MANGÚT
Conexões Gastronômicas

Volume 5 | Número 2 | 2025

ISSN 2763-9029

*Comida votiva do candomblé, composta por abóbora e milho, dedicada a Ossaim e/ou Chóssi no Ilê Àwá Odé Tá Ofá Si Inã, em João Pessoa (Paraíba, Brasil). Crédito: Paula Teixeira

INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO

UFRJ UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

MANGÚT

Conexões Gastronômicas

ISSN 2763-9029

Volume 5 | Número 2 | 2025

Revista Mangút: Conexões Gastronômicas | ***Mangút Journal: Gastronomic Connections***

EDITOR CHEFE | ***EDITOR-IN-CHIEF***

Ivan Bursztyn	Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil

EDITORES CIENTÍFICOS | ***SCIENTIFIC EDITORS***

Cláudia Mesquita Pinto Soares	Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil
Daniela Alves Minuzzo	Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil
Rodrigo Cotrim de Carvalho	Escola de Comida, Brasil

EDITORES ASSOCIADOS | ***ASSOCIATED EDITORS***

Filipe Pessoa dos Santos	Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil
Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro	Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Alicia Sei	Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), Brasil

EDITORES CONVIDADOS | ***GUEST EDITORS***

Lourence Cristine Alves	Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil
Itzel Sosa-Argáez	Universidad de Colima (UCOL), México
Patrício Carneiro Araújo	Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Brasil

ASSISTENTES EDITORIAIS | ***EDITORIAL ASSISTANTS***

Ana Beatriz Gonçalves Miranda	Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Ana Lieby Barbosa Costa	Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Cynara Carvalho Vieira Sousa	Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Eudes Oliveira de Melo Junior	Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Paola Romanova do Nascimento Costa	Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Renato de Mesquita Rios	Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Samuel Elias Andrade Gomes	Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil

REVISÃO NO IDIOMA ESPANHOL | ***SPANISH LANGUAGE REVIEW***

Angelica Maria Arriola Miranda	Universidad Científica del Sur (Científica), Lima, Peru

Periodicidade | *Frequency*	Semestral | *Biannual*
Processo de revisão | *Peer-review process*	Duplo parecer cego | *Double blind peer-review*
Formato da revista | *Journal Format*	Eletrônica | *electronics*
Submissões | *Submissions*	http://revistamangut.gastronomia.ufrj.br
Endereço | *Address*	Revista Mangút Instituto de Nutrição Josué de Castro Av. Carlos Chagas Filho, 373 , CCS, Bloco K / Sala 38 , Cidade Universitária, Ilha do Fundão, Rio de Janeiro/RJ – CEP: 21941-902
Telefones | *Phones*:	55(21) 3938-6600
Correio eletrônico | *E-mail*	revistamangut@gastronomia.ufrj.br
Sítio | *Site*	http://revistamangut.gastronomia.ufrj.br
Diretrizes aos autores | *Author Guidelines*	https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/about/submissions#authorGuidelines

Revista Mangút: Conexões Gastronômicas [recurso eletrônico] / Departamento de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro. - v. 5, n. 2, outubro de 2025 -- Rio de Janeiro: UFRJ, 2025-.

v.

Semestral.

ISSN 2763-9029.

1. Gastronomia. 2. Pesquisa. 3. Periódico. I. Universidade Federal do Rio de Janeiro. Departamento de Gastronomia.

CONSELHO EDITORIAL NACIONAL | ***NATIONAL EDITORIAL BOARD***

Alexandre Brasil Fonseca	*Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil*
Fabiana Bom Kraemer	*Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil*
Fátima Portilho	*Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Brasil*
Fernanda Baeza Scagliusi	*Universidade de São Paulo (USP), Brasil*
Ingrid Conceição Dantas Guerra	*Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Brasil*
Janine H. L. Collaço *(in memoriam)*	*Universidade Federal de Goiás (UFG), Brasil*
Maria Amália S. A. Oliveira	*Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Brasil*
Maria Goretti da Costa Tavares	*Universidade Federal do Pará (UFPA), Brasil*
Maria Henriqueta S. G. Gimenes-Minasse	*Universidade Anhembi Morumbi (UAM), Brasil*
Myriam Melchior	*Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil*
Neide Kazue Shinohara	*Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Brasil*
Paulo Henrique Machado Sousa	*Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil*
Raul G. da M. Lody	*Fundação Pierre Verger (FPV) e Museu da Gastronomia Baiana (MGB), Brasil*
Renata Menasche	*Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Brasil*
Sidiana da Consolação Ferreira Macêdo	*Universidade Federal do Pará (UFPA), Brasil*
Susana de Araujo Gastal	*Universidade de Caxias do Sul (UCS), Brasil*

CONSELHO EDITORIAL INTERNACIONAL | ***INTERNATIONAL EDITORIAL BOARD***

Celia Rosa Gonzales	*Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM), Peru*
Colin Michael Hall	*University of Canterbury (UC), Nova Zelândia*
Jean-Pierre Poulain	*Université fédérale Toulouse Midi-Pyrénées (UFTMP), França*
Jesús Contreras	*Universitat de Barcelona (UB), Espanha*
Jordi Juan Tresserras	*Universitat de Barcelona (UB), Espanha*
Ken Albala	*University of the Pacific, Estados Unidos da América*
Mabel Gracia Arnaiz	*Universitat Rovira i Virgili (URV), Espanha*
Massimo Montanari	*Universitá di Bologna (UNIBO), Itália*
Paulina Mata	*Universidade Nova de Lisboa (UNL), Portugal*
Peter A. Jackson	*University of Sheffield, Reino Unido*
Regina G. Schlüter	*Universidad Nacional de Quilmes (UNQ), Argentina*
Ricardo Bonacho	*Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE) & Universidade de Lisboa (UL), Portugal*

Autores que publicam nesta revista concordam com os seguintes termos:

- Autores mantém os direitos autorais e concedem à revista o direito de primeira publicação, com o trabalho simultaneamente licenciado sob a Creative Commons Attribution License (http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/), permitindo o compartilhamento do trabalho com reconhecimento da autoria do trabalho e publicação inicial nesta revista.
- Autores têm autorização para assumir contratos adicionais separadamente, para distribuição não-exclusiva da versão do trabalho publicada nesta revista (ex.: publicar em repositório institucional ou como capítulo de livro), com reconhecimento de autoria e publicação inicial nesta revista.
- Autores têm permissão e são estimulados a publicar e distribuir seu trabalho online (ex.: em repositórios institucionais ou na sua página pessoal), já que isso pode gerar alterações produtivas, bem como aumentar o impacto e a citação do trabalho publicado. Porém deve-se observar que uma vez aprovado pelos avaliadores, o manuscrito não poderá sofrer mais alterações. Caso o autor deseje fazê-lo, deverá reiniciar o processo de submissão.

SUMÁRIO | *TABLE OF CONTENTS*

Volume 5 | Número 2 | 2025

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

EDITORIAL | ***EDITORIAL***

Gastronomias em movimento | *Gastronomies in movement*
Ivan Bursztyn, Cláudia Mesquita Pinto Soares, Daniela Alves Minuzzo, Rodrigo Cotrim de Carvalho, Filipe Pessoa dos Santos, Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro e Alicia Sei 8

DOSSIÊ TEMÁTICO: A COMIDA E O SAGRADO |
THEMATIC DOSSIER: THE FOOD AND THE SACRED

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*
Lourence Cristine Alves, Itzel Sosa-Argáez e Patrício Carneiro Araújo..... 12

PRESENTACÍON La comida y el sagrado: lo que es bueno para comer, rezar y senti-pensar en América Latina | *PRESENTATION The food and the sacred: what is good to eat, pray and feel-think in Latin America*
Lourence Cristine Alves, Itzel Sosa-Argáez e Patrício Carneiro Araújo..... 19

Plantas da negritude: conhecimento etnobotânico afro-brasileiro nagô de plantas diaspóricas e africanizadas | *Plants of negritude: Nagô Afro-Brazilian ethnobotanical knowledge of diasporic and Africanized plants*
Renata Sirimarco e Odara Boscolo 27

El atole y los totopos son para todos y todas: la eficacia de las ofrendas rituales en la fiesta de las Vírgenes de la Asunción en la comunidad nahua de Atliaca, Guerrero | *Atole and Totopos are for everyone: The Effectiveness of Ritual Offerings in the Feast of the Virgins of the Assumption in the Nahua Community of Atliaca, Guerrero*
Tonatiuh Delgado Rendón 41

Cozinha de santo e extensão universitária: valorizando a cultura Afro-brasileira na Gastronomia | *Sacred kitchen and university outreach: valuing Afro-brazilian culture in Gastronomy*
Jefferson Nunes Gomes Filho, Marina Ferreira Chaves, Thaina Schwan Karls e Camila Pinheiro Coura 57

La Costa Brama: comida ritual e a experiência afromexicana | *La Costa Brama: comida ritual y la experiencia afromexicana*
Priscilla Mello 71

A comida de santo no Terreiro de Umbanda Raios de Luz | *The Sacred Food in the Umbanda Temple "Raios de Luz"*
Gabriela Francio e Rafaely da Silva Reggiori 92

O ritual de pesca Yaokwa: um estudo bibliográfico sobre a alimentação e "eco-cosmologia" dos Enawenê-Nawê | *The Yaokwa Fishing Ritual: a bibliographical study of food and 'eco-cosmology' of the Enawenê-Nawê*
Miguel Tinoco e Nina Bitar 110

Comida de santo: reflexões sobre um conjunto patrimonial cultural afro-brasileiro | *Saint's food: reflections on a set of afro-brazilian cultural heritage*
Natália Viviane S. de Menezes, Fernando Santa Clara Viana Junior e Henrique Cunha Junior ... 131

Sabores de lo sagrado: comida, ritual y comunidad en centros budistas de Argentina | *Tastes of the Sacred: Food, Ritual, and Community in Buddhist Centers in Argentina*
Catón Eduardo Carini 147

Comer com os Orixás: alimentos, rituais e resistência na Umbanda | *Eating with the Orixás: food, rituals, and resistance in Umbanda*
Paula Cacenot e Josias Barros Costa 165

É de comer rezando: uma análise do Ipeté de Oxum | *It is to eat while praying: an analysis of Oxum's Ipeté*
Sisnando Souza Pacheco 186

Entre a comida e o sagrado: o amalá como comida sagrada de resistência e simbolismo da Comunidade do Batuque do Rio Grande do Sul | *Between food and the sacred: amalá as a sacred food of resistance and symbolic of the Batuque Community of Rio Grande do Sul*
Gustavo Correa Pinto 200

Pensar e sentir sobre comida com o Terreiro-Kilombu Manzo Ngunzo Kaiango | *Thinking and Feeling about Food with the Terreiro-Kilombu Manzo Ngunzo Kaiango*
Yasmin Gerimias 217

De comer rezando em Dona Flor e seus dois maridos: a comida sagrada na literatura baiana | *From praying to eating in Dona Flor and her two husbands: sacred food practices in bahian literature*
Lais Portela e Márcia Rios da Silva 237

GALERIA DE FOTOS Sabores da fé: a comida como expressão do sagrado | *PHOTO GALLERY Flavors of faith: food as an expression of the sacred*
Patrício Carneiro Araújo e Paula Teixeira 252

ENTREVISTA Los Chayacates, guardianes del Niño Dios en Ixtlahuacán, Colima | *INTERVIEW The Chayacates, Guardians of the Divine Child in Ixtlahuacán, Colima*
Itzel Sosa-Argáez, Alin Jael Palacios-Fonseca e Omar Cervantes 267

ARTIGOS ORIGINAIS | ***ORIGINAL ARTICLES***

Vivência dos agricultores rurais dentro da cajucultura em Reriutaba (CE): desperdício do pedúnculo do caju | *Experience of rural farmers in cashew cultivation in Reriutaba (CE): waste of the cashew peduncle*
Amanda Sousa Medeiros 287

Erva-capitão (Hydrocotyle bonariensis Lam.): características e potenciais de uso na alimentação | *Captain's herb (Hydrocotyle bonariensis Lam.): Characteristics and potential uses in food*
David de Andrade Cabral, Isabely Furtado,
Tatiane Kuka Valente Gandra e Eliezer Avila Gandra..... 302

Um estado da arte sobre produção alimentar e sustentabilidade gastronômica no horizonte conceitual crítico ao "Antropoceno" | *A state of the art on food production and gastronomic sustainability in the critical conceptual horizon of the "Anthropocene"*
Felipe Daniel Ruzene 319

Ancestralidade, festa e cotidiano: hábitos alimentares de estudantes de graduação de uma universidade do sul do Brasil | *Ancestry, festivity, and daily life: eating habits of undergraduate students at a university in southern Brazil*
Priscilla Garbelini Jaronski, Yonara Helena Siqueira Cheres,
Mirna de Lima Medeiros e Jorge Alberto Kulemeyer 336

Cozinhas comunitárias, enfrentamento à fome e protagonismo popular-comunitário no Grande Bom Jardim | *Community kitchens, fighting hunger and popular-community protagonism in Grande Bom Jardim*
Nathyelly Araujo dos Santos e Eduardo Gomes Machado 352

RESENHA CRÍTICA | ***CRITICAL REVIEW***

"Comida comum": práticas alimentares sustentáveis e perspectivas para a formação em gastronomia | *"Common Food": sustainable eating practices and perspectives for gastronomy education*
Bruno Bastos..... 368

MANGÚT
Conexões Gastronômicas

Gastronomias em movimento

Gastronomies in movement

Gastronomías en movimiento

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.71635

Ivan Bursztyn | ivan@gastronomia.ufrj.br
https://orcid.org/0000-0002-3154-9421
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Cláudia Mesquita Pinto Soares | claudiasoares@ufrj.br
https://orcid.org/0000-0003-0095-3891
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Daniela Alves Minuzzo | daniela.minuzzo@ufrj.br
https://orcid.org/0000-0003-2771-5914
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Rodrigo Cotrim de Carvalho | email@rodrigocotrim.com
https://orcid.org/0000-0003-2899-2761
Escola de Comida, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Filipe Pessoa dos Santos | filipe.p2s@gmail.com
https://orcid.org/0000-0002-9130-0118
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro | alessandra.carneiro@ufc.br
https://orcid.org/0000-0001-5784-3808
Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.

Alicia Sei | alicia.sei@gmail.com
https://orcid.org/0009-0001-0857-4733
Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), Natal, RN, Brasil.

BURSZTYN, I.; SOARES, C. M. P.; MINUZZO, D. A.; CARVALHO, R. C.; SANTOS, F. P.; CARNEIRO, A. P. G.; SEI, A. Gastronomias em movimento. Editorial. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n. 2, p. 9-11, out. 2025.

Apresentamos esta nova edição da Revista Mangút: Conexões Gastronômicas reafirmando nosso compromisso com a consolidação da Gastronomia como campo científico. Como revista acadêmica, entendemos que a Gastronomia se constitui na intersecção de múltiplos saberes, práticas e epistemologias — num diálogo permanente entre técnica, cultura, política e modos de existência. Publicar neste campo implica reconhecer que a comida não é apenas objeto, mas também método, linguagem e território de disputas. É nesse horizonte que situamos esta edição.

Temos, nesta publicação, o lançamento do dossiê "A comida e o sagrado: o que é bom para comer, rezar e sentir-pensar na América Latina", cuja relevância ultrapassa o interesse temático e alcança dimensões decisivas para os estudos gastronômicos no Brasil e no continente. As relações entre alimentação e sagrado atravessam profundamente nossas formações históricas e culturais no Brasil e na América Latina, onde matrizes africanas, ameríndias, quilombolas e populares constituem um tecido espiritual e alimentar singular, o sagrado opera como força organizadora da vida coletiva.

É no cruzamento entre rituais, ancestralidades e práticas culinárias que emergem modos de conhecimento historicamente marginalizados pela Ciência moderna. Ao dedicar um dossiê a este tema, buscamos contribuir para o alargamento epistemológico do campo da Gastronomia, incorporando perspectivas que problematizam hierarquias coloniais, reconhecem a centralidade das cosmopolíticas locais e afirmam que investigar comida é também investigar relações entre corpo, território, memória e transcendência. A intenção deste dossiê não é sacralizar a comida, mas compreender, com método e rigor associados às vivências ritualísticas, como a dimensão do sagrado se inscreve nas práticas alimentares e como isso pode produzir novos caminhos para a pesquisa em Gastronomia.

Paralelamente, permanece aberta a chamada para o dossiê Enoturismo e Gastronomias, fruto da nossa parceria com o 1º Encontro Brasileiro de Enoturismo, que busca aprofundar reflexões sobre vínculos entre vinhos, territórios e práticas alimentares. Em um momento em que o enoturismo ganha relevância no debate sobre identidade territorial, desenvolvimento regional e patrimônio cultural, convidamos pesquisadoras e pesquisadores a problematizar suas tensões e potencialidades. Acreditamos que a crítica fundamentada — e não a mera celebração do setor — é fundamental para fortalecer o campo.

Esta edição também se insere em um contexto de intensa mobilização do campo da Gastronomia, marcado recentemente pelo 1º Encontro Nacional de Gastronomia Social, realizado na Universidade Federal do Ceará, em Fortaleza, onde foram articulados projetos, vivências comunitárias, iniciativas de extensão universitária e pesquisas dedicadas à comida como instrumento de transformação social. Esses eventos evidenciam que a Gastronomia, quando articulada ao ensino, à pesquisa e à extensão, assume papel ativo nos debates públicos e nas disputas por justiça social.

Por isso, para nós, como revista, acompanhar esses movimentos não é um gesto de divulgação, mas um exercício de atenção epistemológica: compreender onde e como o campo se desloca para orientar também onde e como a pesquisa deve avançar.

Assim, a Mangút mantém-se atenta a esses deslocamentos ratificando que nossa função editorial não se limita a selecionar textos, mas a estimular pensamento crítico, ampliar interlocuções e fortalecer metodologicamente um campo embora ainda jovem, já bastante vigoroso. Acreditamos, portanto, que revistas científicas não apenas refletem os debates de seu tempo, mas ajudam a constituí-los.

Convidamos, assim, leitoras e leitores a percorrer esta edição com disposição analítica e curiosidade intelectual. Que os textos aqui reunidos provoquem reflexões, tensionem certezas e ampliem a compreensão das múltiplas gastronomias que compõem nosso campo. E convidamos, igualmente, pesquisadoras e pesquisadores a submeter seus trabalhos: textos que dialogam com rigor, que se arriscam metodologicamente, que interrogam conceitos estabelecidos e que contribuem para o desenvolvimento crítico da Gastronomia como área do conhecimento.

Seguimos comprometidos com a qualidade científica, com a multiplicidade epistemológica e com a construção de uma revista que acompanha — e provoca — os movimentos do campo.

Boa leitura.

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

PRESENTACÍON 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.

ALVES, L. C.; SOSA-ARGÁEZ, I.; ARAÚJO, P. C. APRESENTAÇÃO A comida e o sagrado: o que é bom para comer, rezar e sentir-pensar na América Latina. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 12-18, out. 2025.

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, adoece 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 pertenças. 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 oferenda, 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 à 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 afrorreligiosas, 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, redescobrindo 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 (*fríjol*, *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 agrobioecológico 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 panelas, 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.

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

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

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

ALVES, L. C.; SOSA-ARGÁEZ, I.; ARAÚJO, P. C. PRESENTACÍON La comida y el sagrado: lo que es bueno para comer, rezar y senti-pensar en América Latina. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 19-26, out. 2025.

Leyenda: Coronación de los Chayacates y las Cachorras con las Coronas de Pan en Ixtlahuacán, Colima, México. Crédito: Chayacates Oficial.

Lo que es bueno para comer, rezar y sentir-pensar no se inscribe solamente en el plato o en la boca, sino también en los ojos que cuidan las ollas, en las manos que se levantan en oración y en las memorias que se acuestan entre hierbas, brasas y orikis, poemas laudatorios típicos de las religiones afrobrasileñas, en honor a los orishas. La mesa lista de este dossier nació de una travesía hecha a muchas manos, en muchas lenguas, por entre muchos territorios sagrados, cocinas y fiestas. Es un banquete plural que se ha preparado con lentitud ceremonial, respetando los tiempos del fuego, de la fe y de las palabras que resisten.

Idealizado por Rodrigo Cotrim de Carvalho (Escola de Comida – EdC, Brasil), editor científico de la **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, y llevado a cabo por las profesoras Lourence Alves (Universidade Federal da Bahia – Brasil), Itzel Sosa- Argáez (Universidad Colima – México) y Patrício Carneiro Araújo (Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira e Universidade Estadual do Ceará – Brasil), este dossier temático celebra, con sensibilidad y vigor crítico, los sabores y saberes que escapan de los cuadros eurocéntricos y coloniales para reavivar las llamas de los mundos ameríndios, afrodiaspóricos, andinos y populares.

En este momento histórico marcado por olas crecientes de intolerancia religiosa, discursos fundamentalistas y ataques sistemáticos a las cosmologías afroindígenas y originarias, el dossier se firma como un territorio-refúgio. Un punto de fuerza-vital y realizadora, en el cual la comida como elemento litúrgico y político, reconecta los cuerpos al mundo espiritual y al campo de batalla por el derecho a existir. Cada texto aquí publicado es un enunciado de resistencia contra el racismo religioso, un cántico en defensa del derecho a creer, a comer y a cocinar con libertad. Y si, en Brasil los saberes de las religiones de matriz africana han sido objetivo constante de invisibilización y violencias simbólicas, deseamos que este dossier sea una ofrenda pública a esos saberes, recuperando su prestigio académico y respeto social. Una ofrenda que no se ceda a la neutralidad de los saberes hegemónicos, sino se afirme como potencia epistemológica de los modos de vida que cantan, bailan y cocinan para sus dioses, diosas y ancestros.

Igualmente, se sabe que en países de América Latina y el Caribe, formas ancestrales y tradicionales de comer, producir y manejar los alimentos han sufrido exclusión declarada o no, que aportan al esquema nutrimental de las costumbres nativas y a sus sistemas simbólicos. El avance impositivo de los alimentos ultraprocesados poco nutritivos y excesivos en grasa, sal y azúcar, enferma a las personas y amenaza formas tradicionales milenarias de transmisión intergeneracional de saberes. En esa arremetida contra la sabiduría heredados también se inscribe una forma profunda de intolerancia y de violencia.

Frente a esta compleja realidad que nos atraviesa a todas y todos, más allá de la lengua que hablemos, este gesto editorial no solo tensiona las fronteras de la ciencia, sino que también reencanta los caminos de la investigación en gastronomía y alimentación. En los artículos aquí reunidos, lo sagrado deja de ser tratado como un tema exótico o meramente transversal para asumir un lugar central como forma de producción de conocimiento. La comida, a su vez, abandona su ropaje técnico o nutricional y se revela como un lenguaje simbólico, ritualístico y profundamente político.

Estamos, por lo tanto, ante un hito para los Estudios de Alimentación en América Latina y el Caribe, que abre rutas metodológicas insurgentes, marcadas por oralidades, narrativas sensibles, poéticas ancestrales y epistemologías pluriversas. La Gastronomía, aquí, se elabora con el cuerpo entero —ojos, manos, piel, sueño y memoria—, y ello exige de la lectora y del lector un paladar epistémico más agudo, dispuesto a saborear aquello que tantas veces ha sido excluido del menú científico.

La elección de las imágenes que acompañan este dossier no fue aleatoria ni meramente ilustrativa. Tanto las que integran el ensayo fotográfico como las que aparecen en los artículos, en las entrevistas o estratégicamente situadas a lo largo del conjunto, conforman un cuerpo visual que, al igual que los textos, comunica sentidos, prácticas y pertenencias. Son imágenes que dialogan con el cuerpo, con los orishas, con la tierra y con los saberes cultivados en las cocinas, en los terreiros, en los templos, en los territorios sagrados, en las comunidades y en la memoria. Ellas revelan la potencia de la comida como lenguaje de lo sagrado, como gesto político y como herencia viva.

La fotografía de portada fue tomada por Paula Teixeira durante una celebración religiosa afrobrasileña en Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã, en João Pessoa (Paraíba, Brasil), y fue generosamente cedida para este dossier. En ella, la composición, los colores y los ingredientes no solo remiten a la materialidad del plato, sino que también encarnan una forma de ser y de estar en el mundo: una manera de celebrar, de ofrecer, de existir. La imagen presenta un alimento votivo del Candomblé, elaborado con calabaza y maíz, dedicado a Ossaim y/o Oxóssi, que evoca un plato rústico donde lo sagrado se insinúa, discreto, entre lo visible y lo oculto. El maíz y la calabaza, por su parte, participan de numerosas expresiones religiosas indígenas en América, integrando diversas ofrendas en el ámbito mesoamericano.

La fotografía que acompaña al editorial forma parte de la entrevista "Los Chayacates, guardianes del Niño Dios en Ixtlahuacán, Colima", presentada en este dossier, y muestra la coronación de los Chayacates y las Perras con las Coronas de Pan, culminación del ritual descrito en la entrevista. Fue amablemente proporcionada por el grupo de Chayacates entrevistados.

Iniciamos este banquete con el ensayo "Plantas de la negritud: conocimiento etnobotánico afrobrasileño Nagó sobre plantas diaspóricas y africanizadas", que nos conduce a jardines, quintas y herbarios donde el saber de las hojas es resguardado por manos negras.

Este texto, a la vez encantamiento y denuncia, se erige como un auténtico tratado político y espiritual sobre la fuerza de las plantas en la cultura nagó: no como ornamento, sino como cimiento que cura, protege, alimenta y transmite memoria. La hoja, aquí, es cuerpo sagrado, archivo vivo, puente entre mundos.

Leerlo es entrar en un templo en penumbra, dejarse envolver por el aroma del romero que hierve, del boldo que repara, de la ruda que resguarda. Es una escritura que honra los ciclos de la naturaleza y rechaza el extractivismo académico, proponiendo una pedagogía vegetal afrocéntrica e insurgente.

Asimismo, en este ensayo se percibe una generosa evocación de voces ancestrales, una investigación realizada con reverencia, donde el trabajo de campo es atravesado por cánticos, afectos y permisos espirituales. La escritura transita entre la Ciencia y el axé —fuerza vital y realizadora de las culturas religiosas iorubanas—, entre el laboratorio y el altar, elaborando un vocabulario propio que escapa a los lenguajes convencionales de la Botánica para inscribirse en el idioma de los rezos, de las hojas trituradas, de las aguas perfumadas.

La potencia de esta propuesta no radica únicamente en los datos recolectados, sino en la manera en que son restituidos al mundo: como ofrenda, como gesto de respeto. Se trata de un texto que alimenta no solo el intelecto, sino también el espíritu —como un té que cura más allá del cuerpo, como una comida que reconforta incluso cuando no apaga del todo el hambre.

Una extenso y riguroso trabajo de campo realizada junto a las poblaciones nahua de Atliaca (Guerrero, México) dio lugar —entre otros trabajos— al artículo "El atole y los totopos son para todos y todas: la eficacia de las ofrendas rituales en la fiesta de las Vírgenes de la Asunción en la comunidad nahua de Atliaca, Guerrero", que hoy se presenta en este dossier. Su lectura resulta indispensable para ampliar la mirada sobre las profundas imbricaciones entre las culturas originarias de México y el catolicismo introducido por los españoles. Estas superposiciones entretejen ritos de fertilidad, ceremonias para pedir lluvia, ciclos de siembra y cosecha, así como prácticas alimentarias que sostienen la vida comunitaria.

A partir de las nociones de energía ritual e intercambio de dones, el texto ofrece una reflexión lúcida sobre las especificidades de este campo religioso y sobre el papel que desempeña la alimentación en esta región de México.

En el ensayo "Cocina sagrada y extensión universitaria: valorando la cultura afrobrasileña en la Gastronomía" se despliega una desbordante pedagogía del axé. El texto ofrece una poderosa síntesis entre enseñanza, religiosidad, territorio y decolonialidad. Aquí, el fogón es también aula; el ebó —rito alimentario, de limpieza y sanación en las religiones afrobrasileñas— se convierte en un experimento epistémico; y la cocina de santo funciona como un laboratorio de humanidades encarnadas.

El artículo narra una experiencia de extensión universitaria que es, simultáneamente, formación y transformación: de la universidad y de la comunidad que participa en ella. Es un proyecto que desestabiliza la falsa neutralidad de las Academias y propone otra política del saber: más arraigada, más encarnada, más comprometida con el suelo del que brotan los ingredientes y los saberes.

La fuerza de este texto reside en su capacidad para articular experiencia, tradición oral e insurgencia política. Nos recuerda que la universidad ya no puede seguir ignorando los terreiros y que la comida de santo también es ciencia, arte y pedagogía de liberación. Con

rasgos de manifiesto y la textura de un relato sensible, el texto moviliza imágenes, prácticas y reflexiones que desbordan los muros académicos y se ofrecen como un ejemplo vivo de cruce entre mundos.

Es una travesía de acarajé —plato tradicional de Bahía, Brasil— servida como crítica social, como una clase preparada con aceite de palma y afecto. Al concluir la lectura, queda en la boca un sabor de axé y la hambre de más universidades dispuestas a dejarse atravesar por la fuerza ancestral de las ollas, las hojas, los cánticos y los rezos.

La diáspora africana llega a México también a través de prácticas afroreligiosas, en las que la alimentación desempeña un papel profundamente significativo. Esto se demuestra de manera contundente en el artículo "La costa brama: comida ritual y la experiencia afromexicana". Los ritos mortuorios practicados en diversas regiones de la Costa Chica (Guerrero y Oaxaca, México) constituyen testimonios vivos y contemporáneos de cómo la afrodiáspora dialoga, se adapta y se entreteje con creencias, costumbres y prácticas locales.

En este marco, la gramática de la cocina ritual y de las comidas votivas compartidas entre personas y seres espirituales se revela, al mismo tiempo, como un sistema por descifrar y como una clave interpretativa privilegiada. De ahí que la lectura de este artículo resulte urgente y necesaria para comprender con mayor profundidad los rasgos y las expresiones de esta afrodiáspora en territorio mexicano.

El artículo "La Comida Sagrada en el Templo de Umbanda 'Raios de Luz'" surge de la inmersión de dos profesionales de la Gastronomía en la cocina de un terreiro de Umbanda en Porto Alegre (Rio Grande do Sul, Brasil). Su disposición para realizar una observación participante junto a aquella comunidad afroreligiosa dio lugar a un texto serio y esclarecedor, que recorre todo el proceso: desde la adquisición de los insumos hasta la preparación, sacralización y ofrenda ritual de los platillos. Se trata de un banquete destinado tanto a las entidades espirituales como a los seres vivientes que reconocen en estas comidas votivas un eslabón irrompible dentro de una relación profundamente sagrada.

El manejo de los recursos naturales circundantes —ya sea a través de la pesca, la recolección o el cultivo— revela rasgos fundamentales de las formas y sentidos que asumen las relaciones entre los miembros de la etnia Enawenê-Nawê, en el estado de Mato Grosso (Brasil), y los seres espirituales en los que creen. Sobre esta cultura se centra el artículo "El ritual de pesca Yaokwa: un estudio bibliográfico sobre la alimentación y la 'eco-cosmología' de los Enawenê-Nawê", al detenerse en el sistema de trueques entre las personas vivas y los Yakairitis, "temidos seres del patamar subterráneo, detentadores de los recursos naturales", como explica el propio texto. En esta red de intercambios, los alimentos desempeñan un papel crucial: sostienen la continuidad cultural al tiempo que nutren a distintos tipos de seres. Se trata, como plantea el artículo, de una defensa de la posibilidad de una auténtica Gastronomía Amerindia, a la cual necesitamos aprender a habituarnos.

La polisemia del término iorubano ebó es retomada en el artículo "Comida de santo: reflexiones sobre un patrimonio cultural afrobrasileño", donde se abordan los conocimientos culinarios afrodiaspóricos en Brasil como parte del patrimonio compartido por las poblaciones africanas y sus descendientes en el país. Este mismo patrimonio, que a través de las cocinas de terreiro y de la venta ambulatoria de alimentos en las calles, se ha convertido en un componente constitutivo de la cultura nacional, hasta el punto de que sería imposible imaginar la cocina brasileña sin su presencia. Es precisamente sobre este patrimonio alimentario y gastronómico afrodiaspórico que se detiene este valioso trabajo.

El artículo "Sabores de lo sagrado: comida, ritual y comunidad en centros budistas de Argentina" nos conduce por un sendero de inciensos, tazones y votos silenciosos. Nos ofrece una meditación profunda sobre la relación entre comida y espiritualidad en contextos budistas contemporáneos, hilando sus análisis con el hilo del cuidado y de la escucha. Aquí, la comida es gesto de presencia, acto de ofrenda y práctica de comunión.

No se trata simplemente de estudiar una dieta o un ritual, sino de percibir cómo el alimento puede convertirse en un canal de silencio, sanación y pertenencia. La investigación atraviesa las fronteras entre lo sagrado y la vida cotidiana, entre Oriente y América Latina, entre el gesto y el gesto -con- sentido.

La comprensión de que, en el marco de la Umbanda, el trato con la comida constituye también una forma de resistencia es subrayada en el artículo "Comer con los Orishas: alimentos, rituales y resistencia en la Umbanda". Resultado de un diálogo profundo con un terreiro del sur de Brasil, el texto dirige nuestra atención hacia la potencia de la comida como eje de espiritualidad, pertenencia y lucha contra el racismo religioso y la colonialidad del saber. Tenemos mucho que aprender de esta discusión, cuyos fundamentos más profundos se hallan en los saberes cuidadosamente preservados por liderazgos religiosos serios y comprometidos con el combate al racismo religioso que afecta, incluso, a este tipo específico de cocina y cultura alimentaria.

El artículo "Es de comer rezando: un análisis del Ipeté de Oxum" es uno de esos trabajos que nos recuerda cuánto nos queda aún por aprender sobre temas que, a veces, creemos completamente comprendidos. Fruto de observaciones directas realizadas junto a comunidades afroreligiosas de Salvador (Bahía, Brasil), el texto expone las diversas formas de preparar, presentar, compartir y consumir esta comida votiva tradicional de los candomblés jeje-nagó en Brasil: el Ipeté.

La originalidad del artículo se despliega desde los ingredientes empleados en la receta hasta los códigos corporales y cromáticos asociados a la deidad Oxum en sus performances rituales de comensalidad sagrada. La lectura resulta tan sabrosa como la comida de la que habla.

"Entre la comida y lo sagrado: el Amalá como alimento sagrado de resistencia y símbolo de la comunidad de Batuque de Rio Grande do Sul" es un texto que nos revela un mundo. Desde su inicio, el artículo se perfila como una referencia fundamental para comprender las múltiples formas de preparación, presentación, usos, sentidos y consumos de esta emblemática comida afrodiaspórica: el amalá. Sin embargo, el texto va más allá de describir la cocina del Batuque — la principal expresión afroreligiosa del sur de Brasil— y muestra cómo esta mantiene rasgos propios y distintivos cuando se compara con la cocina jeje-nagó de Bahía, Pernambuco o Maranhão, por ejemplo. Se afirma, por tanto, como una lectura indispensable para quien desee comprender el lugar del amalá en las religiones afro-gaúchas.

Cuando se habla de culturas afrobrasileñas, la contribución civilizacional Banta sigue siendo, lamentablemente, la menos conocida, aun cuando las poblaciones Bantas fueron las primeras en llegar al territorio brasileño. Considerando este hecho, el artículo "Pensar y sentir sobre la comida con el Terreiro-Kilombu Manzo Ngunzo Kaiango" constituye una aportación especialmente significativa para pensar la cocina bantu en el campo afroreligioso de Brasil.El análisis desarrollado en el texto nos pone en contacto directo con quienes más y mejor conocen esa cocina: las lideranzas religiosas de territorio angola en Belo Horizonte (Minas Gerais, Brasil), quienes diariamente gestionan la cocina sagrada del terreiro, de donde emergen los alimentos

que agradan a las deidades, a los ancestros y a los seres vivientes —humanos, no humanos y más-que-humanos—. Precisamente por ello, el artículo recurre a la noción de comunicación intermundos, un dispositivo heurístico fundamental para comprender las diversas ontologías que habitan el espacio, el tiempo y el mundo de un terreiro-kilombu, y que se comunican activamente a través de las preparaciones gastronómicas que allí adquieren forma y sentido como comidas votivas, ofrendadas a los inquices (deidades de origen bantu) y compartidas entre estos múltiples seres.

A continuación, se sirve el artículo "De rezar a comer en Doña Flor y sus dos maridos: prácticas de comida sagrada en la literatura bahiana", que trae a Jorge Amado a la mesa y, con él, toda la herencia afrocatólica y mítica de Bahía. La autora cocina las palabras como quién arregla un tabuleiro de baiana: equilibrando el aceite de palma (dendê) y la guayabada, la cecina y la ausencia de quién se ama. Su escritura, sutil y hechizada, atraviesa la novela de Doña Flor como quien recorre un mercado popular: entre aromas, silencios y ofrendas, redescubriendo la función litúrgica del alimento en la obra amadeana.

El texto invita a escuchar el silencio de las cocinas que velan difuntos, a comprender los banquetes como escenas de sanación y de evocación de los muertos, y a percibir cómo el acto de comer —y de comer bien— puede ser también un gesto de magia, un modo de nombrar la ausencia de quien está lejos, un deseo que persiste entre los mundos.

En este artículo, comer es siempre un verbo transfigurado: se mastica la ausencia, se devora el recuerdo, se traga el tiempo. El análisis fluye con la suavidad de las aguas del Dique do Tororó, avanza despacio, como se cuecen los guisos domingueros, y se desliza con la ligereza propia de quien extraña a alguien. Es una lectura de la comida como eslabón entre vivos y muertos, y de las prácticas culinarias como herramientas para interactuar con lo innombrable: la pérdida, la memoria que alimenta, el amor que no muere con la muerte. Aquí, la crítica literaria es también una práctica de ebó: limpia, desata, reencanta. El texto es una travesía caliente, servida a lectores y lectoras que no temen pensar con el estómago y sentir con el corazón.

El ensayo fotográfico "Sabores de fe: la comida como expresión del sagrado" colma la mirada y despierta las glándulas salivales con imágenes de comidas votivas presentadas como delicadas preparaciones gastronómicas que, tras ser ofrendadas a las deidades en el Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã (João Pessoa, Paraíba, Brasil), son también compartidas por la comunidad afroreligiosa. En esta práctica se revelan los sentidos más profundos del término comensalidad. Este ensayo, ante todo, nos invita a comprender que en la diáspora africana en Brasil la comida también sirve para rezar. Asimismo, la presencia recurrente de preparaciones a base de maíz, frijol y calabaza confirma los históricos e intensos intercambios entre poblaciones brasileñas, andinas y mesoamericanas, pues estos tres insumos están directamente vinculados con el ancestral sistema de producción agrobioecológica conocido en los países hispanohablantes como Milpa.

En la sección de entrevistas, la conversación realizada por Itzel Sosa-Argáez, Alin Palacios Fonseca y Omar Cervantes con una población tradicional de Colima, México —titulada "Los Chayacates, guardianes del Niño Dios en Ixtlahuacán, Colima"— revela la centralidad de la alimentación como un hecho cultural total. A través de esta festividad, se despliega una cosmovisión compartida que articula territorio, parentesco, espiritualidad y memoria, y en la cual la comida sostiene y expresa el sentido de pertenencia del grupo. La entrevista pone especial atención en los bastimentos —los alimentos preparados y ofrecidos durante el rito—

que incluyen panes ceremoniales, atoles y diversas ofrendas de comida tradicional y contemporánea, que acompañan la coronación de los Chayacates y las Perras. Estos bastimentos no solo nutren a los participantes, sino que actúan como mediadores simbólicos entre la comunidad y el Niño Dios, reforzando las alianzas rituales y la continuidad de la tradición.

Así, cada preparación culinaria se revela como un puente entre lo sagrado y lo cotidiano, entre el pasado y el presente, mostrando cómo la alimentación puede devenir un lenguaje que sostiene la identidad colectiva y permite comprender, en toda su profundidad, la vida ritual de los Chayacates en el paisaje cultural Colimense.

Finalmente, para cerrar este dossier, el texto "Toda práctica alimentaria es también una práctica política", que entrevista a la Dra. Yuribia Velázquez Galindo, nos ofrece una visión panorámica de las estrategias metodológicas empleadas por esta destacada antropóloga mexicana en su trabajo con pueblos tradicionales del país. Sus reflexiones confirman que el fenómeno alimentario es complejo y que su comprensión requiere una perspectiva interdisciplinaria, así como una interlocución ética y simétricamente construida.

Este dossier, por tanto, se construye como una danza circular de palabras o —para usar el lenguaje del pueblo de candomblé jeje-nagó de Brasil— como un verdadero xirê: una gran fiesta. No es un dosier lineal, de voces ordenadas, sino una encrucijada generosa donde se cruzan las epistemologías de la mesa, del templo, de la fiesta, del cuerpo y de la resistencia. Ha sido tejido a muchas manos, en un gesto colectivo de ofrenda y de compartir. Hemos hecho de la cocina un territorio de escucha y de la escritura un ritual de afecto.

Los trabajos aquí reunidos no caben en las categorías estancas de la epistemología clásica: ellos gritan, bailan, rezan, sueñan y ofrendan. Son saberes-hoguera, saberes-olla, saberes que burbujean como ebó de hoja fresca. Nos convocan a otras éticas, a otras estéticas y también a otras políticas de investigación. Muestran que lo sagrado en la alimentación latinoamericana no es solamente un objeto de estudio, sino un sujeto pleno: práctica viva, territorio simbólico y afectivo. En este dossier, lo que es bueno para comer es también bueno para rezar, recordar y construir mundos donde el alimento no sea solo sustento, sino lenguaje, cosmología, justicia.

No concluimos este recorrido con un punto final, sino con la mirada vuelta hacia el porvenir. Este dosier no pretende cerrar conversación alguna: abre puertas, descubre ollas, enciende velas. Es, ante todo, una invitación: tomemos asiento juntos a la mesa. Dejemos que el aceite de palma (dendê), la canela, el maíz y el frijol conduzcan nuestras palabras y nuestras investigaciones. Que lo que comemos y escribimos siga nutriendo otros cuerpos, otras luchas, otras oraciones. Y que los saberes de nuestros pueblos —tantas veces silenciados o exotizados— sigan resonando en las bocas, en las manos y en las escrituras que se atreven a sazonar la Ciencia con ancestralidad.

Axé, y buen provecho.

Plantas da negritude: conhecimento etnobotânico afro-brasileiro nagô de plantas diaspóricas e africanizadas

Plants of negritude: Nagô Afro-Brazilian ethnobotanical knowledge of diasporic and Africanized plants

Plantas de la negritud: conocimiento etnobotánico afrobrasileño Nagô sobre plantas diaspóricas y africanizadas

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.65820

Renata Sirimarco | renata_sirimarco@id.uff.br
https://orcid.org/0000-0002-0976-7844
Universidade Federal Fluminense (UFF), Niterói, RJ, Brasil.

Odara Boscolo | odaraboscolo@id.uff.br
https://orcid.org/0000-0002-5791-815X
Universidade Federal Fluminense (UFF), Niterói, RJ, Brasil.

Recebimento do artigo: 22-outubro-2024
Aceite: 20-setembro-2025

SIRIMARCO, R., BOSCOLO, O. Plantas da negritude: conhecimento etnobotânico afro-brasileiro nagô de plantas diaspóricas e africanizadas. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 27-40, out. 2025.

RESUMO

Diferentes etnias com suas particularidades se atualizam, constroem e constituem suas distintas identidades. O pouco reconhecimento das contribuições africanas e seus saberes etnobotânicos demonstra a necessidade de fornecer uma outra perspectiva histórica, revelando a complexidade dos sistemas de conhecimentos para que se possa ultrapassar as generalizações (re)elaboradas a respeito do suposto caráter inferior africano. O trabalho, através de levantamento bibliográfico, tem como intuito ampliar o conhecimento sobre o impacto dos saberes africanos para o sucesso econômico dos ciclos produtivos coloniais, da dispersão das espécies vegetais africanas no território brasileiro e para a construção dos conhecimentos etnobotânicos afro-brasileiros, os quais ainda estão presentes no imaginário social e na memória das identidades que compõem os grupos presentes no território brasileiro. E também discutir o impacto das influências africanas de origens yorubanas exercidas na construção das identidades negras afro-brasileiras, fornecendo assim outras perspectivas epistemológicas centradas nas humanidades africanas.

Palavras-chaves: Gastronomia; Etnobotânica; Diáspora africana; Atlântico Negro; Identidade.

ABSTRACT

Different ethnicities with their respective particularities update each other, build and constitute their distinct identities. The little recognition of African contributions and their ethnobotanical knowledge demonstrates the need to provide another historical perspective, revealing the complexity of knowledge systems so that one can overcome (re)elaborated generalizations about the supposedly inferior African character. The work, through a bibliographic survey, aims to expand knowledge about the impact of African knowledge on the economic success of colonial productive cycles, the dispersion of African plant species in Brazilian territory and for the construction of Afro-Brazilian ethnobotanical knowledge, the which are still present in the social imaginary and in the memory of the identities that make up the groups present in the Brazilian territory. And also discuss the impact of African influences of Yoruba origins exercised in the construction of black Afro-Brazilian identities, thus providing other epistemological perspectives centered on African humanities.

Keywords: Gastronomy; Ethnobotany; African Diaspora; Black Atlantic; Identity.

RESUMEN

Las diferentes etnias con sus particularidades actualizan, construyen y constituyen sus identidades distintas. El poco reconocimiento de las contribuciones africanas y su conocimiento etnobotánico demuestra la necesidad de brindar otra perspectiva histórica, revelando la complejidad de los sistemas de conocimiento para que podamos superar las generalizaciones (re)elaboradas sobre el supuesto carácter inferior africano. El trabajo, a través de un levantamiento bibliográfico, tiene como objetivo ampliar el conocimiento sobre el impacto del conocimiento africano en el éxito económico de los ciclos productivos coloniales, la dispersión de especies vegetales africanas en territorio brasileño y la construcción del conocimiento etnobotánico afrobrasileño, que aún son presente en el imaginario social y en la memoria de las

identidades que componen los grupos presentes en el territorio brasileño. Y también discutir el impacto de las influencias africanas de origen Yoruba ejercidas en la construcción de identidades negras afrobrasileñas, proporcionando así otras perspectivas epistemológicas centradas en las humanidades africanas.

Palabras claves: Gastronomía; Etnobotánica; diáspora africana; Atlántico Negro; Identidad.

INTRODUÇÃO

A cultura como demarcadora de diferenças, apresenta em sua base suas experiências, formas e normas culturais, fronteiras marcadas por traços étnicos, onde se há o repertório de conhecimentos tradicionais. Neste sentido, diferentes etnias possuem seus elementos, sistemas de pensamento, respectivas especificidades culturais, sociopolíticas e particularidades (história, língua, vestimenta, culinária, religião, simbologias, etc.) que se atualizam, constroem e constituem suas distintas identidades. Fredrik Barth (1998), ao conceber as etnicidades como categorias sociais que se mantêm através da negociação de fronteiras, nos mostra que estas não podem ser observadas enquanto grupos isolados por culturas fixas. Assim, para além do entendimento de tradições culturais autenticadas e impermeáveis em um espaço-tempo, estas se assumem como novas condições de fronteiras à medida que os elementos culturais se reconstroem em momentos de transformação histórica e de novas condições.

O conhecimento etnobotânico das comunidades migrantes tem sido a essência de uma série de estudos nos últimos anos com a finalidade de entender como esse conhecimento sobre plantas muda ao longo do tempo. Estas mudanças geralmente ocorrem em resposta a vários fatores socioculturais e/ou ambientais, que afetam o *continuum* entre a adaptação (mudar, substituir ou eliminar usos de plantas de acordo com o novo ambiente/cultura) e o isolamento (retendo os usos originários da planta) (Pieroni; Quave, 2005; Pieroni *et al.*, 2005, 2011, Pieroni; Vandebroek, 2007, Ceuterik *et al.*, 2008, 2011, De Medeiros *et al.*, 2012).

Assim, apesar da pluralidade étnica e suas fronteiras estabelecidas em todo o continente africano, as complexas sociedades africanas foram desarticuladas, perderam sua independência e autonomia, onde seus habitantes foram sequestrados de seu ambiente natural e cultural de origem, atravessando o atlântico e em direção ao continente americano para o trabalho forçado durante quatro séculos de escravização (Moore, 2010; Moura, 1993).

A diáspora negra para as Américas, enquanto conceito que traz em si a ideia de deslocamento, reterritorialização da população negra, reconfigurações e reinvenção de suas culturas (Hall, 1998), foi condição imposta para mais de 4 milhões de negros africanos (Moura, 1993) pertencentes a mais de 200 etnias que vieram para o Brasil, levando ao fluxo de múltiplas etnias, suas histórias, memórias, saberes e conhecimentos para os mais diversos locais do território brasileiro.

Nas condicionantes raciais, sociais, culturais, econômicas que permearam o sistema escravista brasileiro (séculos XVI-XIX), o pensamento ocidental moderno impôs para os negros africanos a condição de seres sem subjetividades, histórias, racionalidades, particularidades, ciências e, portanto, passíveis de serem escravizados. Nesta condição, certas clivagens, incorporações e (re)construções identitárias foram processos necessários que ocorreram em

resposta ao processo de colonização europeia e genocídio negro ocorrido em território brasileiro.

Desta forma, na diáspora negro africana, as diversas sociedades africanas reformularam suas fronteiras, dialogando com outros grupos étnicos, forjando novas relações sociais e arranjos familiares, originando manifestações outras de matrizes africanas (Hall, 1998), bem como o reassentamento e a reprodução de suas cosmologias, ciências e saberes, para que fosse possível a manutenção da autenticidade e a existência do ser sujeitos africanos e de suas identidades, resultando assim em distintas "Culturas do Atlântico Negro"(Gilroy, 2001, p.13).

Ora persistência e reorganização, ora reinvenção e construção (Reis; Silva, 1989, Reis; Gomes, 1996, Oliveira, 2012), tais fluxos só foram possíveis a partir da presença de uma memória coletiva mesmo que nas condições mais adversas que a escravização impôs.

O pouco reconhecimento das contribuições africanas no que tange a complexidade dos sistemas de conhecimentos alimentares, agroecológicos e botânicos re-territorializados de maneiras distintas no Brasil demonstra a necessidade de romper com as histórias mal contadas para que seja possível ultrapassar as generalizações elaboradas e re-elaboradas a respeito do suposto caráter inferior africano.

Neste sentido, este trabalho tem como objetivo ampliar o conhecimento sobre as contribuições das sociedades africanas de origem nagô/Yorubá para a construção dos conhecimentos etnobotânicos afro-brasileiros, os quais ainda estão presentes no imaginário social e na memória das identidades que compõem os mais distintos grupos presentes no território. E também discutir o impacto destas influências exercidas na construção das identidades negras afro-brasileiras e fornecer outras perspectivas epistemológicas centradas nas humanidades africanas.

MÉTODOS

Para o objetivo proposto foi realizado um levantamento bibliográfico junto a estudos desenvolvidos no âmbito da etnobotânica, antropologia das culturas afro-brasileiras, diáspora negro-africana e religiões de matriz africana.

Os critérios de inclusão foram obras consideradas referências para a história da África, diáspora negro-africana, epistemicídio, religiões de matriz africana e etnobotânica nagô. Neste sentido, foram incluídos os trabalhos de Alberto Costa e Silva (2011), Nei Lopes (2011), Muniz Sodré (2017), Helena Theodoro (2014), Sueli Carneiro (2005), Arthur Ramos (1942), Manuel Querino (1957), Vilson Caetano de Souza Júnior (2019), Maria Thereza Lemos de Arruda Camargo (1998) e José Flávio Pessoa de Barros (1993, 2003, 2011).

Foram excluídos os artigos de revisão e monografias, porém as dissertações foram incluídas. O levantamento foi realizado utilizando as bases de dados do Google Acadêmico e Scielo. As palavras-chave pesquisadas foram: etnobotânica AND candomblé; etnobotânica AND diáspora africana; plantas AND diáspora africana; etnobotânica transatlântica, bem como seus correspondentes em inglês: *ethnobotany* AND candomblé; *ethnobotany* AND *african diaspora*; *plants* AND *african diaspora*; *ethnobotany transatlantic*.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Plantar, regar, colher: cosmopercepção negro-africana sobre a terra

Nei Lopes (2011), em seu livro "Enciclopédia brasileira da diáspora africana", descreve os desenvolvimentos tecnológicos históricos nas regiões do continente africano, revelando o surgimento da agricultura e da pecuária na África subsaariana, datadas em 5000 a 2000 a.C. Em relação à prática agrícola, a tese se contrapõe à hipótese levantada pelo africanista Alberto Costa e Silva (2011), o qual sugere que o cultivo na região do Egito ocorreu devido às influências agrícolas já propagadas no Oriente Médio. Nesse sentido, o autor destaca a possibilidade da origem independente e autônoma da agricultura em diferentes pontos do continente africano, onde as sociedades africanas domesticaram plantas nativas africanas de acordo com suas necessidades alimentares e assim, desenvolveram novas técnicas agrícolas tal como a coivara e o plantio.

O surgimento da agricultura na África subsaariana, na África Ocidental Tropical (Carney, 2001) e em regiões semi-áridas do deserto do Saara, contribuiu para a formação dos repertórios de conhecimento das sociedades africanas sobre a sua flora nativa africana, criados de acordo com os tipos de interação entre os grupos étnicos e as espécies vegetais. Das savanas da África Ocidental, destaca-se o quiabo (*Abelmoschus esculentus* L. Moench), a melancia (*Citrullus lanatus (*Thunb.) Matsum & Nakai), a cabaça (*Lagenaria siceraria* (Molina) Standl.), o arroz africano (*Oryza glaberrima* Steud) e o carité (*Vitellaria paradoxa* C. F. Gaertn); do centro-oeste africano, o feijão-fradinho (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.), inhame *(Dioscorea* spp.), feijão-guandu (*Cajanus cajan* (L.) Millsp), dendezeiro (*Elaeis guineensis* Jacq.), tamarindo (*Tamarindus indica* L.) e provavelmente uma das espécies de algodão (*Gossypium* spp.); do leste africano, o café (*Coffee arabica* L.) e a mamona (*Ricinus communis* L.), espécies vegetais assentadas no Brasil e utilizadas até os dias de hoje (Quadro 1).

Sobre os mitos acerca da origem das plantas cultivadas, Massimo Montanari (2008) em sua obra "A comida como Cultura" (2008) aponta a mudança que ocorreu nas sociedades humanas a partir da invenção da agricultura. Para o autor, a transformação de grupos humanos autóctones que tinham como principal função a caça e coleta em comunidades agrícolas sedentárias teve como principal fator a seleção de plantas silvestres existentes em seu território. Além de serem consideradas comestíveis em seus respectivos grupos, estas seriam vantajosas à dieta tradicional, nutritivas e com representação real e simbólica construída, ocorrendo assim o processo de domesticação e cultivo destas espécies vegetais - como os grãos de sorgo no continente africano e o milho nas américas - e a modificação da paisagem natural em áreas cultivadas.

Ainda sobre a diversidade vegetal do continente africano, a botânica nigeriana Margaret Sowunmi (1985), cujo minucioso trabalho analisa as evidências palinológicas, botânicas e paleoecológicas da origem de domesticação de plantas no continente africano, levanta as hipóteses sobre a ocorrência de espécies vegetais domesticadas na África Ocidental como recurso alimentício, destacando o uso do dendê (*Elaeis guineenses* Jacq.) e o inhame (*Dioscorea* spp.) em culturas agrícolas, plantas de uso ainda tradicional em diversos países do continente africano e que também apresentam papel importante no Brasil. A autora levanta que, pelo menos até 2.800 anos atrás, o dendê era uma das espécies que compunham a vegetação da Nigéria. Após esta data, no entanto, houve o aumento da abundância da espécie ao mesmo tempo em que há a diminuição de outros componentes vegetais nos ambientes de floresta tropical, fato evidenciado pelos estudos polínicos desta e de outras espécies. Esta

Quadro 1- Plantas africanas trazidas para o Brasil na diáspora negro-africana, Brasil, 2025.

Nome vulgar	Família botânica	Nome científico	Origem
Dendezeiro	Arecaceae	*Elaeis guineensis* Jacq.	Centro-oeste africano
Melancia	Cucurbitaceae	*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum & Nakai)	África Ocidental
Cabaça	Cucurbitaceae	*Lagenaria siceraria* (Molina) Standl.	África Ocidental
Inhame	Dioscoreaceae	*Dioscorea* spp.	Centro-oeste africano
Mamona	Euphorbiaceae	*Ricinus communis* L.	Leste africao
Feijão guandu	Fabaceae	*Cajanus cajan* (L.) Millsp	Centro-oeste africano
Tamarindo	Fabaceae	*Tamarindus indica* L.	Centro-oeste africano
Feijão fradinho	Fabaceae	*Vigna unguiculata* (L.) Walp.	Centro-oeste africano
Quiabo	Malvaceae	*Abelmoschus esculentus* (L.) Moench	África Ocidental
Algodão	Malvaceae	*Gossypium* spp.	Centro-oeste africano
Arroz africano	Poaceae	*Oryza glaberrima* Steud.	África Ocidental
Café	Rubiaceae	*Coffee arabica* L.	Leste africano
Carité	Sapotaceae	*Vitellaria paradoxa* C.F.Gaertn	África Ocidental

Fonte: Dados da Pesquisa (2025)

expansão do dendê foi facilitada pelo aumento de atividades agrícolas, as quais utilizavam técnicas envolvendo a limpeza e abertura de áreas florestais para o plantio, indicando assim a ação humana nesses ambientes e não a combinação de fatores de ordem natural (Sowunmi, 1985). Nesse sentido, a relevância do dendê é aprofundada por estudos que exploram suas complexas dimensões sociais e econômicas em contextos africanos, como a floresta do Mayombe (Vieira, 2021), e essa trajetória histórica e cultural da planta também motiva reflexões sobre as relações ambientais e a manutenção dos saberes por diferentes grupos, a exemplo do que é discutido no estudo comparado das relações de mulheres da floresta entre Brasil e Angola (Cruz, 2012).

As enunciações feitas por Montanari (2008), Costa e Silva (2011) e Sowunmi (1985), portanto, permitem entender que a natureza foi modificada, observada e classificada pelas sociedades africanas a partir de seus conhecimentos acerca do mundo vegetal, do tipo de solo e clima das respectivas áreas ecológicas do continente africano em que ocupavam. Além disso, foram orientadas por suas preferências coletivas, bem como suas formas de experimentar, viver e de se relacionar com os recursos naturais. Se observa, neste sentido, como a natureza por si só já apresenta significado cultural, sendo considerada signo significante. Os vegetais interessantes e importantes para a perpetuação das próprias comunidades, de suas subjetividades, cosmo-percepções, tradições e alteridades, foram selecionados o que garantiu

a perpetuação de suas atividades assim como a variedade de culturas agrícolas africanas ao longo do tempo e para além de África.

Caminhos pelo Atlântico: sujeitos, apropriações e plantas

A herança etnobotânica africana – que abrange sistemas de classificação, conhecimentos da flora e técnicas agrícolas de cultivo – foi transplantada durante o processo de escravização não como um resultado aleatório, mas como um fator principal para a colonização. Carney e Acevedo (2017) ressaltam a intenção premeditada dos colonizadores em se apropriar desses complexos conhecimentos africanos. Essa apropriação foi fundamental para o sucesso econômico do sistema escravocrata e do processo de colonização no Brasil.

Ela se deu a partir das aproximações diretas entre a distribuição das etnias africanas no território brasileiro e os ciclos econômicos da cana-de-açúcar (séc. XVI a XVIII), mineração de ouro (séc. XVIII), algodão (séc. XVI a séc. XVIII) e café (séc. XVIII a séc. XIX). Com exceção da mineração, todos esses ciclos contaram com o conhecimento da etnobotânica africana (Gomes, 2009).

A respeito da cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.), Murdock (1959) cita a espécie como sendo um dos vegetais asiáticos introduzidos no continente africano pela África Oriental a partir do Sudoeste Asiático. Ainda sobre a cana-de-açúcar, Power e contribuidores (2019) afirmam que a espécie foi introduzida em tempos pré-históricos na África. Sobre os outros vegetais mencionados, o café (*Coffea arabica* L.) é uma espécie nativa da Etiópia a qual foi transportada para o Brasil.

O sucesso do cultivo do arroz no Brasil (Carney, 2001), utilizado como um lucrativo produto agrícola por volta de 1750, exemplifica essa apropriação. Para isso, populações africanas foram transportadas diretamente de Guiné Bissau – uma região do oeste africano com produção de arroz em larga escala e de forma tradicional ancestral – para os estados brasileiros do Pará, Amapá e Maranhão. O intuito era utilizar todo o sistema de conhecimento desses indivíduos sobre o grão africano (*Oryza glaberrima* Steud.). Esse saber abrangia o domínio do regime pluviométrico adequado para o plantio, além das técnicas de manuseio, beneficiamento e processamento do cereal com o pilão. O objetivo final era produzir o arroz asiático (*Oryza sativa* L.), uma espécie que fornecia uma safra superior para ser exportada e comercializada na Europa. Carney (2001) afirma que povos como os ingleses, os franceses, os huguenotes e os portugueses não realizavam essa atividade antes de sua chegada às Américas, no período colonial. Isso demonstra a profunda dependência dos colonizadores tanto em relação à presença da população africana nas colônias quanto a todo o seu conhecimento sobre a cultura do arroz.

Henrique Cunha Júnior (2010) confirma que as culturas tropicais não eram conhecidas na Europa antes do século XIV, sendo, no entanto, largamente realizadas em diversas regiões africanas. Além disso, todo o arcabouço técnico agrícola ligado ao plantio de café e cana-de-açúcar, desde a escolha do solo até o processamento dos produtos, foi importado da África por meio dos escravizados. De acordo com Carney (2001), muitas plantas africanas foram introduzidas nas regiões tropicais do Velho Mundo, contudo, a marginalização dos escravizados e de sua cultura fez com que muitas dessas espécies vegetais fossem erroneamente consideradas como originárias do Oriente. Assim, ainda que houvesse critérios de seleção no tráfico da mão de obra, que representou o fluxo de conhecimentos, saberes e tecnologias de diferentes povos africanos culturalmente localizados, principalmente na África

Ocidental, este processo também implicou a migração de recursos botânicos essenciais para fins medicinais, alimentícios, ritualísticos, dentre outros.

Cabe observar que a produção do discurso dominante ocidental pautado nas crenças de inferioridade, falta de racionalidade e civilidade das populações negras africanas difundidos e consequentemente naturalizados no período colonial e pós-colonial brasileiro, cumpriram a sua função à medida que cristalizaram este tipo de imaginário social. Isto favoreceu o modelo eurocêntrico de humanidade universal. A invisibilidade da história Africana e ao epistemicídio, expresso sistematicamente na oculta contribuição da sua flora e dos seus conhecimentos para o desenvolvimento econômico colonial - através da migração de plantas originárias do continente, assim como pela (re)existência destes saberes na diáspora.

A historicamente construída inferiorização intelectual negra se aproxima do pensamento de Carneiro (2005) à respeito do conceito de epistemicídio, o qual é considerado para a população negra um instrumento "para além da anulação e desqualificação do conhecimento dos povos subjugados" (Carneiro, 2005, pg. 97), mas sim um mecanismo histórico de controle que opera na negação a racionalidade e a capacidade de produção de conhecimento de grupos considerados dominados, desqualificação de seus membros enquanto sujeitos produtores de saberes e ocultação das verdadeiras contribuições negras. Assim, pode-se afirmar que o movimento migratório forçado de pessoas negras africanas para o Brasil não se deu apenas pela necessidade de mão de obra escravizada, mas especializada para o trabalho forçado nas plantações.

Com respeito às plantas alimentícias, Carney (2001) menciona que a grande maioria dessas espécies foi transportada para o abastecimento da população negra escravizada, para garantir sua sobrevivência durante a travessia do Atlântico nos navios negreiros. É o caso do inhame africano, arroz africano, dendê e tamarindo. Voeks (2009) acrescenta o quiabo, melancia e feijão guandu como espécies africanas domesticadas que em sua maioria também serviram como alimento nos navios negreiros. O estabelecimento de plantas nativas africanas no território brasileiro só foi possível, neste sentido, a partir das próprias pessoas africanas enquanto escravizadas, as quais promoveram o intercâmbio de recursos vegetais entre si e, segundo Carney (2001), as convivências entre os africanos que estavam nos navios negreiros possibilitaram este universo de trocas. Mas ainda, os usos da flora africana persistiram através da constituição de espaços de sobrevivência, resistência e negociação: terreiros, ruas, roças e quilombos.

Plantas de curar, ritualizar e de comer

Lucchesi (2008) atesta que chegaram ao Brasil, com o tráfico negreiro, mais de 100 línguas africanas de origens múltiplas e diferentes grupos étnicos africanos, tais como os Yorubás, Bantos, Ewes e Fons. Para a etnolinguista Yeda de Castro (1983; 2012), o macro grupo étnico banto distribuído por todo território brasileiro desde o século XVI, teve grande influência nos falares brasileiros. De línguas como o Quimbundo e Quicongo e proveniente de regiões da atual Angola, o banto influenciou o português diretamente, sendo responsável por palavras como angu, andu e o dendê, fruto proveniente da palmeira africana introduzida no Brasil no começo do século XVII. O Quimbundo, apresentou uso mais extenso e mais antigo, exercendo maiores influências diretas no português maior do que o Yorubá (Castro, 2012), o qual tudo indica, gerou impactos significativos na alimentação afro-brasileira.

A denominação Yorubá refere-se aos grupos étnicos provenientes da África Ocidental concentrados nas áreas atuais da Nigéria e Benin (Antigo Daomé), os quais ficaram conhecidos no Brasil como nagô (Santos e Santos, 1993) e, que de acordo com Arthur Ramos (1942), foram os últimos a serem introduzidos de forma massiva no Nordeste brasileiro - e intensamente no litoral da Bahia - durante o processo de escravização entre os fins do século XVIII e início do século XIX.

As influências Yorubá são marcadamente presentes nos espaços religiosos conhecidos como terreiros de candomblé. Religião afro-brasileira de matriz africana originada a partir do reino Iorubano de Ketu e assentada no Brasil no fim do século XVIII e início do século XIX (Sodré, 2017), no candomblé o culto a Natureza é referenciada através das manifestações das divindades africanas chamadas de Orixás (Theodoro, 2014) e de suas qualidades por meio dos fenômenos naturais e os elementos - Terra, Água, Fogo e Ar - tendo as plantas como organismos primordiais nas diferentes atividades religiosas (Barros, 1993). Enquanto portadoras de Axé - energia vital - de simbologias e virtudes, as espécies vegetais são utilizadas para objetivos mítico-mágico-terapêutico pelo povo de santo, onde o sagrado, a culinária de terreiro e a medicina tradicional se interconectam em prol do bem viver para os corpos-natureza de sua comunidade religiosa e adeptos, formando assim um complexo sistema de organização onde não há diferenciação dos elementos místicos/litúrgicos daqueles físicos e biológicos (Gomes, 2009).

Plantas sagradas de defumar, banhar, comer, beber e oferecer aos Orixás, as espécies vegetais são associadas aos quatro elementos da natureza, podendo ser classificadas como *ewé àfèrè* (folhas de ar/vento), *ewé inón* (folhas de fogo), *ewé omi* (folhas de água) e *ewé ilé* (ou *ewé igbó*: folhas da terra ou da floresta). Podem, ainda, ser classificadas quanto ao modo de vida, sendo uma planta de grande porte (*igi*), arbustiva (*kekerê*) ou trepadeiras (*àfomó*). Podem ser consideradas masculinas (geralmente com formato fálico e coloração escura) e/ou femininas (formato uterino, de coração, com odor mais adocicado), excitantes (*gùn*) ou calmantes (*èrò*) (Barros, 2011; Barros & Napoleão, 2003; Gomes, 2009).

Como exemplo, ressaltamos vegetais como o saião *(Kalanchoe brasiliensis* Cambess.), língua-de-vaca (*Talinum triangulare* (Jacq.) Willd.), bredo-de-santo-antônio (*Amaranthus sp*.), caapeba (*Piper umbellatum* L.) e taioba (*Xanthosoma taioba* E.G.Gonç.), espécies nativas brasileiras inseridas no complexo sistema de conhecimento etnobotânico de origem africana, as quais intercruzam utilizações medicinais, ritualísticas e litúrgicas na religião afro-brasileira (Barros, 2011; Barros & Napoleão, 2003; Santos, 2014) (Quadro 2). Ainda, os usos comestíveis da língua-de-vaca, bredo-de-santo-antônio, caapeba e taioba, as quais são consideradas ingredientes das comidas de Santo e oferecidas aos Orixás, seguindo os fundamentos, preceitos especiais, tabus e as preferências alimentares de cada Divindade (Querino, 1957; Souza Júnior, 2019).

Enquanto o sistema de classificação ocidental privilegia a identificação, descrição e classificação do mundo vegetal a partir da sua fragmentação, separação e divisão em táxons (reino, família, gênero, espécie) através da observação da Natureza e de caracteres morfológicos (ex: cor e formato) por um olhar cartesiano, as organizações africanas do mundo vegetal transcende a concepção ocidental, uma vez que é construída a partir de sua própria *cosmopercepção*. Ou seja, através das maneiras africanas de conceber o mundo (Oyěwùmí, 2021), onde se privilegia os outros sentidos humanos e sensações para além da visão, as texturas, sabores, perfumes, relações entre as espécies vegetais e as Divindades cultuadas e as suas significações culturais dentro da tradição (Quadro 2).

Quadro 2. Plantas africanizadas, Brasil, 2025.

Nome popular	Nome em yorubá	Família botânica	Nome científico
Bredo-de-santo-antônio	*Ewé tètè*	Amaranthaceae	*Amaranthus viridis*
Taioba	*Ewé Kókò*	Araceae	*Xanthosoma taioba* E.G.Gonç.
Caapeba	*Ewé Iyá* (Folha da mãe)	Piperaceae	*Piper umbellatum* L.
Língua-de-vaca	*Ewé Gbúre*	Talinaceae	*Talinum triangulare* (Jacq.) Willd.
Alfavaquinha-de-cobra	*Rínrín* (Molhada, Molhada)	Piperaceae	*Peperomia pellucida* (L.) Kunth
Batata doce	*Ewé kúkúndùkú* (folha doce até morrer)	Convolvulaceae	*Ipomoea batatas* (L.) Lam.
Abebé de oxum	*Abèbè Òsún* (o leque de *Òsún)*	Araliaceae	*Hydrocotyle bonariensis* Lam.
Salsa da praia	*Gbòròayabá* (aceita a palavra da Mãe)	Convolvulaceae	*Ipomoea pes-caprae* (L.) R.Br.
Saião	*Òdundún*	Crassulaceae	*Kalanchoe brasiliensis* Cam.

Fonte: Dados da Pesquisa, baseados em Lühning, 1999; Barros & Napoleão, 2003; Santos, 2014. (2025)

Para o pai de santo Adailton Moreira Costa:

> "Muitas vezes utiliza-se como referencial filosófico para interpretação da visão de mundo afro-brasileira, a nossa visão cartesiana do mundo e do sujeito, compartimentando-o e dificultando as suas representações sobre este universo de significação afro-brasileira, onde se prima por esta interação e troca, entre o homem e o seu meio". (Costa, 2009, p. 337)

A presença de espécies nativas no sistema etnobotânico nagô e a utilização destes vegetais de maneira tradicional pelo povo de santo nos oferece caminhos possíveis para se pensar nas adaptações realizadas pela população africana neste lado do Atlântico e a presença de uma memória botânica ancestral.

Durante o processo de colonização e formação do Atlântico Negro, os africanos desconheciam a natureza brasileira, sobretudo as espécies vegetais nativas. Como estratégia de adequação ao novo, perpetuação da identidade coletiva, preservação de seu sistema de crenças e tradições, e sobrevivência de suas humanidades, o mundo vegetal tropical foi sendo observado, catalogado, classificado e ainda, incorporado.

Espécies africanas foram, assim, sendo substituídas pelos vegetais brasileiros aqui encontrados (Barros, 1993; Medeiros *et al.*, 2012) e o sistema de classificação vegetal nagô

preexistente foi ganhando novas tessituras, sentidos negros e símbolos. Esse fato é também corroborado por Almeida (2011) que afirma que foi um processo de mão dupla na história brasileira, onde os negros transplantaram um sistema de classificação botânica da África e introduziram plantas nativas brasileiras em sua cultura, por seus resultados medicinais simbólicos.

Já Camargo (2006), ao discorrer sobre a adaptação africana às novas espécies vegetais do Novo Mundo, comenta que a população africana em diáspora se ajustou à nova realidade em solo brasileiro à medida que adicionou as novas plantas litúrgicas ao acervo ancestral de conhecimento, associando assim as espécies vegetais locais com as do continente africano.

Dessa forma, desenvolveu-se uma cosmopercepção das semelhanças entre os vegetais africanos e brasileiros, por meio de analogias envolvendo forma, tamanho, aroma e habitat das espécies. A essas espécies foram atribuídos significados culturais específicos, incluindo narrativas simbólicas, usos litúrgicos, medicinais e alimentares, caracterizando o processo de africanização. Nesse contexto, observa-se, simultaneamente, a preservação de um sistema etnobotânico de conhecimento que atravessou o tempo e o espaço da diáspora africana, e a incorporação de novos elementos e práticas, resultando na atualização e africanização dos vegetais brasileiros.

Estas plantas da negritude são, portanto, vegetais constituídos de africanidades, uma vez que apresentam um regime de significados, valores e símbolos assentados em origens africanas que se perpetuaram aqui na diáspora. Abarcam as narrativas negras a respeito do mundo vegetal, seus usos e manipulações, sendo assim veiculadas a uma cultura vegetal própria mantida pelas religiões afro-brasileiras de matriz africana (Conceição, 2008) e expressas em uma identidade negra culturalmente diferenciada (Munanga, 2009).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar das narrativas históricas epistemicidas que distanciaram a realidade em África e inviabilizaram a existência de qualquer produção intelectual africana, os povos de origens africanas no contexto colonial souberam forjar estratégias a fim de transformar as circunstâncias que foram impostas a eles. Tal sobrevivência ocorreu através da emergência de territórios identitários de resistência negra e de pertencimento como os terreiros de candomblé. As populações africanas e seus descendentes, portanto, (re)territorializaram, ampliaram, atualizaram e transmitiram seus complexos sistemas de conhecimento para que fosse possível a permanência de seus saberes, cultura vegetal e identidade.

Tais exemplos de reestruturações, estratégias e negociações demonstram como as memórias negro-africanas são tão profundas que os saberes e habilidades diaspóricas foram e são colocadas em prática, a partir da reconstrução do sistema etnobotânico negro-africano. Ou seja, a partir dos conhecimentos que orientaram os processos de plantio, coleta e uso de plantas. A preservação dos nomes em Yorubá dos vegetais africanos e a africanização das plantas brasileiras por meio de atribuições africanas particulares demonstram a importância medicinal, espiritual, mítica e comestível do mundo vegetal para a população africana de origem Yorubá e afro-brasileira dentro dos terreiros de candomblé nagô. Assim, reafirmam o sistema etnobotânico enquanto herança africana na diáspora e parte de uma identidade negra coletiva. Portanto, a perpetuação desta memória ancestral coletiva é o elemento que conduz ao não esquecimento deste sistema etnobotânico negro-africano, que preserva seus modos

próprios de classificar as espécies vegetais e que conecta as plantas afrodiaspóricas e africanizadas pelo Atlântico negro até sua narrativa de origem.

Trabalhos de etnobotânica histórica envolvendo migrações, como este, ainda são urgentemente necessários para documentar o Conhecimento Etnobotânico e para a preservação do patrimônio biocultural local. Fornecem *insights* cruciais para a compreensão do processo através do qual as crenças e práticas etnobotânicas mudam ao longo do tempo, e como diferentes fatores ambientais e sociais afetam a manutenção, reorganização ou perda do conhecimento etnobotânico.

Pesquisas desse gênero também são especialmente importantes posto que muitas minorias étnicas/culturais são ameaçadas por processos globais de urbanização, desaparecimento de seus estilos de vida rurais tradicionais e também pela marginalização cultural. Sendo assim, o reconhecimento dos *saberes-fazeres* etnobotânicos africanos é um enfrentamento às políticas de silenciamento, onde referenciar as plantas da negritude é confrontar a lógica de modelo único/universal de produção de conhecimento.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, M. Z. **Plantas Medicinais**. Salvador: EDUFBA, 2011.

BARROS, J. F. P. **O Segredo das Folhas**: sistema de classificação de vegetais nos terreiros jêje-nagô da Brasil. Rio de Janeiro: Pallas, 1993.

BARROS, J. F. P. **A floresta sagrada de Ossaim:** o segredo das folhas. Rio de Janeiro: Pallas, 2011.

BARROS, J. F. P.; NAPOLEÃO, E. **Ewé Òrìsà**: uso litúrgico e terapêutico dos vegetais nas casas de candomblé Jêje-Nagô. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.

BARTH, F. Os grupos étnicos e suas fronteiras. In: POUTIGNAT, P.; STREIFF-FENART, J. **Teorias da etnicidade**. São Paulo: UNESP, 1998, p. 187-227, 1998.

CAMARGO, M. T. L. A. Os poderes das plantas sagradas numa abordagem Etnofarmacobotânica. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, São Paulo, n. 15-16, p. 395–410, dez. 2006.

CARNEIRO, A. S. **A construção do outro como não-ser como fundamento do ser**.(2005).Tese (Doutorado em Educação) - Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2005.

CARNEY, J. Navegando contra a corrente: o papel dos escravos e da flora africana na botânica do período colonial. África. **Revista do Centro de Estudos Africanos.** São Paulo, n. 22-23. p. 25–47, dez. 2001.

CARNEY, J.; ACEVEDO, R. Plantas de la diáspora africana em la agricultura del Brasil. **Transversos: Revista de História**. Rio de Janeiro, n.10, p. 9-34, ago. 2017.

DE CASTRO, Y. P. Das línguas africanas ao português brasileiro. **Afro-Ásia**. Salvador, n.14, 1983. Disponível em: periodicos.ufba.br/index.php/afroasia/article/view/20822. Acesso em: 1 set. 2023.

DE CASTRO, Y. P. Renato Mendonça e "A influência africana no português do Brasil", um estudo pioneiro de africanas no português brasileiro. In: MENDONÇA, R. **A influência africana no português do Brasil**. Brasília: Editora FUNAG, 2012.

CEUTERICK, M; VANDEBROEK, I; TORRY, B.; PIERONI, A. Cross-Cultural Adaptation in Urban Ethnobotany. The Colombian Folk Pharmacopoeia in London. **Journal of Ethnopharmacology**. n. 120, p. 342–359, dez. 2008.

CONCEIÇÃO, S. S. **O processo de urbanização como imperativo da reestruturação espacial e litúrgica das religiões de matriz africana**. (2008).Dissertação (Mestrado em Estudos Étnicos e Africanos) -Programa de Pós-Graduação Multidisciplinar em Estudos Étnicos e Africanos, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2008.

COSTA, A. M. Candomblé e saúde. In: MANDARINO, A. C. S. ; GOMBERG, E. (Org.). **Leituras Afro-Brasileiras**: territórios, religiosidades e saúdes. Salvador: EDUFBA-UFS, 2009.

COSTA E SILVA, A. **A enxada e a lança**: a África antes dos portugueses. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 2011.

CRUZ, T. A. **Um Estudo comparado das relações ambientais de mulheres da floresta do Vale do Guaporé (Brasil) e do Mayombe (Angola): 1980 - 2010.** (2012) Tese (Doutorado em História)- Programa de Pós-Graduação em História, Centro de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Santa Catarina, Santa Catarina, 2012.

GILROY, P. **O Atlântico Negro.** Modernidade e dupla consciência. Rio de Janeiro: Universidade Cândido Mendes, 2001.

GOMES, A. M. S. **Rotas e diálogos de saberes da etnobotânica transatlântica negro africana:** terreiros, quilombos, quintais da Grande BH. (2009). Tese (Doutorado em Geografia)- Programa de Pós graduação em Geografia, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2009.

HALL S. **Da diáspora: identidades e mediações culturais**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.

LOPES, N. **Enciclopédia brasileira da diáspora africana**. São Paulo: Selo Negro, 2011.

LUCCHESI, D. Africanos, crioulos e a língua portuguesa. In: LIMA, I. S.; CARMO, L. (Org.). **História social da língua nacional**. Rio de Janeiro: Casa de Rui Barbosa, 2008.

LÜHNING, A. Ewé: as plantas e seus parentes africanos. In: CARDOSO, C.; BACELAR, J. (Orgs.). **Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafricanização, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida.** Rio de Janeiro: Editora Pallas, 1999.

MONTANARI, M. **A comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

MOORE, C. **Racismo e sociedade: novas bases epistemológicas para entender o racismo**. Belo Horizonte: Mazza Edições, 2007.

MOURA, C. **Quilombos**: Resistência ao escravismo. São Paulo: Editora Ática, 1993.

MUNANGA, K. **Negritude**: usos e sentidos. Belo Horizonte: Grupo Autêntica, 2009.

MURDOCKG. P. **Africa**: Its people and their culture history. New York: McGraw Hill, 1959. PIERONI, A.; QUAVE, C. L. Traditional Pharmacopoeias and medicines among Albanians and Italians in Southern Italy: A Comparison. **Journal of Ethnopharmacology**. n. 101, p. 258–270, dez. 2005.

PIERONI, A.; VANDEBROEK, I. **Traveling Plants:** The Ethnobiology and Ethnopharmacy of Human Migrations. New York: Berghahn, Oxford, 2007.

PIERONI, A.; QUAVE, C.; GIUSTI, M. E. Cross-Cultural Ethnobiology in the Western Balkans: Medical Ethnobotany and Ethnozoology among Albanians and Serbs in the Pešter Plateau, Sandžak, South-Western, Serbia. **Human Ecology**. n. 39, p. 333–349, 2011.

OLIVEIRA, E. D. Filosofia da ancestralidade como filosofia africana: educação e cultura afro-brasileira. **Revista Sul-Americana de Filosofia e Educação**. n.18, p. 28–47, 2012. Disponível em: https://doi.org/10.26512/resafe.voi18.4456. Acesso em: 07 mai. 2013.

OYĚWÙMÍ, O. **A invenção das mulheres**: construindo um sentido africano para os discursos ocidentais de gênero. Rio de Janeiro: Editora Bazar no Tempo, 2021.

POWER, R. C.; GÜLDEMANN, T.; CROWTHER, A.; BOIVIN, N. Asian Crop Dispersal in Africa and Late Holocene Human Adaptation to Tropical Environments. **Journal of World Prehistory**, v. 32, p.353–392, 2019.

RAMOS, A. **A aculturação negra no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional,1942. 376 p.

REIS, J. J.; GOMES, F. S. **Liberdade por um fio**: história dos quilombos no Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

REIS, J. J.; SILVA, E. **Negociação e conflito**: a resistência negra no Brasil escravista. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

SANTOS, D. M. ; SANTOS, J. E. A cultura nagô no Brasil: Memória e continuidade. **Revista USP**. n. 18, p. 40–51, 1993.

SILVA, B. R. V. M. O Islã na África do Norte e Ocidental: recepção e reinvenção (séc. VII-XIV). **Cadernos de História**. n. 9, p. 16–38, 2012.

SODRÉ, M. **Pensar nagô**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2017.

SOUZA JÚNIOR, V. C. S. Muitas oferendas para os santos. In: JÚNIOR, V. C. S.; RIBEIRO, C. M. A. (Org.). **Comida de Santo Que se Come**. São Paulo: Arole Cultural, 2019.

SOWUNMI, M. A. The beginnings of agriculture in West Africa: botanical evidence. **Current Anthropology**. n. 26, p. 127–129, 1985. THEODORO, H. **Religiões afro-brasileiras**. São Paulo: Selo Negro, 2014.

VÉRIN, P. Madagascar. In: MOKHTAR, G. (Org.). **História geral da África, II**: África antiga. Brasília: UNESCO, 2010.

VIEIRA, R. C. R. **Óleo de palma, pessoas e casas na floresta do Mayombe.** (2021). Tese (Doutorado em Antropologia Social)- Programa de Pós Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021.

MANGÚT
Conexões Gastronômicas

El atole y los totopos son para todos y todas: la eficacia de las ofrendas rituales en la fiesta de las Vírgenes de la Asunción en la comunidad nahua de Atliaca, Guerrero

Atole and Totopos are for everyone: The Effectiveness of Ritual Offerings in the Feast of the Virgins of the Assumption in the Nahua Community of Atliaca, Guerrero

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

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.67897

Tonatiuh Delgado Rendón | tonatiuhdelgado@yahoo.com.mx
https://orcid.org/0009-0000-0500-2361
Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), México.

Recebimento do artigo: 11-abril-2025
Aceite: 26-agosto-2025

RENDÓN, T. D. El atole y los totopos son para todos y todas: la eficacia de las ofrendas rituales en la fiesta de las Vírgenes de la Asunción en la comunidad nahua de Atliaca, Guerrero. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 41-56, out. 2025.

RESUMEN

Este artículo es resultado de una investigación más extensa desarrollada en el pueblo nahua de Atliaca, Guerrero, cuyo propósito es analizar las prácticas agrícolas y el proceso de cambio religioso en la comunidad. En el presente escrito, mi objetivo general es explicar cómo las ofrendas de la fiesta de las Vírgenes de la Asunción se convierten en dispositivos simbólicos referidos al mantenimiento de las lluvias. Por ello, la aportación principal del artículo está en el análisis de las comidas rituales en una etapa posterior a la ejecución de ceremonias peticionarias de la lluvia. Con base en mi trabajo de campo en Atliaca y en entrevistas a profundidad a especialistas rituales y creyentes construyo el apartado etnográfico; asimismo, me apoyo en las nociones de eficacia ritual y ofrenda para articular la interpretación del objeto de estudio en cuestión.

Palabras claves: Gastronomía; Ofrendas; Fiesta; Nahua; Guerrero.

ABSTRACT

This article is the result of a broader investigation conducted in the Nahua town of Atliaca, Guerrero, aiming to analyze agricultural practices and the process of religious change within the community. In this writing, my general objective is to explain how the offerings during the Feast of the Virgins of the Assumption become symbolic devices related to the maintenance of rain. Therefore, the main contribution of this article lies in the analysis of ritual foods in a later stage following the performance of rain-requesting ceremonies. Based on my fieldwork in Atliaca and in-depth interviews with ritual specialists and believers, I construct the ethnographic section; I also draw on notions of ritual effectiveness and offerings to articulate the interpretation of the subject matter in question.

Keywords: Gastronomy; Offerings; Feast; Nahua; Guerrero.

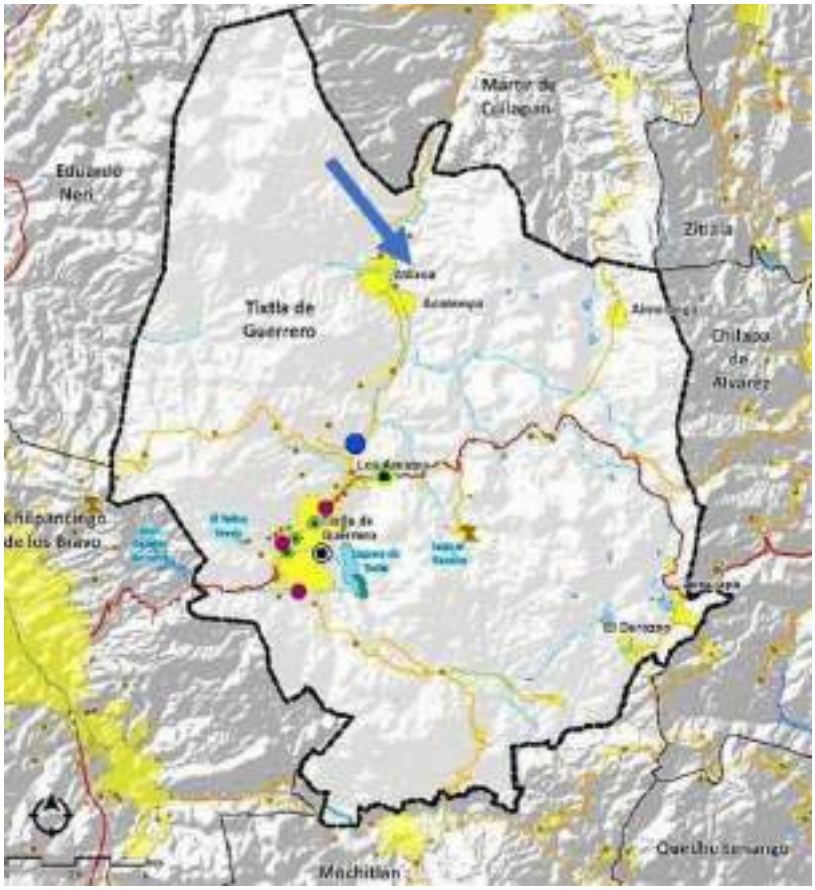
RESUMO

Este artigo é resultado de uma pesquisa mais extensa desenvolvida no povo nahua de Atliaca, Guerrero, cujo propósito é analisar as práticas agrícolas e o processo de mudança religiosa na comunidade. No presente escrito, meu objetivo geral é explicar como as oferendas da festa das Virgens da Assunção se tornam dispositivos simbólicos referentes à manutenção das chuvas. Por isso, a principal contribuição do artigo está na análise das comidas ritualísticas em uma etapa posterior à execução de cerimônias de pedido de chuva. Com base no meu trabalho de campo em Atliaca e em entrevistas aprofundadas com especialistas ritualísticos e crentes, construo a seção etnográfica; assim, apoio-me nas noções de eficácia ritual e oferta para articular a interpretação do objeto de estudo em questão.

Palavras-chaves: Gastronomia; Oferendas; Festa; Nahua; Guerrero.

INTRODUCCIÓN

La comunidad nahua de Atliaca se localiza en el municipio de Tixtla de Guerrero, ubicado en la región Centro del estado de Guerrero. De acuerdo con el Censo de Población y Vivienda del año 2020, contaba con 6,321 habitantes. El náhuatl es la lengua madre, utilizada, en mayor medida, por las personas adultas y adultas mayores. Muchas familias se dedican a la agricultura de temporal, que depende de la época anual de lluvias para sembrar y obtener el sustento alimenticio (maíz, frijol, calabaza, chile, entre otros).



Fuente: Plan Municipal de Desarrollo Urbano de Tixtla de Guerrero, Guerrero, 2023.

Frente a esta circunstancia, los/las campesinas se enfrentan a una realidad incierta, franqueada por los cambios climáticos, la carencia de sistemas de riego o cuerpos de agua cercanos, las características de los suelos y la geografía accidentada en la que habitan. Por estas razones, la oportuna y eficaz ejecución de rituales propiciatorios de lluvia es un elemento primordial del sistema religioso de Atliaca y otros pueblos con características similares. Simplemente, sin la caída de agua no hay maíz; sin éste, no hay tortilla para comer.

En Guerrero, las ceremonias agrícolas de la lluvia han sido extensamente analizadas[1]. Los/las estudiosas han destacado su papel como eje de la reproducción y resistencia cultural frente a los procesos de cambio social. Las ceremonias se desarrollan en montañas, cuevas, manantiales y/o parajes donde se cree moran las entidades bienhechoras y a quienes se invoca

[1] Como ejemplo está el libro compilado por Marcos Matías Alonso (1994) llamado *Rituales agrícolas y otras costumbres agrarias guerrerenses (siglos XVI-XX)*.

para que provean la lluvia y cuiden la siembra. Según lo expresado por Samuel Villela (2009), en los pueblos indígenas de Guerrero: "Ante la presencia predominante de agricultura de temporal en la mayoría de las comunidades, estos rituales han existido como un recurso necesario para allegarse un recurso vital, en el que la eficacia simbólica del rito produce el efecto deseado" (p. 491). En el marco de esta visión del mundo se espera que las entidades sagradas, mediante un intercambio de dones representados en las ofrendas, aseguren el cambio de la temporada seca a la húmeda. Sin embargo, también tienen relevancia las celebraciones post-peticionarias. Si el inicio de la lluvia es indispensable para comenzar las labores agrícolas, lo es en igual medida su persistencia en los meses siguientes para asegurar la cosecha. Como aduce Áline Hémond: "es importante destacar que el fundamento de estas ceremonias es obtener alimentos para el año venidero y que, para ello, las peticiones de agua son tan solo el primer paso" (2014, s/p). En Atliaca, uno de los "pasos siguientes" es la fiesta de las Vírgenes de la Asunción, en cuyo caso la presentación adecuada de las ofrendas y su reparto integral son dos aspectos centrales de su eficacia.

En Atliaca, el *Atlzatzilistli* (traducido generalmente como petición de la lluvia y celebrado los primeros días de mayo en el cerro de Oztotempan) y todas las fiestas del calendario anual involucran una compleja organización social, económica y religiosa comandada por los/las mayordomas y especialistas rituales. Un punto central de las celebraciones es el culto a los santos, a quienes se les asocia con las labores del campo gracias a la apropiación cultural de la que son objeto, de suerte que, para el caso de Atliaca, el Cristo de San Salvador, las Vírgenes de la Asunción, San Marcos, San Lucas, San Francisco, entre otros, tienen atributos especializados en el ciclo agrícola. La devoción a las imágenes religiosas fue parte del proceso de evangelización, pero su re-simbolización desde las visiones del mundo de los pueblos originarios incluyó ámbitos de la vida ritual. Como señala Serge Gruzinski (2016): la trasplantación de los modelos ibéricos devocionales en territorios indígenas no se hizo en el vacío y rompió, en diversos grados y formas, las mediaciones eclesiásticas.

El propósito que persigo en este artículo es analizar la dimensión de la eficacia de las ofrendas rituales en la fiesta de las Vírgenes de la Asunción. Divido el artículo en cinco apartados. En el primero expongo los referentes teóricos; parto de las nociones de eficacia ritual y ofrenda como conceptos claves para aproximarme al objeto de estudio; el segundo refiere a la metodología usada para la investigación; en el tercero hago una síntesis de la fiesta de las Vírgenes; en el cuarto analizo la importancia de las ofrendas en el contexto ritual y dos de sus condicionantes para ser eficaces; por último, en las conclusiones subrayo cómo las ofrendas están insertas en un entramado social y sagrado.

EFICACIA Y RITUAL

Si lo que se pretende con un ritual de la lluvia es que ésta caiga oportunamente (en tiempo y cantidad), es pertinente preguntarnos cómo se alcanza este resultado. De manera que el interés es examinar de qué formas un ritual funciona; para ello existen distintas perspectivas. Barry Stephenson (2015) plantea cuatro. La primera aduce que existe un acuerdo social de que, con el ritual, se hace algo. Esta cuestión es paralela a la destacada por Lévi-Strauss (1995) cuando analiza la magia del hechicero como "fenómeno de consenso". La segunda supone que la acción ritual y sus efectos reconducen las categorías intelectuales en conjunto con los procesos de intelección en niveles neurológicos profundos. La tercera señala que las acciones rituales están dispuestas por una diversidad de elementos que al amalgamarse componen una

estructura compleja de significado. En el marco de esta perspectiva es preciso esclarecer qué razones impulsan las celebraciones rituales y qué fines buscan. La cuarta perspectiva destaca las etapas dramáticas y performativas de los rituales y cómo las transiciones entre las fases simbolizan escenarios de crisis y resolución.

Estas aproximaciones nos permiten pensar los fallos rituales. Frente a esta temática, Ute Hüsken (2007) nos dice que los diversos modos de eficacia aluden a las distintas maneras en que un ritual puede fracasar. En muchos casos, la eficacia del ritual se demuestra al señalar que determinados fenómenos son el resultado de una actuación ritual o una serie de secuencias rituales.

En cada ritual se configura un marco de condicionantes de su eficacia que los propios ejecutores y participantes asumen, que puede ser parte de una tradición en la que se planteen las formas correctas de hacer las cosas. Precisamente, la idea del ritual como un medio activo, cuyos efectos comprende las maneras en que funciona o trabaja (Stephenson, 2015), nos arroja luz sobre los procedimientos hechos para que alcance sus objetivos. En el planteamiento de Martine Segalen (2005) el ritual se ubica "en el acto de creer en su efecto, a través de prácticas de simbolización" (p. 25). De seguir esta línea, los especialistas rituales de Atliaca (*huehueyotl*[2] y/o cantores[3]) y los mayordomos y mayordomas realizan una serie de prácticas (ayunar, ofrendar, peregrinar, por nombrar algunas) con las cuales esperan el beneplácito de las entidades sagradas (dar la lluvia).

Por otro lado, Victor Turner (1980) destaca que los símbolos instrumentales son factores para la concreción de los fines del ritual. Para el antropólogo, "cada ritual tiene su propia teleología, tiene sus fines explícitos, y los símbolos instrumentales pueden ser considerados como medios para la consecución de esos fines" (p. 35). Los símbolos instrumentales pueden estar representados en actos, objetos, gestos u algún tipo de relación a la que se le ha asignado el papel de medio. Para el caso de la fiesta de las Vírgenes de la Asunción, una vía para asegurar que la lluvia se mantenga es la presentación completa de las ofrendas y el reparto integral de atole y totopos preparados para la ocasión.

OFRENDAS: LA COMIDA RITUAL PARA LAS VÍRGENES

Las ofrendas son un elemento infaltable en las celebraciones rituales de Atliaca. En náhuatl, la palabra *huentli* significa ofrenda. Existen varias formas de ofrendar: alimentos (por ejemplo tamales, caldo de pollo, frutas, mole), bebidas (mezcal, refresco y atole), recurso monetario, en forma de actos (danzar, peregrinar, ayunar) o en su modalidad de servicios (asumir un cargo religioso, ayudar a la mayordomía).

En estudios como los de Alice Balsanelli (2024), se hace hincapié en que las ofrendas "son el pago ceremonial entregado a los dioses a cambio de lluvias, buenas cosechas y protección ante las calamidades naturales y las enfermedades" (p. 97). En Atliaca, uno de los sentidos más importantes de las ofrendas supone que es algo que "se entrega" para que otra cosa sea "devuelta". En este dar-recibir se concreta un trabajo colectivo asentado en saberes-haceres transmitidos por generaciones y cuyo fin es propiciar a las entidades sagradas para que

[2] Se le llama así al hombre que prepara las ofrendas en la petición de lluvias.
[3] Cantor o cantora es el hombre o la mujer que encabeza un rosario en alguna celebración concreta. En cada caso invita a un grupo de mujeres, las cantoras, para rezar durante el acto ritual.

den la lluvia. Asimismo, en esta visión del mundo relacional, los seres humanos y entidades benefactoras comparten gustos similares, de aquí que ambos disfruten de la comida, las danzas y los cantos (Flores, 1990). De modo que las Vírgenes, así como las otras imágenes religiosas, poseen atributos de una persona: huelen, comen, observan, trabajan y se enojan. A pesar de que los santos son más poderosos, requieren también de la atención humana. Las ofrendas constituyen una de los referentes cardinales de dicho cuidado.

Roger Caillois (1984) sostiene que, a través de la ofrenda, los seres humanos dan algo a lo sagrado. El punto central es la desposesión de un don y su colocación en dicha esfera. La eficacia de lo sagrado sería la concreción de beneficios para los humanos; algo a lo que accedieron a través de lo que dieron. Bajo esta lógica, la ofrenda es un "medio de significar una relación" (Duvignaud, 1997, p. 135). Estas relaciones involucran diferentes seres, humanos y no humanos, espacios y la naturaleza. Catherine Good (2013) observa, para el caso de los nahuas del Alto Balsas de Guerrero, que "las ofrendas forman parte de relaciones de intercambio entre la comunidad humana viva, la tierra y otros elementos del mundo natural y otros entes poderosos como los santos, los difuntos, y los aires que permiten que rinda el trabajo humano" (p. 237).

Otras estudiosas, como María Cristina Hernández (2016), señala: "Los alimentos, dentro de la vida ritual de los grupos indígenas, se pueden relacionar con las concepciones respecto a lo sagrado para propiciar el bienestar individual y grupal" (p. 66). El alimento ritual como ofrenda, acota, es la base del intercambio y reciprocidad entre los seres humanos y las divinidades. La autora propone tres aspectos sobre este planteamiento. El primero es el alimento como recurso simbólico donde aquél tiene un significado y una finalidad. Su preparación y presentación como ofrenda encarna una estrategia de acción y cohesión que urde dinámicas que favorecen la producción y reproducción de saberes acerca de lo sagrado. El segundo aspecto es que el alimento forma parte de la memoria colectiva sobre los recursos alimenticios presentes en el territorio habitado y que están integrados en la cultura culinaria. El tercero implica al alimento como ofrenda en el ciclo agrícola. Bajo esta perspectiva, promueve mecanismos de solidaridad entre los participantes y/o acompañantes en el ritual.

Al retomar estas ideas, podemos señalar que los aspectos simbólico, social y sagrado hacen de la comida un eje que articula distintos actos y arroja importantes indicios de la vida ritual de Atliaca. Las ofrendas son dispositivos eficaces para mantener contentas a las Vírgenes y no detengan la lluvia. En razón de esto, es indispensable cumplir con determinados criterios para lograr su eficacia.

METODOLOGÍA

Este artículo está sustentado en la metodología etnográfica, es decir, "el conjunto de actividades que suele designarse como 'trabajo de campo', y cuyo resultado se emplea como evidencia para la descripción" (Guber, 2015, p. 19).

He realizado trabajo de campo en Atliaca desde el año 2011. La duración de las estancias ha sido según las circunstancias y proyectos académicos. Del 2011 al 2013 y del 2016 al 2017 me acerqué al análisis de algunas celebraciones rituales, muchas de ellas relacionadas con el ciclo agrícola; entre las principales están: la fiesta patronal (Semana Santa), la fiesta de San Marcos (abril), la petición por la lluvia (mayo), el cambio de cendal de San Salvador (julio) la fiesta de las Vírgenes de la Asunción (agosto) y el *Xilocruz* (septiembre).

Un interés fundamental del trabajo de campo etnográfico es la aproximación a las prácticas y los significados que tienen para las/los sujetos. De este modo, la etnografía "supone una estrategia de investigación que busca una comprensión densa y contextual de un escenario concreto, desde lo cual se pueden establecer conexiones y conceptualizaciones con otras realidades" (Restrepo, 2022, p. 40). En concordancia con lo anterior, para este artículo he intentado comprender qué sentidos tienen las comidas rituales para los participantes y responsables de la fiesta de las Vírgenes de la Asunción.

El método etnográfico se caracteriza por su fluidez en cuanto a las herramientas de investigación utilizadas en campo para la recopilación, análisis y sistematización de los datos. Para el caso que me ocupa, realicé observación participante sistemática y entrevistas a profundidad a diferentes actores rituales. La primera de estas herramientas consiste en que el etnógrafo/a observa y registra las prácticas o "el hacer" que los sujetos despliegan en los entornos en que suceden. Para el presente artículo, baso el estudio de la fiesta de las Vírgenes en mi observación participante de los años 2013 y 2017; los escenarios principales de observación fueron: la iglesia de San Salvador (recinto donde moran las Vírgenes), la casa de los mayordomos en turno y las calles por donde transitó la procesión de la iglesia a la casa y viceversa.

En complemento, he realizado entrevistas a profundidad a especialistas rituales y participantes de la fiesta para conocer "las perspectivas que tienen los informantes respecto de sus vidas, experiencias o situaciones, tal como las expresan con sus propias palabras" (Tylor y Bogdan, 1987, 194-195).

En cada estancia de campo me he guiado por principios éticos del respeto a las expresiones culturales (por ejemplo, acatar la prohibición del registro visual de las fiestas rituales, incluida la celebración de las Vírgenes de la Asunción) y el consentimiento y autorización de mi presencia en diferentes procesos rituales por parte de los grupos e individuos, a quienes oportunamente he tratado de explicar los objetivos de la investigación.

Con base en la etnografía, ofrezco una lectura contextualizada en un tiempo y espacio concreto, cuya base principal es el uso y significados de la comida en un entorno ritual.

LA FIESTA

Se realiza para una Virgen Madre y otra Virgen Hija, de menor tamaño que la primera. La celebración está a cargo de los primeros mayordomos de la iglesia de San Salvador[4]. Las fiestas en Atliaca inician con un novenario. Para la fiesta del 2017, comenzó el día 7 de agosto y culminó el 15 del mismo mes.

[4] La organización religiosa tradicional contempla el sistema de cargos en las mayordomías; son dos las principales: la mayordomía de San Salvador (del barrio del Centro y donde se ubica la iglesia principal del pueblo, recinto del Cristo de San Salvador, patrono del pueblo, y las Vírgenes de la Asunción) y la mayordomía de San Francisco (del barrio del mismo nombre). Ambas se dividen en primeros y segundos mayordomos. Los primeros son responsables de las fiestas "mayores" y los segundos de las "menores". A las mayordomías los acompañan los padrinos y las madrinas, quienes ayudan en todas las celebraciones. Entre mayordomos/as y padrinos/madrinas se establecen lazos de compadrazgo, una forma de parentesco ritual debida a las alianzas y compromisos festivos.

La apertura de la fiesta estuvo en manos de los primeros mayordomos, quienes acudieron a la iglesia desde la mañana con el objetivo de hacer el aseo y colocar flores a las imágenes religiosas. En seguida, se realizó la bajada de las Vírgenes, acto en el que el mayordomo y sus acompañantes movieron las imágenes de su lugar habitual para colocarlas frente al altar principal de San Salvador. Debido a la sacralidad de las Vírgenes, los hombres fueron cuidadosos de no tocarlas directamente, para ello las envolvieron en una tela blanca; a la par, la primera y la segunda mayordoma las sahumaban continuamente con objeto de mantener consagrado el espacio religioso.

Otra labor importante fue la preparación y puesta de los tendidos, ornamentos elaborados con plástico de nylon que se cuelgan en los sitos por los que atravesará la procesión de las Vírgenes, el 13 de agosto, hasta arribar a la casa de los primeros mayordomos. Según la época del año y la celebración, los tendidos son de un color específico. Para la temporada de lluvias son verdes, debido al verdor de los campos. Los tendidos fueron confeccionados por algunos hombres en la iglesia de San Salvador; unos recortaban el nylon y otros los cosían en un hilo de rafia o mecate. Finalizada la faena, varios tendidos se colgaron en el techo y en la entrada de la iglesia; otros se colocaron en la casa de los padrinos; el resto se llevó a la casa de los primeros mayordomos.

Por la mañana del 13 de agosto, en la iglesia de San Salvador, se fabricó el *moxtli* (nube), un adorno ensamblado con varas flexibles de carrizo para hacer arcos. Una vez ajustado se envolvió con papel blanco y azul claro. El *moxtli* simboliza las nubes bajas que presagian las lluvias. Paralelamente, en casa de los mayordomos, se elaboraba la tarima y el cielo. La tarima es una base de madera a la que se le coloca un mantel blanco donde serán puestas las Vírgenes durante la velada y hasta su retorno a la iglesia. El cielo es un petate instalado encima de las imágenes, en el techo de la casa. A su alrededor se pusieron tendidos azules, listones verdes, blancos y rojos y esferas que representan las estrellas. En el *moxtli*, los tendidos y el cielo predominan los colores azul y verde, símbolos de la lluvia y las labores en los campos, respectivamente.

Por la tarde del mismo día, previo a la procesión, una muchacha[5], con ayuda de otras más jóvenes, se encargó de ataviar a las Vírgenes. La muchacha quitó las servilletas[6] que la Virgen más pequeña sostiene entre sus brazos, le colocó aretes, collares, pulseras y una corona que sujetó con un listón amarillo; en su cuello puso dos cadenas de flor de cempoalxóchitl[7] entrelazadas con piezas de pan, depositó nuevas servilletas y encima de éstas acomodó una pieza grande de pan cubierta por una servilleta. Esta técnica la repitió con la otra Virgen. Simultáneamente, un grupo de hombres alistaba dos andas de madera donde las Vírgenes serían cargadas hasta casa de los mayordomos. Como en el caso de la bajada, los responsables trataron a toda costa de no tocar las imágenes y utilizaron una tela. Puestas en los muebles, fueron amarradas con reatas.

Arregladas las Vírgenes, los floreros y los candeleros, comenzó la procesión nocturna, un recorrido lento escoltado por los músicos de la iglesia de San Salvador. Con velas encendidas y flores entre los brazos, muchas mujeres caminaron junto a las Vírgenes, cargadas por mujeres

[5] Con base en los testimonios de algunos mayordomos, la muchacha no está casada, sino que conserva el estatus de señorita; ella es la única persona que puede manipular a las Vírgenes con libertad.
[6] Las servilletas, bordadas a mano, simbolizan donaciones de las jóvenes como señal de algún compromiso con las Vírgenes.
[7] Flor anaranjada utilizada, entre otras cosas, en el adorno de altares. Su nombre proviene del náhuatl cempoal (veinte) y xóchitl (flor).

jóvenes. En algunas fiestas, como la del 2017, un grupo de niñas y adolescentes cubiertas con un velo blanco y usando un bastón, conocidas como Las Pastoras[8], escoltó a las Vírgenes en la procesión de la iglesia a la casa de los mayordomos, las acompañó durante la velada y la procesión de regreso.

Una vez en la casa de los mayordomos, las Vírgenes fueron puestas frente a la puerta; en el piso se tendió un petate, donde mayordomos y padrinos se coronaron con collares de cempoalxóchitl. Al término, los mayordomos ingresaron a su casa y desde el interior esparcieron confeti a las Vírgenes. Posteriormente se introdujeron con cuidado y se colocaron en la tarima, bajo el cielo. Delante de las imágenes se acomodó una mesa con un mantel blanco. En los cuatro lados de la mesa se ajustaron cadenas de flores de cempoalxóchitl para adecuar la *xochimesa*, un tipo de ofrenda preparada en el *Atzatzilistlli* y la fiesta de las Vírgenes. La palabra deriva de *xóchitlamanalli* ("parar la ofrenda sobre las flores"), que puede enunciarse también como *xochitlahuentlii* (ofrendar sobre las flores) (Flores, 1990). Un especialista la preparó[9], conocedor del orden de los alimentos y bebidas. Con ayuda de las mujeres, colocó, para ambas Vírgenes, botellas de vino "Tres Coronas" y cajetillas de cigarros, luego platos de comida: dos con una gallina entera hervida y caldo, jarritos de chocolate y una pieza de pan encima, platos de menor tamaño con caldo de pollo y los totopos con el atole; también se pusieron manzanas, plátanos y naranjas. Una vez terminada la xochimesa, se inició otro acto ritual: la velada, es decir, la jornada de rezos durante la noche y madrugada. Son tres rosarios a cargo del cantor y el grupo de cantoras. Los tres rosarios se acompañaron de música durante la madrugada del 14 de agosto. Al término de cada uno se bebió mezcal, y finalizado el último, alrededor de las 5:00 a.m., los mayordomos ofrecieron caldo de pollo y tamales; después se repartió el atole champurrado con los totopos.

Por la tarde del 14 de agosto, las Vírgenes regresaron a la iglesia de San Salvador. Una vez dispuestas las imágenes con las ofrendas, se llevó a cabo el baile del *huentli*[10] en las unidades domésticas de los padrinos y los mayordomos.

HACER BIEN LA FIESTA: LA EFICACIA DE LAS OFRENDAS A LAS VÍRGENES

Con la petición se abre el ciclo de lluvias (mayo) para dar inicio a la siembra; con la celebración de las Vírgenes se procura mantenerlas (agosto). De este modo, apertura y continuación se expresan en ambas ceremonias rituales.

Por las fechas de su celebración, la fiesta es una forma de hacer frente a una realidad incierta. Las sequías padecidas en el pasado y la cosecha escasa acarrean zozobra en los y las campesinas. Saben que las lluvias pueden interrumpirse súbitamente. En el marco del sistema

[8] Jaime Regan (2000) señala, en su estudio sobre el culto al agua en pueblos chirinos y pimpincos de Cajamarca, Perú, que la figura de la pastora está relacionada con los mitos de aparición de la Virgen.
[9] Puede ser el mismo hombre que elabora la xochimesa de Oztotempan.
[10] Consiste en bailar cargando la ofrenda. De la iglesia o la capilla cada acompañante de la mayordomía agarra un jarro de chocolate, un canasto con tamales, las botellas de mezcal, algún plato con el pollo, etcétera, y la transporta hasta casa de los padrinos y/o mayordomos, según sea la etapa ritual. En la unidad doméstica la ofrenda se coloca en el altar familiar y se le sahúma. Luego, se hace un rezo; al finalizar cada quien toma lo que trajo y, al ritmo de piezas musicales alegres, baila.

de creencias, tal circunstancia tiene su razón de ser en los designios de las entidades benefactoras. Esto es lo que convierte *delicada*[11] a la fiesta.

Al igual que sucede en la petición de la lluvia, en la celebración de las Vírgenes las ofrendas son primordiales. Las comidas, las bebidas, los adornos, las frutas son cuantiosas. La prodigalidad de ofrendas puede ser vista como una metáfora de la lluvia abundante que se pide para obtener cosechas. En tal aspecto, la comida ritual es una vía de acceso de primer orden al universo simbólico de grupos y sociedades.

Las ofrendas poseen el sentido de intercambio que puede referirse a aspectos como la salud, el trabajo, la multiplicación material, la protección, etcétera. En el caso de la agricultura, un campesino, durante una entrevista, me compartió:

> Si voy a cosechar calabazas, tengo que ofrendar antes de que yo coma. Cada inicio de producción tienes que ofrendar como agradecimiento. Lo que más maneja la gente es eso; se le tiene que ofrendar, dar algo a los dioses, a los ángeles, para que les den lo que ellos quieren (Comunicación personal, 28 de julio de 2017).

Las primicias de las cosechas y las ofrendas primero las consumen los dioses. Tienen la prerrogativa porque son quienes multiplican el alimento en la temporada húmeda. Consumen las ofrendas mediante el aroma de las comidas; *levantan el olor*. Las personas no ven cómo lo hacen pero se percatan de ello mediante el sabor de la comida. La ofrenda *se levanta* (una forma de decir que es apta para el consumo humano) una vez que acaba su *presentación*, esto es, los rezos de consagración; es cuando se reparte y se come. Un *huehueyotl* me explicó al respecto lo siguiente: "Es el costumbre que tenemos, toda la ofrenda se le reparte a la gente, pero ya representada; y siempre se le quita el sabor" (Comunicación personal, 3 de octubre de 2017).

En el mes de agosto los cultivos están en riesgo si no hay suficiente lluvia. En algunos terrenos, el maíz comienza a *xilotear*, lo que significa que dan los primeros retoños de mazorca, y para que *cargue* completamente es necesario que se mantenga la lluvia. Sobre este punto, Eliana Acosta (2007) señala que la fiesta de la Virgen de la Asunción "corresponde a la estación de las lluvias, al tiempo femenino -desde la perspectiva mesoamericana- en una fecha en que se da el apogeo de lluvias y el crecimiento de maíz" (p. 138). Por este hecho, en Atliaca los días de agosto son considerados un tiempo de incertidumbre. Los mayordomos en turno deben asegurar, mediante una correcta celebración, la continuidad de las lluvias. Si es así, se considera que hicieron bien la fiesta; por el contrario, si la lluvia se ausenta, significa que en algo fallaron.

Una característica particular de la fiesta de las Vírgenes es la comida preparada para la ocasión: los totopos y el atole champurrado. Los totopos son un tipo de tortillas, moderadamente gruesas, hechas de maíz y cuya forma es irregular. Su preparación está a cargo de las mujeres que tienen experiencia en su elaboración. Algunas de ellas muelen el piloncillo, en tanto que otras moldean la forma del totopo en un metate; otras más lo reciben para llevarlo con otro grupo de mujeres encargadas de cocerlos a fuego lento. Cuando están preparados, los totopos son blandos, pero una vez fríos obtienen una consistencia más rígida. Estas tortillas se acompañan con el champurrado, un atole hecho de maíz tostado y molido, endulzado también con piloncillo, cuya apariencia es café y espesa.

La preparación de la comida para las Vírgenes configura un espacio de interacción entre mujeres, en el que se funden el conocimiento ritual y la convivencia; escenario donde se

[11] Las palabras o expresiones que aparecen en cursivas en este apartado son utilizadas así por los especialistas rituales o participantes en las celebraciones.

comparten consejos, puntos de vista sobre lo que ocurre en el pueblo y problemáticas familiares (relación con los esposos, dificultades con los hijos/as o conflictos entre familias). Durante la elaboración de totopos y atole las encargadas toman una copita de mezcal entre pláticas, trabajo y risas. Hacer totopos y atole se realiza con buen ánimo para que salgan bien. Una participante de estas faenas, además, me señaló que lo correcto es ayunar días antes. Esta etapa festiva representa un encuentro intergeneracional, de transmisión de saberes de las mujeres mayores a las más jóvenes y de reproducción de jerarquías, pues hay especialistas en la preparación de determinadas comidas que protegen con celo su posición. El espacio culinario ritual es, pues, una arena de relaciones múltiples; se construyen vínculos entre iguales, lo que no implica la desarticulación de las funciones y lugares rituales.

El reparto más significativo de los totopos y el champurrado son los días 13 y 14 de agosto, pero también lo reciben las personas que donan, días antes de la fiesta, productos para la ofrenda (maíz, frijol, hoja de maíz, gallinas, mezcal, refrescos, sal, entre otros). De igual forma, se aceptan aportaciones monetarias o la colaboración en algunas actividades, lo que configura un modelo de sostén de los gastos rituales y festivos bajo tres formas: productos, dinero y/o trabajo. En atención a las donaciones, la mayordoma y mayordomo en turno agradecen mediante el totopo y el champurrado.

En su calidad de comida ritual, el champurrado y los totopos adquieren una connotación de eficacia para el mantenimiento de las lluvias. Prevalece la idea de que se tiene que dar de comer a los dioses para que puedan retribuir, pero el acto de alimentar a las entidades bienhechoras (en este caso las Vírgenes) representa un práctica compleja, puesto que debe hacerse sin ningún faltante y ser repartida a todos los presentes. El testimonio de un participante deja ver claramente este punto:

> No se hizo bien como debe de ser. Cuando a las Vírgenes no les completan como debe ser la ofrenda del atole o el mayordomo no reparte bien el atole a la gente que está fuera en la calle o no les da a todos los que vienen, no llueve (Comunicación personal, 9 de julio de 2017).

Empecemos por la completud de las ofrendas. En otro artículo (Delgado, 2021) he sostenido que una ofrenda incompleta, en la lógica ritual, obstaculiza la eficacia. Esto se traduce en la falta de un plato, una servilleta u otro componente. De este modo, la ofrenda incompleta (fundamentalmente representada en la xochimesa de las Vírgenes) se considera un fallo. Leamos las palabras de un acompañante de la mayordomía de San Salvador para ampliar esta idea: "A veces unos sueñan que a las virgencitas les faltó algo, entonces le buscan a ver dónde. Si no cumplen los mayordomos con la ofrenda, si algo no le pusieron, no más con eso [deja de llover]" (Comunicación personal, 11 de agosto de 2017). Una ofrenda incompleta trasluce una ruptura con el modelo de intercambio eficaz (al no dar completamente, no se recibe como se debe). La ausencia de algún producto en la comida trae a colación la molestia de las Vírgenes. A ellas *no las vas a engañar; ven todo*. Las palabras expresadas por otro participante permiten aclarar este punto:

> Cuando no cumplen las ofrendas, ahí se para. Si no cumplieron, se busca otro mayordomo. Si no cumple bien un mayordomo con ellas [las Vírgenes] la agüita se para. Ahorita está cayendo bien la agüita porque a la mejor a ellas les gusta que van a venir aquí [a la casa de los mayordomos]. Está lloviendo porque les gusta cómo están haciendo sus tortillas [los totopos] (Comunicación personal, 11 de agosto de 2017).

La agüita se para. Para muchos campesinos/as, el incumplimiento del mayordomo tiene consecuencias sociales. Los mayordomos en turno deben mostrar una actitud hospitalaria y cordial. Esta tarea supone la observancia de ciertas normatividades (ayuno, abstinencia sexual, presencia en todas las fases de las celebraciones). En buena medida están expuestos a una valoración social sobre su desempeño y, en determinadas circunstancias, pueden ser señalados como culpables de no hacer bien las cosas. Cuando esto sucede, como lo dejan apreciar las palabras anteriores, se busca a otro para repetir la fiesta. La repetición es una forma de reparar un fallo, lo que implica una nueva fiesta con todo el gasto y dedicación que supone. Del mismo modo, un emborrachamiento excesivo de los encargados no es bien visto, ya que rompe con el orden esperado que asegura la llegada de las lluvias. Los pleitos entre mayordomos o entre pareja son interpretados, también, como factores negativos que ponen en riesgo los favores de las entidades benefactoras.

El otro aspecto es el reparto de la comida. No hacerlo para todas y todos significa que al mayordomo en turno *le pesa la mano*. La lectura que subyace a este comentario puede plantearse de la siguiente manera: la distribución íntegra de la comida ritual es una de las maneras en cómo deben *hacerse bien las cosas*. Dar comida a todos es uno de los compromisos ineludibles de los mayordomos para evitar que las Vírgenes se enojen y la falta de lluvia impacte a la comunidad. A decir de un acompañante: "Si no se repartió el atole con todos los que están, es motivo de que no pueda llover. ¿Por qué? Porque la Virgen está molesta de que no les dieron atole a todos" (Comunicación personal, 28 de julio de 2017). El punto fundamental radica en la reciprocidad, ya que, si la lluvia otorgada por las Vírgenes es un bien para todos los y las atliaquenses (incluso se comenta que es para el mundo entero) el atole y el champurrado debe ser igualmente distribuido para todos y todas. En razón de esto, los/las participantes subrayan que las Vírgenes ven cómo actúan los/las responsables de la celebración. Acoto esta idea con las palabras de un acompañante de la mayordomía de San Salvador:

> Porque a la persona que no le dieron, entonces ahí empieza el problema. Las Vírgenes están viendo cómo se hace; o la persona, el casero, u otra persona le pesa, es cuando no les gusta. A las virgencitas les gusta que le repartan a toda la gente; todos son sus hijos. Esas virgencitas, si usted no hace con voluntad la fiesta, si eres el mero mayordomo, a las virgencitas no les gusta cómo has pensado, cómo te has portado... les duele, es ahí cuando para el agua y ya no llueve; les pesó la mano para que diera como debe de ser; entonces es cuando deja de llover (Comunicación personal, 30 de julio de 2017).

Las Vírgenes son concebidas como entidades capaces de actuar en el mundo humano. Son agentes a través de quienes se puede pensar cómo y por qué ocurren los sucesos en el entorno en el que actúan (Gell, 2016); se disgustan con lo que notan y, como consecuencia, tienen el poder de detener la caída de lluvias.

En complemento con lo anterior, la perspectiva de Serge Gruzinski (2016) sobre el uso de las imágenes religiosas en las poblaciones indígenas ayuda a situar un ejercicio de resignificación, que el autor llama "receptividad", "arte de reutilización" y "estrategia de apropiación", en un contexto determinado. Esto supone que pueblos como Atliaca poseen experiencias y acervos culturales sobre sus propios objetos y formas de culto que se reactualizó con la presencia de las imágenes cristianas. Los pueblos, desde su "arte de reutilización", vieron cómo éstas eran eficaces y respondían a sus esperas en el marco de su complejo cultual (Gruzinski, 2016); fue en éste donde adquirieron una función simbólica con repercusiones sociales acorde al calendario agrícola, cuyas fechas de celebración litúrgica les concedieron un

dominio sobre las diversas actividades agrícolas (Rubial, 2019). En Atliaca, al menos para un sector de la comunidad, los fenómenos climáticos se interpretan con base en la intervención de los santos y las Vírgenes. Esto comprende, como hemos visto, la vigilancia sobre las ofrendas.

La fiesta, además de ser un acontecimiento para afianzar las relaciones sociales y de reciprocidad entre humanos, y entre éstos y las Vírgenes, comprende una estrategia de construcción de un sistema de conducta sobre la labor de los mayordomos en turno. Este sistema resume lo que se considera *hacer bien el trabajo*: el reparto íntegro de los totopos y el atole, que no falte nada en la ofrenda, que no haya discordias entre primeros y segundos mayordomos y entre esposo y esposa y que los mayordomos atiendan con respeto a todas las personas que los ayudan y acompañan.

Frente a esta estrategia de control de los fallos, los olvidos, accidentes y descuidos ponen de relieve el trabajo humano en las celebraciones de Atliaca, en particular lo referido a las ofrendas. Pero también, dentro de este panorama, sobresale el tema de la culpabilidad de los grupos religiosos minoritarios cuando se ausenta la lluvia, pues ya no cooperan ni participan en las fiestas tradicionales, lo que provoca, desde el punto de vista de quienes sí están involucrados, el disgusto de las entidades benefactoras. Danièle Dehouve (2016) apunta que las sociedades construyen sus mecanismos de identificación de las crisis, así como los medios para contrarrestarla. En Atliaca, esta situación se advierte en la falta de lluvia. En mis estancias de trabajo de campo he registrado testimonios que advierten la culpabilidad de los/las conversas: *la lluvia no cae por culpa de los hermanos separados*. Algunos defensores de las prácticas rituales agrícolas me decían que la presencia de diferentes religiones no le agradaba a San Salvador o a las Vírgenes, razón por la cual los castigaba con sequía. La responsabilidad imputada a los *hermanos separados* es una forma de ejercer un poder simbólico. Al ser ellos los que no ofrendan, se perciben como amenaza. De este modo, desde la perspectiva de mayordomos y especialistas rituales, la escasez de lluvia se convierte en un problema de los otros religiosos y no de los propios actores rituales (los responsables de ejecutar las acciones). Las palabras de un presbiteriano reflejan con detalle esta dimensión:

> Ellos ven que no ofrendamos, que no damos a la iglesia de los católicos. No cooperamos y por eso no quiere llover. Dicen que no cooperamos y también queremos el agua. Nada más estamos esperando que caiga el agua. Ellos piensan que nosotros tenemos la culpa cuando no llueve porque no damos (Comunicación personal, 30 de enero de 2022).

Al ya no ofrendar, a los presbiterianos se les atribuye la responsabilidad de la ineficacia de los rituales y/o el desagrado de los santos. Pero las/los presbiterianos (conversos o de nacimiento) no han dejado de ser campesinos y campesinas. Siembran y cuidan sus terrenos. El cambio sustancial es que en su sistema de creencias las ofrendas ya no representan ese vínculo de intercambio con los santos y las Vírgenes que fundamenta la obtención de alimentos. Creen, por el contrario, en la soberanía de Dios; solo por fe creen que Dios manda la lluvia; no aceptan que necesite una ofrenda, y que, si ésta está incompleta, deja llover, dado que Dios ya tiene preestablecido cuándo llueve y cuándo no.

En las maneras de concebir los alimentos también se refleja la diversidad religiosa. Los grupos religiosos asumen códigos distintos sobre las comidas. Como anticipé, en los actos rituales agrícolas primero se ofrece a las entidades benefactoras; en cambio, entre algunas familias presbiterianas se ora antes de consumir los alimentos. Se basan en el relato bíblico en el que Jesús tomó cinco panes y dos peces y con ello comió la multitud reunida. En este orden

de ideas, para muchas/os miembros los cultos son *alimento espiritual*. Mientras el cuerpo físico se mantiene con la tortilla; el espíritu se nutre con la Palabra de Dios.

La agricultura no deja de ser importante para los/las presbiterianas, sin embargo, su sentido se desplaza de la acción de los santos y las vírgenes a la acción de Dios como el único artífice de la cosecha cuantiosa, es decir, la abundancia de maíz, frijol y calabaza no ha perdido su halo sagrado, sino que se ha reconfigurado con base en nuevas creencias.

Finalmente, a diferencia de otras comunidades indígenas de Guerrero donde igualmente se ejecutan rituales de lluvia, en Atliaca no se castiga a las imágenes religiosas. "Nosotros somos los culpables, no tanto el santo" (Comunicación personal, 28 de julio de 2017), me decía un ayudante de la mayordomía de la iglesia de San Salvador. Este testimonio permite centrarnos en la estructura de la acción ritual, en cómo, qué, quién y por qué realiza determinada acción y la forma en que es sancionada por el grupo. Gracias a la emergencia de estas responsabilidades, las imágenes religiosas no pierden su estatuto de potencia benefactora, todo lo contrario: aumentan su capital sagrado en la medida en que se debe encontrar el fallo que las disgustó. La respuesta inesperada de la potencia sagrada sucumbe esta estructura de acción y hace que los hombres y las mujeres, quienes conocen los objetos, los tiempos, las palabras, las formas y los gestos que pueden garantizar la eficacia de sus acciones rituales, constantemente examinen su sistema de comportamiento ritual y sea un importante medio donde se encuentran las razones del silencio de las entidades benefactoras.

CONCLUSIONES

La comida irradia múltiples ámbitos de nuestras vidas. En los sabores, aromas, texturas y colores de los platillos se vive la dimensión cultural y biológica de los seres humanos. Cada época, cultura y sociedad ha regulado y clasificado los usos y significados de los alimentos. En este sentido, el artículo es una contribución a los estudios sobre la comida y lo sagrado desde Atliaca, considerando las particularidades de su contexto religioso y sociohistórico. En la línea que apunta a la atención de este campo, la comida "es un amplio espacio de significados amarrados a nuestra historia social, el cual es un excelente terreno para hablar de diversidad cultural y de contemporaneidad" (Delgado Salazar, 2001, p. 83).

Como alimento ritual, los totopos y el atole desencadenan una experiencia sensorial de lo sagrado, revelan conexiones entre comida y mundo inmaterial (espiritual), condensan relaciones sociales y son nodos de intercambio al desempeñar una función fundamental para especialistas rituales y creyentes de una visión del mundo basada en el vínculo de reciprocidad entre seres humanos y no humanos. Se da comida a las entidades benefactoras para recibir el sustento anual (maíz, frijol, calabaza, etcétera), que es, a su vez, comida para las personas. En este dar-recibir, destaqué dos aspectos centrales para hacer efectivo dicho intercambio: la ofrenda completa y el reparto integral. Ambos elementos dan cuenta de un orden simbólico que debe cuidarse. Desde lo práctico, es un ejemplo del tránsito de una visión del mundo a una serie de criterios de ejecución que fungen como una guía de los procedimientos convenientes y como esquema de interpretación de un eventual fallo ritual. Dentro de este enfoque, las Vírgenes ven y vigilan lo que realizan los/las responsables de las fiestas y cómo hacen, disponen y reparten las ofrendas.

Aunado a este ámbito, las ofrendas poseen un importante sustrato de interacción, ya que su preparación configura un espacio de reunión y transmisión de modos de elaboración,

ingredientes, cantidades, tiempos de cocción, etcétera. En esta línea, las mujeres son poseedoras de un conocimiento primordial, de "saberes culinarios" para seguir a Érika María Méndez (2024), que nadie más tiene, integrado en prácticas socio rituales.

No menos importante resulta la construcción cultural de la culpabilidad ante la falta de lluvias. A los descuidos y/o fallos en las ofrendas y conductas de los mayordomos y mayordomas, se suma la diversidad religiosa como "fuente" de ineficacia ritual. El cambio de religión, desde la perspectiva de quienes sostienen las fiestas y rituales agrícolas, enoja a San Salvador, a las Vírgenes de la Asunción y a todos los seres que les ayudan, de modo que castigan a la comunidad al no dar la lluvia. Las conversiones y conflictos religiosos, así, son fenómenos sociales que se tejen en el espacio simbólico de la agencia de las entidades benefactoras.

REFERÊNCIAS

ACOSTA, E. La aparición de la Virgen de la Asunción en Milpa Alta: Una mirada a la configuración de la religiosidad indígena durante la Colonia. En P. Fournier, S. Millán y M. E. Olavarría (Eds.), **Antropología y simbolismo** (5). UAM/Promep/ENAH/INAH/CONACULTA. 2007. p. 129–14.

ALONSO, M. M. **Rituales agrícolas y otras costumbres agrarias guerrerenses (siglos XVI–XX)**. Ed.CIESAS. 1994.

BALSANELLI, A. Cocinar para dioses y hombres: Los tamales de los lacandones del norte. **Maya America**, *6*. 2024. P.87–108. Recuperado de https://digitalcommons.kennesaw.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1149&context=mayaamerica.

CAILLOIS, R. **El hombre y lo sagrado**. Fondo de Cultura Económica. 1984.

DEHOUVE, D. **Antropología de lo nefasto en comunidades indígenas**. COLSAN. 2016.

DELGADO, T. Algo faltó en las ofrendas: La xochimesa y la falta de lluvias en Atliaca, Guerrero. **Diario de Campo**, 12. 2021. p. 35–54.

SALAZAR, R. D. Comida y cultura: Identidad y significado en el mundo contemporáneo. **Estudios de Asia y África**, 36(1). 2001. p. 83–107.

DUVIGNAUD, J. **El sacrificio inútil**. Fondo de Cultura Económica. 1997.

FLORES, F. **El mito y la realidad del Atzatzilistli en Oztotempan**. Centro de Acciones Comunitarias A.C./CONACULTA. 1990.

GELL, A. (2016). **Arte y agencia**: Una teoría antropológica. sb. 2016.

GOOD, C. Usos de la comida ritual entre nahuas de Guerrero. En HÉMOND, A. y BARRIENTOS, L. T. Eds., Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM, 25. **De l'âtre à l'autel**: Nourritures rituelles amérindiennes (Mexique, Guatemala). 2013. p. 233–245. Université Paris VIII. Recuperado de https://journals.openedition.org/alhim/4455

GRUZINSKI, S. **La guerra de las imágenes**: De Cristóbal Colón a "Blade Runner" (1492–2019). Fondo de Cultura Económica. 2016.

GUBER, R. (2015). **La etnografía**: Método, campo y reflexividad. Siglo XXI. 2015.

HÉMOND, A. Cocinando el "vivir juntos": Comida sacrificial indígena, procesos de autoctonización y alteridad en el suroeste de México. **Anthropology of Food**. 2014. Recuperado de https://journals.openedition.org/aof/7595.

HERNÁDEZ, M. C. Los alimentos en la vida ritual de los nahuas de San Juan Tetelcingo, Guerrero: Un elemento a considerar dentro del patrimonio biocultural. **Dimensión Antropológica**, 66. 2016. p. 64–86.

HÜSKEN, U. (2007). Ritual dynamics and ritual failure. En HÜSKEN, U. Ed., **When rituals go wrong**: Mistakes, failure, and the dynamics of ritual. 2007. p. 337–366.

LÉVI-STRAUSS, C. El hechicero y su magia. En LÉVI-STRAUSS, C. **Antropología estructural**. Paidós. 1995. p. 195–210.

MARTÍNEZ, E. M. M. Cocinas, milpa y recolección: Resistencias culinarias locales en la costa totonaca de Veracruz, México. **Naturaleza y Sociedad**. Desafíos Medioambientales, 8. 2024. p. 192–214. Recuperado de https://revistas.uniandes.edu.co/index.php/nys/article/view/8726/9377

REGAN, J. La Virgen y el culto al agua en los pueblos de Chirinos y Pimpicos. **Investigaciones Sociales**, 5. 2000. p. 53–68.

RESTREPO, E. **Etnografía**: Alcances, técnicas y éticas. Fondo Editorial de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. 2022.

RUBIAL, A. Introducción. El peligro de idolatrar: El papel de las imágenes en el cristianismo medieval y moderno. En WEBESER, G. V.; GARCÍA, C. A. y SOLORIO, J. L. M. Eds. **La función de las imágenes en el catolicismo novohispano**. 2019. p. 13–58. UNAM–Fideicomiso Felipe Teixidor y Monserrat Alfau de Teixidor.

SEGALEN, M. **Ritos y rituales contemporáneos**. Alianza Editorial. 2005.

STEPHENSON, B. Ritual: A very short introduction. Oxford University Press. 2015.

TURNER, V. **La selva de los símbolos.** Siglo XXI. 1980.

TYLOR, S. J. y BOGDAN, R. (1987). **Introducción a los métodos cualitativos de investigación**: La búsqueda de significados. Paidós Básica. 1987.

VILLELA, S. **Cosmovisión indígena.** En Estado del desarrollo económico y social de los pueblos indígenas de Guerrero. 2009. p. 465–507. PUIC–UNAM. Recuperado de https://www.nacionmulticultural.unam.mx/edespig/diagnostico_y_perspectivas/diversidad_etnica/1%20DIVERSIDAD%20ETNICA%20Y%20LINGUISTICA/4%20COSMOVISION%20INDIGENA/Estado%20del%20desarrollo%20(Cap%2013).pdf

MANGÚT
Conexões Gastronômicas

Cozinha de santo e extensão universitária: valorizando a cultura Afro-brasileira na Gastronomia

Sacred kitchen and university outreach: valuing Afro-brazilian culture in Gastronomy

Cocina sagrada y extensión universitaria: valorando la cultura Afrobrasileña en la Gastronomía

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.67917

Jefferson Nunes Gomes Filho | jeffersonnunesufrj@gmail.com
https://orcid.org/0009-0002-4435-8357
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Marina Ferreira Chaves | marina.f.chaves24@gmail.com
https://orcid.org/0009-0006-9650-2508
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Thaina Schwan Karls | thainaschwan.ufrj@gmail.com
https://orcid.org/0000-0003-3619-9149
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Camila Pinheiro Coura | camila.coura.gastronomia@nutricao.ufrj.br
https://orcid.org/0000-0001-8124-9155
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Recebimento do artigo: 11-abril-2025
Aceite: 04-setembro-2025

GOMES FILHO, J. N.; CHAVES, M. F.; KARLS, T. S.; COURA, C. P. Cozinha de santo e extensão universitária: valorizando a cultura Afro-brasileira na Gastronomia. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 57-70, out. 2025.

RESUMO

Por meio da Extensão Universitária, foi desenvolvido um trabalho voltado para a valorização da Cozinha de Santo, inserido no projeto Saberes, Sabores e Práticas Gastronômicas da Culinária Brasileira - SSPGCB. A metodologia adotada envolveu o uso de referências bibliográficas e de fontes secundárias, como pontos cantados e Itans, elementos fundamentais da tradição oral das religiões de matrizes africanas. Esses materiais serviram de base para a pesquisa e a extensão, a produção e a organização dos conteúdos a serem compartilhados no Instagram® do Projeto de Extensão. Na primeira parte da proposta, foi realizada uma discussão aprofundada sobre a Cozinha de Santo, abordando suas origens, seus significados e sua relevância nos rituais e na cultura afro-brasileira. Já na segunda etapa, o foco se voltou para a produção prática de conteúdos destinados à rede social, utilizando essa plataforma como ponte estratégica para o ensino e a valorização da cultura afro-brasileira, devido ao seu alcance, dinamismo e capacidade de diálogo com o público online. Ao integrar ensino, pesquisa e extensão, a investigação "Comida de Santo: Os Saberes e Sabores Sagrados" reafirma o papel da universidade como agente de transformação social, promovendo a inclusão, combatendo preconceitos e enaltecendo saberes tradicionais que são partes essenciais da identidade cultural brasileira.

Palavras-chaves: Gastronomia; Comida de Santo; Pesquisa; Identidade; Extensão.

ABSTRACT

Through University Extension, a project was developed aimed at valuing Sacred Cuisine (Cozinha de Santo), as part of the program Knowledge, Flavors, and Gastronomic Practices of Brazilian Cuisine – SSPGCB. The methodology adopted involved the use of bibliographic references and secondary sources, such as pontos cantados (ritual chants) and Itans (sacred narratives), which are fundamental elements of the oral tradition of African-based religions. These materials served as the foundation for research and extension activities, as well as for the production and organization of content to be shared on the Extension Project's Instagram® page. In the first part of the proposal, an in-depth discussion was carried out on Sacred Cuisine, addressing its origins, meanings, and relevance in rituals and Afro-Brazilian culture. In the second stage, the focus shifted to the practical production of content intended for social media, using this platform as a strategic bridge for teaching and valuing Afro-Brazilian culture, due to its reach, dynamism, and ability to foster dialogue with online audiences. By integrating teaching, research, and extension, the investigation "Sacred Food: The Sacred Knowledge and Flavors" reaffirms the role of the university as an agent of social transformation, promoting inclusion, combating prejudice, and highlighting traditional knowledge that is an essential part of Brazilian cultural identity.

Keywords: Gastronomy; Sacred Food; Research; Identity; Extension.

RESUMEN

A través de la Extensión Universitaria, se desarrolló un trabajo enfocado en la valorización de la Cocina de Santo, en el marco del proyecto Saberes, Sabores y Prácticas Gastronómicas de la

Cocina Brasileña (SSPGCB). La metodología adoptada incluyó el uso de referencias bibliográficas y fuentes secundarias, como puntos cantados e Itans, elementos fundamentales de la tradición oral de las religiones de matriz africana. Estos materiales sirvieron como base para la investigación, producción y organización de los contenidos que fueron compartidos en el perfil de Instagram® del Proyecto de Extensión. En la primera parte de la propuesta, se realizó una discusión profunda sobre la Cocina de Santo, abordando sus orígenes, significados y su relevancia en los rituales y en la cultura afrobrasileña. En la segunda etapa, el enfoque se dirigió a la producción práctica de contenidos para la red social, utilizando esta plataforma como un puente estratégico para la enseñanza y valorización de la cultura afrobrasileña, por su alcance, dinamismo y capacidad de diálogo con el público en línea. Al integrar enseñanza, investigación y extensión, el estudio "Comida de Santo: Saberes y Sabores Sagrados" reafirma el papel de la universidad como agente de transformación social, promoviendo la inclusión, combatiendo prejuicios y enalteciendo saberes tradicionales que son parte esencial de la identidad cultural brasileña.

Palabras claves: Gastronomía; Comida de Santo; Investigación; Identidad; Extensión.

INTRODUÇÃO

A comida é uma expressão da cultura (Montanari, 2013). Contudo, ao examinarmos a cultura brasileira, torna-se evidente que as tradições africanas e indígenas coexistem em constante tensão com os padrões estéticos e costumes eurocêntricos (Borges, 2010). Mesmo em um país onde 55% da população se identifica como negra ou parda, segundo o último censo (IBGE, 2022), as desigualdades, estereótipos e ideologias excludentes ainda persistem. Essas dinâmicas reforçam uma visão social que privilegia a branquitude e valoriza as influências europeias, enquanto marginalizam e invisibilizam as contribuições das culturas africanas e indígenas (Borges, 2010).

No entanto, como argumenta Rufino (2019), vivemos um momento propício para cruzar saberes e reconhecer as epistemologias ancestrais que foram historicamente descredibilizadas e silenciadas no decorrer da história. Nesse contexto, a Comida de Santo emerge como um símbolo de resistência e preservação, capaz de resgatar histórias, memórias e identidades que enfrentaram o apagamento imposto ao longo dos séculos.

As práticas alimentares nos terreiros de Candomblé, Umbanda, Tambor de Mina e tantas outras religiões, são impregnadas de simbolismo e espiritualidade, fazem da comida um elemento essencial, tanto nos rituais quanto na vida cotidiana das casas de santo (Ribeiro e Souza Júnior, 2018). Luiz Antonio Simas (2019) destaca que essa culinária sagrada ultrapassa os limites dos terreiros, influenciando a formação da cozinha nacional e o cotidiano do povo brasileiro, deixando marcas profundas na identidade cultural do país.

Reconhecer e valorizar essas tradições por meio de Projetos de Extensão Universitária não apenas amplia o repertório acadêmico, mas também fomenta a construção de uma sociedade mais plural, consciente e respeitosa com a diversidade cultural do País. A Extensão Universitária, conforme definido pelo Fórum Nacional de Pró-Reitores das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras (FORPROEX) em 1987, é guiada pelo princípio da

indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. Essa prática busca um currículo dinâmico e transformador, que conecte o conhecimento acadêmico às demandas e saberes da sociedade.

Foi nesse contexto que surgiu o "Comida de Santo: Os Saberes e Sabores Sagrados", uma iniciativa de um projeto de extensão - Saberes, Sabores e Práticas Gastronômicas da Culinária Brasileira (SSPGCB) - da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) voltada para a valorização e disseminação da culinária brasileira por meio de rede social (*Instagram®*) e oficinas escolares. Embora o SSPGCB realize atividades interativas com escolares, o presente trabalho não aborda esse vetor teórico-empírico da ação extensionista.

O Projeto de Extensão Saberes, Sabores e Práticas Gastronômicas da Culinária Brasileira busca destacar, valorizar e preservar a riqueza identitária e histórica da culinária nacional e por meio dessa série de postagens pretendeu enaltecer a grandiosidade das religiões de matrizes africanas, especialmente a comida de santo, utilizando estratégias educativas e interativas para dialogar com diferentes públicos no formato *on-line*.

As publicações na conta oficial do projeto, teve como objetivo apresentar e discutir os saberes ancestrais relacionados à cozinha sagrada das religiões de matrizes africanas. Para além da prática de ensinar o preparo das comidas, as postagens tiveram o intuito de abordar os significados espirituais, simbólicos e culturais dos pratos, conectando o público a essas tradições por meio de narrativas que envolvem *Itans* (mitos), pontos cantados e referências literárias.

Ao integrar as práticas alimentares dos terreiros às suas atividades de extensão, a UFRJ reafirma o papel central desses saberes na história e cultura brasileira. O SSPGCB não apenas fortalece o diálogo intercultural, mas também atua como ferramenta de combate às estruturas de preconceito e apagamento historicamente consolidadas. Assim, "Comida de Santo: Os Saberes e Sabores Sagrados" se apresenta como uma ponte entre o sagrado e o cotidiano, promovendo o reconhecimento e a valorização da cultura afro-brasileira.

REFERENCIAL TEÓRICO

O Candomblé configura-se como uma religião de matrizes africanas, introduzida no Brasil pelos povos negros submetidos ao regime escravista (Alves, 2019). Trata-se de uma tradição religiosa plural e dinâmica, composta por múltiplas variações decorrentes da diversidade étnica africana e dos complexos processos de interação cultural vivenciados no contexto brasileiro (Alves, 2019). A influência africana constitui um elemento fundamental na formação econômica, histórica e cultural do Brasil, sendo as religiões de matrizes africanas, como o Candomblé, expressões significativas dos processos de resistência, reconstrução simbólica e reafirmação identitária dos sujeitos que sobreviveram à diáspora forçada (Alves, 2019).

Dentro desse universo religioso, as práticas alimentares desempenham um papel central e são profundamente regidas pelos *Itans*, conjunto de narrativas mitológicas da tradição iorubana. Esses mitos, transmitidos oralmente de geração em geração, orientam tanto os preceitos rituais quanto os tabus alimentares. Assim, no Candomblé, o ato de se alimentar transcende suas funções biológicas e adquire um caráter simbólico e espiritual. Cada prato preparado, qualquer oferenda disposta, todo alimento respeitado ou evitado integra um

complexo sistema de saberes e práticas que reafirma a fé, a identidade cultural e a força de um povo que, mesmo em terras estrangeiras, preserva viva a sua essência ancestral.

O Candomblé, religião afro-brasileira marcada pelo culto aos Orixás, Inquices e/ou Voduns, dependendo da nação que rege a casa, fundamenta grande parte de sua prática na alimentação ritualística. A comida sagrada, popularmente conhecida como "comida de santo", vai além da simples nutrição: ela representa energia, força — o axé — e estabelece um canal de comunicação com o divino (Nadalini, 2012). Segundo Lourence Alves (2019), a Cozinha de Santo constitui o conjunto de saberes e práticas que sistematizam os procedimentos de renovação e potencialização do axé, movimentado por meio dos alimentos. Conforme destaca Ribeiro (2004), o preparo desses alimentos deve observar uma série de preceitos, entre os quais se destaca a necessidade de realizar a obrigação a Exu antes de qualquer oferenda.

As comidas sagradas são tradicionalmente acompanhadas de flores, velas, frutas e bebidas, compondo oferendas que visam satisfazer e homenagear os Orixás (Ribeiro, 2004). No Candomblé, o alimento ocupa um lugar central, configurando-se como uma de suas bases teológicas (Nadalini, 2012). Um ponto crucial nesta base teológica é a compreensão dos Orixás como entidades ligadas aos elementos da natureza e aos ancestrais divinizados (Nadalini, 2012). A comida ofertada aos Orixás constitui, portanto, uma forma de conexão entre o humano e o sagrado. Fernández-Armesto (2014) ressalta que há substâncias consumidas para aproximar o ser humano dos deuses, enquanto outras aumentam a distância entre ambos. Essa lógica se manifesta no Candomblé por meio dos tabus alimentares, chamados quizilas, que restringem determinados alimentos para certos Orixás e configuram um aspecto fundamental na sabedoria sagrada dos terreiros.

A transmissão de saberes no Candomblé é predominantemente oral. As histórias dos Orixás, codificadas nos *Itans*, são passadas de geração em geração, resguardando o conhecimento ancestral (Alves, 2019). O saber acerca dos alimentos sagrados abrange não apenas os ingredientes como o dendê, o cará e o quiabo, mas também os utensílios específicos, a exemplo da colher de pau e da gamela, próprios da Cozinha de Santo (Nadalini, 2012). A "cozinha ritual dos candomblés" constitui, assim, um espaço sagrado, no qual o saber ancestral é continuamente renovado (Ferreira *et al*., 2022).

Compreender o significado de cada alimento para cada Orixá implica mergulhar em um universo mítico, fundamentado no axé, a força energética que circula através dos alimentos e de seu consumo (Santos, 2012; Beniste, 2019; Ferreira *et al*., 2022). Essa profunda relação entre comida e energia integra o legado africano no país. Como afirma Laurentino Gomes, "existem muitas Áfricas escondidas no Brasil" (Gomes, 2021, p. 249), e essas múltiplas Áfricas manifestam-se de maneira vibrante nos terreiros.

Mãe Stella de Oxóssi, eminente ialorixá do Ilê Axé Opô Afonjá, ensina que "todos os rituais visam cultuar as divindades e obter *Àṣẹ* (axé), que significa força, poder e energia" (Santos, 2010, p. 89). O espaço da cozinha, nesse contexto, exige respeito e reverência. Cada gesto — desde o manuseio da colher de pau até o cuidado com o fogo e o sal — deve ser realizado com plena consciência da presença dos Orixás (Ferreira et al., 2022). O preparo adequado das comidas de santo depende também da energia pessoal de quem está à frente da cozinha, pois a influência do Orixá pode interferir no resultado final da comida (Ferreira *et al*., 2022).

A cozinha ritual é, portanto, o espaço onde se preparam "vários axés" (Almeida, 2012, p. 65). Nesse local, o saber-fazer ritualístico exige profundo conhecimento, pois cada alimento

possui sentido e significado próprios, intrinsecamente ligados à preferência e ao simbolismo de cada Orixá (Ferreira *et al*., 2022). A alimentação ritual no Candomblé configura-se, assim, como uma forma de manutenção e revitalização da tradição africana em solo brasileiro. O modo de fazer, os ingredientes, os temperos e até mesmo a forma de servir remetem à memória ancestral dos povos de santo, fundindo-se aos hábitos locais e compondo a rica e diversa culinária afro-brasileira (Ferreira *et al*., 2022). Comer, nesse contexto, não é apenas satisfazer uma necessidade fisiológica, mas um ato de fé, prazer e resistência, pois alimentar os Orixás assegura proteção, bênçãos e equilíbrio para toda a comunidade (Ferreira *et al*., 2022).

No interior dos terreiros, a comida e o ato de comer assumem múltiplas funções simbólicas. Conforme aponta Sousa Júnior (2014), as comidas dedicadas aos ancestrais diferem das refeições cotidianas pelo tratamento ritualístico que recebem. A comida é compreendida como força, dom e energia, presentes nos elementos naturais — grãos, raízes, folhas e frutos (Sousa Júnior, 2014). Essa sacralidade é reiterada na "cozinha do axé", espaço sagrado também denominado "cozinha ritual dos candomblés" (Sousa Júnior, 2014).

A chamada "comida de santo" é aquela que possui caráter votivo, sendo dedicada exclusivamente aos Orixás (Sousa Júnior, 2014). Nesse universo alimentar sagrado, não apenas o que se come importa, mas também o que não se come — o "não comer" —, quem come junto e o momento do comer, pois todos esses aspectos são integrados às práticas e aos significados rituais do Candomblé (Sousa Júnior, 2014).

METODOLOGIA

O presente trabalho consiste em uma ação integrada de extensão e pesquisa, elaborada a partir de um levantamento bibliográfico realizado entre dezembro de 2024 e março de 2025. Utilizou-se as bases de dados *Scielo*, Google Acadêmico e Periódicos Capes, complementando a busca a análise de livros, poemas e músicas relacionados à Cozinha de Santo na culinária brasileira. Para a busca, utilizou-se os descritores: "cozinha de santo", "comida de santo" e "candomblé".

O artigo foi baseado na criação de postagens informativas para o *Instagram*® do Projeto de Extensão SSPGCB da Universidade Federal do Rio de Janeiro, publicadas durante os meses de setembro de 2023 a janeiro de 2024. A metodologia utilizada envolveu revisão bibliográfica e consulta a fontes secundárias, como pontos cantados e *Itans*, para abordar os saberes, sabores e práticas da alimentação de terreiro.

Segundo Mãe Olga do Alaketu, no Candomblé há, é claro, as comidas que todos os santos comem, mas existem também aquelas que são preferenciais, próprias de cada Orixá (Ribeiro e Sousa Júnior, 2018, p. 8). Visto isso, a criação da série buscou reunir e difundir saberes ancestrais e culturais, assim como expandir o universo religioso afro-brasileiro, cuja escassez de estudos sobre a temática se torna preocupante, uma vez que a culinária trazida há tantos anos pelo povo negro em diáspora se configura como identidade, herança e preservação da história e cultura nacional. Tal culinária também é responsável pela formação dos hábitos alimentares do povo brasileiro, mesmo que silenciosamente, o que se concretiza através da fala de Vilson Caetano de Souza Júnior, em que diz que os Orixás comem o que os homens comem (Ribeiro e Sousa Júnior, 2018, p. 14).

1ª) Elaboração dos *posts*

Para a elaboração das postagens, inicialmente foram determinados quais Orixás seriam representados e as respectivas ordens, considerando aqueles que são mais cultuados no Brasil e as tradições dentro da religião. Com isso, foram elaborados no total quinze *posts,* sendo treze sobre cada Orixá e suas comidas referentes, um (primeiro a ser publicado) de introdução e o último de conclusão da série, trazendo um fechamento e reflexão sobre os assuntos abordados no decorrer das postagens. O *layout* foi criado por meio da plataforma de design gráfico gratuita *Canva®*, como mostra a figura 1, a seguir:

Figura 1. Exemplo de postagem

Fonte: Elaboração dos autores, 2023

2ª) Escolha dos *Itans* e seleção das preparações

Inicialmente, para contar a história dos Orixás, optou-se pelos *Itans*, conjunto de histórias mitológicas que compõem a mitologia yorubana, que constituem a base dogmática que rege muitas práticas alimentares da religião (Alves, 2019). Como cita Reginaldo Prandi em sua obra Mitologia dos Orixás (2007), é pelo mito que se alcança o passado e se explica a origem de tudo, é pelo mito que se interpreta o presente e se prediz o futuro. Visto isso, os *Itans* foram selecionados visando trazer as histórias dos Orixás e apresentar suas preferências alimentares, estas justificadas por narrativas míticas, no qual foram acrescentadas nas publicações, conforme o exemplo na Figura 2.

A partir dos *Itans* escolhidos e partindo de uma conversa entre os extensionistas responsáveis pela produção do trabalho, foram selecionadas as comidas de santo ofertadas a cada Orixá, escolhidos a partir dos critérios culturais e representativos. Em seguida, para melhor compreensão sobre a importância de cada alimento, se fez necessário apresentar de modo breve seus significados e formas de preparos, mantendo a base na literatura, porém considerando que o preparo se difere de terreiro para terreiro, uma vez que nesta religião, o saber é propagado pela oralidade, com isso, cada casa irá apresentar doutrinas e costumes diferentes.

Figura 2. Exemplo de postagem Itans

Fonte: Elaboração dos Autores, 2023

RESULTADOS E DISCUSSÃO

a) Post 1 - Introdução: Costuma-se dizer que "no Candomblé tudo come", ou seja, além das pessoas, come divindades, objetos litúrgicos, o chão, a cumieeira, o jogo de búzios, o fio de contas e os assentamentos dos Orixás (Alvarenga, 2018). Isso porque nada se mantém vivo sem a comida, uma das principais ligações entre o reino dos homens e do divino e principal fonte de fortalecimento do axé.

Uma cozinha faz parte de um sistema alimentar, ou seja, está inserida em um conjunto de elementos, técnicas, produtos, hábitos e comportamentos relacionados à alimentação (Alves, 2019). É na cozinha de um terreiro onde são preparadas as comidas dos Orixás e da comunidade, o que faz deste um espaço essencial para a continuidade das atividades religiosas. Pensando nisso, a postagem introdutória buscou trazer conceitos da cozinha de santo.

Comida de Santo, comida de obrigação, comida de Orixá, comida sacralizada, comida de preceito ou dieta sacrificial dos terreiros de Candomblé e o nome como "os de comer" oferecidos aos ancestrais nas religiões de matrizes africanas são chamados (Ribeiro e Sousa Júnior, 2018).

Ao falar da cozinha de terreiro, faz-se fundamental citar um dos termos mais popularizados dentro da religião: *Iabassé*, "a matriarca que cozinha". Cargo exclusivamente feminino, a *Iabassé* é a sacerdotisa preparada especialmente para manipular a comida, esta deve conhecer as técnicas de preparo de cada alimento, saber os certos e aqueles vetados para cada Orixá (Simas, 2019).

Também é importante lembrar o significado do termo yorubá "*ajeum*", que significa comer junto. O momento da refeição é quando a comunidade se reúne em torno de um

alimento comum, quando ocorre a divisão do alimento e com isso a confraternização, encontros e reencontros. Por isso, ao compartilhar com o Orixá o mesmo alimento que lhe é ofertado, ocorre a distribuição e movimentação do axé, fortalecendo a relação das forças divinas com o homem (Kileuy e Oxaguiã, 2009).

b) Post 2 - Exu: Assim como a cozinha é a essência do terreiro, Exu é a essência do Candomblé. Aquele que intercede em nome dos Orixás e dos homens e estabelece a comunicação entre Olorum com os homens e os Orixás. Irmão de Ogum, Xangô e Oxóssi, senhor das ruas, o primeiro que come, tudo começa com o padê de Exu, feito principalmente com farinha de mandioca, azeite de dendê e cachaça.

Apreciador de comidas bem temperadas e cheirosas, Exu foi escolhido como primeiro Orixá pois é aquele quem abre os caminhos para a efetivação dos desejos do homem; sendo o primeiro a ser servido, permite levar e espalhar o axé das divindades entre os homens, estabelecendo e propagando a união (Kileuy e Oxaguiã, 2009).

c) Post 3 - Ogum: Orixá da evolução, guardião das estradas, Ogum manifesta grande ligação com os seres humanos, estando presente nas batalhas físicas e espirituais. Foi o criador de ferramentas que possibilitaram ao homem cuidar da agricultura e da produção de alimentos, da caça e da pesca, trazendo sustento à comunidade e à família e acabando com a fome (Kileuy e Oxaguiã, 2009).

Seu alimento de preferência é o inhame, uma das principais e mais antigas raízes cultivadas, que pode ser preparado assado na brasa ou cozido. Porém, também é comumente conhecido pela apreciação à feijoada, ou farofa de feijão, que é quente e vem da terra (Farelli e Silva, 1997). Este prato geralmente é feito nos terreiros de Candomblé e servido à comunidade, de forma coletiva, como homenagem e a fim de propagar a força e axé do Orixá guerreiro.

d) Post 4 - Oxóssi: Oxóssi, senhor da terra e rei dos caçadores, foi um dos primeiros Orixás trazidos para o Brasil pelos escravos. Caçador, guardião da floresta e da caça, fornece o cultivo, ensina, ajuda e permite o homem levar o alimento para casa, por isso, está ligado à fartura e a alimentação (Kileuy e Oxaguiã, 2009). Apreciador de carnes e alimentos em grãos, provenientes da agricultura, este Orixá tem como comida preferida o Axoxó, prato feito com milho vermelho cozido, enfeitado com lascas de coco e pode conter um pedaço de carne por cima.

e) Post 5 - Xangô: Rei do fogo, senhor dos raios, dos trovões, da justiça e das leis, Xangô representa o fogo que mantém a vida, não aceita injustiças e maldades (Kileuy e Oxaguiã, 2009). Sua comida preferida é o Amalá, prato que tem como base o quiabo, tido como primeiro legume que surgiu na terra, refogado com azeite de dendê, camarão e cebola, também pode ser acompanhado de rabada. É servido quente, assim como são considerados os principais temperos do prato, como o gengibre, amendoim, castanha de caju e pimenta branca (Kileuy e Oxaguiã, 2009).

f) Post 6 - Iansã: Iansã, ou Oiá, é conhecida como a senhora dos raios, dos ventos e das tempestades, representa o amor ardente e a paixão. É por meio de seus ventos que Oiá se comunica com todos os elementos da natureza, o fogo, a terra, a água, o ar e também as matas. O fogo, alimentado pelo ar, é o elemento que sustenta a vida e um de seus símbolos mais marcantes e importantes, pois permitiu ao homem melhorar sua alimentação (Kileuy e Oxaguiã, 2009). *Iyabá* guerreira, tem como comida de preferência o acarajé, um bolinho de feijão fradinho amassado, frito no azeite de dendê e acompanhado de cebola e camarão seco.

g) Post 7 - Oxum: *Iyabá* da beleza, do amor e da fertilidade. Senhora das águas doces, tem seu nome ligado a um rio africano que banha as regiões de Ilexá, Ijebu e Oshogbo, na Nigéria (Kileuy e Oxaguiã, 2009). A Oxum foram dadas as cascatas, os rios, as cachoeiras, os córregos e todas as águas doces que tivessem movimento, o que se faz muito importante uma vez que é através da água que a terra é fertilizada, produzindo o alimento; é a água que mata a sede e sustenta a vida.

Senhora do mel, que representa a doçura e calmaria, Oxum tem este como seu alimento preferido. Também está ligada ao ovo, símbolo da fertilidade. A ela é servido o Ipetê, prato que tem como base o inhame cozido e pilado, servido com azeite de dendê, camarões secos e cebola ralada.

h) Post 8 - Nanã: Senhora da terra, da lama e de águas paradas dos pântanos e manguezais. Guardiã do saber ancestral, Nanã é considerada por algumas nações como a criadora do mundo, ajudando na criação dos seres vivos e renovando o mundo através da morte. Em suas terras são fecundados os grãos e as sementes, concedendo ao homem o alimento (Kileuy e Oxaguiã, 2009). Para Nanã é oferecido o Dandaró, prato preparado à base de feijão fradinho descascado, refogado no azeite de dendê com cebola e camarões secos.

i) Post 9 - Obaluaê: Filho de Nanã, também conhecido como Omolu, está ligado à saúde, regendo os efeitos e as curas das doenças, e à terra quente, estabelecendo assim, relação com a gestação vegetal, pois garante através do calor todas as manifestações de vida na terra (Kileuy e Oxaguiã, 2009). Como forma de representar as epidemias e doenças eruptivas como sarampo, catapora e varíola, surgem as pipocas oferecidas a ele. Chamadas de Doburu, as pipocas ao eclodirem do milho quente e do azeite de dendê simbolizam as erupções que explodem no ser humano.

j) Post 10 - Oxumarê: Orixá representado míticamente pela cobra, está ligado ao movimento, à continuidade e à transformação. Oxumarê também regula a chuva, distribuindo-a por todo o planeta e promovendo a abundância no cultivo (Kileuy e Oxaguiã, 2009). Sua comida preferida é o Adimu, prato feito com batata doce amassada, feijão fradinho e camarões.

k) Post 11 - Ossain: Também chamado de senhor das folhas, sem a sua presença e permissão para o uso destas nas funções sagradas, a religião não teria continuidade (Kileuy e Oxaguiã, 2009). Foi Ossain quem ensinou a Oxóssi o nome e o uso das ervas, e junto com Iroco, os três Orixás são moradores e protetores das florestas e daqueles que nelas habitam. A ele é ofertado o Efó, prato preparado com camarões batidos e espinafre.

l) Post 12 - Ibejis: Embora sejam venerados como uma só divindade, os Ibejis são gêmeos, os Orixás crianças, símbolo da alegria. Representam a duplicidade, o início da vida, a inocência e a energia das crianças (Kileuy e Oxaguiã, 2009). Têm preferência por todos os tipos de doces, balas, refrigerantes, frutas e também o caruru, prato preparado com quiabo, amendoim torrado, camarões secos e frescos, cebola e azeite de dendê.

m) Post 13 - Yemanjá: Divindade das águas salgadas, senhora dos mares, lagos, lagoas e da junção do rio com o mar, Yemanjá é tida como a mãe de todos os Orixás e de todas as cabeças (Kileuy e Oxaguiã, 2009). Ao controlar os rios e mares, esta *Iyabá* apresenta relação com a agricultura, que necessita da água para sua produção e consequente colheita, assim como propicia abundância na pesca. A mãe-d'água recebe manjar branco de coco, peixe branco e champanhe, além de sua comida preferida, o Ebô Yá, prato preparado com canjica, camarão seco e azeite de dendê ou oliva.

n) Post 14 - Oxalá: Considerado o primeiro dos Orixás, criador do homem e pai de todos os Orixás, senhor da serenidade e da paz. Oxalá tem preferência por comidas brancas, como o inhame cozido pilado e o Acaçá, prato que consiste em um creme de milho branco enrolado na folha de bananeira.

o) Post 15 - Conclusão: Por muitos anos o Candomblé não foi reconhecido como religião, devido ao medo de se estabelecer como espaço de fortalecimento da população negra. No Brasil, a religião foi ressignificada e, hoje, representa um campo de resistência cultural e religiosa, além de um elo com as raízes e origens africanas.

No entanto, o país ainda enfrenta um cenário de racismo religioso, sustentado por estigmas que cercam as práticas culturais afrodescendentes. O preconceito contra a religião permanece forte, apesar do direito constitucional à liberdade religiosa (Franco, 2021). Terreiros e seguidores continuam sendo alvos de perseguições, sofrendo invasões, destruições, fechamentos forçados e, em muitos casos, sendo vítimas de ameaças e violência física.

Ao final da série, por meio das ferramentas métricas do *Instagram®*, foi possível contabilizar o total de 757 curtidas, 72 comentários, 289 compartilhamentos e 107 ações de salvar. Considerando o impacto positivo causado pela série de postagens, pode-se constatar que a propagação de informações nas redes sociais foi importante ao atingirem maior número de pessoas. Tal fator apresenta relação com maior visibilidade dos casos de intolerância e maior posicionamento judicial (Franco, 2021). Com isso, a postagem de encerramento da série "Comida de Santo: os saberes e sabores sagrados", obteve sucesso ao desmistificar preconceitos, estimular a reflexão quanto à liberdade religiosa e promover a luta contra a intolerância religiosa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Cozinha de Santo é muito mais do que um espaço de preparo de alimentos: é a parte central dos terreiros, onde se entrelaçam espiritualidade, cultura e ancestralidade. Conforme ensina Mãe Stella de Oxóssi (Santos, 2010) cada ato realizado nesse ambiente deve ser consciente, pois o alimento consagrado carrega o axé dos Orixás e estabelece uma comunicação direta entre o mundo material e o espiritual. O cuidado na escolha dos ingredientes, o respeito às técnicas tradicionais e a dedicação no preparo mostram como a Cozinha de Santo é, ao mesmo tempo, um espaço de devoção, educação e resistência cultural.

Ao longo desta proposta de extensão e pesquisa, que se desenvolveu por meio da análise bibliográfica e da produção de conteúdo para rede social, foi possível perceber a riqueza dos saberes envolvidos na Cozinha de Santo e sua importância para a preservação da identidade afro-brasileira. A comida de santo, além de fortalecer os laços com o sagrado, é também uma forma de resistência frente às tentativas históricas de apagamento cultural e religioso sofridas pelos povos de matrizes africanas no Brasil.

A escolha dos *Itans* e pontos cantados como uma das referências para a produção das postagens, entrelaçada com as comidas votivas para cada Orixá, permitiu explorar não apenas o valor simbólico dos alimentos, mas também a maneira como eles carregam narrativas, ensinamentos e formas de viver e se relacionar com o mundo. Incorporar esses saberes em um espaço acadêmico historicamente embranquecido evidencia a necessidade de amplificar vozes e perspectivas que muitas vezes são marginalizadas. Referências afrocentradas e de tradições

orais, como os *Itans* e os pontos cantados, não apenas ressignificam a produção de conhecimento, mas também desafiam as estruturas eurocentradas, valorizando epistemologias plurais e inclusivas.

Trabalhar a gastronomia afro-brasileira no âmbito da Extensão Universitária foi essencial para aproximar o saber acadêmico das tradições culturais vivas que pulsam fora dos muros da universidade. A extensão permite que saberes populares e ancestrais, tantas vezes silenciados ou marginalizados, sejam reconhecidos como fontes legítimas de conhecimento. Ao promover ações educativas sobre a Cozinha de Santo nas redes sociais, ampliamos a consciência sobre a importância da cultura afro-brasileira e fortalecemos o combate à intolerância religiosa. Mais do que uma ponte entre universidade e sociedade, a extensão se revela como território fértil onde se cultiva a escuta, o respeito e o reconhecimento da diversidade como riqueza coletiva. Assim, ela cumpre seu papel de tornar a universidade mais plural, mais viva e mais conectada com as raízes do nosso povo.

É preciso reconhecer, no entanto, que esta pesquisa não abarca toda a complexidade e profundidade que a Cozinha de Santo carrega. A vastidão dos saberes ancestrais, a pluralidade das práticas entre os terreiros e a riqueza simbólica de cada preparo ultrapassam os limites de um único projeto. Ainda assim, este trabalho é uma semente lançada no solo da extensão, um primeiro gesto que aponta para novas possibilidades de escuta, estudo e valorização dessa tradição essencial à identidade afro-brasileira.

A difusão desse conhecimento por meio das redes sociais reafirma, também, a urgência de tornar esses saberes mais acessíveis, reconhecendo-os como parte de uma gastronomia brasileira que, infelizmente, ainda é pouco explorada e valorizada nos espaços acadêmicos. Em um contexto social em que a intolerância religiosa persiste, promover o entendimento e o respeito à Cozinha de Santo e aos seus guardiões é, também, um ato político, de afirmação e de justiça.

Concluir este trabalho é, portanto, mais do que encerrar uma etapa: é reconhecer a Cozinha de Santo como um espaço sagrado de aprendizado, onde o alimento nutre corpo e espírito, resgata memórias ancestrais e fortalece a luta por liberdade religiosa em um país ainda marcado pelo racismo estrutural. Que este conhecimento siga se expandindo como um fio de dendê, tecendo caminhos, iluminando consciências, alimentando as futuras gerações com sabedoria, axé e resistência.

.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Amarildo Fernando de. **A senioridade iniciática do Ilê Wopô Olojukan:** origem e extensão do candomblé em Belo Horizonte/MG e as narrativas sagradas das iabás. 2012. Dissertação (Mestrado em Ciências da Religião) – Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2012.

ALVARENGA, M. J. S. D. O Candomblé começa na cozinha: alimentação, aprendizado e transformação. **Habitus**, Goiânia, v. 16, n. 2, p. 275–292, 2018. Disponível em: https://doi.org/10.18224/hab.v16i2.5718.

ALVES, Lourence Cristine. **Onje:** saberes e práticas da cozinha de santo. 2019. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

BENISTE, José. **Mitos Yorubás:** o outro lado do conhecimento. 8. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2016.

BORGES, Elisabeth Maria de Fátima. A inclusão da história e da cultura afro-brasileira e indígena nos currículos da educação básica. **Revista Mestrado em História (Vassouras),** v. 12, n. 1, p. 71-84, jan./jun. 2010.

COELHO-COSTA, Ewerton Reubens. Nos banquetes de candomblé os deuses comem: representatividade mitológica nas comidas de santo. **Revista Ágora**, v. 18, n. 1, p. 78-86, 2016.

FARELLI, M. H.; SILVA, N. P. da. **Comida de santo (também comida baiana)**. 8. ed. Rio de Janeiro: [s.n.], 1997. 78 p. ISBN 85-347-0121-0.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida:** uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FERREIRA, Amauri Carlos. Posfácio. In: SILVA, Sidney Ferreira da. **Candomblé Kétu:** narrativas míticas e culinária afro-brasileira. Curitiba: Brazil Publishing, no prelo.

FERREIRA, Amauri Carlos; RODRIGUES-JÚNIOR, Adail Sebastião; SILVA, Sidney Ferreira da. A comida sagrada na morada dos orixás. **Revista Calundu**, [S.l.], v. 6, n. 1, jan./jun. 2022. DOI: https://doi.org/10.26512/revistacalundu.v6i1.41572.

FRANCO, G. P. As religiões de matriz africana no Brasil: luta, resistência e sobrevivência. **Sacrilegens**, Juiz de Fora, v. 18, n. 1, p. 30–46, 2021.

GOMES, Laurentino. **Escravidão:** volume II: da corrida do ouro em Minas Gerais até a chegada da corte de dom João ao Brasil. Rio de Janeiro: Globo Livros, 2021.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo demográfico 2022:** resultados. Rio de Janeiro: IBGE, 2022.

I FORPROEX - ENCONTRO DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS, 1987, Brasília. **Conceito de extensão, institucionalização e financiamento.** [S. l.: s. n.], 1987. Disponível em: [coloque o link]. Acesso em: 5 abr. 2025.

KILEUY, O.; OXAGUIÃ, V. de. **O Candomblé bem explicado:** nações Bantu, Iorubá e Fon. Rio de Janeiro: [s.n.], 2009. 554 p. ISBN 978-85-347-0576-9.

MONTANARI, Massimo. **A comida como cultura.** São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

NADALINI, Ana Paula. "O nosso missal é um grande cardápio": Candomblé e alimentação em Curitiba. **Revista Angelus Novus**, Curitiba, n. 3, p. 3-10, maio 2012.

PRANDI, R. **Mitologia dos Orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. ISBN 978-85-359-0064-4.

RIBEIRO, C.; CAETANO, V. **Comida de santo que se come**. [S.l.:s.n.], 2018. 184 p. ISBN 978-85-5627-011-5.

RIBEIRO, José. **Comidas de santo e oferendas**. São Paulo: Eco, 2004.

RUFINO, Luiz. **Pedagogia das encruzilhadas**. Rio de Janeiro: Mórula, 2019.

SANTOS, Juana Elbein dos. **Os Nagô e a morte**. 14. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

SIMAS, Luiz Antonio. **O corpo encantado das ruas**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2019.

SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. Comida de santo e comida de branco. **Revista Pós Ciências Sociais**, v. 11, n. 21, jan./jun. 2014.

La Costa Brama: comida ritual e a experiência afromexicana

La Costa Brama: comida ritual y la experiencia afromexicana

The Coast Roars: ritual food and the afro-mexican experience

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.67939

Priscilla Mello | priscillaldm@gmail.com
https://orcid.org/0000-0002-8179-4572
Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Recebimento do artigo: 14-abril-2025
Aceite: 13-outubro-2025

MELLO, P. La Costa Brama: comida ritual e a experiência afromexicana. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 71-91, out. 2025.

RESUMO

Este ensaio tem como objetivo descrever etnograficamente alguns aspectos dos rituais funerários, doenças espirituais e práticas de cura presentes em comunidades afromexicanas na Costa Chica de Guerrero e Oaxaca, no Pacífico mexicano, e sua relação com a alimentação. Fruto de um trabalho de campo antropológico de longa duração entre 2022 e 2023, num primeiro momento, busca-se compreender a relação entre os elementos constitutivos da pessoa e certas enfermidades. Em seguida, será analisada a dimensão cotidiana dos rituais funerários na região, com o intuito de entender como vida e morte se entrelaçam, e constituem uma das formas pelas quais essa população tem permanecido em resistência; e como a alimentação se apresenta como uma força criadora de vínculos entre as pessoas e os seres do mundo, sendo entrelaçada a várias dimensões da vida comunitária.

Palavras-chaves: Gastronomia; Afromexicanos; Ritos funerários; Comida ritual.

ABSTRACT

This essay aims to ethnographically describe some aspects of the funerary rituals, spiritual illnesses, and healing practices present in Afro-Mexican communities on the Costa Chica of Guerrero and Oaxaca, in the Mexican Pacific, and their relationship with food. The result of long-term anthropological fieldwork between 2022 and 2023, the article initially seeks to understand the relationship between the constitutive elements of the person and certain illnesses. Next, the daily dimension of funerary rituals in the region will be analyzed, aiming to understand how life and death intertwine, constituting one of the ways in which this population has maintained resistance. It also explores how food presents itself as a force that creates bonds between people and the beings of the world, intertwined with various dimensions of community life.

Keywords: Gastronomy; Afro-Mexicans; Funeral rituals; Ritual food.

RESUMEN

Este ensayo busca describir etnográficamente algunos aspectos de los rituales funerarios, las enfermedades espirituales y las prácticas de curación presentes en las comunidades afromexicanas de la Costa Chica de Guerrero y Oaxaca, en el Pacífico mexicano, y su relación con la comida. Fruto de un largo trabajo de campo antropológico realizado entre 2022 y 2023, el artículo busca inicialmente comprender la relación entre los elementos constitutivos de la persona y ciertas enfermedades. Posteriormente, se analizará la dimensión cotidiana de los rituales funerarios en la región, buscando comprender cómo se entrelazan la vida y la muerte, constituyendo una de las formas en que esta población ha mantenido la resistencia. También explora cómo la comida se presenta como una fuerza que crea vínculos entre las personas y los seres del mundo, entrelazada con diversas dimensiones de la vida comunitaria.

Palabras claves: Gastronomía; Afromexicanos; Rituales funerarios; Comida ritual.

INTRODUÇÃO

It's always night, or we wouldn't need light.

Thelonious Monk

Continuar vivo também é arte. Suponho que seja a arte mais sublime, não pensa assim?

Kiarostami

Neste ensaio gostaria de compartilhar algumas reflexões a partir da minha experiência de campo com as comunidades afromexicanas da Costa Chica de Guerrero e Oaxaca, no Pacífico, onde vivi entre outubro de 2022 e junho de 2023, fruto da minha pesquisa de doutorado vinculada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro, no Brasil.

Vivi durante um ano no México, entre 2022 e 2023, estando de forma contínua em comunidades da Costa Chica por nove meses — tempo em que convivi cotidianamente com algumas das mulheres mencionadas neste trabalho. Priorizei as conversas informais e a convivência diária, embora também tenham sido realizadas algumas entrevistas semiabertas. A pesquisa é uma continuidade dos meus interesses em torno da resistência afrodiaspórica nas Américas e da produção de territórios existenciais negros diante das forças coloniais homogeneizadoras, que atuam de maneira singular em cada contexto.

Na costa, existem mais de 20 municípios que se autodefinem como afromexicanos — uma região compartilhada com povos indígenas como os mixtecos, amuzgos e chatinos. Alguns desses municípios são maiores, urbanos; outros são comunidades menores, rurais, de agricultores, criadores de gado, pescadores e pequenos comerciantes.

Uma dessas comunidades se chama Collantes, localizada no litoral de Oaxaca, com pouco mais de dois mil habitantes. Foi ali que vivi durante seis meses — o lugar onde passei mais tempo do meu trabalho de campo em 2023. Avaliei, naquele momento, que Collantes era o espaço mais propício para me ajudar a compreender a singularidade da resistência afromexicana na Costa Chica, por manter viva uma dinâmica comunitária, cultural, ritual, de parentesco e de organização política que me pareciam profundamente significativas.

Neste texto, num primeiro momento, gostaria de destacar alguns aspectos da vida comunitária, em particular os rituais funerários e de cura praticados pelas mulheres de Collantes e sua intensa relação com a alimentação. Em seguida, a partir dessa vivência, desejo especular sobre uma certa arte da nomeação que, creio, os afromexicanos experienciam hoje dentro do movimento político coletivo que vivem e criam cotidianamente.

Com a esperança dessa reflexão possa iluminar outras experiências no seio da afrodiáspora e de seus territórios, trata-se de tentar localizar que outras histórias se expressem de maneira singular nessa experiência (ver Goldman, 2021). Assim, este texto não pretende

elaborar conclusões definitivas, mas apenas esboçar elementos que serão aprofundados ao longo da tese[1].

OUTRAS HISTÓRIAS

Em Collantes, a maioria de seus habitantes são agricultores de cultivos como milho, mamão, pimenta, limão e manga. Alguns também cultivam o café congo, conhecido na região por ter sido trazido pelos africanos que ali chegaram. Esse café é feito com as sementes do quiabo, que são deixadas para secar na planta, depois debulhadas, torradas e moídas para produzir o chamado "café de mazorquita" — uma bebida semelhante ao café que conhecemos. Alguns agricultores também criam gado para a produção de queijos, carne e aves. Algumas dessas aves são levadas para as rinhas de galo organizadas pelos homens, em algumas noites.

Muitas mulheres trabalham vendendo alimentos e diversas comidas na comunidade, anunciadas todos os dias pelo alto-falante comunitário: os tacos dourados da tia Ana, as enchiladas verdes de María, os tamales de Giorgina. Outras pessoas praticam a pesca no Rio de Arena, cujas margens contornam Collantes; ou no mar, na praia de Puerto Minizo — lugar onde se diz que naufragou o navio no qual vieram seus antepassados. No rio, também recolhem cascalho que utilizam na construção de suas casas. A paisagem é seca, mas ainda assim verdejante, com o rio, os manguezais e o mar por perto.

Assim me contaram que nasceu Collantes. De gente fugida, vinda de diferentes lugares da região da Costa Chica. De gente que veio do mar, que é do mar. "Somos costeños", assim afirmam na Costa Chica, e falam da relação que possuem com o oceano, os rios, lagoas, manguezais e os animais que neles vivem. Gente costeira, diferente, como dizem, dos outros povos que povoam o México. "Nuestra piel es negra y nuestro pello es chino". Falam de sua ancestralidade compartilhada entre aqueles que vieram de África e com os indígenas que já estavam naquela região, dizendo que também possuem essa herança. "Aquí en esta tierra bailamos por la libertad y su alegría", assim recitam de diferentes maneiras em versos poéticos e músicas que atravessam a vida de suas comunidades e expressam em murais e pinturas.

Em Collantes, suas histórias me falavam dos barcos que naufragaram nas praias de Punta Maldonado em Guerrero, em Playa Minizo ali perto ou em outros lugares. Na costa também, tal como em certos lugares do Caribe, conta-se a história de sobreviventes de um barco naufragado que, assim, permitiu que se libertassem. Don Silvino a De La Serna (2012, p. 199), por exemplo, assim como muitos outros anciões da região, narra que seu avô chegou numa embarcação de África que colidiu com as pedras debaixo d'água em San Nicolás. Afundou, e então quem conseguiu se salvar pulou na água e se libertaram naquela terra. Como me narrou a senhora María em Collantes, sua avó lhe falava de um barco que veio da África com os seus antigos, mas o barco naufragou e eles caminharam para "el monte", para a mata, o espaço indomesticado; e passaram a viver naquela terra. A este lugar chamavam Collantillo. Diz-se de pessoas que acharam fragmentos desse barco na praia, que já desapareceram.

[1] Aqui, não realizarei uma revisão bibliográfica, pois meu objetivo é enfatizar a descrição etnográfica. No entanto, não deixo de mencionar alguns trabalhos sobre a região que podem servir de referência para o leitor interessado, tais como Aguirre Beltrán (1972, 1985, 1994), Correa e Velázquez (2005), Díaz e Velázquez (2017), Velázquez (2006, 2011), Quecha (2006, 2011, 2014, 2015, 2016, 2020), Masferrer (2014, 2016, 2017), Gabayet (2014, 2016, 2018, 2020), Huerta (2017, 2022) e Demol (2018, 2023).

A Revolução Mexicana na década de 1910 gerou algumas mudanças no território. É dito que ela ajudou a expulsar os espanhóis que ali detinham parte das terras no século XIX e operaram uma fábrica de algodão durante algum tempo — para devolvê-las aos collanteños que estavam mais próximos do centro do povoado e nela trabalhavam.

Em Collantes é viva a memória da morte de antepassados que enfrentavam o mar revolto de Playa Minizo para embarcar as cargas de algodão que seriam exportadas. Outras narrativas, contudo, principalmente daqueles cujas famílias moravam mais afastadas do centro, na mata, contam do pavor gerado pela "Revolta" que viera para perturbar seu modo de vida. Falam da violência generalizada que sofreram em decorrência da guerra, e que os levou a ter de se abrigar ainda mais adentro dos cerros. No pós-revolução, com a repartição agrária e a criação dos ejidos, territorialidade comunal aplicada igualmente a campesinos, indígenas e afrodescendentes no México, aqueles que se encontravam afastados se aproximaram cada vez mais do centro de Collantes.

Na Costa Chica, os cimarrones, como alguns se definem, constituíram comunidades que conformam uma rede territorial de diferenças e semelhanças, conectadas entre si, e criaram um território que, como escreve Beatriz Nascimento, é um espaço que não é geográfico, mas vital, pois:

> os quilombos surgiram não só como resultado de uma situação negativa de fuga da escravidão, mas como uma ação positiva para recriar a ligação primordial do homem com a terra. A terra não como propriedade, mas como elemento indispensável ao conjunto da vida humana, em seu significado espiritual (Nascimento 2018, p. 209-210).

Vida possível sobre ruínas. E que ruína maior senão a própria condição humana? Se certos povos partirão desse fato para realizar um tipo de pacto com o pesar, outros buscam a dádiva da "paz da guerra quilombola", como escreve Beatriz Nascimento; na qual "todos são todos" e "o um é o outro". E para isso é preciso trabalho, é preciso fazer, criar, tecer os vínculos, para curá-los dessa ferida primordial[2].

Dona Maria um dia me diria que quando era jovem as pessoas em Collantes só viviam das coisas da terra. Contou-me: "A gente plantava, pescava, buscava a água do rio, brincava, a gente dançava, inclusive foi nessa época que começou a Dança dos Diabos", hoje, uma das principais expressões da cultura afro da Costa Chica:

> Tudo na minha cozinha eu fazia do barro que tirava da beira do rio. Agora o rio está sujo com o que o povo da cidade atira nele e temos que comprar esses galões de água todos os dias. Mas quando eu era criança, não precisávamos comprar nada. Agora, ninguém mais quer mexer no barro e compram tudo de plástico na cidade. Era muito difícil ver alguém doente. Agora as coisas são diferentes. Isso também é por causa das coisas que comemos agora, que já não são como antes, são comidas venenosas.

[2] Aqui, aproximo a experiência afromexicana da Costa Chica — e em especial de Collantes — da ideia de cimarronagem/quilombismo, considerando de que modo os movimentos afrodiaspóricos utilizam essa expressão para se referirem à criação de territórios existenciais de diferentes naturezas, que escapam aos limites jurídicos ou historiográficos que lhes foram atribuídos (ver Nascimento, 2020). Destaco também que, no contexto brasileiro, o direito territorial dos quilombos não se restringe aos clichês da fuga, mas abarca uma diversidade de comunidades remanescentes da escravidão. Este tema e essa aproximação serão desenvolvidos com maior profundidade em trabalhos futuros.

Figura 1. Doña Billín cura o *susto* de uma mulher no Cerro de la Esperanza. Oaxaca, 2023.

Fonte: A autora

Figura 2. Entardecer em Collantes. Oaxaca, 2023.

Fonte: A autora

AS ALMAS, OS SERES E SEUS LAÇOS

Tia Victorina Oliva, padeira, agricultora e anciã de Collantes, um dia me explicaria que nas comunidades afromexicanas da Costa Chica a pessoa é constituída por quatro partes fundamentais, entrelaçadas: o corpo; a *anima* ou alma; o *tono*, *nagual* ou animal; e a *sombra*. A *anima* seria o seu princípio vital, sua luz, que não tem forma. Poderíamos dizer, aquilo que faz determinado ser existir. Já a sombra, que por vezes com a *anima* se confunde e entrelaça, é descrita também como "espírito", tem a forma da pessoa e pode desprender-se do corpo, por exemplo, no sono; é imaterial ou se diz que é feita de outro tipo de matéria. Poderíamos dizer,

é aquilo que faz determinado ser existir enquanto tal. Já o *tono* ou animal seria o duplo da pessoa que habita "el monte", a mata, é seu protetor, com o qual compartilha um destino em comum, pois o que acontece com o animal ou a pessoa, uma doença, fome, uma emboscada, alegrias, tristezas, é sentido e vivido pelo outro, que pode ser uma onça, um crocodilo, um coiote. Se um se vai, o outro também se vai (Gabayet, 2020a, 2020b).

Em Collantes, o cuidado com os mortos tem como principal objetivo cuidar da sombra das pessoas, que se caracteriza por sua inconstância e caráter predatório após a morte. O cuidado deve se direcionar, sobretudo, às pessoas que já em vida eram conhecidas por possuir uma "sombra pesada". Nessa comunidade, esse cuidado não se restringe ao dia de Todos os Santos, ou Dia dos Mortos, no 2 de novembro, sendo algo presente ao longo de todo o ano e compartilhado entre todas as pessoas de lá e de comunidades vizinhas que conformam uma ampla e intricada rede de parentesco.

Assim, sempre há algum familiar, comadre, seus ascendentes ou descendentes, para o qual se está realizando algum ritual funerário. Seja o velório de dia seguinte, o levante de sombra aos 9 dias, a celebração de 60 dias, as rezas mensais até completar um ano, o grande ritual de "cabo de año". Um conjunto de momentos que preenchem o cotidiano de comidas e encontros, músicas e festas, tristes e ao mesmo tempo alegres, que são somadas às festas do calendário católico, além dos casamentos, aniversários e batizados tão esperados.

Ao trabalho e cultivo de relações cotidianas nos rituais funerários e festejos, é somado outro, que é realizado por mulheres especialistas na arte da cura e no nascimento de novos seres. Dona Gloria, uma dessas mulheres de Morelos, uma comunidade próxima a Collantes, me contaria que começou curando suas filhas quando eram crianças após uma senhora lhe dizer que ela tinha o dom de fazê-lo. Na ocasião, Dona Gloria disse à senhora que não sabia, e não tinha ninguém para ensiná-la. A mulher lhe disse que ela iria lembrar, e dito e feito, ela conta que nos anos seguintes começou a se lembrar de rezas e cantos, remédios e técnicas. Era como se ela começasse a se lembrar de tudo que já sabia. Esse trabalho que cura algumas vezes é somado ao de rezar os velórios e procedimentos funerários consecutivos. Tarefa de mulheres que são requeridas para também acomodar os bebês nas barrigas das mães, realizar partos, recomendar algum remédio, e para curar-lhes de doenças como o *espanto* ou *susto*; *ninañi*, um tipo de vergonha excessiva; *empacho*, algo como uma grave azia; *mal aire*, ou *mala vibra*, uma energia ruim; *coraje*, a raiva desmedida que é contagiosa e afeta as crianças; *mal de ojo*, o olho grande, como conhecemos; doenças que conjugam aspectos que leem como físicos, emocionais e espirituais a uma só vez. (Demol, 2023).

O susto, a mais comum das enfermidades, pode ser provocada por coisas distintas, mas principalmente por eventos traumáticos ou maus encontros com pessoas, animais, espíritos ou outras forças da natureza, como o mar. Segundo me explicavam, após um evento como esses, a pessoa fica com algo, um medo, uma fraqueza, uma dor, um inchaço ou tristeza passa a acompanhá-la, estado que aquelas que curam podem ver através dos olhos da paciente. Porém uma das explicações que são dadas para esse estado de adoecimento não é exatamente a soma de algo à pessoa, mas, justamente, sua separação, nesse caso, de sua sombra.

Como escreve Aguirre Beltrán (1972), a sombra se caracteriza por seu "aliento vagabundo". Quando a pessoa sonha, a sombra caminha por lugares os mais diversos e, como não tem obstáculos, pode violar as leis do tempo e do espaço. Nessas andanças, quando a sombra anda em seus passeios, é suscetível de sofrer o ataque de um inimigo, vivo ou morto, e então se encontra incapacitada de regressar. O mesmo pode acontecer quando se desperta

alguém inesperadamente: a sombra, impossibilitada de retornar prontamente ao corpo, se extravia. Em tais casos, o corpo, sem a sombra, se enferma. Nas comunidades da costa chamam essa enfermidade de "espanto de sueño" e, uma vez que o diagnóstico é confirmado, procuram as especialistas em trazer a sombra de volta.

Não é indispensável que a sombra se encontre fora do corpo para que se extravie, basta simplesmente uma forte impressão, sensação de pavor ou medo profundo, para que a sombra abandone o corpo. Esse modo de extravio é um dos mais frequentes e a cura, portanto, diz respeito a chamá-la de volta. Como dizem, a pessoa sem sombra é, sobretudo, um ente sem nome, por que o nome se encontra localizado na sombra. Assim, os diversos procedimentos empregados para capturar a sombra nunca deixam de mencionar o nome da pessoa.

Um dos modos de curar alguém com susto ou espanto trata de passar na pessoa enferma um ovo cru, previamente mergulhado em uma loção perfumada de ervas—manjericão, alecrim e outras; espirrar-lhe aguardente pela boca da especialista, que lhe desenha cruzes com giz nas mãos e pés; queimar resina de copal e cantar e repetir uma reza curta a Nossa Senhora e a seu filho, na qual se pede, roga, invoca e exige que a pessoa doente não tenha medo, que tenha coragem, que venha: "no seas covarde, no tengas miedo, vente, vente pacá.". Chamam seu nome e, assim, o susto desaparece da pessoa.

RITUAIS FUNERÁRIOS

Figura 3. Tia Victorina Oliva e suas filhas, *cabo de año* em Collantes. Oaxaca, 2023.

Fonte: A autora

Figura 4. Trabalho no forno, *cabo de año* em Collantes. Oaxaca, 2023.

Fonte: A autora

Tia Victoria é procurada por muitas pessoas para dar-lhes alento ou um conselho e, por vezes, disponibiliza sua casa para a realização de *cabos de año*, principal ritual que deve ser realizado após o decurso de um ano do falecimento de uma pessoa. Pude acompanhar os preparativos de um desses rituais, realizado a uma mulher de 45 anos, falecida prematuramente por problemas de coração.

Os preparativos se iniciaram um mês antes da data final. Nesse mês, há todo um processo de preparação, das pessoas e da casa que receberá o cabo de año. Durante todos os dias daquele mês, um grupo de mulheres da comunidade passa a se reunir, durante uma hora pela tarde, na casa anfitriã, onde será realizado o ritual — nessa ocasião, na casa de Tia Victorina e suas filhas Carmen e Isabel. As mulheres se reuniam em sua sala sob a orientação de uma rezadeira que puxava as rezas e cantos que eram repetidos em coro pelas outras mulheres. Ao longo desse mês um elaborado altar para a pessoa vai sendo construído aos poucos, com flores, velas, imagens de santos e fotografias. Todos os dias são oferecidos pão e café para as mulheres visitantes.

O ritual tem seu ápice na última semana e, sobretudo nos últimos três dias, quando a casa anfitriã passa a estar cheia a todo o momento. No primeiro desses dias, pela manhã, as mulheres se dividiram pelas tarefas na cozinha, para fazer os pães, preparar o milho para as *tortillas*, o café, águas saborizadas, e o *pozole*, um caldo de milho branco servido com carne de porco, cebola e cheiro verde, o principal prato que será oferecido à noite.

Outro prato importante que será servido durante esses dias é a *barbacoa*, um preparo de carne bovina em um caldo vermelho intenso e apimentado feito com especiarias como cravo e pimenta do reino. Para prepará-la, o costume aconselha que as famílias que possuem condições para isso ofereçam um boi para a comunidade. O boi deve ser morto e limpo pelos homens, e estes mesmos, coletivamente, devem preparar a *barbaco*a, em grandes panelas no fogo à lenha, o que ocorreu corretamente naquela ocasião. O preparo da *barbacoa* pelos homens não ocorre apenas nos cabos de año, mas é um costume presente também em outras festividades e encontros.

Figura 5. Chegada da carne, *cabo de año* em Collantes. Oaxaca, 2023.

Fonte: A autora

Figura 6. Preparação da carne, *cabo de año* em Collantes. Oaxaca, 2023.

Fonte: A autora

No primeiro dia, às pessoas que estavam organizando o evento foram servidos os miúdos do boi em um caldo mais simples, enquanto o restante da carne era preparado pelos homens. Uma vez pronta a *barbacoa*, as mulheres se organizam em um grande mutirão para preparar conjuntos de *tortillas* com a carne temperada em pequenos baldes, cubetas que são entregues à fila de famílias já em espera. Dezenas de cubetas são preparadas e separadas para serem entregues pelas crianças em diversas casas da comunidade. Na ocasião, era Carmen que coordenava em seu caderno quem faltava receber o presente.

Em outros dias que eu passava para visitar Mama Victo e nos sentávamos para conversar em sua varanda, de vez em quando chegavam crianças que lhe pediam a benção e lhe entregavam cubetas com *barbacoa* e outros alimentos, de outras festividades. Na costa, os

Figura 7. Panela com chile, *cabo de año* em Collantes. Oaxaca, 2023.

Fonte: A autora

Figura 8. Preparação, *cabo de año* em Collantes. Oaxaca, 2023.

Fonte: A autora

mais jovens pedem a benção aos mais velhos dizendo-lhes "santito tía" encostando o dorso da mão direita na testa da senhora, ou senhor, que responderá, "dios te bendiga". Algumas vezes as crianças lhe avisavam e convidavam ao respectivo *cabo de año*, ou apenas lhe entregavam o presente. O convite também era anunciado no alto-falante comunitário.

No *cabo de año*, o conjunto mais importante de todos foi o preparado para ser entregue à madrinha de batismo da moça falecida, pessoa extremamente importante nesse momento, muito mais que sua própria mãe carnal ou mesmo qualquer sacerdote, uma vez que é a madrinha a responsável pelo cuidado da alma da criança, por toda a vida. Além de *tortillas*, *barbacoa*, *pozolles,* pães, café, roupas, também lhe são levadas garrafas de cerveja e aguardente e um grande peru vivo enrolado em papel colorido.

Um grupo de mulheres se destacou e caminhou até a casa da madrinha, lhe entregaram os presentes, tomaram juntas as cervejas e conversaram longamente sobre a vida da moça que partira e todos os vínculos que cada uma possuía com ela: prima, sobrinha, cunhada, afilhada. Depois retornaram à casa anfitriã e terminaram os demais preparativos para a noite junto às outras mulheres. Quando o sol se pôs, uma banda de instrumentos de sopro começou a tocar enquanto se iniciaram as rezas à moça que durariam a noite toda, pelo bem de sua alma, até de manhã. Ainda que muita comida tenha sido distribuída, as panelas ainda permaneciam cheias, e as pessoas seguiam comendo, conversando, tomando cerveja. Com o aprofundar da noite, os homens e as crianças foram se recolhendo, e as mulheres seguiram cantando para a jovem, que estava presente, e com a qual a rezadeira e Tia Victo conversavam. Diziam-lhe que se acalmasse, que tudo ficaria bem, e para que ela se alegrasse, pois a festa era para ela.

Figura 9. Mulheres levam presentes à madrinha, *cabo de año* em Collantes. Oaxaca, 2023.

Fonte: A autora

Figura 10. Presente de peru vivo, *cabo de año* em Collantes. Oaxaca, 2023.

Fonte: A autora

No dia seguinte pela manhã, foram ao cemitério devolver a cruz da moça que havia sido retirada no início dos rituais e agora era devolvida ao seu lugar de descanso. Enfim, era finalizado o ciclo ritualístico que garantiria o bom descanso ao seu espírito, seu apaziguamento e garantia de que agora, assim como todos, estaria em paz.

AS ARTES DA NOMEAÇÃO

Tia Victorina me recebeu durante muitas tardes, como as que passamos desgranando a colheita de seu milho, que lá é a base da alimentação de virtualmente todas as pessoas, não só desta região. Em um desses dias conversamos sobre as rezas e os pedidos que são feitos durante a plantação do milho para que este possa crescer com força suficiente e proporcionar a alimentação das famílias que o semeiam. Ao longo da conversa, Mama Victo me afirmou uma frase que me deixou pensativa. "Minha filha", um dia ela me disse:

> Tudo tem seu nome no mundo, o problema é que a gente se esquece do nome das coisas, mas quando eu era criança eu me sentava ao lado das mulheres maiores, e ouvia suas conversas, suas histórias, elas sim sabiam o nome das coisas, elas sabiam o nome da terra e sabiam que a terra aceita tudo e nos dá, como mãe que é, tudo que tem, nos dá o nosso alimento. Mas ela também come junto com a gente, pois ela dá, mas precisa receber. O problema é que muita gente já não faz isso e, por isso, tudo está do jeito que está. Filha, nós precisamos comer junto com a terra. Nunca se esqueça disso.

Figura 11. Pessoas reunidas, *cabo de año* em Collantes. Oaxaca, 2023.

Fonte: A autora

Figura 12. Distribuindo a comida, *cabo de año* em Collantes. Oaxaca, 2023.

Fonte: A autora

Seu conhecimento fala sobre muitas coisas, mas para além do respeito à terra e às práticas de relação com ela e os seres que a habitam, me vi pensando sobre o que ela diz sobre o nome das coisas, que tudo tem seu nome e sobre o esquecimento desses nomes. Afinal, o que isso significa? O que significa o ato de nomear? Existiriam nomes verdadeiros? Mas qual é a natureza deles? São nomes originários? Mais antigos? Qual a sua relação com o tempo? Como eles são criados? Eles sempre existiram? E também, que relação possuem com a cura, como no ato curativo do *susto*, que se chama o nome da pessoa para que sua sombra retorne, trazendo saúde.

Talvez pudéssemos dizer que o povo afromexicano passa por um processo desse tipo, de nomeação. Do ponto de vista do Estado, os povos afrodescendentes no México passaram por um longo período de desaparecimento. Mas desde a década de 1980 é crescente a sua luta por direitos, organização política, e a ação de afirmarem-se, nomearem-se enquanto um povo, em um contexto que durante muito tempo, e ainda hoje, insiste em apontar a sua assimilação e desaparecimento. Todavia, os afromexicanos, suas comunidades, coletivos e movimentos — no último Censo mais de dois milhões e meio de pessoas— seguem afirmando que não são como os outros e não desejam ser como os outros. Que são diferentes, e precisam nomear-se de modo diferente, para que possam respirar melhor, para que as coisas façam mais sentido, para que se sintam mais fortes, mais vivos. Curiosamente, no país abundam o desdém de outros, acusando seus disparates, lidos, enfim, sob o signo da falta.

Afirma o mestre Antônio Bispo dos Santos (2018):

> O colonialismo nomina todas as pessoas que quer dominar. Às vezes fazemos a mesma coisa sem perceber: quando temos um cachorro, por exemplo, damos a ele um nome, mas não um sobrenome. Os colonialistas dão um nome, mas não dão um sobrenome porque o sobrenome é o que expressa o poder. O nome coisifica, o sobrenome empodera. Então, ao nos chamar de posseiros, nos colocaram em uma situação de dominação, obrigando- nos a cumprir os contratos que a nominação de posseiros nos impunha.

Creio que o *sobrenome* é, sobretudo, um marcador de pertencimento e o *poder* diz respeito a uma força, uma dignidade, para escapar aos processos de coisificação que nos fazem perder o espírito e adoecer.

A filósofa Stengers (2015) diz que nomear é tudo, uma vez que cada nome pode nos levar a caminhos diversos de percepção, mas também a formas de compor e habitar o(s) mundo(s). Com isso, no "Capítulo 4" de "No tempo das Catástrofes", a autora nomeia seu gesto ensaístico como a necessidade de "nomear o problema", e a questão da "nomeação do problema" diz respeito também a nomear os causadores da destruição. Escreve que nomear não significa postular uma verdade, mas atribuir àquilo que se nomeia o poder de nos fazer sentir e pensar no que o nome suscita (Stengers, 2015, p. 37, p. 139). Assim, a autora nos relembra do ato de nomear como algo que possibilita uma percepção, como algo que cria algo no mundo, que tem efeitos no mundo. Desse ponto de vista, nomear tem a ver com uma certa eficácia.

Como se sabe, um dos principais momentos rituais no candomblé é quando o iniciado, o iaô, renascido, dá seu nome publicamente. Em algumas *águas*[3] esse nome é secreto e é apenas revelado nesse breve momento. Nas águas jeje-nagô, o Orixá dirá seu Oruncó para todos ouvirem, nesse caso é escolhida uma pessoa presente — normalmente uma iyalorixá de outra casa — para tomar o nome do Orixá. São feitas algumas cerimônias nas quais a pessoa pergunta por três vezes o nome e na terceira o Orixá grita em voz alta seu Oruncó para todos ouvirem. Um dos momentos mais esperados da iniciação, é um ritual de grande tensão e expectativa, no qual pode ser afirmado — ou negado — que tudo foi bem feito; em caso positivo, ouve-se um grito triunfal do seu Oruncó, e todos — que têm este caminho e habilidade — entram em transe. Pois uma nova percepção, aliada da vida daquela comunidade, nasceu no mundo, fez-se presente no mundo, trouxe saúde, disse seu nome.

Figura 13. Preparando tortillas, *cabo de año* em Collantes. Oaxaca, 2023.

Fonte: A autora

[3] Diz-se das mesmas águas um conjunto de terreiros que compartilham vínculos e tradições, ou são da mesma "linhagem", herdeiros de uma mesma casa mãe.

Figura 14. Pozole servido, *cabo de año* em Collantes. Oaxaca, 2023.

Fonte: A autora

NOTAS PARA UM RETORNO

Nessa breve narrativa etnográfica, busquei me aproximar da singularidade e da força afromexicana na Costa Chica, sobretudo de suas mulheres, que sustentam a vida e o cosmos em rituais de despedida e renascimento, nos quais os alimentos e a festa são uma parte fundamental.

Nestes rituais o fluxo de troca dos alimentos produz um mundo distinto, onde nada está separado do meio, das pessoas, animais, espíritos, cujas relações é preciso constantemente modular, curar, nutrir e cultivar para que esteja saudável. Vê-se que tais relações não são dadas, mas precisam ser tecidas todos os dias, sobretudo com mãos de mulheres.

De fato, o alimento faz comunidade, relações, parentesco, e assim, é um dos elementos por meio do qual também essas comunidades se afirmam enquanto afromexicanas. Isso não significa, contudo, que sejam os únicos povos que praticam essa forma de relação com os alimentos, mas tão somente que ela, para eles, tem valor, é preciosa, deve ser cuidada, faz parte do modo de ser afromexicano, modo de ser vivido, cultivado, nomeado.

No livro "O Labirinto da Solidão", de Octavio Paz (1950, p. 13), o escritor mexicano fala sobre a resistência mexicana ao imperialismo que os assola e tenta eliminar há muito tempo. Nele fala sobre uma amiga que caminha pelo jardim do país estrangeiro e lhe diz:

> Sim, isso é muito bonito, mas não consigo entender completamente. Aqui até os pássaros falam inglês. Como você quer que eu goste das flores se não sei o nome verdadeiro delas (...) um nome que já se fundiu com as cores e as pétalas, um nome que já é a própria coisa? Se digo buganvílias, você pensa naquelas que viu em sua cidade, subindo em um freixo, em habitações litúrgicas, ou em uma parede, numa certa tarde, sob uma luz prateada. E as buganvílias fazem parte do seu ser, fazem parte da sua cultura, são *aquilo que você lembra depois de ter esquecido*. Isso é muito bonito, mas não é meu, porque o que a ameixeira e o eucalipto dizem, *não dizem para mim, nem a mim dizem nada*. (Paz, 1950, p. 13)

É como escreve Antonio Machado, trazido por Paz (1950) em sua epígrafe:

> O *outro* não existe: esta é a fé racional, a incurável crença da razão humana. Identidade = realidade, como se, afinal de contas, tudo tivesse de ser, absoluta e necessariamente, *um e o mesmo*. Mas o outro não se deixa eliminar; subsiste, persiste; é o osso duro de roer onde a razão perde os dentes. Abel Martin, com fé poética, não menos humana que a fé racional, acreditava *no outro*, na "essencial Heterogeneidade do ser", como se disséssemos na incurável outridade que *o um* padece.

"La costa brama por el porvenir", escreve Aleida Violeta, uma ativista e poeta afromexicana da costa. Nesses povos, algo ocorre no porvir. É como se perguntassem, como realizaremos isto que somos? – e, também, como nomearemos isto que somos para que se crie, para que se avive no mundo certa percepção, em meio à *guerra das denominações*, para falar como Bispo dos Santos? Escreve Paz (1950, p. 7) que não tem importância se as respostas que eles dão às suas perguntas forem logo corrigidas pelo tempo.

Os povos não acabam de ser, muito menos de desaparecer. Pois, ainda que tenham esquecido o nome, as palavras que os ligam a todas as forças em que se manifesta a vida, dela não se esquece. Procura-a sob todos os céus e entre todos os seres. E sonha que um dia vai encontrá-la de novo, não sabe onde, talvez entre os seus.

Assim escreve Aleida Violeta Vazquez Cisneros:

> Hoy es el día mundial de la cultura africana y afrodescendiente
>
> Y es necesario decir que la cultura africana y afrodescendiente es mucho más que folclor, mucho más que ese imaginario con aire de extranjerismo que mucho se percibe en México.
>
> La cultura africana y afrodescendiente es ancestralidad, es presencia de siglos en este país, es conocimiento milenario de amor por la tierra, es río desbordante y montaña que grita que ¡estamos aquí!
>
> Es memoria encarnada de fuerza ancestral, de cuentos de las abuelas bajo la sombra de árboles prehistóricos con hilos de eternidad. Es canto y arrullo de luna en la travesía infernal transatlántica; y es rebeldía latente y constantemente hambrienta de dignidad.
>
> Es la voz desnuda y potente de los siglos inacabados; el grito insultante que persigue justicia ante oídos indolentes. Es la herida ancestral que nos hermana de hielo a hielo y de mar a mar.
>
> Es también los retazos de vida y colores que echaron raíces en suelo nuevo; es lengua perdida, escondida aún en resquicios profundos de memoria colectiva. Es un fandango al cielo en la boca de tía Paula y una falda ondeando al ritmo de una chilena en Pinotepa Nacional; unos taquitos de tripa con una agua de jamaica en la Ciudad de México, un mondongo degustado en Veracruz, llamado menudo, también en Guanajuato.
>
> Es el son de la negra recitado en la inconsciencia en todo México; un pescado a la talla en Acapulco y los sones de artesa acompañados de versos en Cuajinicuilapa y en San Nicolás.
>
> Es el canto ancestral de mujeres mascogas en Coahuila y el orgullo de los mareños y mareñas de Acapetahua en Chiapas.
>
> Son las décimas del sotavento y la marimba sonando en los parques de Jalisco; es el caldo con machuco de Copala y la memoria olvidada de la Sauceda de mulatos de Zacatecas. Es la voz amurallada en las Haciendas de Morelos y en el fuerte de San Juan

> de Ulúa. Es la fuerza y la bravura de Vicente Guerrero y José María Morelos y millares luchando para construir nación.
>
> Pero es también la voz vigente de miles que seguimos resistiendo y construyendo desde las entrañas del pueblo. Y sí, cultura africana y afrodescendiente es también la voz grande y la palabra certera de mi abuela negra.

Que possamos perceber a delicada arte de fazer a vida forte, viva, de onde brota o sentido, a arte e a comunidade, de diferentes formas, singelas, pequeninas e grandiosas, que nos sustenta e faz persistir, contra todas as probabilidades.

Figura 15. Madrugada, *cabo de año* em Collantes. Oaxaca, 2023.

Fonte: A autora

Figura 16. Altar, *cabo de año* em Collantes. Oaxaca, 2023.

Fonte: A autora

REFERÊNCIAS

AGUIRRE BELTRÁN, Gonzalo. **La población negra de México**. México: Fondo de Cultura Económica, 1972.

AGUIRRE BELTRÁN, Gonzalo. **Cuijla: esbozo etnográfico de un pueblo negro**. México: Fondo de Cultura Económica, 1985.

AGUIRRE BELTRÁN, Gonzalo. **El negro esclavo en la Nueva España**. México: Fondo de Cultura Económica, 1994.

BISPO DOS SANTOS, Antônio. Somos da Terra**. Revista Piseagrama**, Belo Horizonte, n. 12, p. 44-51, 2018.

CORREA, Eugenia; VELÁZQUEZ, María Elisa. **Poblaciones y culturas de origen africano en México.** México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2005.

DE LA SERNA HERRERA, José María; ESPINOSA CORTÉS, Laura M. **Raíces y actualidad de la afrodescendencia en Guerrero y Oaxaca.** México: Instituto Nacional de Ciencias Médicas; Universidad Nacional Autónoma de México, 2012.

DEMOL, Claire. **Protección y cura: medicina tradicional en pueblos negros de la Costa Chica de Oaxaca.** México: Universidad Nacional Autónoma de México; Programa Universitario de Estudios de la Diversidad Cultural y la Interculturalidad; Comisión Nacional de los Derechos Humanos, 2018.

DEMOL, Claire. **Rituales de protección y cura: horizontes corporales y nociones de persona entre los pueblos negros-afromexicanos de la Costa Chica y de la Cañada**, Oaxaca [tese de doutorado]. Cidade do México: Universidad Autónoma Metropolitana, 2023.

DÍAZ CASAS, María del Carmen; VELÁZQUEZ, María Elisa. Estudios afromexicanos: una revisión historiográfica y antropológica. **Tabula Rasa**, Bogotá, n. 27, p. 221-248, 2017.

DÍAZ PÉREZ, María del Carmen. **Queridato, matrifocalidad y crianza entre los afromestizos de la Costa Chica**. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2003.

GABAYET, Natalia. Hipótesis sobre el nahualismo entre los morenos de la Costa Chica de Guerrero y Oaxaca. **Dimensión Antropológica**, México, v. 16, n. 47, p. 125-140, 2014.

GABAYET, Natalia. Diablos afromestizos: aproximaciones al ritual de los muertos, Costa Chica de Guerrero y Oaxaca. In: RUBIO JIMENEZ, M. A.; NEURATH, J. (org.). **Tiempo, transgresión y ruptura: el carnaval indígena.** México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2017. p. 226-241.

GABAYET, Natalia. **Vaqueros, diablos y nahuales: memoria ritual y concepto de persona entre los pueblos negros de la Costa Chica de Guerrero y Oaxaca** [tese de doutorado]. Paris: École des Hautes Études en Sciences Sociales, 2019.

GABAYET, Natalia. **El tigre escondido: memoria ritual de los pueblos negros de la Costa Chica**. Madrid: Editorial Turner, 2020a.

GABAYET, Natalia. El ritual sutil de conversión: nahualismo de los pueblos negros de la Costa Chica de Oaxaca y Guerrero. **Iberoforum: Revista de Ciencias Sociales**, v. 15, n. 29, p. 109-134, 2020b.

GABAYET, Natalia; ZIGA, Francisco. Los tejorones negros en el carnaval ñuu savi: la danza como ejercicio cosmopolítico. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 29, n. 2, e2023020, 2023. Disponível em: https://n9.cl/8ux3th .

GOLDMAN, Marcio. Posfácio: recontando outras histórias. In: **Outras histórias: ensaios sobre a composição de mundos na América e na África**. Rio de Janeiro: 7Letras, 2021.

HUERTA, Iván Arturo. **Tiempo de diablos: usos del pasado y de la cultura en el proceso de construcción étnica de los pueblos negros-afromexicanos** [tese de doutorado]. Cidade do México: Universidad Autónoma Metropolitana, 2017.

HUERTA, Iván Arturo. Afroméxico: narraciones sobre esclavitud y mestizaje entre activistas negros-afromexicanos de la Costa Chica, Oaxaca. **Revista Interethnica**, v. 3, n. 1, p. 218-243, 2022.

MASFERRER, Clara. **Aquí antes se llamaba Poza Verde: conocimientos de niños de la Costa Chica sobre su pueblo y lo negro** [tese de mestrado]. Cidade do México: CIESAS, 2014.

MASFERRER, Clara. Muchitos, melarchía y respeto: niñez, enfermedad y relaciones intergeneracionales en un pueblo afromexicano de la Costa Chica de Oaxaca. **Anales de Antropología**, v. 50, n. 2, p. 216-231, 2016.

MASFERRER, Clara. El racismo y la representación social de lo negro entre niños de pueblos afromexicanos. **Revista Antropologías del Sur**, v. 4, n. 8, p. 169-189, 2017.

NASCIMENTO, Abdias. **O quilombismo**. São Paulo: Perspectiva, 2020.

NASCIMENTO, Maria Beatriz. **Volta à Terra da Memória. In: Quilombola e intelectual: possibilidades nos dias da destruição**. [S.l.]: Filhos da África, 2018.

PAZ, Octavio. **El labirinto de la soledad**. Madrid: Fondo de Cultura Económica de España, 1950.

QUECHA, Cristina. **Los matrimonios y la construcción de fronteras identitarias: el caso de Collantes** [tese de mestrado]. Cidade do México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2006.

QUECHA, Cristina. **Cuando los padres se van: infancia y migración en la Costa Chica de Oaxaca** [tese de doutorado]. Cidade do México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2011.

QUECHA, Cristina. Experiencia de conversión religiosa entre los afrodescendientes de la Costa Chica de Oaxaca: el caso de los migrantes de retorno. **Dimensión Antropológica**, v. 21, n. 62, p. 57-86, 2014.

QUECHA, Cristina. Migración femenina e incidencias en la crianza: el caso de una población afrodescendiente en México. **Alteridades**, v. 25, n. 49, p. 93-108, 2015.

QUECHA, Cristina. El juego de pelota mixteca entre los afrodescendientes de la Costa Chica: relaciones interétnicas a través del juego. **Anales de Antropología**, v. 50, p. 199- 215, 2016.

QUECHA, Cristina. Experiencias intergeneracionales sobre el racismo: un estudio entre afromexicanos de la Costa Chica de Guerrero y Oaxaca. **Boletín de Antropología Universidad de Antioquia**, v. 35, n. 59, p. 35-59, 2020.

STENGERS, Isabelle. **No tempo das catástrofes**. São Paulo: Cosac Naify, 2015.

VELÁZQUEZ GUTIÉRREZ, María Elisa. **Mujeres de origen africano en la capital novohispana: siglos XVI y XVII.** México: Instituto Nacional de Antropología en Historia; Programa Universitario de Estudios de Género de la Universidad Nacional Autónoma de México, 2006.

VELÁZQUEZ GUTIÉRREZ, María Elisa. Africanos y afrodescendientes en México: premisas que obstaculizan entender su pasado y presente. **Cuicuilco**, v. 18, p. 11-22, 2011.

A comida de santo no Terreiro de Umbanda Raios de Luz

The Sacred Food in the Umbanda Temple "Raios de Luz"

La Comida Sagrada en el Templo de Umbanda "Raios de Luz"

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68140

Gabriela Francio | gabi.francio@gmail.com
https://orcid.org/0009-0008-1334-8264
Universidade de Caxias do Sul (UCS), Caxias do Sul, RS, Brasil.

Rafaely da Silva Reggiori | silvareggiori@gmail.com
https://orcid.org/0009-0007-3881-8341
Universidade de Caxias do Sul (UCS), Caxias do Sul, RS, Brasil.

Recebimento do artigo: 14-abril-2025
Aceite: 13-outubro-2025

FRANCIO, G; REGGIORI, R. S. A comida de santo no Terreiro de Umbanda Raios de Luz. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 92-109, out. 2025.

RESUMO

Este artigo descreve a observação do preparo de comidas ritualísticas, Comidas de Santo, no Terreiro de Umbanda Raios de Luz, localizado em Porto Alegre, Rio Grande do Sul, sob a perspectiva de duas profissionais da gastronomia. Como relato de experiência, insere-se no campo dos estudos culturais e religiosos, abordando o preparo de alimentos sagrados como prática que transcende o âmbito culinário, assumindo relevância cultural e espiritual. Metodologicamente, utilizamos a observação participante, com registro sistemático de elementos visuais e simbólicos durante a imersão. A análise conecta referenciais teóricos, interpretações simbólicas dos rituais e descrições do contexto ritualístico, incorporando normas institucionais e saberes tradicionais explicitados pelos Pais de Santo — líderes responsáveis pela orientação espiritual da comunidade. A pesquisa aborda a comida como artefato cultural e espiritual no âmbito da religiosidade afro-brasileira.

Palavras-chaves: Gastronomia; Comida de Santo; Religiosidade Afro-Brasileira; Cultura Alimentar.

ABSTRACT

This article describes the observation of the preparation of ritualistic foods, known as "Food of the Saints", at the Umbanda temple Raios de Luz, in Porto Alegre, Rio Grande do Sul, from the perspective of two culinary professionals. As an experience report, it falls within the field of cultural and religious studies, addressing the preparation of sacred foods as a practice that transcends the culinary realm, assuming cultural and spiritual significance. Methodologically, we employed participant observation, with systematic recording of visual and symbolic elements during immersion. The analysis connects theoretical frameworks, symbolic interpretations of rituals, and descriptions of the ritualistic context, incorporating institutional norms and traditional knowledge conveyed by the Pais de Santo — leaders responsible for the spiritual guidance of the community. The research approaches food as a cultural and spiritual artifact within the context of Afro-Brazilian religiosity.

Keywords: Gastronomy; Ritual Food; Afro-Brazilian Religiosity; Food Culture.

RESUMEN

Este artículo describe la observación de la preparación de comidas rituales, conocidas como "Comidas de Santo", en el Terreiro de Umbanda Raios de Luz, en Porto Alegre, Rio Grande do Sul, desde la perspectiva de dos profesionales de la gastronomía. Como relato de experiencia, se inscribe en el campo de los estudios culturales y religiosos, abordando la preparación de alimentos sagrados como una práctica que trasciende el ámbito culinario, adquiriendo relevancia cultural y espiritual. Metodológicamente, utilizamos la observación participante, con registro sistemático de elementos visuales y simbólicos durante la inmersión. El análisis conecta referencias teóricas, interpretaciones simbólicas de los rituales y descripciones del contexto ritualístico, incorporando normas institucionales y saberes tradicionales explicados por los Pais de Santo — líderes responsables de la orientación espiritual de la comunidad. La

investigación aborda la comida como un artefacto cultural y espiritual en el ámbito de la religiosidad afrobrasileña.

Palabras claves: Gastronomía; Comida de Santo; Religiosidad Afrobrasileña; Cultura Alimentaria.

INTRODUÇÃO

Por meio da comida, acessamos dimensões identitárias que vão além do biológico, sendo o ato de cozinhar e comer uma janela privilegiada para compreender grupos e suas dinâmicas culturais, conforme afirma Bessis (1995), em seu texto *Mille et une bouches cuisines et identités culturelles*:

> "Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nascestes e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade" (Bessis, 1995, p. 126)[1].

Ou seja, a comida reflete crenças, contextos geográficos e hierarquias sociais que estruturam as comunidades humanas, espelhando aspectos centrais de suas identidades e modos de vida. Desta maneira, é amplamente reconhecido no campo dos estudos gastronômicos que comida é cultura. Conforme Stuart Hall (2016, p. 19-20): "a cultura não é tanto um conjunto de coisas, mas sim um conjunto de práticas. Basicamente, a cultura diz respeito à produção e ao intercâmbio de sentidos – o 'compartilhamento de significados' – entre os membros de um grupo ou sociedade."

Segundo Lody (2008, p. 12): "alimentar-se é um ato nutricional, porém comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações". O autor ainda ressalta que nenhum alimento que entra em nossas bocas é "neutro".

Partindo desse horizonte teórico, este artigo aborda a comida como artefato cultural e espiritual no contexto da religiosidade afro-brasileira, uma temática que carrega consigo uma vasta gama de responsabilidades históricas. Estamos no Brasil, país cuja historiografia sobre a escravidão negra foi moldada pelos limites impostos por uma sociedade colonizada e patriarcal. Nos anos de 1933 e 1936, obras de Gilberto Freyre contribuíram para a construção de uma narrativa romantizada, que idealizava a escravidão como benigna e exaltava sua suposta contribuição para o caráter plural da população brasileira. Foi apenas nos anos 1970, em um contexto marcado pela ditadura militar brasileira, que iniciaram as contestações mais fortes e expressivas a essa visão (Daronco, 2006, p. 10).

O passado brasileiro está permeado por violências e abusos, enquanto o presente ainda luta para resgatar a história de forma crítica, a fim de compreender como nossa sociedade contemporânea continua fundamentada em preconceitos. Ao focarmos no recorte da História

[1] Traduzido em: MARTINS, Lucas Collito; DA SILVA, Jefferson Olivatto. Comida de santo: Cosmologia, identidade e simbolismo em cozinhas afrodescendentes. **Amazônica-Revista de Antropologia**, v. 8, n. 1, p. 248, 2016. Disponível em: https://periodicos.ufpa.br/index.php/amazonica/article/viewFile/4734/4342. Acesso em 7 ago.2025.

Negra no Rio Grande do Sul, encontramos apagamentos significativos, conforme aponta a historiadora Ieda Gutfreind (1990):

> [...] através desta ausência, deste espaço em branco, é que se pode aquilatar o universo ideológico que permeava os historiadores gaúchos. Suas preocupações eram político-econômicas, sua ideologia conservadora e elitista, sua proposta, a construção de uma identidade para o Rio Grande do Sul e o gaúcho, acima de tudo lusitana, mesmo que obtusa ou incompleta. O concurso do negro e do indígena na formação social sul-riograndense teria que aguardar uma outra conjuntura histórica no curso da História sulina. Oxalá, para tanto, estejamos aqui (Gutfreind, 1990, p. 185).

Preconceitos arraigados em uma ideologia elitista e conservadora sustentam motivações segregacionistas, impactando diretamente os rituais religiosos dessas comunidades.

Como metodologia, adotamos o relato de experiência (RE), definido por Mussi et al. (2021) como:

> "Um tipo de produção de conhecimento, cujo texto trata de uma vivência acadêmica e/ou profissional em um dos pilares da formação universitária (ensino, pesquisa e extensão), cuja característica principal é a descrição da intervenção. Na construção do estudo, é relevante conter embasamento científico e reflexão crítica" (Mussi et al., 2021, p. 6).

Em nosso relato de experiência, fomos observadoras participantes, ou seja, interagimos socialmente como investigadoras com os sujeitos investigados em seu meio, estando constantemente fazendo o exercício de aproximação e distanciamento (Bogdan; Taylor, 1975, p. 26).

Com base nessa definição, nas próximas páginas apresentaremos um breve contexto histórico da Umbanda em Porto Alegre, exploraremos a Cozinha de Santo, descreveremos o Terreiro de Umbanda Raios de Luz e detalharemos imagens e particularidades do ritual vivenciado em novembro de 2024. Reconhecemos que "a experiência é vivida antes de ser captada pelo pensamento, apreendida pela reflexão, caracterizada em seus componentes" (Breton; Alves, 2021, p. 40). Assim, ao vivenciar a experiência, lidamos com aspectos sensoriais e emocionais; ao escrever sobre ela, conseguimos organizar as ideias, compreender os detalhes e atribuir múltiplos significados ao que foi vivido.

A UMBANDA EM PORTO ALEGRE

De acordo com os dados do Censo Demográfico de 2022 (IBGE, 2025), divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Rio Grande do Sul consolidou-se como o estado brasileiro com a maior proporção de praticantes de religiões de matriz africana. O levantamento revela que 3,2% da população gaúcha se identifica com tradições como a umbanda, o candomblé, o batuque e a quimbanda, número significativamente superior à média nacional, que é de apenas 1%.

Esses dados atuais dialogam com levantamentos anteriores que já apontavam a força histórica dessas religiões no estado. Em entrevista ao portal G1, em junho de 2025, Everton Alfonsin, presidente da Federação Afro-Umbandista Espiritualista do Rio Grande do Sul - FAUERS, afirmou que um mapeamento realizado em 2010 identificou cerca de 71 mil terreiros

em funcionamento no território gaúcho. Para Alfonsin, essa alta concentração de espaços religiosos está diretamente ligada à intensa presença africana no estado desde o período escravocrata. Segundo ele, em 1814, por exemplo, estima-se que, entre as cerca de 70 mil pessoas que viviam na região que hoje corresponde ao Rio Grande do Sul, 20 mil eram escravizadas e 5 mil eram negras livres (Foster, 2025). Esses números demonstram a profundidade da presença africana no estado e a resistência de suas práticas culturais e espirituais, mesmo diante da repressão imposta pelo sistema escravista e pelas tentativas de apagamento cultural.

É nesse contexto que se compreende melhor o desenvolvimento das religiões afro-brasileiras, incluindo a umbanda, cuja narrativa fundacional costuma ser associada ao médium Zélio Fernandino de Moraes, no ano de 1908, no estado do Rio de Janeiro. Nesse episódio, Zélio teria incorporado o espírito do Caboclo das Sete Encruzilhadas durante uma sessão na Federação Espírita de Niterói, anunciando ali a fundação da umbanda (Sarraceni, 2003). No entanto, é importante compreender essa narrativa como um marco simbólico, e não como a origem absoluta da religião. Já no século XVIII, há registros da presença de cultos aos orixás praticados por povos africanos escravizados no Brasil, que, diante da repressão colonial, adaptavam suas práticas espirituais às condições locais, muitas vezes sob a designação genérica de "macumba", especialmente nos centros urbanos (Rohde, 2010, p. 96). Essas expressões religiosas sincréticas, nascidas da confluência entre as tradições africanas, indígenas e o espiritismo europeu, foram dando origem a sistemas próprios de crença, dos quais a umbanda emergiria mais tarde como uma das vertentes organizadas.

Para compreender a base teológica dessas religiões, é essencial destacar o papel dos orixás, divindades centrais nas cosmologias de matriz africana, especialmente na tradição iorubá. Como aponta Prandi (2000, p. 20), os orixás são entidades que receberam de Olorum, o deus supremo, a missão de criar e governar o mundo. Cada orixá está vinculado a elementos específicos da natureza, da vida social e das emoções humanas. Embora no panteão iorubá original existam mais de 200 orixás, no Brasil destacam-se 12 divindades principais, que foram adaptadas e ressignificadas no contexto das religiões afro-brasileiras, mantendo sua força simbólica e espiritual

Exu é o orixá sempre presente, pois o culto de cada um dos demais orixás depende de seu papel como mensageiro. Sem ele, não há comunicação possível entre orixás e humanos. Sua atuação é essencial para o movimento, a mudança e a reprodução, seja no âmbito das trocas mercantis ou da fecundação biológica. Ogum, por sua vez, governa o ferro, a metalurgia e a guerra, sendo o senhor dos caminhos, da tecnologia e das oportunidades de realização pessoal. Oxóssi é o guardião da vegetação e da fauna, detentor da chave da sobrevivência humana por meio do trabalho. Nanã, a guardiã do saber ancestral, é a soberana da lama que existe no fundo dos lagos, material com o qual o ser humano foi modelado, e é considerada o orixá mais velho do Panteão Americano (Prandi, 2000).

Omolu, também conhecido como Obaluaê, Xapanã ou Sapatá, é o senhor das pestes, da varíola e das doenças infecciosas, mas também detém o conhecimento de seus segredos e métodos de cura. Xangô, o dono do trovão, é o conhecedor dos caminhos do poder secular e o governador da justiça. Oyá, ou Iansã, dirige o vento, as tempestades e a sensualidade feminina, sendo a senhora do raio e a soberana dos espíritos dos mortos, os quais ela encaminha para o outro mundo.

Oxum preside o amor e a fertilidade, sendo a senhora das águas doces, do ouro e da vaidade. Iemanjá, a senhora das grandes águas, é a mãe dos deuses, dos homens e dos peixes, regendo o equilíbrio emocional e a loucura. Os gêmeos Ibejis, os orixás crianças, presidem a infância, a fraternidade, a duplicidade e o lado infantil dos adultos. Por fim, Oxalá orienta o Panteão da Criação, sendo o criador do homem e o senhor absoluto do princípio da vida, da respiração e do ar, sendo reverenciado como O Grande Orixá.

Ainda segundo Prandi (2000, p. 24), cada orixá pode ser cultuado segundo diferentes invocações, conhecidas no Brasil como "qualidades". Por exemplo, Iemanjá pode ser cultuada como Ogunté, uma figura jovem e guerreira, ou como Iemanjá Sabá, uma entidade velha e maternal. Dessa forma, cada orixá se multiplica em várias manifestações, gerando uma diversidade de devoções. Cada qualidade possui um repertório específico de rituais, cantos, danças, paramentos, cores e preferências alimentares, cujo significado está enraizado nas narrativas míticas conhecidas como itan-ifá. Essas narrativas são transmitidas oralmente de geração em geração (Batista; Dos Reis; Brito, 2017, p. 06).

A COMIDA DE SANTO

Conforme Carneiro (2003), a história das religiões e a história dos alimentos estão, de alguma forma, imbricadas, pois uma grande parte das práticas religiosas está ligada ao ato de comer. Dentre os diversos elementos que compõem as tradições das religiões de matriz africana, a comida de santo ocupa um papel de extrema importância, sendo considerada um presente à espiritualidade. Conforme destacam Baldiotti e Richartz (2020, p. 09), o ato de oferecer alimentos aos deuses remonta aos primórdios da civilização, e as oferendas podem assumir diferentes significados: agradecer, pedir auxílio, descarregar energias, purificar ou homenagear:

> "A comida é uma fala preferencial na intermediação entre o homem e o sagrado. Pois a comida representa um ato devocional, cumpre promessas, amplia o sentimento religioso, aproxima o que se idealiza em fé íntima, pessoal, trazendo o mágico, nesse jeito brasileiro de reunir e interpretar santos." (Lody, 2008, p.26)

De Òsun e De Yemanjá[2] (2018, p. 08) afirmam que é comendo e cozinhando que conquistamos tudo aquilo que nos é relevante de acordo com o merecimento: "Essas conquistas dependem, obviamente, de ofertar aos nossos orixás aquilo que é do seu (s)agrado, da sua essência". Devido à essencialidade da comida nos terreiros, todo o fundamento da tradição está intrinsecamente ligado à cozinha, espaço onde transita toda a energia vital dedicada aos orixás (De Òsun e De Yemanjá, 2018, p. 05). A cozinha, nesse contexto, não se limita ao local de elaboração dos axés - alimentos ofertados aos orixás (De Òsun; Yemanjá, 2018, p. 01), constitui um ambiente de transmissão e compartilhamento de conhecimentos entre pais e filhos de santo.

A cozinha é o lugar mais importante do terreiro: "Todo prato executado ali é sagrado e têm o poder de ligar o conhecimento, transmitido de geração a geração, à tarefa artesanal de

[2] Ìyá Sandrali de Osun e Ìyá Winnie de Yemanjá são os nomes sociais e religiosos, respectivamente, de Sandrali de Campos Bueno e Winnie de Campos Bueno. No artigo utilizado como referência, as autoras se apresentam por meio de seus nomes religiosos.

transformar elementos, dissociados entre si, em algo que embeleza a mesa sagrada onde tudo adquire um significado próprio" (De Òsun; Yemanjá, 2018, p. 06).

Historicamente, era comum que os terreiros contassem com espaços destinados ao cultivo domiciliar dos elementos necessários para o preparo dos axés. Contudo, essa conexão direta entre natureza e cozinha foi drasticamente reduzida ao longo do tempo, e atualmente grande parte dos insumos utilizados é proveniente do comércio convencional. Entretanto, mesmo diante das adaptações impostas pela disponibilidade de matéria-prima, observamos que há um esforço contínuo para preservar as tradições culinárias associadas ao axé nos terreiros de umbanda (De Òsun; Yemanjá, 2018, p. 01).

Conforme nosso aprendizado através da sabedoria dos sacerdotes, pais e mãe de santo da casa, é fundamental ressaltar que não existem regras rígidas ou pré-estabelecidas em relação à comida de santo. Em vez disso, há elementos, ingredientes e preparações mais frequentemente associados a cada um dos orixás. Não é incomum, no entanto, que ingredientes tradicionais sejam substituídos por outros mais facilmente encontrados na região geográfica onde o terreiro está situado: "As religiões de tradição de matriz civilizatória africana e afro-brasileiras carregam consigo peculiaridades regionais que são facilmente observadas de acordo com o local em que se situam" (De Òsun; De Yemanjá, 2018, p. 07).

Ainda, o mesmo alimento pode ser ofertado a diferentes orixás, como a pipoca por exemplo, que por representar a transformação, devido ao grão do milho estourar e se reconfigurar como um novo alimento, é oferecida às entidades e deuses que tenham como característica esse poder da renovação, como Obaluaê e Iansã.

Sobre adaptações na comida de caráter religioso, Lody (2022, p. 392) afirma que: "Da mistura desses povos que fazem o Brasil, surgem soluções nossas, abrasileiradamente criativas e emergentes, compreensões plurais do homem perante o santo, perante o orixá, perante o símbolo da fé misturada.". Além disso, dentro de um mesmo terreiro, as oferendas podem variar em seu preparo, composição e apresentação, dependendo da situação específica. O que realmente importa, nesse caso, é a intenção de ofertar ao orixá, respeitando-se o simbolismo e o propósito subjacente ao ato: "os alimentos servidos sempre têm critério cerimonial" (Lody, 2022, p. 345).

O TERREIRO DE UMBANDA RAIOS DE LUZ

As tradições, sejam elas relacionadas à cozinha, ao culto ou aos demais rituais, variam de acordo com a casa de religião, seus preceitos, seus dirigentes físicos e as orientações espirituais. Por essa razão, os relatos apresentados neste artigo referem-se exclusivamente ao Terreiro de Umbanda Raios de Luz, localizado na Rua Victor Silva, número 145, bairro Camaquã, na cidade de Porto Alegre, Rio Grande do Sul. Nosso interesse não é firmar uma verdade absoluta, mas expor uma das diversas verdades sobre a comida ritualística na Umbanda, mesmo porque cada casa possui uma tradição própria de origens diferenciadas.

O terreiro foi inaugurado em Porto Alegre no dia 07 de junho de 2000, com o propósito sagrado de levar ao mundo uma mensagem de amor, fé e caridade, além de promover e estabelecer o valor da "alma", tanto para o indivíduo quanto para seus semelhantes, aperfeiçoando-se no trabalho espiritual voltado à comunidade (GRUPO DE UMBANDA RAIOS DE LUZ, 2025).

A casa é dirigida pela Mãe de Santo Myriam da Jurema e Xangô, a qual o sacerdócio espiritual teve início com seus ancestrais, Avô Adão de Oxalá e Pai José de Xapanã, na Casa de Caridade Pai Ogum Beira Mar, também em Porto Alegre. Auxiliam nas realizações dos trabalhos do Terreiro dois pais-pequenos[3] : Alexandre de Ogum e Oxóssi, e Matheus de Xangô.

Na Umbanda praticada no Terreiro Raios de Luz, os praticantes realizam o culto aos ancestrais, chamados de guias espirituais ou entidades. Trata-se de espíritos que, tendo vivenciado experiências terrenas em encarnações anteriores, manifestam-se durante os rituais – conhecidos como "giras" – por meio dos médiuns. Essa manifestação ocorre principalmente por meio da incorporação, processo no qual os espíritos comunicam-se através da fala e do corpo do médium (Da Silva; De Castro, 2018, p. 34). Tais guias espirituais são geralmente organizados em falanges, grupos de atuação que frequentemente têm um ou mais orixás como regentes.

As giras ocorrem semanalmente às sextas-feiras, com atendimento gratuito de passes e consultas. A cada semana uma falange direciona os trabalhos, alternando entre caboclos, pretos-velhos, ciganos e a linha de esquerda (exus e pomba-giras). Segundo Queiroz (2022, p. 147) as linhas de trabalho são como se designa a classificação dos agrupamentos específicos de arquétipos espirituais. Por exemplo, caboclo é uma linha de trabalho que manifesta a origem e o arquétipo do povo da floresta, o indígena. A linha de pretos velhos tradicionalmente representa espíritos que se apresentam como negros escravizados, enquanto a linha de ciganos é dedicada a povos que se manifestam com traços simbólicos associados ao povo cigano. Já a linha de esquerda, composta por exus e pombagiras, tem como característica principal a semelhança com a vibração do ser humano encarnado, atuando em dimensões mais densas do astral (Queiroz, 2022, p.151).

Além dos trabalhos caritativos na Umbanda uma vez por semana, o Terreiro oferece atendimentos na energia Reiki a cada quinze dias, também gratuitos e abertos à toda comunidade. Uma vez por ano, também são realizados - de forma privada - rituais na praia e na mata, com o objetivo de fortalecer a firmeza dos orixás em seus pontos de força, bem como reforçar a conexão com a linha de esquerda, estreitando os laços com os guardiões espirituais.

Em rituais específicos, como os realizados na praia e na mata, ou em ocasiões festivas dedicada aos Orixás - dia de Xangô, dia de Ogum, dia de Oxum -, a Comida de Santo assume o seu papel ritualístico de conexão entre divindades e filhos de fé:

> "Para o povo de terreiro, comida não é apenas gastronomia ou folclore. Comida é a tradição, comida é o sagrado, comida é o axé que se renova, multiplica e se fortalece. O povo de terreiro se fortalece através do encontro sagrado com o alimento e é por isso que dizer todo prato é sagrado estamos nos remetendo ao alimento do ori[4]. Fortalecer o ori é condição necessária para buscar o equilíbrio. (De Òsun; Yemanjá, 2018, p. 09)

[3] Mãe ou Pai Pequeno é a segunda voz dentro do Terreiro (abaixo apenas da Mãe ou Pai de Santo), e é responsável pela continuidade do Terreiro, ou pela substituição do dirigente quando necessário (Caboclo Ventania, 2025, n.p).

[4] Na tradição dos orixás, ori é a denominação da cabeça humana como sede do conhecimento e do espírito. Também, é forma de consciência presente em toda a natureza, inclusive em animais e plantas, guiada por uma força específica que é orixá. (Lopes, 2011, p. 515).

A Comida de Santo alimenta o espírito, reafirmando a conexão entre o sagrado e o cotidiano, onde cada gesto no preparo e consumo desses alimentos reflete um compromisso com a tradição, o equilíbrio e a espiritualidade.

A EXPERIÊNCIA

A experiência de imersão na cozinha do terreiro ocorreu no mês de novembro de 2024, durante um "Rito de Mata, Pedreira e Cachoeira", realizado no interior da cidade de Carlos Barbosa, na Serra Gaúcha, em um sítio de uma filha de santo, ambientado em meio à natureza. Tal evento é realizado anualmente com o objetivo de promover o desenvolvimento mediúnico dos integrantes da casa, bem como estreitar a conexão com a espiritualidade. Nesse dia, além dos axés ofertados aos orixás na natureza – cujo preparo e montagem serão detalhados ao longo deste relato –, foi realizado o "amaci" (Figura 1), um banho de ervas ritualístico com a finalidade de preparar o médium para receber as energias vibracionais do terreiro, proporcionando ao filho de fé a limpeza de seu campo áurico (Baldiotti; Richartz, 2020, p. 07).

Figura 1. Preparo do Amaci

Fonte: Das autoras.

O dia de preparo da Comida de Santo começa cedo, às 6h30min da manhã, os pais de santo e alguns filhos de fé já estavam na cozinha organizando-se para dar início aos preparativos. Todos vestiam branco, cor dedicada à Oxalá, o Grande Orixá, e utilizavam suas guias – colar ritualístico, consagrado na energia das entidades da casa, que tem como propósito proteger os médiuns de energias densas e afinar sua conexão com a espiritualidade.

O momento de preparo das "frentes", outra nomenclatura utilizada para os axés e oferendas, é considerado uma etapa fundamental dos rituais, durante a qual deve-se manter um estado de conexão com o propósito espiritual, elevando os pensamentos e evitando distrações. Para auxiliar nesse processo, é comum ouvir pontos cantados[5] e rezos, embora também ocorram conversas e trocas de informações. Trata-se de um momento de transmissão

[5] Pontos cantados são cânticos que auxiliam na conexão com as entidades. Normalmente são acompanhados do atabaque, tambor tradicional das religiões de matriz africana (Baldiotti; Richartz, 2020, p. 08).

de conhecimento dos "mais antigos" para os "mais jovens" por meio da oralidade. Foi nessa etapa que os pais de santo relataram às autoras os detalhes dos preparos das comidas de santo.

Conforme narrado e observado, cada orixá recebe sua "frente", que é montada e preparada de acordo com seus elementos simbólicos específicos. A oferenda dedicada ao orixá Bará (Figura 2), por exemplo, é composta por elementos que refletem sua energia dinâmica e sua ligação com os caminhos e a comunicação. No ritual, foram utilizados milho tostado no azeite de dendê, que simboliza fartura e força vital; pipoca estourada, que representa transformação e movimento; sete (7) batatas tostadas no dendê; e sete (7) balas de mel, cuja doçura está associada à abertura de caminhos e à suavização das demandas.

Figura 2. Bará

Fonte: Das autoras.

Para Ogum, a divindade associada à guerra, ao trabalho, aos caminhos abertos e à tecnologia, a oferenda foi composta por alimentos que refletem sua força, bravura e conexão com a terra (Figura 3). No ritual, utilizou-se costela assada (preferencialmente com 3, 4 ou 7 ossos), que simboliza a força física e o sustento; acompanhada de farinha de mandioca misturada com azeite de dendê, elemento que representa a ligação com o solo e os saberes ancestrais. Para enriquecer o simbolismo da oferenda, foi adicionada uma arrumação com laranjas-da-baía e cravos vermelhos, flor que remete ao masculino e à intensidade das batalhas travadas por Ogum.

Figura 3. Ogum

Fonte: Das autoras.

Para Iansã (Figura 4), a senhora dos ventos, tempestades e dos espíritos, foram ofertados elementos que simbolizam sua intensidade, energia e feminilidade. Entre os alimentos utilizados, destacam-se rodelas de batata-doce tostadas no azeite de dendê (9 unidades, correspondendo ao número do orixá), que representam doçura e força; manga e maçã, frutas que evocam vitalidade, sensualidade e a natureza vibrante de Iansã; além da pipoca, cujo estouro associa-se ao movimento e à transformação, aspectos centrais de sua atuação nos domínios espirituais e naturais.

Figura 4. Iansã

Fonte: Das autoras.

A oferenda destinada ao orixá Xangô (Figura 5), senhor da justiça, é tradicionalmente composta pelo amalá — que consiste em um pirão de farinha de mandioca, em que se coloca um ensopado de carne e folhas de mostarda (TROGLIO, 2021, p. 59). No processo de preparação, iniciou-se refogando cebola cortada em cubos, juntamente com o peito bovino. Em seguida, adicionou-se água, e, ao levantar fervura, foi incorporada a farinha de mandioca, que foi cozida até atingir a consistência de pirão. A finalização ocorreu com a adição de folhas de mostarda cortadas em tiras finas. O amalá foi decorado com seis bananas com casca e seis quiabos, ingredientes que possuem função simbólica e energética, homenageando a virilidade, o poder de decisão e a sabedoria de Xangô.

Figura 5. Xangô

Fonte: Das autoras.

A oferenda dedicada a Oxóssi (Figura 6), o orixá associado à caça, à fartura e ao conhecimento, foi composta por alimentos que evocam a terra e a abundância: a abóbora e o milho. Ingredientes que simbolizam a conexão com a natureza e os ciclos da colheita e representam a generosidade e a provisão que Oxóssi oferece aos seus filhos. A abóbora foi cozida inteira em água, após retirou-se uma tampa para que as sementes e a polpa fossem removidas com um garfo. Às sementes e à polpa foram adicionados milho cozido em água e debulhado, além de vinho branco e mel. Para complementar a composição simbólica, espigas de milho cozidas em água foram utilizadas na arrumação, representando fertilidade e sustento.

Figura 6. Oxóssi

Fonte: Das autoras.

O axé destinado ao orixá Obaluaê (Figura 7), divindade associada à cura, às doenças e à renovação, foi composto por pipoca estourada, feijão e amendoim tostados no azeite de dendê. Elementos que simbolizam purificação, proteção espiritual e transmutação. A pipoca, em particular, é considerada um alimento sagrado para o orixá, pois o ato de estourar representa a transformação do corpo físico, mental e espiritual, assim como o alívio das enfermidades.

Figura 7. Obaluaê

Fonte: Das autoras.

As oferendas destinadas aos Ibejis (Figura 8), divindades gêmeas associadas à infância, à alegria e à inocência, são compostas por elementos doces e coloridos, que evocam leveza, pureza e encantamento. Entre os itens utilizados no rito observado, destacam-se maria-mole, sorvete seco e pirulitos variados. Esses alimentos refletem a natureza alegre e brincalhona dessas entidades, que expressam suas preferências em pontos cantados, como: "Eu quero doce, eu quero bala, eu quero mel pra passar na sua cara" (Coral Filhos de Iemanjá, 2020).

Figura 8. Ibejis

Fonte: Das autoras.

À Oxum, divindade associada às águas doces, ao amor, à fertilidade e à prosperidade, foram ofertados elementos que simbolizam sua doçura e delicadeza (Figura 9). Entre esses elementos estão o quindim e a canjica amarela cozida em água, que representam fartura e riqueza, além do mel, símbolo da suavidade e da sedução. As rosas amarelas, por sua vez, complementaram a oferenda com sua cor vibrante e aroma delicado, evocando a beleza, a feminilidade e a conexão espiritual com Oxum.

Figura 9. Oxum

Fonte: Das autoras.

Para Iemanjá, considerada a mãe de todos os orixás e a senhora dos mares, foram ofertados elementos que remetem à serenidade, ao poder de regeneração e a força das águas salgadas. Utilizou-se canjica branca cozida em água, que simboliza paz, purificação e espiritualidade. Para a arrumação, foram empregadas uvas brancas, representando prosperidade, abundância e renovação, além de flores de hortênsia, cuja delicadeza e tonalidade remetem à energia feminina e à conexão com o mar (Figura 10).

Figura 10. Iemanjá

Fonte: Das autoras.

Por fim, à Oxalá, o orixá associado à criação, à paz e à sabedoria, foram ofertados elementos que traduzem sua essência serena e elevada. O principal ingrediente foi a canjica branca cozida em água e misturada com água de coco, símbolo de pureza espiritual e renovação. A preparação foi servida dentro de uma casca de coco, fruto que carrega significados relacionados à proteção e à ancestralidade, e decorada com lascas da fruta e uma rosa branca, flor ritualística vinculada ao orixá (Figura 11). A combinação desses elementos reflete o caráter sagrado e pacificador de Oxalá, bem como a clareza mental e a harmonia que ele proporciona.

Figura 11. Oxalá

Fonte: Das autoras.

Com toda a comida de santo preparada, chega o momento de ofertar os axés aos orixás. No caso do rito observado, as frentes foram entregues em uma mata, à beira de uma cachoeira, cercada por pedreiras, pontos de força dos orixás Oxóssi, Oxum e Xangô, respectivamente. Nesse momento, apenas elementos biodegradáveis são deixados no meio ambiente, evitando assim qualquer impacto negativo ou poluição do espaço (Figura 12).

Figura 12. Momento de entrega das oferendas

Fonte: Das autoras.

Toda a corrente mediúnica do terreiro participa dessa entrega, formando uma grande egrégora[6] de energia. Os presentes expressam seus agradecimentos pelas graças alcançadas e realizam seus pedidos para os próximos períodos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A observação do preparo das comidas ritualísticas no terreiro de Umbanda Raios de Luz, em Porto Alegre, Rio Grande do Sul, revela-nos a dimensão profunda e diversa da Comida de Santo enquanto artefato cultural e espiritual. Neste ensejo, cabe destacar que uma das autoras é frequentadora da casa, enquanto a outra teve seu primeiro contato, fundamentado em um conhecimento imersivo com a Umbanda por meio deste trabalho. Ou seja, ele já contribuiu em seu processo de escrita para disseminar conhecimento e respeito pelas práticas descritas.

O processo de confecção das oferendas transcende o âmbito material, tornando-se uma prática carregada de significados simbólicos, ancestrais e comunitários. Como relato de experiência, este artigo descreve as preparações e, para as autoras, à nível de conhecimento e interpretação, demonstra que a Comida de Santo não é apenas nutrição para os orixás, mas também um veículo de conexão entre o humano e o divino, entre o passado e o presente, e entre o individual e o coletivo.

Ao adentrarmos esse universo ritualístico, percebemos que cada elemento utilizado, desde os ingredientes escolhidos até as formas de preparo e arrumação, carrega em si uma

[6] Força espiritual que resulta da soma das energias mentais, físicas e emocionais proveniente de duas ou mais pessoas reunidas em grupo (DICIO, 2025).

narrativa que engloba as tradições, os valores e os saberes transmitidos oralmente ao longo de gerações. Essa prática ressalta o papel central da comida nas religiões de matriz africana como uma manifestação de resistência cultural e espiritualidade. Além disso, o cuidado com a sustentabilidade ambiental, expresso na utilização exclusiva de elementos biodegradáveis durante as oferendas, reflete uma ética ancestral que respeita e preserva os espaços sagrados, reforçando a harmonia entre o ser humano e a natureza.

O olhar de duas profissionais da Gastronomia sobre essa vivência reforça que o ato de cozinhar vai além da manipulação de alimentos: é um exercício de memória, identidade e reverência. A metodologia de observação participante permitiu-nos captar nuances significativas desse ritual, conectando teoria e prática por meio do diálogo constante entre os saberes acadêmicos e os conhecimentos tradicionais compartilhados pelos Pais e Mães de Santo.

Por fim, este trabalho buscou contribuir para a compreensão da Comida de Santo como uma expressão viva da cultura afro-brasileira, que resiste e se reinventa diante das transformações sociais e culturais. Ao reconhecer a Comida de Santo como um patrimônio imaterial de inestimável valor, reafirmamos o compromisso com a preservação dessas tradições e com o respeito às comunidades que as mantêm vivas, celebrando a riqueza simbólica e humana que elas representam.

REFERÊNCIAS

BALDIOTTI, Gracielle Rafaela Campos; RICHARTZ, Terezinha. Da fronteira da invisibilidade para o discurso da legalidade: a Umbanda como patrimônio cultural de natureza imaterial. **RELACult-Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade**, v. 6, n. 3, 2020. Disponível em: https://pdfs.semanticscholar.org/6a16/7dddbb40626cac1e46a912ada1c0f57a44c9.pdf . Acesso em: 7 ago. 2025.

BATISTA, Gustavo Henrique Lopes; DOS REIS, Marcelo Rodrigues; BRITO, Marcelo GC. Narrativas míticas do povo iorubá: a tradição dos Itan-Ifá na África e no Brasil. In: CONGRESSO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DA UEG (CEPE), 2017, Anápolis. **Anais...** Anápolis: UEG, 2017. Disponível em: http://www.anais.ueg.br/index.php/cepe/article/view/10395 . Acesso em: 7 ago. 2025.

BESSIS, Sophie. **Mille et une bouches:** cuisines et identités culturelles. Paris: Autrement, 1995.

BOGDAN, Robert C.; TAYLOR, Steven J. **Introduction to qualitative research methods:** a guidebook and resource. 4. ed. Hoboken: John Wiley & Sons, 1998. Disponível em: https://nwimsr.mespune.org/wp-content/uploads/2024/09/Introduction-to-Qualitative-Research-Methods-PDFDrive-.pdf?spm=a2ty_001.29997173.0.0.a90cc921e0aDoW&file=Introduction-to-Qualitative-Research-Methods-PDFDrive-.pdf . Acesso em 7 ago. 2025.

BRETON, H.; ALVES, C. A. A narração da experiência vivida face ao "problema difícil" da experiência: entre memória passiva e historicidade. **Revista Práxis Educacional**, Vitória da Conquista, v.17, n. 44, p. 1-14, jan./mar., 2021. Disponível em:

https://periodicos2.uesb.br/index.php/praxis/article/view/8013/5526 . Acesso em: Acesso em: 7 ago. 2025.

CABOCLO VENTANIA. Pais e Mães Pequenas. **Blog Caboclo Ventania**. [2020?] Disponível em: https://www.cabocloventania.com.br/pais-e-maes-pequenas/ . Acesso em: 7 ago. 2025.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 200 p.

CORAL FILHOS DE IEMANJÁ. Quero doce. In: **Festa de Erês**. São Paulo: Coral Filhos de Iemanjá, 2020. 1 arquivo de som (3 min.). Disponível em: https://open.spotify.com/intl-pt/track/6LuLo8DHzFr6VoZP6ynooM?si=1d311e07039143df . Acesso em: 7 ago. 2025.

DA SILVA, Bianca Viana Monteiro. DE CASTRO, Marcos Câmara. Etnografia da música com abordagem antropológica: ritos religiosos no Centro de Umbanda Casa de Caridade Mãe Maria. **Revista da Tulha**, v. 4, n. 2, p. 31–53, jul./dez. 2018. Disponível em: https://www.revistas.usp.br/revistadatulha/article/view/147981 . Acesso em: 7 ago. 2025.

DARONCO, Leandro Jorge. **À sombra da cruz**: trabalho e resistência servil no noroeste do Rio Grande do Sul, segundo os processos criminais [1840-1888]. 2006. 210f. Dissertação (Mestrado em História), Universidade de Passo Fundo, Passo Fundo, 2006. Disponível em: http://tede.upf.br/jspui/bitstream/tede/128/1/2006LeandroJorgeDaronco.pdf . Acesso em: Acesso em: 7 ago. 2025.

DE ÒSUN, Ìyá Sandrali; DE YEMANJÁ, Ìyá Winnie. Me veja um prato sagrado! A importância do processo de preparo dos alimentos nos terreiros no Rio Grande do Sul. In: CONGRESSO LATINO-AMERICANO DE GÊNERO E RELIGIÃO. 2018, São Leopoldo. **Anais...** São Leopoldo: RS, 2018. Disponível em: http://anais.est.edu.br/index.php/genero/article/view/873/567. Acesso em: 7 ago. 2025.

DICIO – Dicionário Online de Português. **Egrégora**. Disponível em: https://www.dicio.com.br/egregora/ . Acesso em: Acesso em: 7 ago. 2025.

FOSTER, Gustavo. RS é o estado com maior proporção de praticantes de umbanda e candomblé do Brasil, mostra Censo. **G1 Rio Grande do Sul**, 6 jun. 2025. Disponível em: https://g1.globo.com/rs/rio-grande-do-sul/noticia/2025/06/06/rs-e-o-estado-com-maior-proporcao-de-praticantes-de-umbanda-e-candomble-do-brasil-mostra-censo.ghtml . Acesso em: 7 ago. 2025.

GRUPO DE UMBANDA RAIOS DE LUZ. Quem somos. **Blog Raios de Luz.** [2020?]. Disponível em: https://raiosdeluz-aruanda.blogspot.com/p/quem-somos_18.html . Acesso em: 7 ago. 2025.

GUTFREIND, Ieda. O negro no Rio Grande do Sul: o vazio historiográfico. **Estudos Ibero-Americanos**, Porto Alegre, v. 16, n. 1, 2, p. 175-188, 1990. Disponível em: https://pucrs.emnuvens.com.br/iberoamericana/article/download/36326/19083 . Acesso em: 7 ago. 2025.

HALL, Stuart. **Cultura e Representação**. Rio de Janeiro: Apicuri; Puc Rio, 2016.

IBGE. **Censo demográfico 2022:** resultados preliminares – religião. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2025. Disponível em: https://www.ibge.gov.br . Acesso em: 7 ago. 2025.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

LOPES, Nei. **Enciclopédia brasileira da diáspora africana**. 4 ed. São Paulo: Selo Negro, 2011.

MUSSI, Ricardo Franklin de Freitas; FLORES, Fábio Fernandes; ALMEIDA, Claudio Bispo de. Pressupostos para a elaboração de relato de experiência como conhecimento científico. **Revista práxis educacional**, Vitória da Conquista, v. 17, n. 48, p. 60-77, 2021. Disponível em: http://educa.fcc.org.br/scielo.php?pid=S2178-26792021000500060&script=sci_arttext . Acesso em: 7 ago. 2025.

PRANDI, Reginaldo. Exu, de mensageiro a diabo: sincretismo católico e demonização do orixá Exu. **Revista USP**, São Paulo, n. 50, p. 46-63, 2001 Disponível em: https://www.revistas.usp.br/revusp/article/download/35275/37995 . Acesso em: 7 ago. 2025.

PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos Orixás**. Companhia das Letras, São Paulo, 2000.

QUEIROZ, Rodrigo. **Mediunidade na umbanda:** descubra os fundamentos da prática e desenvolvimento do médium de terreiro. Porto Alegre: Citadel, 2022.

ROHDE, Bruno Faria**. A Umbanda tem fundamento, e é preciso preparar**: abertura e movimento no universo umbandista. 2011. Dissertação (Programa Multidisciplinar de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2010. Disponível em: https://repositorio.ufba.br/handle/ri/8977 . Acesso em: 7 ago. 2025.

ROHDE, Márcia. **Na gira dos orixás:** iniciação e cotidiano no Batuque do Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2010.

SARRACENI, Rubens. **A história da umbanda**. São Paulo: Madras, 2003.

TROGLIO, Matheus. **A alimentação sagrada no Batuque do Rio Grande do Sul**: a relação biomítica da culinária ancestral. 2023. Dissertação (Mestrado Profissional em História) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2023.

MANGÚT
Conexões Gastronômicas

O ritual de pesca Yaokwa: um estudo bibliográfico sobre a alimentação e "eco-cosmologia" dos Enawenê-Nawê

The Yaokwa Fishing Ritual: a bibliographical study of food and 'eco-cosmology' of the Enawenê-Nawê

El ritual de pesca Yaokwa: un estudio bibliográfico sobre la alimentación y la "eco-cosmología" de los Enawenê-Nawê

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68170

Miguel Tinoco | migueldecastro27@gmail.com
https://orcid.org/0009-0005-0871-7211
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Nina Bitar | nina.bitar@gmail.com
https://orcid.org/0000-0002-7023-3956
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Recebimento do artigo: 29-abril-2025
Aceite: 29-setembro-2025

TINOCO, M.; BITAR, N. O ritual de pesca Yaokwa: um estudo bibliográfico sobre a alimentação e "eco-cosmologia" dos Enawenê-Nawê. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 110-130, out. 2025.

RESUMO

O Ritual Yaokwa dos Enawenê-Nawê, reconhecido como patrimônio pelo IPHAN, UNESCO e ONU, marca o início do calendário anual do grupo do tronco linguístico maipure-aruak no estado de Mato Grosso. Ele é realizado por uma série de etapas que duram sete meses, envolvendo o cultivo de milho e mandioca, a pesca de barragem e a elaboração de comidas e bebidas. Todos esses preparos servem como moeda de troca aos Yakairitis, temidos seres do patamar subterrâneo detentores dos recursos naturais. O presente estudo buscou analisar essas trocas à luz da dádiva maussiana, entendendo as trocas como contratos entre deuses e homens, mantendo a ordem do cosmos e evitando os seus infortúnios. Para alcançar os objetivos deste trabalho foi utilizada pesquisa bibliográfica sobre o grupo selecionado. O ritual Yaokwa é um exemplo de como os modos de fazer a comida estão intrinsecamente ligados ao manejo dos recursos naturais e sobrenaturais e podem ser analisados a partir da perspectiva de uma gastronomia ameríndia.

Palavras-chaves: Gastronomia; Enawenê-Nawê; Ritual; Yaokwa; Pesca; Dádiva.

ABSTRACT

The Yaokwa Ritual, recognised as heritage by IPHAN, UNESCO and UN, marks the beginning of the annual calendar for the Maipure-Aruak language group in the state of Mato Grosso. It is carried out in a series of stages lasting seven months, involving the cultivation of maize and manioc, dam fishing and the preparation of food and drink. All of these preparations serve as a bargaining chip for the Yakairitis, the feared subterranean beings who hold natural resources. This study sought to analyse these exchanges in the light of the Maussian gift, understanding exchanges as contracts between gods and men, maintaining the order of the cosmos and avoiding its misfortunes. In order to achieve the objectives of this work, bibliographical research on the selected group was used. The Yaokwa ritual is an example of how ways of making food are intrinsically linked to the management of natural and supernatural resources and can be analysed from the perspective of an Amerindian gastronomy.

Keywords: Gastronomy; Enawenê-Nawê; Ritual; Yaokwa; Fishing; Gift.

RESUMEN

El ritual yaokwa, reconocido como patrimonio por el IPHAN, UNESCO y la ONU, marca el inicio del calendario anual del grupo lingüístico maipure-aruak del estado de Mato Grosso. Se lleva a cabo en una serie de etapas que duran siete meses e implican el cultivo de maíz y mandioca, la pesca en presa y la preparación de alimentos y bebidas. Todos estos preparativos sirven como moneda de cambio para los Yakairitis, temidos seres subterráneos que poseen recursos naturales. Este estudio buscó analizar estos intercambios a la luz del don maussiano, entendiendo los intercambios como contratos entre dioses y hombres, manteniendo el orden del cosmos y evitando sus desgracias. Para alcanzar los objetivos de este trabajo, se recurrió a la investigación bibliográfica sobre el grupo seleccionado. El ritual Yaokwa es un ejemplo de cómo las formas de hacer la comida están intrínsecamente ligadas a la gestión de los recursos

naturales y sobrenaturales y puede ser analizado desde la perspectiva de una gastronomía amerindia.

Palabras claves: Gastronomía; Enawenê-Nawê; Ritual; Yaokwa; Pesca; Regalo.

INTRODUÇÃO

O ritual Yaokwa é o evento mais importante no calendário dos Enawenê-Nawê[1], povo de língua aruak-maipure, habitantes da Amazônia Meridional, precisamente no vale do Rio Juruena, a noroeste do Estado do Mato Grosso. Ele marca o início do complexo calendário Enawenê-Nawê, que abrange quatro rituais envolvendo os seres celestes e os do patamar subterrâneo (IPHAN, 2010).

Trata-se do ritual mais longo deste grupo, tendo seu início em janeiro e término em meados de julho. Nele, os Enawenê-Nawê dividem-se em pescadores e anfitriões, onde todo o grupo desempenha papéis cruciais para a conclusão do ritual. No Yaokwa são construídas complexas barragens para a pesca no rio com a finalidade de aplacar a fome insaciável dos seres subterrâneos que estão à procura de sal vegetal, peixes e alimentos e bebidas fermentadas de mandioca e milho (IPHAN, 2010).

O ritual Yaokwa foi registrado em 2010 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional como um Patrimônio Cultural Imaterial (IPHAN), no Livro das Celebrações, que salvaguarda os rituais e festas que ilustram as experiências coletivas da religiosidade, entre outros aspectos. No ano seguinte o ritual passou a integrar a lista de Patrimônio Cultural Imaterial com Necessidade de Salvaguarda Urgente pela UNESCO (Lacerda, 2019) e em 2012 entrou para a lista de prioridade de salvaguarda pela Organização das Nações Unidas (ONU) (Moura, 2014).

A proposta do artigo foi apresentar, através do estudo bibliográfico realizado, o ambiente em que o grupo se encontra, sua cosmologia e a organização do ritual a partir da estrutura proposta por Van Gennep (2011) - destacando as comidas. No contexto analisado a gastronomia ameríndia aparece de forma indissociável à sua concepção de mundo relacionada aos seres sobrenaturais. Pode-se dizer que este ritual é fundamental para a construção da "eco-cosmologia" (Gilton Santos, 2001) dos Enawenê-Nawê. Nela são expressas características indissociáveis como as esferas estéticas, jurídicas, econômicas, cosmológicas, sociais, entre outras, o que Marcel Mauss denomina "fenômenos sociais totais" (Mauss, 2017).

MÉTODO E BASES TEÓRICAS

O método de pesquisa para a elaboração deste trabalho é de natureza descritiva. Segundo Gil (2002, p.42), "as pesquisas deste tipo têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis". Foi utilizada a pesquisa bibliográfica específica sobre os Enawenê-Nawê,

[1] Enawenê-Nawê é um nome composto, sendo *enawenê* traduzido como "povo ou gente" e *nawê* como "grupo", no sentido comunitário (Souza, 2011). Também pode significar "os que possuem espírito" (Cartagenes, 1987) ou "ser humano" (Rezende, 2003).

principalmente etnografias, e teorias antropológicas relacionadas que serão explicadas abaixo. A pesquisa bibliográfica realizada abordou o material etnográfico sobre o ritual Yaokwa e questões paralelas.

> A pesquisa bibliográfica tem sido utilizada com grande frequência em estudos exploratórios ou descritivos, casos em que o objeto de estudo proposto é pouco estudado, tornando difícil a formulação de hipóteses precisas e operacionalizáveis. A sua indicação para esses estudos relaciona-se ao fato de a aproximação com o objeto ser dada a partir de fontes bibliográficas. Portanto, a pesquisa bibliográfica possibilita um amplo alcance de informações, além de permitir a utilização de dados dispersos em inúmeras publicações, auxiliando também na construção, ou na melhor definição do quadro conceitual que envolve o objeto de estudo proposto (Gil, 1994; Lima, Mioto, 2007. p.40).

A partir das fontes bibliográficas selecionadas como livros, coletânea de textos, teses, dissertações e periódicos, agrupamos informações dispersas sobre o papel da alimentação no ritual Yaokwa. O objetivo deste artigo, portanto, é oferecer uma descrição direcionada à alimentação no ritual sem uma profundidade de análise, tendo como base algumas referências sobre o tema.

Utilizamos os descritores "Enawenê-Nawê", "Yaokwa", "alimentação" e "food", e os operadores booleanos "and" e "e" para a busca bibliográfica. Na pesquisa pelos portais usamos as opções "buscar tudo" ou "todos os índices" ou "assunto". Apresentamos no quadro 1, os resultados encontrados na pesquisa realizada em portais bibliográficos[2]:

Quadro 1. Resultado de pesquisa bibliográfica nos portais de busca

Portal de Pesquisa	Termo de Busca	Número de Resultados
Portal de Periódicos CAPES	Enawenê-Nawê	37
	Yaokwa	2
	Yaokwa and Enawenê-Nawê[3]	1
	Yaokwa e alimentação	0
	Yaokwa and food	0
SciELO	Enawenê-Nawê	3
	Yaokwa	0
	Yaokwa e alimentação	0
	Yaokwa and food	0
Google Scholar	Enawenê-Nawê	665
	Yaokwa	250
	Yaokwa and Enawenê-Nawê	50
	Yaokwa e alimentação	106
	Yaokwa and food	176
Oasisbr	Enawenê-Nawê	17
	Yaokwa	1
	Yaokwa and Enawenê-Nawê	1
	Yaokwa e alimentação	0
	Yaokwa and food	0

Fonte: Dados da pesquisa.

[2] Dados coletados em 2024 e 2025.

[3] Não encontramos diferença de resultados entre "Enawenê-Nawê and Yaokwa" e "Enawenê-Nawê e Yaokwa", por isso, não foi adicionado à tabela.

Vale ressaltar que "Yaokwa" é um conceito polissêmico podendo significar clã, ritual, divindade e flautas (Almeida, 2015). Por isso, os resultados encontrados na pesquisa bibliográfica não são relativos, necessariamente, ao ritual de pesca que é objeto deste estudo.

Consideramos para a nossa seleção das referências bibliográficas a leitura dos títulos, resumos e o ano da publicação. Os critérios primordiais de escolha dos trabalhos foram a importância do(a) autor(a) para a formação do campo de pesquisa, ser um trabalho etnográfico e ter relação com alimentação.

Observamos pela análise das referências encontradas que os antropólogos Marcio Silva (1995, 1997, 1998 e 2016), Gilton Mendes dos Santos (2008) e seu irmão, biólogo/antropólogo, Geraldo Mendes dos Santos (Santos, Gilton, 2001) [4] eram autores consolidados no campo com suas pesquisas sobre os Enawenê-Nawê.

Os trabalhos de Marcio Silva (1995, 1997, 1998 e 2016) foram imprescindíveis para o entendimento da formação do grupo e para noções de parentesco Enawenê-Nawê. A dissertação e tese etnográficas de Gilton Mendes dos Santos sobre a cosmologia e os modos de subsistência do grupo, abrangendo a agricultura, pesca, coleta de mel e insetos locais, foram fundamentais para a elaboração deste artigo. A atividade econômica do grupo também é analisada em seu estudo escrito juntamente com seu irmão Geraldo Mendes dos Santos (2008), em que o peixe é analisado como "gente", comida e moeda de troca a partir da mitologia Enawenê-Nawê. Tal noção "eco-cosmológica" (Santos, Gilton, 2001) será relacionada mais a frente à teoria do "perspectivismo ameríndio" elaborada pelo antropólogo Eduardo Viveiros de Castro (2004), importante referência para os estudos ameríndios.

O dossiê de registro do ritual Yaokwa realizado pelo IPHAN (2010) foi imprescindível para a análise do ritual a partir de diversas perspectivas. Foi uma relevante fonte iconográfica utilizada neste artigo. O diálogo criado a partir das referências permitiu também a leitura de outros trabalhos envolvendo os E-N (Enawenê-Nawê), que propiciaram um aprofundamento sobre o tema. Foram consultados estudos sobre alimentação indígena para a complementação de informações.

Por se tratar de um ritual que envolve basicamente trocas entre seres humanos e seres sobrenaturais, a noção de "dádiva" elaborada pelo sociólogo Marcel Mauss (2017) foi proeminente em termos analíticos. Ao observar diversos contextos, o autor percebe que há uma característica humana fundamental de trocas e questiona a força da coisa dada que obriga o donatário a retribuir: "em tudo isso há uma série de direitos e deveres de consumir e de retribuir, correspondendo a direitos e deveres de dar e de receber" (Mauss, 2017, p. 18). No ritual Yaokwa, os Enawenê-Nawê dão aos seres sobrenaturais seu pagamento em forma de banquete para terem em troca farta colheita e boa pesca.

Apresentaremos neste artigo as diferentes etapas do ritual, desde sua relação com os mitos, o modo do seu preparo, o momento de execução e a finalização do Yaokwa a partir do que o etnólogo Van Gennep (2011) estruturou na sua teoria sobre "ritos de passagem". Para o autor, qualquer rito, seja ele de casamento, puberdade, funerário, de colheita ou mudança de status social obedece a uma ordem universal: há primeiro a separação de parte do grupo social; após, ocorre o que ele denomina "estágio liminar" ou "liminaridade" caracterizado pela transição; e, finalmente, há a reintegração desses indivíduos ao grupo a partir de uma nova

[4] Utilizaremos aqui, conforme as regras da ABNT, os primeiros e segundos nomes dos autores ao longo do texto, pois os irmãos possuem as mesmas letras do primeiro nome e os mesmos sobrenomes.

condição conquistada. Essas três fases, como veremos, aparecem de maneira evidente no ritual Yaokwa, relacionada à sua "eco-cosmologia" (Gilton Santos, 2001) dos E-N.

A "ECO-COSMOLOGIA" E O "PERSPECTIVISMO" DOS ENAWENÊ-NAWÊ

Os Enawenê-Nawê explicam a formação do ecossistema onde vivem a partir da queda da única árvore gigantesca, *atahixuane*, que existia nos tempos remotos, cortada a machadadas pelo herói Wadare. A partir da queda, os Enawenê-Nawê relatam que houve o surgimento dos leitos dos rios, a ondulação dos terrenos e o crescimento de diversas espécies vegetais (Silva, 1998).

A terra indígena Enawenê-Nawê corresponde, a 742.088 hectares, homologada e registrada onde há a coexistência do ecossistema do cerrado e da floresta tropical, formando um "ecossistema de transição" (IPHAN, 2010, p.17). A bacia hidrográfica no território E-N é formada pelo rio Papagaio, rio Preto, e rio Juína no Vale do Juruena e, como veremos, impacta no cultivo e nos meios de pesca dos E-N.[5]

Existe uma tensão provocada pela presença do extrativismo, monocultura, agropecuária e garimpo no contexto das divisas do território do E-N, impactando o seu cotidiano (Gilton Santos, 2001):

> A sudoeste do seu território encontra-se o município de Sapezal, completamente explorado pela monocultura de soja, substituindo a vegetação típica do cerrado; a sudoeste, divisa-se com Vilhena no estado de Rondônia, submetido à exploração de madeira e crescimento da pecuária; a porção noroeste-nordeste do seu território, localizada no município de Juína, é coberto por uma vegetação densa sob escarpas e morrarias, palco das insistentes invasões garimpeiras (Santos, Gilton, 2001, p.33).

Dessa maneira, percebe-se o motivo pelos qual ritual Yaokwa vem sendo alvo de políticas de patrimônio e salvaguarda nacionais e internacionais, uma vez que essas ações predatórias impactam não somente a alimentação e segurança alimentar dos E-N, mas também a manutenção de seus hábitos culturais.

É importante ressaltar que, além desses fatores, existiam as rivalidades entre Enawenê-Nawê e os grupos vizinhos Rikbaktsa e Cinta Larga. Por esse motivo, há os "movimentos e transumância" dos Enawenê-Nawê. Eles movem suas aldeias de lugar de dez em dez anos, quando recursos naturais se tornam escassos. Carregam consigo suas palhas, que servem para a cobertura das novas residências, e podem retornar a antigos locais habitados (Santos, Gilton, 2001, p.45).

Os Enawenê-Nawê coabitam numa única aldeia (Figura 1). Ela é organizada em malocas dispostas em formato circular, com dez casas comunais (*bati*), compridas e de formato

[5] No primeiro levantamento demográfico dos E-N realizado pela Missão Anchieta em 1974, havia 97 indivíduos (Silva, 1995), já o último Censo Demográfico de 2022 registrou uma população de 1.027 indivíduos do povo Enawenê-Nawê. O clima é definido por duas estações bem perceptíveis, como a chuvosa, que ocorre nos meses de outubro a março, e a seca, presente nos meses entre abril e setembro. As temperaturas médias anuais são acima de 25°C, mas podem atingir 10°C no inverno. Algumas noites de sono são suportadas, pelos Enawene-Nawe, com brasas sob suas redes, no interior das casas (Silva, 1998).

retangular-abobadado, ao redor de um extenso pátio. Próximo ao centro do pátio, encontra-se a casa cerimonial, de formato cônico, cujo acesso é interditado às mulheres. Nesse local, são mantidas as flautas utilizadas em momentos ritualísticos, como os relacionados aos seres sobrenaturais Yakairitis (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008). A praça central é uma parte imprescindível nos rituais da comunidade (Lacerda, 2019).

Figura 1. "Vista da Aldeia dos Enawenê-Nawê".

Fonte: Dossiê do IPHAN (2010)

A organização dos grupos sociais E-N existentes é formada por três núcleos: grupo residencial, grupo doméstico e grupo familiar, que habitam as casas comunais de forma exogâmica[6] baseadas num regime de uxorilocalidade (o casal reside na casa da esposa). Cada um desses grupos residenciais, nos nove clãs existentes, desempenha um papel fundamental no ciclo econômico-social da aldeia e sua organização também mantém o cosmos-social em equilíbrio (Silva, 1998).

O grupo residencial caracteriza-se pelos residentes de uma casa comunal. Eles são encarregados de realizar a manutenção da casa comunal e da casa cerimonial. Já o grupo doméstico é formado por dois a três grupos, que são responsáveis pelas roças de milho (*koretokwa*) (que ficam a 30 quilômetros da aldeia) e pela extração de mel. Por fim, o grupo familiar cuida das roças de mandioca (*ketekwa*) (que estão dispostas a 3 quilômetros da aldeia), preparam as comidas cotidianas, fazem a obtenção de lenha, a coleta de insetos comestíveis, sobretudo larvas, vespas, formigas e cupins, e realizam a pesca de pequena escala. Esse grupo é responsável pelo plantio de cará, batata, feijão, amendoim, urucum e algodão (Silva, 1977; 1998a; 1998b).

Os E-N relatam seu mito de origem afirmando que eles moravam no interior de uma pedra que, posteriormente, foi aberta por um pássaro, os permitindo acesso ao mundo em que vivemos. Tal mito tem similaridade com as mitologias de origem dos Aruak, que, em sua maioria, saíram de um mundo fechado e escuro para um espaço aberto (Lima Rodgers, 2001).

[6] Casamento que se realiza entre membros de grupos distintos, sem qualquer parentesco ou com grau de parentesco distante. (https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/exogamia. Data de acesso: 22/09/2025)

Os Terenas, por exemplo, contam que foram resgatados de um buraco pelo herói Oreka Yuvakae (Bittencourt, Ladeira, 2000).

Os Enawenê-Nawê concebem o cosmos dividido por três camadas que são habitadas "pelas mais diferentes criaturas, animais, humanos, deuses, espíritos, ogros e seres espectrais" (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008 p. 42). No plano celeste, vivem os Enore-Nawê; no plano mediano vivem os humanos e ogros; e no plano inferior, residem os Yakairitis, os seres do subterrâneo (Souza, 2011; Gilton, 2006).

Os Enore-Nawê são descritos como seres perfeitos, bondosos e sua fisionomia bem invejável. Por serem deuses celestes, não possuem qualquer doença e estão sempre com uma aparência jovial. Os Yakairitis, por sua vez, são relatados como seres desfigurados, de aspecto assustador e dramático, muito altos e sem articulações pelo corpo. Estes seres não cultivam nada, porém são donos de boa parte do que está presente na dieta Enawenê-nawê. Dessa forma, barganham e obrigam os E-N a alimentá-los, sempre dependendo deles para viver (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008).

Os seres celestes e subterrâneos influenciam a vida cotidiana dos Enawenê-Nawê. Os Yakairitis, se não forem alimentados, podem causar a morte ou infortúnios à comunidade (Silva, 1998). Por outro lado, os Enore-Nawê são atrelados à imagem de segurança e a processos de cura xamânica, mas isso não os impossibilita de adoecerem os E-N também (Souza, 2011).

A "eco-cosmologia" dos E-N (Santos, Gilton, 2001) relaciona-se diretamente com a ideia de Mauss (2017) sobre as trocas entre humanos e deuses. As trocas entre seres humanos e deuses, segundo Mauss (2017), não são exclusivamente de bens e riquezas ou coisas úteis economicamente. São, antes de tudo, amabilidades, banquetes, rituais e festas. Por isso, aponta que o vínculo pelas coisas é também um vínculo de almas, pois as coisas são portadoras de energia, na sua concepção. Dar alguma coisa para alguém é dar algo de si: "recusar dar, negligenciar convidar, assim como recusar receber, equivale a declarar guerra; é recusar aliança e a comunhão" (Mauss, Marcel, 2017, p. 17).

No ritual Yaokwa, são com os Yakairitis que os humanos precisam intercambiar para o livramento dos infortúnios. Mauss (2017) aponta que não são indivíduos, mas coletividades que se obrigam mutuamente, trocam e contratam; são chamadas "pessoas morais", como clãs, que podem ser representados por intermédio de indivíduos ou líderes. No caso do ritual Yaokwa, um grupo de pescadores serão os responsáveis pela construção da barragem e aquisição dos peixes para, em troca, aplacar a fome dos Yakairitis. Tais pescadores tornam-se, durante o ritual, Yakairitis, atualizando o contrato e a relação de dádiva com essas entidades, como veremos à frente.

TRIPÉ: PEIXE, MANDIOCA E MILHO

De acordo com a mitologia Enawenê-Nawê os peixes, que surgiram espontaneamente durante a formação dos primeiros rios, antigamente circulavam entre os humanos e possuíam qualidades antropocêntricas, como pensamento e alma (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008). Os Enawenê-Nawê concebem que "os peixes dominavam a língua dos humanos, a arte do canto, da composição, da instrumentação e da dança; tinham a habilidade de benzedor, *hoenaytare*, isto é, de soprar e proferir textos mágicos" (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008,

p.45). Esse pensamento não está presente apenas nos mitos E-N. Os Baniwa, falantes de Aruak e residentes próximos ao rio Içana, no noroeste amazônico, acreditam que os peixes estão ligados ao princípio da humanidade (Garnelo; Sampaio, 2005). Esse tema também é explorado no livro *Kophenai nako*, de autoria de indígenas Baniwa e Koripako, também falantes de Aruak (Brazão *et al.*, 2006). Os Makuna, da família Tukano, têm seu universo ictiológico registrado por Kaj Arhem (1995), que descreve a forma em que os peixes viviam em sociedade, afirmando que eles eram detentores de conhecimento e tinham seus atributos de "gente":

> Os peixes são gente. São gente-peixe. Eles têm casas como as nossas [...] As árvores frutíferas que crescem nas margens do rio são suas roças, as frutas são suas cultivares. Quando as frutas e sementes caem no rio, os peixes estão fazendo sua colheita (Arhem, 1993, apud Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008, p. 40).

Alberto Lourenço (2005) também contribui para esse diálogo, narrando essas confrarias organizadas pelos peixes:

> Têm épocas de suas festas, que os brancos chamam de piracema. Eles se organizam e marcam o dia para viajarem desde a foz dos rios até ao local da festa, que é o local da piracema. Vão passando em todos os lugares onde seus parentes vivem, convidando-os para uma grande festa, que acontecerá no local de piracema. Na subida, eles levam consigo os instrumentos, como japurutu. Quando chegam no local, eles se organizam em fileira antes de dançarem. Para nós, eles aparecem como peixes, mas são pessoas com a gente (Lourenço, 2005, p. 94).

A cosmologia ameríndia elaborada por Viveiros de Castro (2004) no conceito de "perspectivismo" explica a visão de considerar o peixe ou outros não-humanos como "gente". Para o autor, a concepção ocidental percebeu a base da humanidade como erguida sobre alicerces animais, normalmente ocultos pela roupagem da cultura: primeiro fomos "completamente" animais, e ainda permanecemos, "no fundo", animais. Já o pensamento indígena conclui o contrário: tendo outrora sido humanos, os animais e outros seres do cosmos continuam a ser humanos, mesmo que de modo não-evidente. Todos têm espírito, manifestado fisicamente por diferentes naturezas: "a concepção ameríndia suporia, ao contrário, uma unidade do espírito e uma diversidade dos corpos". (Viveiros de Castro 2004, p. 226). "Em suma, os animais são gente, ou se veem como pessoas (...). Os jaguares veem o sangue como cauim, os mortos veem os grilos como peixes, os urubus veem os vermes da carne podre como peixe assado etc. (Viveiros de Castro, 2004, p. 227).

Muitos fenômenos da natureza, hábitos alimentares, tabus, métodos de pesca e plantio podem ser explicados a partir de sua mitologia. Os mitos de origem têm um papel relevante neste sistema de pensamento (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008) e revelam-se uma renovação do presente e não só contos do passado (Viveiros de Castro, 2002).

Seguindo a mitologia E-N, "a queda", ou "rebaixamento" dos peixes ocorre no momento da morte do menino Dokoi. O menino era filho de Datamare e dono de uma rede mágica que o permitia capturar peixes com muita facilidade. Dokoi se transforma em peixe e em seguida, tenta capturar um pacu. Porém, é morto e devorado por outros peixes. Quando seu pai Datamare descobre o corrido, envolto por sede de vingança, arma uma barragem para capturar os peixes e matá-los. Ele se transforma em peixe e chama atenção dos peixes para subir o rio onde, posteriormente, ele volta a ser humano e os captura (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008).

Toda essa trama é revivida até os dias de hoje através do ritual de pesca Yaokwa, uma vez que os Enawenê-Nawê se veem cúmplices dessa vingança de Datamare (Santos, Gilton, 2006) e justificam através dela as práticas e regras da pesca (Souza, 2011).

Vale destacar que o peixe é a única fonte de proteína animal dos E-N. Ele é considerado um alimento sagrado, de valor elevado dentre os alimentos consumidos e um regalo tanto para os seres celestes (Enore-Nawê) quanto para os seres subterrâneos (Yakairitis). A pesca pode acontecer em três modos: com anzol (*maraytihi*) presente no cotidiano para a alimentação do grupo familiar; com venenos vegetais (*aykyuna*) nas áreas alagadas durante a seca, para os rituais de Lerohi e Salumã; com pesca de barragem (*wayti*), forma utilizada para a obtenção de peixes do ritual Yaokwa (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008).

Além do peixe, que é fundamental para a realização do Yaokwa, há a presença, tanto no cotidiano como no contexto ritual, da mandioca, do milho e de outros alimentos. Os Enawenê-Nawê consomem basicamente as raízes e tubérculos disponíveis e cultivados na região. Os frutos mencionados nas literaturas são a castanha-do-brasil, o buriti, a bacaba e o açaí (Santos, Gilton, 2006). A segurança alimentar é pautada na mandioca (*ketekwa*) e milho (*koretokwa*). Além disso, esses dois alimentos representam a relação de consanguinidade e afinidade, nessa devida ordem, nos sistemas sociais do grupo, como será explicado. Eles são itens insubstituíveis da alimentação, de pessoas e espíritos, sendo beneficiários de atributos antropocêntricos. A eles é preciso dirigir cantos e palavras mágicas nos rituais que os envolvem (Santos, Gilton, 2009).

Isso é vivido no cotidiano E-N, como expresso no mito da mandioca: a menina Atolo foi enterrada por sua mãe Kokotero e virou, posteriormente, a mandioca, sendo essa raiz uma recompensa a todos os Enawenê-Nawê. O mesmo mito segue para os outros tubérculos, como a batata-doce, inhame, cará e araruta, sendo estas filhas de outras mães. O plantio da mandioca é pautado na relação entre mãe e a filha que foi plantada e sepultada (o que para os E-N é a mesma coisa – *ahotene*). E isso faz com que todas as etapas do cultivo da mandioca envolvam esse cuidado de mãe para filha, regido por cantos e cerimônias (Santos, Gilton, 2006). Por isso, trata-se de uma relação de consanguinidade.

Os Enawenê-Nawê relatam que o milho pertencia a um espírito Yakairiti, muito querido pelo povo, chamado Anawrinakayri. Na história, o tamanduá (Anaxua) e seu cunhado, o grilo (Ixiore), roubam as sementes de milho do espírito, que seriam usadas nos banquetes do Yaokwa. Posteriormente, os E-N roubam o milho do tamanduá e começam a cultivá-lo, prática que mantém até hoje. Nesse sentido, enquanto a mandioca traz os aspectos de consanguinidade, o milho traz a noção de afinidade. Isso se aplica na organização de como a aldeia cultiva as duas espécies. As roças de mandioca são desenvolvidas a poucos quilômetros da aldeia, ao contrário das roças de milho que estão bem distantes da aldeia e é preciso que haja a construção de acampamentos enquanto há o cultivo da mesma (Santos, Gilton, 2006).

Pode-se dizer que os mitos dos tubérculos refletem também o conceito de "perspectivismo ameríndio" (Viveiros de Castro, 2004), apresentando uma interação íntima entre ser humano e planta, já que ambos são considerados "pessoas" e retratam a ideia de corpo na perspectiva E-N (Descola, 1992 apud Santos, Gilton, 2006).

Vale destacar que em relação às técnicas gastronômicas (Figura 2) utilizadas para o consumo e conservação das tuberosas, como a mandioca e o milho, e os peixes, o moquém (ou jirau) é fundamental. O moquém trata-se de uma "grelha artesanal de madeira utilizada para defumar ou assar carnes e peixes" (Houaiss, 2009). Os moquéns são utilizados por diversos

grupos indígenas como meio de conservação de um alimento sem salga, e para os Enawenê-Nawê não é diferente.

A mandioca, após passar pelo processo de moagem, é ralada e a massa resultante é separada da manipueira - líquido que se tornará o conhecido tucupi - por uma peneira. Em seguida, essa massa é separada em alguns bolos, também conhecidos como pães, e deixada para secar no sol. Quando seca, ela é esfarelada e levada aos tachos de barro ou metal até tostar, dando origem ao beiju (Pinto e Silva, 2005).

Beiju que além de ser elaborado da forma simples e comumente conhecida (beiju-tapioka), pode ser apresentado de diversas formas no contexto indígena: o *beiju-assu*, massa redonda de mandioca mole seca ao forno; o *beiju cika*, feito da massa de macaxeira em grânulos mais finos; o *beiju kurua*, massa de mandioca mole; o *beiju-membeca*, massa de mandioca-puba com castanhas; o *beiju peteka* ou *beiju-pichuna*, massa comprimida; o *beiju-toreka*, massa de mandioca de cor preta; o *beiju-teika*, massa adicionada de sal e embrulhada em folha de bananeira; o *beiju-tikau*, preparado a partir do polvilho fresco de mandioca-puba que é torrado e posteriormente pilado; e o *beiju-tininga*, semelhante ao *beiju-assu*, porém seco no sol (Pereira, 1974).

Figura 2. "Jiraus de preparo e armazenamento de alimentos dentro de uma casa comunal".

Fonte: Dossie do IPHAN (2010)

A mandioca utilizada para fabricar diversas farinhas e variadas comidas é notoriamente conhecida como "pão do Brasil" (Pinto e Silva, 2005). Ela se mantém até os dias de hoje como um alimento popular e o modo de preparo não se distancia da sua forma original indígena. As técnicas complexas utilizadas e o manejo da mandioca na gastronomia ameríndia ainda são amplamente difundidos (Freyre, 1981),

A mandioca e milho também são usadas, juntamente com frutas, para a produção de bebidas fermentadas. Essas bebidas são presentes em diversos grupos indígenas de toda a América, conhecidas com o nome genérico cauim (Fernandes, 2004). Tais bebidas são, muitas vezes, feitas com a mascação para obter a ação da ptialina da saliva sobre o amido presente

nesses ingredientes (Cascudo, 1967)[7]. As bebidas fermentadas também utilizam complexas técnicas de fabricação garantindo o seu consumo e conservação. Elas são usadas, juntamente com o peixe, a mandioca e o milho, para a realização do ritual do Yaokwa e serão também oferecidas aos Yakairitis.

A PESCA RITUAL YAOKWA

O ritual Yaokwa inicia-se quando os anciãos recebem os Yakairitis em seus sonhos os avisando que a hora da pesca de barragem está chegando. Os E-N se dividem para o ritual em: anfitriões/anfitriãs (Harikare e Harikalo, respectivamente) do clã que está sendo responsável pelo ritual; demais membros de outros clãs; e pescadores que atuarão na pesca de barragem. Os anfitriões/anfitriãs são os membros do clã designado no biênio para esse papel. Eles são responsáveis pela elaboração do sal vegetal (*esewehi*), pelas bebidas fermentadas a base de milho e mandioca (*oloyti*), pelas comidas, pela extração de madeira para manter as fogueiras acesas e por receber os pescadores. As mulheres anfitriãs e as dos outros clãs participam dos preparos de várias etapas do ritual, principalmente relacionadas às comidas. Já os demais homens dos outros clãs são os responsáveis efetivamente pela pesca de barragem (*wayti*) e representam os Yakairitis no ritual (Silva, 1998). Nesse sentido, em alguns momentos do ritual, os pescadores são os Yakairitis.

Aqui acontece a primeira fase proposta por Van Gennep (2011) para a descrição e análise dos rituais de passagem, tratando-se do momento de separação de certos indivíduos de seu grupo de origem. Esta fase caracteriza-se pelo momento de ruptura com o "papel social" desempenhado cotidianamente pelo indivíduo. Ele prepara-se para se tornar outro, algo diferente do que é, no seu contexto social. No caso do ritual é o momento de preparo e saída dos pescadores, que se tornarão, posteriormente, Yakairitis. Gilton Santos (2008, p. 50) comenta que esse momento pode ser descrito como "abertura de ópera", pelos primeiros cantos e encenações feitas ali brevemente.

Começam os preparativos iniciais: extraem as matérias primas para o *mata* (o cesto/corpo central da armadilha) e para o preparo do sal vegetal (Santos, Gilton.; Santos, Geraldo, 2008). O sal vegetal é feito a partir das cinzas de várias espécies vegetais que posteriormente são adicionadas de água e reduzidas. Os E-N não consomem o sal vegetal no cotidiano, sendo somente utilizado para os rituais envolvendo os Yakairitis (Santos, 2001).

As mulheres (Figura 3) ficam nas aldeias por todo o período do ritual realizando os preparativos. Elas têm uma importante atuação na área da cozinha, onde as comidas são elaboradas:

> As cozinhas estão sempre movimentadas, principalmente em períodos rituais e, mais ainda, nas casas das anfitriãs da vez [...] Durante o preparo dos alimentos: colher, carregar, descascar, lavar, ralar, espremer, moldar ou pilar, o frenesi é grande dentro das casas. Todas reunidas, muitas conversas, e todo um aparato de equipamentos em atividade, raladores (*tinoare*), peneiras (*manarise*), pilões (*anase* - base, *atata* - mão de pilão), esteiras, xires (*dolate*), (todos esses artefatos confeccionados pelos homens), e,

[7] Ver Fernandes (2004), que apresenta uma descrição detalhada da importância das bebidas fermentadas nos contextos ritualísticos indígenas.

> ainda, pratos de cerâmica (*atare*), panelas (*mataloxi*, *matalowise*), cabaças (*ixixawi, ixixase*), manufaturadas pelas mulheres (IPHAN, 2010, p. 32).

Objetos e utensílios introduzidos por não indígenas nos primeiros contatos em 1974, foram incorporados ao cotidiano das cozinhas. As panelas e bacias de alumínio foram introduzidas para servir o alimento no banquete ritual. "As mulheres argumentam que as bacias são mais leves e práticas para manusear, e as panelas aceleram o cozimento dos alimentos, otimizando o tempo e, principalmente, o gasto de lenha que se torna consequentemente menor" (IPHAN, 2010, p. 32).

Figura 3. Mulher Enawenê-Nawê cozinhando durante o ritual Yaokwa.

Fonte: Dossie do IPHAN (2010)

Existe uma divisão de trabalho da cozinha entre as mulheres, algumas vão à roça, outras descascam, ralam e preparam os alimentos, sempre trabalhando em grupo. (IPHAN, 2010, p. 32). Há uma organização da cozinha não só do dia a dia, mas também do que poderia ser chamada uma "cozinha de eventos". Nos momentos rituais há uma "equipe de cozinha", estruturada para a organização das variadas etapas. A cozinha desempenha um papel fundamental para a elaboração dos alimentos a serem trocados, possuindo, também, uma organização de destaque no ritual.

Quando ocorre a floração da gramínea *ohã* e a entrada da fase lunar Tonaytiri é o momento que todos da aldeia sabem que acontecerá a partida dos pescadores para a construção das barragens e do acampamento para a pesca ritual. Nesse período ocorre o início da piracema, movimento migratório de peixes no sentido das nascentes dos rios, com fins de reprodução (Houaiss, 2009). A pesca pela barragem ocorre justamente quando os peixes estão retornando após a desova ocorrida na piracema.

A segunda etapa do ritual começa com a chegada dos pescadores no local de construção da barragem. Tal fase representa o que Van Gennep (2011) denomina de período de "liminaridade". Para o autor, esse é o momento mais delicado e importante dos ritos, já que as pessoas envolvidas não estão nem fazendo parte de seu contexto social cotidiano, nem já estão reintegradas, como ocorre na fase seguinte. Nos momentos de "liminaridade" os indivíduos aprendem tudo sobre a nova posição que devem assumir enquanto iniciados. São momentos de preparação dos corpos para tornarem-se o que está por vir. Trata-se do momento em que os pescadores se isolam para a realização da pesca ritual e se preparam para tornarem-se Yakairitis.

Os rios explorados pelos Yaokwa para a pesca de barragem (*wayti*) são os de médio porte, como Olowina (rio Arimena) e Adowina (rio Preto), afluentes do rio Juruena o Tinuliwina (rio Joaquim Rios), afluente do rio Camararé, e o Hoyakawina (rio Nambikwara). Todos esses rios são afluentes do Juruena, principal formador do rio Tapajós (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008).

A escolha do local da barragem é feita previamente e deve ser construída no mesmo local do ano anterior. As barragens são construídas longe das aldeias, a cerca de 30 quilômetros. A construção delas acontece em torno de cinco dias e deve seguir regras que os anciãos ditam para que ela não seja rompida - algo que pode acontecer com facilidade já que a água nesse período está voltando para os seus afluentes e possui força (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008). Os pescadores montam seu acampamento formado por três ou quatro casas nas proximidades, comportando um equivalente a vinte homens adultos. Constroem no seu interior os jiraus (moquéns) de dois a três andares para a defumação dos peixes capturados (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008).

Contudo, antes de construir as barragens, realiza-se no acampamento a primeira troca com os Yakairitis: o chefe de cerimônia (*Honerekayti*), representando os Yakairitis, oferece o sal a um dos pescadores, e diz:

> Aqui está o sal como troca pelo peixe que nós queremos. Faremos as armadilhas para que vocês conduzam os peixes para dentro delas. Quando os capturarmos, temos peixe não só para nós, mas também para vocês, que muito os desejam (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008, p. 51).

Como aponta Mauss (2017), há a necessidade de trocas com espíritos ou deuses para realizar algo dessa importância. "Assim sendo, para lograr sucesso na pesca é preciso, agora, menos habilidade técnica e mais crença na troca estabelecida entre eles, os homens e os espíritos pescadores" (Santos, Gilton, 2001, p. 72). Os Enawenê-Nawê acreditam que não são eles que pescam, e sim os Yakairitis. Eles estão ali presentes nas armadilhas e o único trabalho a ser feito é o de retirar o peixe do *mata* (Figura 4), a armadilha (Santos, Gilton, 2001). As barragens são vigiadas em vários momentos do dia e se a armadilha não pegou nada, eles trocam e pedem novamente aos Yakairitis:

> Pegue peixe para mim. Não fique irritado nem triste, eu estou feliz e você deve ficar feliz também. Pegue muito piau para mim, pegue matrinchã, pegue pacu, curimba...(Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008, p. 54).

Os peixes ali coletados seguem direto para os moquéns construídos no acampamento pois ele deverá ser conservado, através dessa técnica, para estocar esse alimento até o fim do Yaokwa e para os próximos rituais (Fonseca, 2008).

Figura 4. Coleta do peixe.

Fonte: Vicent Carelli / Vídeo na Aldeia, 2018.

O período de "liminaridade" Van Gennep (2011) descreve ser um momento em que as regras são mais rígidas e ocorrem proibições cerimoniais. Geralmente esta fase é permeada de proibições alimentares relacionadas às noções de "pureza e perigo" (Douglas, 1976) que ditam o que se pode consumir, com quem e quando. As comidas representam a tentativa de controle nessa fase do ritual, pois é através delas que são feitas as construções de corpos e conexões espirituais.

Existem, portanto, regras específicas de alimentação dos pescadores enquanto estão no acampamento. Elas são marcadas por três momentos: 1) durante os cinco dias de construção da barragem eles se alimentam somente do beiju da farinha de mandioca e uma bebida não fermentada da mesma raiz tuberosa; 2) Nos três primeiros dias de pesca não se deve comer peixe, pois são dedicados somente aos seus donos - Yakairitis; 3) Após os três primeiros dias de pesca eles podem comer o peixe fincado em espetos, mel, frutos e insetos coletados. Ou seja, existem técnicas e noções de culinária para a elaboração da alimentação ritual. Importante observar que há a iniciação das crianças no ritual e comidas específicas para elas também: são oferecidas vísceras de peixes misturadas com farinha de mandioca. (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008).

A aparição da constelação de Escorpião (*Areoko*), em meados de abril, revela aos pescadores que está na hora de desmontar as barragens e preparar o retorno para casa. Algumas partes da estrutura central da barragem são deixadas lá para serem aproveitadas no ano seguinte (Santos, Gilton; Santos, Geraldo, 2008).

O final do ritual é marcado pelo encontro do grupo de pescadores e os anfitriões na aldeia. Os pescadores, após a destruição das barragens, retornam à aldeia representando os Yakairitis com trajes confeccionados com a palha de buriti e carregando os peixes em cestas no formato de raquetes. Os anfitriões, por sua vez, os esperam com bastante comida - principalmente preparada com mandioca e milho - e fogueiras acesas (Silva, 1998) para "encenar a entrada do Caminho do Yaokwa" (IPHAN, 2010, p. 62). Esse momento do encontro

é bem agitado, tanto entre os pescadores, comparando seus resultados de pesca de maneira amistosa, quanto entre os anfitriões, que oferecem boas-vindas na entrada da aldeia (Figura 5).

Tal período caracteriza-se pela terceira fase dos ritos apontada por Van Gennep (2001): o momento de reintegração. Nesta fase os indivíduos já passaram pelos desafios impostos pelo período da "liminaridade" e provam que são dignos de assumir um novo status. No caso do Yaokwa os pescadores não retornam somente como pescadores, mas enquanto a encarnação dos temidos espíritos Yakairitis. Eles retornam à comunidade de origem, a partir de uma nova condição com o sucesso obtido pela pesca ritual realizada. Neste momento é constatado que o ritual foi vitorioso e que a ordem social será reestabelecida, atualizando o contrato com as entidades.

Figura 5. Chegada do Yaokwa a aldeia com o pescado defumado.

Fonte: Fernando Dhermam / IPHAN, 2021.

Começam as trocas entre os pescadores/Yakairitis e anfitriões: os peixes defumados são trocados pelas bebidas fermentadas, mingaus e comidas à base de mandioca e milho e o sal vegetal. As bebidas fermentadas são vertidas ao chão pelos pescadores para que possam adentrar ao mundo subterrâneo, cair diretamente nas panelas dos Yakairitis e saciar a sua sede. A partir do momento que estão "pacificados", os seres subterrâneos celebram com os Enawenê-Nawê comendo, cantando, tocando e dançando em harmonia (Santos, Gilton, 2001) (Figura 6).

Figura 6. Fogueira durante o ritual Yaokwa.

Fonte: Iholalare Wawayaili / IPHAN, 2021.

As festividades duram até o amanhecer e o peixe é estocado para a alimentação cotidiana e ritualística dos E-N (IPHAN, 2010). A comensalidade aqui, assim como analisada por Costa (2013) entre os Kanamari, não ocorre isoladamente e não está presa ao simples desejo da partilha da comida, porque esse espaço de alimentação é criado previamente a partir do resultado do trabalho coletivo. Ela atua com o propósito de promover a cooperação e manutenção de laços entre os grupos. Estes que bebem e comem juntos, estabelecem vínculos de amizade e encargos recíprocos, já que a consanguinidade e afinidade são constitutivas da comensalidade (Franco, 2006). Esse momento pode ser caracterizado pelo que Mauss (2017) explica sobre a energia do presente que foi dado, que nunca é inerte, voltando ao seu lugar de origem: os peixes vão e voltam em forma de um banquete.

> Ademais, o que eles trocam não são exclusivamente bens e riquezas, bens móveis e imóveis, coisas úteis economicamente. São, antes de tudo, amabilidades, banquetes, ritos, serviços militares, mulheres, crianças, danças, festas, feiras, dos quais o mercado é apenas um dos momentos, e nos quais a circulação de riquezas são senão um dos termos de contrato bem mais geral e bem mais permanente (Mauss, 2017, p. 8).

Conforme sua fome é aplacada, os Yakairitis retornam ao seu mundo subterrâneo. Os pescadores voltam a ser aldeões, contudo, vitoriosos pelo ritual bem-sucedido. Dessa maneira, é marcado mais um período de livramento de adversidades promovidas pelos Yakairitis. Encerra-se o ritual e é reestabelecido o contrato entre os seres humanos e divindades. A partir da visão construída do mundo E-N, pode-se entender que com os Yakairitis o mais importante é negociar, uma vez que são donos de tudo o que os E-N precisam para a sua sobrevivência, e o mais perigoso é não negociar. Porém, tem-se provado seguro "intercambiar" (Mauss, 2017) com eles à medida que realizam sistematicamente o ritual com o objetivo de afastar os E-N dos maus infortúnios.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os E-N têm sua segurança alimentar ameaçada pela expansão da monocultura agrícola, exploração madeireira, agropecuária e garimpo, motivo pelo qual diversos organismos nomearam o Yaokwa como patrimônio cultural e de salvaguarda urgente. Tais políticas públicas de patrimonialização são tentativas de garantir que os valores materiais e cosmológicos da comunidade sejam mantidos. Apesar de todas essas dificuldades os E-N continuam, insistentemente, realizando o complexo ritual Yaokwa.

Buscou-se demonstrar no artigo, a partir da pesquisa bibliográfica realizada, o valor crucial do ritual para manutenção e recriação da "eco-cosmologia" Enawenê-Nawê equilibrando relações entre deuses e humanos. Compreendeu-se que o ritual, não é apenas evento no calendário Enawenê-Nawê, mas algo profundo que organiza o manejo de seus recursos naturais/sobrenaturais. Contudo, por se tratar de um estudo bibliográfico tivemos informações limitadas sobre os detalhes das comidas oferecidas, assim como os seus significados no contexto ritual analisado. A gastronomia ameríndia é um campo que ainda merece pesquisas aprofundadas que possam apresentar os modos de fazer e consumir as comidas, tanto no cotidiano quanto no ritual.

Como vimos, o tripé peixe, mandioca e milho é fundamental para a compreensão dos significados atribuídos à alimentação dos E-N. O peixe é capturado de diversas formas, mas o momento mais relevante do calendário E-N é a pesca ritual do Yaokwa. O mito sobre "a queda", ou "rebaixamento" dos peixes por causarem morte do menino Dokoi é recriado através do rito, envolvendo outras camadas de significados. O rito transcorre como um processo criativo e não apenas uma reprodução de uma história contada.

As diversas etapas do ritual demonstram o papel crucial desempenhado pela alimentação em cada período. A fase de separação se caracteriza pela preparação do ritual e partida dos pescadores, um momento envolvendo comidas específicas e cantos. Posteriormente, há a ruptura do cotidiano na fase da liminaridade e um protocolo ritual relacionado à alimentação a ser cumprido. Os pescadores seguem uma alimentação regrada podendo consumir apenas alguns alimentos em ocasiões demarcadas. O sucesso desse período de liminaridade significa a garantia do livramento dos infortúnios e a transformação dos pescadores em Yakairitis. Já na reintegração dos pescadores/ Yakairitis à sua comunidade de origem acontece de maneira entusiasmada numa grande comemoração que dura até o amanhecer. O peixe que foi capturado e moqueado pelos pescadores/Yakairitis é trocado por grande quantidade de comidas preparadas à base de milho e mandioca, além do sal vegetal e bebidas fermentadas produzidas pelos anfitriões. Aqui é constatado que o ritual foi próspero.

Ao analisarmos a estrutura dos rituais - os períodos de separação, liminaridade e reintegração - compreendemos a fundamental transformação dos pescadores nos perigosos Yakairitis. Tal processo é elaborado desde a preparação do ritual até o retorno dos Yakairitis incorporados pelos pescadores à comunidade. O ritual de troca e comensalidade pacífica os temíveis seres subterrâneos. Destarte, ao final do Yaokwa, os pescadores transformados em Yakairitis voltam a ser aldeões e a ordem social é reestabelecida.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, J. **Enawenê-Nawê Wixo**: diferença e convivialidade na gestão sociopolítica do cosmos. 2015. 301f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2015.

ARHEM, K. The cosmic food web. In: DESCOLA, P.; PÁLSSON, G. (ed.). **Nature and Society**: anthropological perspectives. London; New York: Routledge, 1995.

BITTENCOURT, C. M. F.; LADEIRA, M. E. **A história do povo Terena**. Brasília: MEC, 2000. Disponível em: https://repositorio.usp.br/item/001096211. Acesso em: fev. 2025.

BRAZÃO et al. **Kophenai nako**: Escola Indígena Baniwa e Coripaco Pamáali. São Gabriel da Cachoeira: ACEP/ISA/OIBI/MEC, 2006.

CARTAGENES, R. Os Enawenê-Nawê (Salumã). In: OPERAÇÃO ANCHIETA – OPAN; CONSELHO INDIGENISTA MISSIONÁRIO – CIMI/MT. **Dossiê Índios em Mato Grosso**. Cuiabá: OPAN; CIMI/MT, 1987. p. 86-88.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. v. 1. São Paulo: Companhia Editora Nacional. Coleção Brasiliana, v. 323. 1967.

COSTA, L. Alimentação e comensalidade entre os Kanamari da Amazônia Ocidental. **Mana**, v. 19, n. 3, p. 473-504, 2013.

DESCOLA, P. Societies of nature and the nature of society. In: KUPER, A. (org.). **Conceptualizing society**. London: Routledge, 1992a. p. 107-126.

DOUGLAS, M. **Pureza e perigo**. São Paulo: Ed. Perspectiva, 1976.

FERNANDES, J. A. **Selvagens bebedeiras**: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil Colonial. 2004. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal Fluminense, 2004.

FONSECA, D. R. da. A pesca na Amazônia: da pré-colônia ao mundo colonial (séculos XVII ao XIX). **Saber Científico**, Porto Velho, v. 1, n. 2, p. 201-222, jul./dez. 2008.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

FREYRE, G. **Casa-grande & senzala**. 21. ed. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora S.A., 1981.

GARNELO, L.; SAMPAIO, S. A. Apresentação. In: GARNELO, L.; SAMPAIO, S. A.; BRANDÃO, L. C.; ALBUQUERQUE, G. (orgs.). **Cultura, escola, tradição**: mitoteca na escola Baniwa. Programa Jovem Cientista Amazônida. Manaus: FAPEAM, 2005.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

HOUAISS, A.; VILLAR, M. de S. **Dicionário Houaiss de Língua Portuguesa**. 1. ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo demográfico 2022**: indígenas: primeiros resultados do universo. Rio de Janeiro: IBGE, 2023. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?id=73103&view=detalhes. Acesso em: jan. 2025.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Dossiê de registro do Yaõkwa como patrimônio imaterial do Brasil**. Brasília: IPHAN, 2010.

LACERDA, R. Os banquetes do Yaokwa: potencialidades e limites do cinema e do patrimônio entre os Enawenê-Nawê. **Revista de Pesquisa e Debates em Ciências Sociais,** v. 22, n. 2, 2019.

LIMA, T.; MIOTO, R. C. T. Procedimentos metodológicos na construção do conhecimento científico: a pesquisa bibliográfica. **Revista Katálysis**, Florianópolis v. 10 n. esp. p. 37-45 2007.

LIMA RODGERS, A. P. **No descompasso dos ciclos**: a política das incidentalidades músico-rituais Enawenê-Nawê. Rio de Janeiro: PPGAS/UFRJ – Museu Nacional, Projeto de Pesquisa de Doutorado. (Mimeografado). 2001.

LOURENÇO, A. A. Taali e doomé. In: GARNELO, L.; SAMPAIO, S.; ALBUQUERQUE, G.; BRANDÃO, L. C. (orgs.). **Cultura, escola, tradição** – mitoteca na escola Baniwa. Programa Jovem Cientista Amazônida. Manaus: FAPEAM, 2005.

MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Ubu, Coleção Argonautas, 2017.

MOURA, F. A. E. de. **Povo Enawenê Nawê**: terra, cultura e ambiente. 2014. Dissertação (Mestrado em Ciências Ambientais) – Universidade do Estado de Mato Grosso, Cáceres, 2014.

PEREIRA, N. **Panorama da alimentação indígena brasileira**: comidas, bebidas & tóxicos na Amazônia brasileira. Rio de Janeiro: Livraria São José, 1974.

PINTO E SILVA, P. **Farinha, feijão e carne-seca:** um tripé culinário no Brasil colonial. 3. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.

REZENDE, U. M. N. de; FRANCHETTO, B. **Fonética e fonologia da língua Enawene-Nawe (Aruak)**: uma primeira abordagem. Dissertação (Mestrado em Linguística) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2003.

SANTOS, Gilton M. dos. **Seara de homens e deuses**: uma etnografia dos modos de subsistência dos Enawenê-Nawê. 2001. 159 p. Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, SP. 2001.

_____. **Da cultura à natureza**: um estudo do cosmos e da ecologia dos Enawenê-Nawê. 2006. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006. DOI: 10.11606/T.8.2006.de-21052006-224829. 2006.

_____. Nem humanos nem insetos: aspectos de cosmologia e formas alimentares indígenas: o caso Enawenê da Amazônia Meridional. In: I Simpósio Nacional sobre Antropoentomofagia, 2009, Feira de Santana. **Anais I Simpósio Nacional sobre Antropoentomofagia**. Feira de Santana: Universidade Estadual de Feira de Santana, v. 1. p. 78-84. 2009.

SANTOS, Gilton M. dos; SANTOS, Geraldo M. dos. Homens, peixes e espíritos: a pesca ritual dos Enawenê-Nawê. **Tellus**, n. 14, p. 39-59, DOI: 10.20435/tellus.voi14.149. 2008.

SILVA, M. Estrutura social Enawenê-Nawê: um rápido esboço. In: Operação Amazônia Nativa; Centro de Estudos e Pesquisas do Pantanal, Amazônia e Cerrado da Universidade Federal de Mato Grosso. **Estudo das potencialidades e do manejo dos recursos naturais na área indígena Enawene-Nawe**. Cuiabá, p. 101-157, 1995.

_____. Sociabilidade ameríndia do ponto de vista de suas classificações sócio-cosmológicas. In: Seminário Temático Horizontes da Etnologia Indígena: Cosmologias e Formas de Sociabilidade na América do Sul, XXI Reunião Anual da ANPOCS, 1997, Caxambu. **Anais Seminário Temático Horizontes da Etnologia Indígena.** Caxambu: ANPOCS, 1997.

_____. Tempo e espaço entre os Enawenê-Nawê. **Revista de Antropologia,** v. 41, n. 2, p. 21-52, 1998.

_____. Demografia e antropologia em contraponto: os Enawenê-Nawê e suas derivas matrimoniais. **Revista Brasileira de Estudos de População,** v. 33, n. 2, maio, 2016. p. 349-373.

SOUZA, E. R. de. **Sociocosmologia do espaço Enawenê-Nawê**. 2011. 164 p. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Salvador, BA. 2011.

VAN GENNEP, A. **Os ritos de passagem**. Petrópolis: Vozes, 2011.

VIVEIROS DE CASTRO, E. B. **Araweté**: os deuses canibais. Rio de Janeiro: Editora Jorge Zahar, 1986.

_____. **A inconstância da alma selvagem e outros ensaios de antropologia**. São Paulo: Cosac e Naify, 2002.

_____. Perspectivismo e multinaturalismo na América Indígena. **O que nos faz pensar,** v. 14, n. 18, p. 225-254, set. 2004.

MANGÚT
Conexões Gastronômicas

Comida de santo: reflexões sobre um conjunto patrimonial cultural afro-brasileiro

Saint's food: reflections on a set of afro-brazilian cultural heritage

Comida de santo: reflexiones sobre un patrimonio cultural afrobrasileño

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68244

Natália Viviane Santos de Menezes | nutrinatalia@ufc.br
https://orcid.org/0000-0002-2442-2721
Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Fernando Santa Clara Viana Junior | fernandosantaclara@gmail.com
https://orcid.org/0000-0002-9181-9075
Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Henrique Cunha Junior | hcunha@ufc.br
https://orcid.org/0000-0002-9664-5545
Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.

Recebimento do artigo: 29-maio-2025
Aceite: 20-setembro-2025

MENEZES, N. V. S.; VIANA JUNIOR, F. S. C.; CUNHA JUNIOR, H. Comida de santo: reflexões sobre um conjunto patrimonial cultural afro-brasileiro. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 131-146, out. 2025.

RESUMO

Este trabalho, por meio da abordagem da formação histórica brasileira marcada pela escravização de africanos e a pilhagem de seus saberes, propõe-se a fazer uma análise sobre a comida que compõe a Cozinha de Candomblé como patrimônio cultural do Brasil. Este estudo analisa o apagamento histórico da cultura negra no Brasil, com foco na comida de santo do Candomblé. A partir de revisão bibliográfica em bases reconhecidas, investiga produções que articulam alimentação, ritualidade e identidade. Fundamentado em uma perspectiva contracolonial, evidencia a centralidade da oralidade e da vivência nos terreiros como formas de resistência e memória coletiva. Conclui-se que a comida de santo constitui elemento estruturante da alimentação brasileira e deve ser reconhecida como um conjunto patrimonial cultural afro-brasileiro, expressão de identidade e resistência, simbolizada no ebó. A comida de santo, rica em significados, sobreviveu à opressão por meio da oralidade e da prática religiosa, sendo essencial à cultura nacional.

Palavras-chaves: Gastronomia; Comida de Santo; Ebó; Candomblé; Patrimônio Alimentar.

ABSTRACT

This work, through an approach to Brazilian history marked by the enslavement of Africans and the plundering of their knowledge, proposes to analyze the food that comprises Candomblé cuisine as part of Brazil's cultural heritage. This study analyzes the historical erasure of black culture in Brazil, focusing on the food of the Candomblé saints. Based on a review of recognized bibliographic sources, it investigates productions that articulate food, rituality, and identity. Grounded in a countercolonial perspective, it highlights the centrality of orality and experience in the terreiros as forms of resistance and collective memory. It concludes that saint food is a structuring element of Brazilian cuisine and should be recognized as part of Afro-Brazilian cultural heritage, an expression of identity and resistance, symbolized in ebó. Saint food, rich in meaning, survived oppression through oral tradition and religious practice, and is essential to national culture.

Keywords: Gastronomy; Saint's Food; Ebó; Candomblé; Food Heritage.

RESUMEN

Este trabajo, a través del enfoque de la formación histórica brasileña marcada por la esclavitud de los africanos y el saqueo de sus conocimientos, se propone realizar un análisis sobre la comida que compone la cocina del candomblé como patrimonio cultural de Brasil. Este estudio analiza el borrado histórico de la cultura negra en Brasil, centrándose en la comida de los santos del candomblé. A partir de una revisión bibliográfica en bases reconocidas, investiga producciones que articulan alimentación, ritualidad e identidad. Basado en una perspectiva anticolonial, evidencia la centralidad de la oralidad y la experiencia en los terreiros como formas de resistencia y memoria colectiva. Se concluye que la comida de santo constituye un elemento estructurante de la alimentación brasileña y debe ser reconocida como un conjunto patrimonial cultural afrobrasileño, expresión de identidad y resistencia, simbolizada en el ebó. La comida

de santo, rica en significados, sobrevivió a la opresión a través de la oralidad y la práctica religiosa, siendo esencial para la cultura nacional.

Palabras claves: Gastronomía; Comida de Santo; Ebó; Candomblé; Patrimonio Alimentario.

ABRINDO O CAMINHO

A contradição da formação histórica brasileira foi marcada pelo processo de escravização de um povo posto em diáspora em confrontos com as populações brancas escravizadoras que invadiram o que, posteriormente, chamaram Brasil. Como apontam González (2020) e Moura (2019), a população negra, de maioria trabalhadora, detentora de conhecimentos técnicos e culturais, foi subjugada a este povo que via no processo de apropriação de sujeitos negros a base da construção de um império ultramarino, e este conhecimento tem se solidificado cada vez mais nos debates em torno das revisões do histórico de violências do período colonial (Adichie, 2019; González, 2020; Machado, 2022; Nascimento, 2021; Sousa Junior, 2009).

Produziu-se, a partir daí, uma sociedade demarcada por uma dominação e exploração violenta da mão de obra formatada por um processo ativo de desumanização dos africanos e seus descendentes. A violência ideológica do escravismo tratou o conhecimento tradicional africano como algo desprezível e de pouca importância, hierarquizando as culturas e considerando a africana inferior a europeia. Isso contribuiu para o desprezo e apagamento de certos saberes africanos (Menezes; Cunha Junior, 2024).

Desde o período colonial, o projeto escravocrata europeu no Brasil operou não apenas pela exploração física dos corpos negros, mas também pela apropriação silenciosa e sistemática de seus saberes. Os colonizadores brancos, ao mesmo tempo em que desqualificavam os conhecimentos tradicionais dos povos africanos em diáspora — rotulando-os como inferiores ou supersticiosos — apropriavam-se desses saberes para fins econômicos, sociais e religiosos. Essa dinâmica, como aponta Freitas (2022), configura uma prática de pilhagem epistêmica, em que os saberes ancestrais foram coisificados, descontextualizados e incorporados ao projeto colonial sem reconhecimento de sua origem ou valor. Trata-se de uma violência simbólica que persiste na estrutura social brasileira, marcada pela negação da autoria negra na construção cultural do país. Nessa inscrição sistemática das populações negras, destacamos a base alimentar, nutricional e culinária como parte do que foi pilhado.

Os escravizadores brancos, sustentados pelo sistema colonial e escravocrata, dependeram da força de trabalho de pessoas negras escravizadas para a realização de todas as funções sociais que geravam riquezas e garantiam a manutenção do cotidiano dos lares, das lavouras e das estruturas urbanas. Dentre as profissões, destacamos aqui a do cuidado doméstico e, como consequência desse processo, esses sujeitos invasores formaram a construção ideológica da imagem da população negra subjugada na cozinha (Machado, 2022). No entanto, não apenas a cozinha do escravizador, mas também a cozinha dos produtos comercializados nas ruas e praças, vinham das construções tecnológicas elaboradas e mantidas por mãos femininas e negras.

Durante os séculos XVIII e XIX, nas principais cidades coloniais e imperiais brasileiras — como Salvador, Rio de Janeiro e Recife — grande parte do comércio de alimentos nos espaços públicos, bem como a venda de insumos alimentares, era realizado por mulheres negras escravizadas. Essas mulheres, muitas vezes chamadas de "ganhadeiras", atuavam como empreendedoras urbanas, mesmo sob a condição de escravidão. O sistema conhecido como "ganho" (Soares, 1996) consistia na autorização, por parte dos senhores, para que pessoas escravizadas prestassem serviços ou comercializassem produtos, com a obrigação de entregar parte ou todo o lucro ao senhorio. Essa prática revela não apenas a exploração econômica da força de trabalho negra, mas também a centralidade das mulheres negras na sustentação da vida urbana e na circulação de saberes alimentares afro-brasileiros. Em dadas experiências, algumas pessoas escravizadas que faziam os ganhos passaram a ter certo grau de autonomia, uma vez que poderiam comercializar os serviços ou insumos e guardar parte desses ganhos.

À medida que o tempo passava e as experiências iam se ressignificando, parte das mulheres passavam a ser denominadas escravizadas de ganho que trabalhavam numa condição de semi-livres.

A partir disso, formou-se em muitos espaços de comércio no Brasil a tradição dos tabuleiros e das gamelas, que tinham uma série de quitutes, salgados e/ou doces, sempre prontos para o consumo. Isso é, como dito, um ofício feminino, o que faz dessas mulheres em condição de escravização e, posteriormente, libertas – pela compra de suas próprias liberdades – as primeiras empreendedoras deste país.

Suas (re)existências demonstram que a prática da culinária é um traço expressivo da implantação da cultura negra na economia e na vida do povo brasileiro. As operações comerciais nas cidades para garantir a distribuição de comida dependiam do trabalho de populações escravizadas (Freyre, 2007; Graham, 2010; Machado, 2022).

Mulheres e homens negros circulavam pelas cidades com gamelas e tabuleiros. As mulheres, destacavam-se na venda de comidas prontas, doces e quitutes, enquanto os homens atuavam desde o comércio de ervas e alimentos até serviços como barbeiros, carregadores e artesãos. Oferecendo iguarias africanas junto com comidas de origens diversas como as herdadas dos saberes dos vários grupos indígenas, e as portuguesas – que se cunhavam herança das várias contribuições de povos africanos que foram deslocados à Península Ibérica no processo de expansão do Império Muçulmano no século VII e que eram adaptadas pelos sentimentos e modos de preparo que remetiam a um passado que a forma da sociedade escravista criminosos não conseguiu apagar (Sousa Júnior, 2009).

As memórias e os conhecimentos africanos moldaram parte do fazer cotidiano no Brasil. As quitandas das africanas se estenderam por todo país, moldando parte significativa do que é hoje a base alimentar brasileira. Um conjunto significativo desses elementos culturais foi transposto e ressignificado no contexto brasileiro, contribuindo para a constituição de um Brasil profundamente africanizado em suas práticas alimentares, espirituais e sociais (Sousa Júnior, 2009).

Roger Bastide (1958) destacou a importância dos mercados e do comércio urbano como espaços de sociabilidade e resistência para os diversos grupos étnicos que formaram a sociedade brasileira. No final do século XVIII, o professor de grego Luís dos Santos Vilhena, ao residir em Salvador, registrou em suas cartas a presença marcante de mulheres negras nos mercados da cidade, descrevendo as chamadas "carambolas" — mulheres que, além de venderem alimentos, regulavam parte da economia local ao impor preços aos peixes

comercializados. Essas mulheres, muitas delas libertas, também vendiam nas gamelas carnes como mocotó, fato, sarapatel e outras iguarias populares (Sousa Júnior, 2009). No entanto, muitas das comidas mencionadas por Vilhena não resistiram ao tempo, cedendo espaço, sobretudo a partir do século XIX, aos modismos culinários influenciados por ideais europeus de refinamento, pelo discurso higienista e, mais recentemente, por tendências contemporâneas de alimentação "saudável" que desvalorizam preparos tradicionais afro-brasileiros. Ainda assim, a chamada cozinha afro-brasileira reinventou-se, incorporando novos ingredientes e técnicas, como o uso mais difundido do leite de coco, do azeite de dendê e da farinha de mandioca, consolidando pratos como o acarajé, o vatapá e o bobó - invenções que emergiram da criatividade e resistência das mulheres negras, especialmente as ganhadeiras, e que hoje são símbolos da identidade cultural brasileira (Sousa Júnior, 2014).

No âmbito do Rio de Janeiro, por sua vez, o artista francês Jean Baptiste Debret retratou em uma de suas telas a venda nas ruas do Rio de Janeiro. Eram mulheres com tachos de angu justapostos, mostrando que tal iguaria já era popular (MHN, 2010). Comidas como o vatapá encontrado em muitas praças brasileiras à venda ou mesmo a cocada e os doces dos tabuleiros que nas ruas de Recife rivalizavam com os dos conventos. Manuel Querino, quando falou das comidas puramente africanas no Brasil, mencionou o aberém, transformado em refresco, ainda encontrado em terreiros de candomblé como comida litúrgica. Além do acarajé, do mungunzá e do cuscuz de tapioca que ainda resistem no consumo cotidiano brasileiro (Querino, 2011; Sousa Júnior, 2009).

O candomblé, dessa forma, consolidou-se como um espaço que não apenas reuniu e preservou tradições de múltiplos territórios africanos ressignificadas no Brasil, mas também se tornou um conjunto de microcosmos de memórias coletivas, guardadas nos corações daqueles que vivenciam a religião, suas práticas e seus cotidianos. Graças ao candomblé, sobreviveram não apenas os acarás e os carurus, mas também os diversos modos de fazer, o amplo repertório técnico e as formas de transmissão, troca e construção de saberes culinários. São os diversos candomblés, com suas múltiplas nações, tradições e modos de culto, os grandes arquivos vivos do que se consolidou como cozinhas afro-brasileiras (Simas, 2019). Cada nação, com suas especificidades rituais e cosmológicas, preserva e reinventa práticas alimentares que atravessam o tempo e a diáspora. E são as pessoas, mães e pais de santo, iaôs, ogãs, ekedis e demais integrantes das comunidades de terreiro, as verdadeiras arquivistas e guardiãs dessas memórias, transmitindo saberes que resistem à violência do apagamento histórico e epistêmico imposto pela sociedade escravista e seus desdobramentos contemporâneos.

Partindo dessas premissas, este texto tem como objetivo estabelecer diálogos entre o alimento e sua transformação na comida que compõe a Cozinha de Candomblé como patrimônio cultural material e imaterial do Brasil.

QUEBRANDO AS ESTRUTURAS E PENSANDO OS PATRIMÔNIOS

O que compreendemos como patrimônio, em perspectiva afrocentrada e iniciática, é aquilo que fica para a posteridade e que, no campo dos afetos, encontra lugar dentro das pessoas. E, estando dentro, sobrevive às intempéries da vida, é perpetuado no ato do diálogo (dito ou convivido), e que é readaptado quando necessário, reproduzido quando for preciso. Que traz, num brusco movimento, o passado ao presente. A lembrança beija a realidade. O patrimônio, quando sentido, é a congregação de um passado-presente-futuro nos eternos

segundos de alegria. É a inspiração do vivido na projeção de um mundo melhor (Garcez *et al.*, 2022; Santos, 2019).

Em sua origem etimológica, o termo "patrimônio" deriva do latim *patrimonium*, referindo-se à herança deixada pelo *pater familias* - o chefe masculino da família romana - às gerações futuras. Entre outras coisas, também está associado a algo herdado do passado ou ao "passado" que se deseja preservar (Hernández, 2005). Interpretando a origem do termo, essa concepção carrega uma lógica patriarcal e eurocentrada, orientada na autoridade masculina e na transmissão de bens materiais.

Se aplicada em conformidade com o que propõe a etimologia – e assim o foi por muitos séculos – a produção de patrimônio envolve eleger certos elementos preexistentes em algo digno de ser patrimônio ou não, escolhendo-os entre outros, que são excluídos desse processo. Desta forma, a criação de patrimônio cultural envolve um processo de seleção. Isso significa que, entre muitos elementos culturais existentes, alguns são escolhidos para serem reconhecidos e preservados como patrimônio, enquanto outros são deixados de fora. Esse processo de escolha e exclusão determina quais aspectos da cultura serão valorizados e lembrados no futuro (Hernández, 2005). As perguntas que ficam, a partir dessa reflexão são: quem determina o que vira patrimônio? O que vem a ser um patrimônio? Quais são os patrimônios excluídos?

Conforme o antropólogo social Jesús Contreras Hernández (2005), uma maneira de abordar essa questão é analisar sua função a partir de uma tradição específica. Os objetos de patrimônio permitem interpretar a história e o território ao longo do tempo e do espaço. Essa relação dá sentido à vida coletiva, agregando o sentimento de pertencimento a um grupo com identidade própria. Transformar o que é próprio em patrimônio significa perpetuar a transmissão de uma particularidade ou especificidade considerada única e, portanto, identitária. Isso permite que um coletivo determinado continue existindo e resistindo, sendo ao mesmo tempo idêntico a si próprio e distinto dos demais. Ainda segundo esse mesmo autor

> Os patrimônios instalaram-se como um dos pilares das políticas culturais nos estados e administrações públicas em geral, convertendo-se também em uma indústria em desenvolvimento. Infelizmente, e considerando que o patrimônio cultural inclui os usos do passado no presente, a sociedade contemporânea tem-se dedicado pouco à ativa presença do passado que nela se inclui (Hernández, 2005, p.160).

Encaminha-se ainda, às perspectivas em que o Estado passa a legislar sobre o que é definido como patrimônio. Patrimônio cultural inclui elementos de importância histórica e cultural para um país ou comunidade, como arquitetura, festas, danças, música, manifestações populares, artes e culinária. No Brasil, a definição de Patrimônio Histórico e Cultural veio na Constituição de 1937 e o Decreto de Lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, que considerava Patrimônio Nacional os bens móveis e imóveis de interesse público, por sua ligação com fatos históricos ou valor arqueológico, etnográfico, bibliográfico ou artístico. Essa mesma Constituição protegia esses monumentos, equiparando atos danosos a eles a atentados contra o patrimônio nacional (Iphan, 2014).

A Constituição Federal de 1988, ampliou o conceito de patrimônio, substituindo a denominação Patrimônio Histórico e Artístico, por Patrimônio Cultural Brasileiro. Essa alteração incorporou o conceito de referência cultural e a definição dos bens passíveis de reconhecimento, sobretudo os de caráter imaterial, gerando a distinção entre patrimônios material e imaterial. Este documento estabelece ainda a parceria entre o poder público e as

comunidades para a promoção e proteção do Patrimônio Cultural Brasileiro, no entanto mantém a gestão do patrimônio e da documentação relativa aos bens sob responsabilidade da administração pública (Iphan, 2014).

Isto posto, entendemos então que os patrimônios culturais oficiais são escolhidos pelo Estado. O Estado, não sendo ele mesmo um ente físico, é formado por uma coletividade de sujeitos que definem os caminhos que são tidos como os mais apropriados à concessão de progresso do período histórico em análise. Logo, os patrimônios são eleitos por pessoas que se organizam dentro dessa estrutura chamada Estado e que elegem o que deve ser considerado para a história, bem como o que pode ser banido da perpetuação (González, 2020).

Ora, se o Estado define o que são os patrimônios, como as pessoas fora do espaço de debate, fora do jogo, decidem o que são os patrimônios?

Por conta disso, muitas comunidades têm seus patrimônios não reconhecidos oficialmente, como patrimônios que (r)existem apenas nas memórias das coletividades. Aqui, destacam-se as comunidades tradicionais, os grupos periferizados, menorizados, mas que têm nos dispositivos de memórias a resistência de sua própria história, aquela que não se conta.

Pensando no Brasil, país violentamente colonizado e que reproduz essa violência até hoje, compreendemos que existe um vazio importante em relação ao modo como nossa sociedade recorda o passado e como o incorpora no presente. Quem decide o que legamos do passado?

É digno de nota que, a questão de interesse deste trabalho está nas práticas que ocultam o passado, uma posição de apagamento branca, repressiva e autoritária em relação à existência e à prevalência da cultura negra, o que inclui, dentre uma infinidade de coisas, o Candomblé e sua comida de santo.

Dessa maneira, esta investigação vai marinando como procedimento metodológico uma revisão bibliográfica, com o objetivo de identificar e analisar produções acadêmicas que abordam a relação entre alimentação, patrimônio cultural e práticas culinárias nos candomblés brasileiros. A busca foi realizada em bases de dados reconhecidas: SciELO, Google Scholar e Portal de Periódicos da CAPES, além de repositórios de teses e dissertações e obras de referência disponíveis em bibliotecas físicas e digitais. Como critérios de inclusão foram incluídos textos publicados entre os anos de 2000 e 2025, com exceção de obras clássicas relevantes anteriores a esse período. Para viabilizar as buscas, as produções que continham palavras-chave como: comida de santo, cozinha de santo, candomblé, patrimônio cultural material e imaterial, cozinha afro-brasileira, contracolonialidade. Foram excluídos textos que trataram a alimentação afro-brasileira de forma folclórica, superficial ou descontextualizada, bem como trabalhos que não apresentem relação direta com os objetivos da pesquisa ou que não contemplem os aspectos simbólicos, rituais e identitários da comida de santo.

A análise dos materiais selecionados busca compreender como a comida de santo pode ser efetivamente reconhecida como patrimônio cultural imaterial, considerando sua função ritual, sua transmissão oral e sua centralidade na vida comunitária dos terreiros. A pesquisa se inscreve em uma perspectiva contracolonial (Santos, 2019), que valoriza os saberes ancestrais como formas de resistência e de construção de memória coletiva. Este trabalho pretende apresentar o cenário aos patrimônios que quiseram deixar esquecer.

A COMIDA ENQUANTO CULTURA

A comida é uma forma de expressão da cultura, assim como a língua de um povo, sua música, dança, suas formas de vestir, sua religiosidade. A comida é uma manifestação cultural não só quando produzida, mas também quando preparada e consumida.

Segundo o historiador Massimo Montanari (2013), a alimentação tem papel fundamental no desenvolvimento de diferentes grupos humanos, sendo responsável pelas várias culturas estabelecidas. As pessoas fazem uso do que é oferecido pela natureza, e ainda têm a capacidade de transformar essas ofertas em outros produtos, criando, assim, seus próprios alimentos, fazendo seu preparo utilizando técnicas e escolhendo o que consomem afinados com seus critérios, que também são culturais.

Na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois, embora comer seja uma necessidade vital, o quê, quando, como e com quem se come são aspectos que fazem parte de um sistema que atribui significados ao ato de se alimentar. Como fenômeno social, a alimentação vai além de ser uma resposta à mera sobrevivência, supera o 'comer para viver'. Embora os seres humanos precisem comer para sobreviver, eles o fazem de maneira particular, culturalmente forjada, e num infinito universo de culturas que dão múltiplos sentidos ao ato de se alimentar (Maciel, 2005).

Superando a dimensão biológica, a alimentação é configurada como um ato social e, por isso, também cultural, fazendo com que sejam tecidos diversos sistemas alimentares. Na formação desses sistemas, vão se adicionando e temperando fatores ecológicos, históricos, culturais, sociais, filosóficos e econômicos, que geram representações e imaginários relacionados às escolhas, aos acessos e às classificações alimentares.

Em perspectiva didática, então, para que se entenda os tais sentidos da comida, importa fazer uma distinção entre comida e alimento. Comida não é apenas uma substância para nutrir, mas também um modo, um estilo e um jeito de se alimentar. Esse jeito de comer define não só o que é ingerido, mas também quem o ingere, refletindo a identidade e a cultura de quem se alimenta (Hernández, 2005).

Sophie Bessis, historiadora, jornalista e pesquisadora franco-tunisiana, que tem se destacado por suas análises críticas sobre o colonialismo, o patriarcado e os processos de dominação cultural, especialmente no Magrebe e no mundo árabe, partindo do conhecido ditado de Brillat-Savarin, "dize-me o que comes e te direi quem és" (Savarin, 2017), apimenta-o e afirma:

> Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nascestes e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade (Bessis, 1995, p.10).

Dessa forma, surgem múltiplas e distintas cozinhas, com maneiras culturalmente estabelecidas e em processos dinâmicos de mudança, codificadas e reconhecidas de se alimentar, onde os pratos são elementos essenciais. A cozinha de um grupo é muito mais do que a soma de seus pratos característicos, ela segue caminhos diferentes, dadas as condições históricas, socioculturais, econômicas, de produção, de subjetividades e de manutenção dos modos de vida.

Relacionando alimentação com o conceito de patrimônio, ela é considerada um bem de natureza imaterial, onde há uma complexa interação entre materialidade e imaterialidade. Compreender essa interação é essencial para captar as diferentes dimensões que se manifestam tanto no processo contínuo de transformação dos alimentos quanto em suas expressões culturais e simbólicas. Os alimentos possuem uma dupla natureza: uma delas, material (tangível), que se encontra na matéria-prima, nos espaços físicos, nos instrumentos de trabalho, nos utensílios, entre outros, utilizados na elaboração do produto; a outra, imaterial (intangível), que está presente nas relações socioculturais e nas representações simbólicas (Pinto; Mendonça, 2002).

A cozinha, rica em significados, constrói tanto a dimensão física da comida quanto a simbólica, influenciando nossa memória social e afetiva. Em nosso país, a cultura alimentar é vasta e a cozinha representa nossa identidade nacional. No entanto, devido ao passado de escravismo e desigualdade, a importância dos elementos culturais africanos, inclusive na cozinha, foi silenciada (Menezes; Cunha Junior, 2024).

A (r)existência da cozinha afro-brasileira como patrimônio ganha materialidade, não reconhecida, nos registros da pesquisadora Rute Costa (2021), ao escrever sobre a cultura alimentar da Comunidade Remanescente de Quilombo Machadinha, em Quissamã, Rio de Janeiro. Em seu texto, ela reúne os utensílios, descrições dos ingredientes, as mulheres detentoras dos modos de fazer da cozinha quilombola, todo o rito estabelecido em torno de pratos afro-brasileiros e sobre os quais são organizados festejos anuais nessa comunidade, associando-se à comensalidade a dança e a música dos atabaques do jongo. A partir da feijoada, a autora nos mostra como a história da alimentação no Brasil está incompleta, mal representada e denuncia o mito da democracia racial em nossas relações sociais (Costa, 2021).

Recorrer a esta reflexão, afinal de contas, é fundamental para a nossa proposta. Trazemos aqui, ainda, as reflexões sobre o que é comida de santo a partir das contribuições de Lourence Alves, doutora pelo Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade Estadual do Rio de Janeiro, e que se dedicou a apresentar o universo multifacetado do que são os saberes e as práticas da cozinha de santo (Alves, 2019). Para a autora, cozinha de santo

> [...] é o conjunto de saberes e práticas que sistematiza os procedimentos de renovação e potencialização do axé que é movimentado por meio dos alimentos. Durante todos os procedimentos ritualísticos que envolvem alimentos todos comem. Comem os orixás por meio das oferendas depositadas nos altares de seus pejis, comem os filhos de santo que participam das cerimônias fechadas e abertas, as preparações das carnes de axé (dos sacrifícios) e seus acompanhamentos secos (pratos específicos dos preceitos de cada orixá e cerimônia). Comem também os assistentes que completam o núcleo de comensais das cerimônias abertas ao público. E o axé circula em todas essas ocasiões. Mesmo após a morte de um filho de santo, um ritual assenta o axé desse indivíduo no ile-ibo, local onde ficam assentados as energias dos antepassados. Dessa forma o axé nunca se esgota, uma vez estabelecida a conexão do indivíduo com o axé, este vai sendo constantemente acumulado, renovado, [e] fortalecido por meio de todos esses rituais [...] (Alves, 2019, p. 35).

Ora, se a comida de santo, se a cozinha dos candomblés é também repleta de amplos sentidos e significações, como uma coletividade de outras práticas alimentares patrimonializadas pelo Estado, qual é o papel da comida de santo, polissêmica e complexa, no campo da alimentação quando falamos de uma dimensão nacional?

COMIDA DE SANTO AFRO-BRASILEIRA E UMA DEFESA COMO PATRIMÔNIO

No Brasil, devido à sanha colonial europeia, chegaram aqui diversos povos sequestrados de origem africana. Deslocados de sua terra, trouxeram com eles seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, assim como todo um conjunto de práticas culturais típicas de sua alimentação. Mesmo sem suas bagagens materiais, trouxeram vários conhecimentos sobre plantas, animais e temperos, assim como seus *ebós* e quizilas. Trouxeram as bagagens que não puderam lhes tirar.

Adicionando farinha e engrossando esse angu, trazemos a cozinha de santo do candomblé, que é sedimentada em elementos referenciados na tradição africana e articulados de modo que se torna algo particular, singular, reconhecível ante as outras cozinhas brasileiras. Ela não pode ser reduzida a um inventário, convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo. A cozinha de santo é dinâmica, e coletiva. Trata-se de um referencial identitário e, como outras cozinhas, passou por um processo de produção de sentidos, de historicidade, de herança. A afrodescendência, no sentido de ter sido reinventada de forma intencional e inteligente, adaptando as preparações aos ingredientes disponíveis (Cunha Júnior, 2001).

O *ebó* expressa nele mesmo muitos elementos que compõem uma cultura, como a culinária, o vestuário, a religiosidade, uma variedade de cânticos na língua iorubá; subsídios tais que produzem outras culturas. Trata-se do ritual que se constitui em oferenda ou sacrifício a um Orixá, como clamor para alcançar uma graça ou para homenagear e cultuar um Orixá. Os elementos que irão compor o *ebó* dependem da sua finalidade e abrangem frutas, folhas, velas, adornos, alimentos, louças, artefatos de barro ou ágata, entre outros (Cacciatore, 1988).

A língua é um ponto de extrema importância para compreender o Candomblé em diáspora, isto porque a língua iorubá pertence, hoje, ao candomblé no Brasil (Rocha, 2022). A linguagem, via de regra, é a instituição que desempenha um papel fundamental na cultura, pois é através dela que os valores, crenças e tradições de uma sociedade ganham sentido, são expressos e transmitidos. Então, o latim está para a missa assim como o iorubá está para o candomblé.

Sem dúvida, no Brasil não se permitiu o reconhecimento da língua iorubá. A implicação direta disso é que perdemos os nomes dos pratos típicos africanos para generalizações outras do português. Se dominar a linguagem é assumir uma identidade da cultura, quando o iorubá é negado, torna-se ilegítimo (Evaristo, 2021). Esta foi uma política que atravessou os tempos no Brasil, vestiu outras roupagens, mas sempre se consolidou em torno do racismo estrutural instituído com a escravidão.

Assim, apesar de ser impossível negar a influência africana e afrodescendente na construção da nação brasileira, o racismo se imbuiu de ocultar as raízes africanas do cotidiano, evitando não só as palavras, ele tem impossibilitado reconhecer que "foi o trabalho do negro que aqui sustentou por séculos e sem desfalecimento, a nobreza e prosperidade do Brasil" (Querino, 1988).

A comida de santo é o objeto desta reflexão, defendida aqui como patrimônio brasileiro porque percebemos a hereditariedade da tradição religiosa africana no Brasil. Consequentemente, uma linhagem de Candomblé consiste na transmissão também de seus

receituários sagrados de comidas de santo que guardam familiaridade com o comportamento de seus adeptos.

Ainda que existam vários tipos de candomblés (Simas, 2019), cabe seguir nesta reflexão, esses aprendizados estão nos terreiros, estão nas casas, está na linguagem de todas as pessoas do Brasil cotidiano. No "pretoguês" de Lélia Gonzalez (2020), nos tabuleiros de acarajé nas ruas de Salvador, que salvaguardaram não só o acarajé, como também o vatapá, o caruru, o dendê, os doces (Sousa Junior, 2014; Costa; Viana Junior; Costa, 2024), nas quitandas do quimbundo, mineiras, quilombolas (Carmo; Deus, 2017).

O histórico da ancestralidade africana no Brasil, portanto, prova que a África, que existe como civilização há milhares de anos, foi mantida viva através da transmissão das tradições do passado para o presente graças à oralidade. A permanência desse saber ancestral desafia concepções sociológicas clássicas como as de Tylor (1871), notadamente equivocado ao afirmar que somente países de longa tradição escrita poderiam desenvolver um gênero de literatura técnica. Incluo aqui os tratados culinários, que permitiram acumular receitas culinárias. Este foi o caso da memória escrita da cozinha, que tornou viável o desenvolvimento cumulativo desse conhecimento e que mostrou a relevância da resistência nas sociedades de tradição oral.

Embora Massimo Montanari seja amplamente reconhecido por afirmar que "a alimentação é cultura", o que, em princípio, aproxima sua abordagem da valorização dos saberes alimentares como expressão simbólica, o autor também sustenta que a tradição oral estaria, teoricamente, "destinada, em longo prazo, a não deixar traços de si" (Montanari, 2013, p.62). Essa afirmação revela uma tensão: ao mesmo tempo em que reconhece a dimensão cultural da alimentação, Montanari parece limitar sua legitimidade à existência de registros escritos, desconsiderando a força da oralidade como tecnologia de memória e transmissão ancestral, especialmente entre povos africanos e afro-diaspóricos. Talvez seja o Brasil um bom espaço para romper com isso e apresentar outras chaves de leitura que permitam revisar o método histórico e os processos endurecidos das ciências eurocentradas.

O pensamento errático ficou somente no campo do "teoricamente", então, dado que o Candomblé representa um dos grupos sociais mais antigos que constituem nosso país (Bastide, 1958), fazendo parte da nossa identidade como povo somado ao quilombo, à capoeira, ao samba e à culinária africana que faz parte da dieta habitual do brasileiro. Assim, a capacidade de permanência da oralidade, mesmo após quase 400 anos, das receitas das comidas de santo que vieram forçadamente importadas da África têm no acarajé uma presença simbólica, como podemos citar a seguir:

> O acarajé, bolinho de feijão-fradinho (*Phaseolus angulares* Wild), cebola e sal, frito em azeite de dendê (*Elaesis guineensis* L), é de origem africana; seu nome original é, em locais do Golfo do Benim, África Ocidental, acará, que, em iorubá, significa "comer fogo" – acará (fogo) + ajeum (comer) – e advém do modo como era apregoado nas ruas: "acará, acará ajé, acarajé (Iphan, 2007, p.15).

Percebemos, portanto, a força da manutenção da cultura do terreiro, que foi capaz de superar o evangelho do colonizador durante tantos anos de escravidão, apesar do violento epistemicídio praticado contra povos negros.

Nos fundamentos do Candomblé, as comidas dos orixás são mais elaboradas em relação às práticas alimentares cotidianas, tanto pela complexidade dos preparos quanto pela densidade simbólica que carregam, exigindo não apenas conhecimento e técnicas específicas,

mas também os fundamentos ditados pela "lei do santo" (Sousa Júnior, 2014, p.138). Por isso, a iabassé é tão fundamental nos terreiros. A iabassé, ou literalmente, a velha que cozinha, é a grande sacerdotisa da comida. Ela não só compreende as preferências dos orixás, mas também guarda os segredos que transformam a comida dos homens em comida de orixá (Sousa Júnior, 2014).

Ponha reparo que no Candomblé há uma comensalidade entre os devotos e seus orixás por meio do alimento. Pessoas e orixás comem juntos, restabelecendo ou fortalecendo o axé, energia vital, do terreiro com vínculo. Portanto, percebemos que o Candomblé é uma religião cuja comida é sagrada, onde orixás e pessoas ampliam o sentido dado à alimentação. A alimentação tem, consequentemente, um papel importante na manutenção e na manipulação desse axé, para fins comunitários e sociais.

Nos terreiros, os orixás, as pessoas, as cabeças das pessoas e até os objetos, como os atabaques, os fios de contas e o próprio salão, participam do ato de comer. É nesse espaço que os orixás se apresentam ao público e dançam incorporados em seus filhos. Além disso, a iniciação de novas pessoas ao Candomblé, conhecida como "feitura do santo", envolve uma série de rituais relacionados à alimentação.

Em fogo baixo, cozinhando lento, vamos produzindo aqui o argumento de que a comida de santo de Candomblé serve de base para o cardápio brasileiro, sendo herdeiro da costa da Guiné e da costa da Nigéria. Fazem parte desses ingredientes elementos do nosso cotidiano cuja utilização é habitual na cozinha doméstica, na profissional ou na de santo. O estudo de Rocha (2022) corrobora com esse mesmo entendimento pois cita diversos alimentos da cozinha de santos como pertencentes também à culinária nacional como:

> o *ìrésì* – arroz, o *erèé tiro* – feijão-fradinho, *èwà awuje* – feijão branco grande, o *èwà dúdú* – feijão-preto, o *èwà funfun* – feijão-branco, o *ewé* – feijão-mulatinho, a *su-oyìnbo* – batata, a *ata* – pimenta, o pimentão, a *elégéde* – abóbora e a *adiè sísun* galinha assada, o *elédè* – porco, o *ako màlúù* – boi, o *àkàrà* – acarajé, o *dùndú* – inhame, o *edé* - camarão, o *eja odò* peixe do rio, o *eja òkun* – peixe do mar, o *eja ti kò nií ípé* – peixe de pele e muitos outros, às centenas de casos (Rocha, 2022, p. 149).

Um exemplo de grande relevância é a feijoada, uma comida tradicional brasileira e comida de santo, conhecida como Feijoada de Ogum. Para seu consumo, a comida é colocada no chão sobre um tecido da cor do orixá, em um processo chamado de "fazer à mesa". Durante a comensalidade da feijoada, é instruído que se emanem apenas pensamentos positivos, pedidos de proteção, prosperidade e axé para superar os obstáculos da vida, pois o Orixá não realiza maldades. Ao ingerir a feijoada, os adeptos acreditam que estão absorvendo energias que ativam a capacidade de alcançar o que foi pedido. Como a alimentação é uma das bases teológicas do Candomblé, isso influencia as práticas alimentares de seus seguidores.

Assim como a feijoada, em seu livro sobre a culinária baiana, Manuel Querino (2011) nos informa que os negros e as negras designadas para preparar as refeições dos brancos modificavam e acrescentavam aos preparos técnicas e ingredientes africanos. Desse modo, foram responsáveis por introduzir o azeite de dendê, as pimentas malaguetas, o camarão seco, o leite de coco – tão característicos da cozinha baiana.

É, então, neste caldeirão de transformações, permanências e rupturas que observamos a resistência dos conhecimentos e das práticas tradicionais de múltiplos povos africanos que, ainda que postos em diáspora, resistiram ao tempo, às ações de extermínio e se fazem verdadeiros patrimônios culturais no Brasil. Da "Comida de santo que se come" (Ribeiro; Sousa

Júnior, 2018) à Comida de Santo, sacralizada, tornada parte do sagrado, tudo segue sendo enlaces da cultura que atravessa o tempo, que conecta passado-presente-futuro num modo de ver, existir, falar, ser. Falar da Comida de Santo, portanto, é falar do que nos faz brasileiros.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste artigo, demonstramos a preservação da comida de santo em paralelo com a culinária nacional brasileira (acarajé, feijoada, entre outras), como patrimônio histórico material e imaterial. Isso não apenas por ser um patrimônio, como os territórios quilombolas, mas também por pertencer aos terreiros de Candomblé.

Propusemos análises sociais e comportamentais sobre a questão linguística na assimilação das nomenclaturas de *ebós* e da comida de santo, em termos de identidade cultural através da alimentação. Refutamos a ideia de que a alimentação dos Orixás se perdeu com o tempo devido à falta de registro escrito na diáspora africana, pois essa afirmação não tem respaldo histórico.

Apresentamos uma nova perspectiva, mostrando que a grandeza da África é silenciosa, como a língua do griô ou a sabedoria das iabassés, ambos reconhecidos por seus saberes e fazeres na tradição oral. Através do poder da palavra, da oralidade, da corporeidade e da vivência, eles dialogam, aprendem, ensinam e tornam-se a memória viva, coletiva e afetiva da tradição dos terreiros.

A comida de santo é inerentemente formadora da cultura alimentar nacional, não apenas na alimentação dos Orixás, mas também na dieta habitual brasileira, no vocabulário e no modo de pensar e agir. Afinal, o Brasil, desde o início de sua colonização, é constituído majoritariamente por negros. Desde o período colonial, toda a cozinha doméstica passou pelas mãos de cozinheiras e cozinheiros negros.

Admitimos que há práticas discriminatórias que ocultam esses elementos culturais africanos no Brasil. A comida de santo, herança africana, está preservada na culinária brasileira e deve ser referenciada como patrimônio da cultura brasileira.

REFERÊNCIAS

ADICHIE, Chimamanda Ngozi. **O perigo de uma história única**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

ALVES, Lourence Cristine. *Onje*: saberes e práticas da cozinha de santo. 2019. 150 f. **Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde)** – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: http://www.bdtd.uerj.br/handle/1/19934. Acesso em: 03 abr. 2025.

BASTIDE, R. **O candomblé da Bahia: rito nagô**. São Paulo: Companhia das Letras, 1958.

BESSIS, Sophie. Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles. **Autrement**, Paris, n.154, 1995.

CACCIATORE, Olga Gudolle. **Dicionário de cultos afro-brasileiros:** com a indicação de origem das palavras. Rio de Janeiro: Forense, 1988.

CARMO, Luciana Priscila do; DEUS, José Antônio Sousa de. Quitandas quilombolas: identidade, estratégia de reprodução social e apropriação do território por comunidades do semiárido mineiro envolvidas com a "Rota dos Quilombos". **VIII Simpósio Internacional de Geografia Agrária e IX Simpósio Nacional de Geografia Agrária**, Curitiba, 2017, p. 1-20. Disponível em: https://singa2017.wordpress.com/wp-content/uploads/2017/12/gt02_1506792604_arquivo_carmodeus-artigocompletosinga-quitandasquilombolas.pdf. Acesso em 04 abr. 2025.

COSTA, Matheus Magalhães; VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara; COSTA, Victor Sampaio Daltro. A doçaria tradicional das baianas de acarajé e os redesenhos dos doces de tabuleiros. **Ágora**, St. Cruz Sul, v. 26, n.2, jul./dez. 2024, p. 98-121.

COSTA, Rute Ramos da Silva. A feijoada da Comunidade Remanescente de Quilombo Machadinha/RJ: para pensar o mito da democracia racial. In: COSTA, Rute Ramos da Silva, CASTRO, Maria Luíza Lima de, FONSECA, Alexandre Brasil (Orgs.). **Tempero de quilombo na escola: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ – Macaé)**. Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, 2021.

CUNHA JÚNIOR, Henrique Antunes. Africanidade, Afrodescendência e Educação. **Educação em debate**, Fortaleza, Ano 23, v. 2, n. 42, p. 05-15, 2001. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/14604. Acesso em: 29 de abril 2025.

EVARISTO, Jefferson. Linguicídio africano no Brasil. **Fórum Linguístico**, Florianópolis, v. 18, n. 4, p. 7086-7097, out./dez. 2021. Disponível em: https://periodicos.ufsc.br/index.php/forum/article/view/83305. Acesso em: 03 abr. 2025.

FREITAS, Henrique. Pilhagem epistêmica. In: Doris Cristina Vicente da Silva Matos e Cristiane Maria Campelo Lopes Landulfo de Sousa (Org.). **Suleando conceitos e linguagens: decolonialidades e epistemologias outras**. Campinas: Pontes Editores, 2022, p. 305-312.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar, uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste brasileiro**. São Paulo, Global Editora, 2007.

GARCEZ, Dirnele Carneiro; VANIN, Luís Fernando; FEVRIER, Priscila Rufino; MASCARENHAS, Raquel. Patrimônio cultural, memória e identidade negra: um olhar a partir das obras de Rubens Alves da Silva. **Múltiplos Olhares em Ciência da Informação**, Belo Horizonte, n. Especial, 2022. DOI: 10.35699/2237-6658.2022.39922. Disponível em: https://periodicos.ufmg.br/index.php/moci/article/view/39922. Acesso em: 16 mar. 2025.

GRAHAM, Richard. **Alimentar a cidade. Das vendedoras de rua à reforma liberal** (Salvador,1780-1860). São Paulo, Editora Companhia das Letras, 2010.

GONZÁLEZ, Lélia. Para compreender a "Améfrica" e o "pretuguês". **IV Encontro Anual da Associação Brasileira de Pós-graduação e Pesquisa nas Ciências Sociais**, Rio de Janeiro, 1980. Disponível em: https://www.marxists.org/portugues/gonzalez/1980/10/31.htm. Acesso em 04 abr. 2025.

GONZÁLEZ, Pablo Alonso. **O Antipatrimónio: Fetichismo do Passado e Dominação do Presente**. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais, 2020.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 385.

IPHAN, I. D. P. H. E. A. N.-. Ofício das baianas de Acarajé. **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN**, 2007. Disponivel em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_oficio_baianas_acaraje.pdf>. Acesso em 12 de janeiro de 2025.

IPHAN. Patrimônio Cultural. **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN**, 2014. Disponível em: < http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/218>. Acesso em 08 de março de 2025.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 385.

MACHADO, Thaís de Sant'Anna. **Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil**. São Paulo: Fósforo, 2022.

MENEZES, Natália Viviane Santos; CUNHA JUNIOR, Henrique. A cozinha afro-brasileira nos cursos de gastronomia do município de Fortaleza (CE): uma breve análise. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 185-197, dez. 2024. Acesso em 8 mar. 2025.

MHN. **Coleção Jean Batiste Debret (DB).** Rio de Janeiro: Museu Histórico Nacional, 2010. p. 71. Disponível em: https://atom-mhn.museus.gov.br/downloads/jean-baptiste-debret-2.pdf. Acesso em: 29 abril de 2025.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2013.

MOURA, Clóvis. **Sociologia do negro brasileiro**. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 2019.

NASCIMENTO, Beatriz. Uma **história feita por mãos negras**: relações raciais, quilombos e movimentos. Rio de Janeiro: Zahar. 2021.

PINTO, Maria Dina Nogueira; MENDONÇA, Elizabete. Sistema culinário e patrimônios culturais: variações sobre o mesmo tema. In: GONÇALVES, J. R. S. **Alimentação e cultura popular**. Rio de Janeiro: Funart (CNFCP), 2002.

QUERINO, Manuel. O colono preto como fator de civilização brasileira. In: QUERINO, M. **Costumes Africanos no Brasil, 2a ed.** Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 1988.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. 3ª edição. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011.

RIBEIRO, Carlos; SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. **Comida de santo que se come**. Mairiporã: Arole Cultural, 2018.

ROCHA, Fábio Libório. Àwo Fifè Nlá: comida de santo como cultura afro-brasileira . **Revista de Alimentação e Cultura das Américas (RACA)**, *[S. l.]*, v. 3, n. 1, p. 66–87, 2022. DOI: 10.35953/raca.v3i1.128. Disponível em: https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/article/view/128. Acesso em: 13 mar. 2025.

SANTOS, Antônio Bispo dos. **Colonização, quilombos: modos e significações**. 2. ed. Brasília: Associação de Ciências e Saberes para o Etnodesenvolvimento AYÓ, 2019.

SAVARIN, B. **A Fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2017.

SIMAS, Luiz Antônio. **O corpo encantado das ruas**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2019.

SOARES, Cecília Moreira. As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. **Afro-Ásia**, Salvador, n. 17, 1996, p. 57-71. Disponível em: https://periodicos.ufba.br/index.php/afroasia/article/viewFile/20856/13456. Acesso em 02 abr. 2025.

SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. Comida de santo e comida de branco. **Revista da Pós-graduação em Ciências Sociais**, Salvador, v. 11, 2014. Disponivel em: https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/rpcsoc/article/view/2872. Acesso em 13 mar. 2025.

SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. **O banquete sagrado: notas sobre a comida e o comer em terreiros de candomblé**. Salvador: Atalho, 2009.

TYLOR, Edward Burnett. **Primitive culture: researches into the development of mythology, philosophy, religion, art, and custom**. London: J. Murray, 1871. Disponível em https://archive.org/details/primitiveculture01tylouoft/page/n7/mode/2up. Acesso em: 02 abr. 2025.

MANGÚT
Conexões Gastronômicas

Sabores de lo sagrado: comida, ritual y comunidad en centros budistas de Argentina

Tastes of the Sacred: Food, Ritual, and Community in Buddhist Centers in Argentina

Sabores do Sagrado: Comida, Ritual e Comunidade em Centros Budistas na Argentina

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68251

Catón Eduardo Carini | catoncarini@yahoo.com.ar
https://orcid.org/0000-0003-3108-8183
Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Argentina

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

CARINI, C. E. Sabores de lo sagrado: comida, ritual y comunidad en centros budistas de Argentina. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 147-164, out. 2025.

RESUMEN

Este artículo explora las prácticas alimentarias en centros budistas zen de Argentina, analizando su valor ritual, simbólico y comunitario. A partir de un enfoque etnográfico, se examinan aspectos como el rol del tenzo (encargado de la cocina), la preparación de la sopa guenmai y las ceremonias de comensalidad como el oryoki. Se destaca cómo la alimentación, más allá de su dimensión nutricional, actúa como tecnología espiritual que encarna valores zen como la atención plena, la moderación y la interdependencia. También se abordan las tensiones entre discursos éticos que promueven el vegetarianismo y prácticas concretas que incluyen carne y alcohol en contextos festivos. El estudio muestra cómo, en estos espacios, la comida funciona como un eje clave en la construcción de identidades religiosas, reforzando la vida comunitaria y articulando la relación entre lo sagrado y lo profano en el proceso de adaptación del budismo al contexto latinoamericano.

Palabras claves: Gastronomía; Budismo; Alimentación; Comensalidad; Ritual.

ABSTRACT

This article explores food practices in Zen Buddhist centers in Argentina, analyzing their ritual, symbolic, and communal significance. Based on an ethnographic approach, it examines elements such as the role of the tenzo (kitchen manager), the preparation of guenmai soup, and communal eating rituals like oryoki. The study highlights how food, beyond its nutritional function, operates as a spiritual technology that embodies Zen values such as mindfulness, moderation, and interdependence. It also addresses the tensions between ethical discourses promoting vegetarianism and concrete practices that include meat and alcohol during festive occasions. The research shows how, in these settings, food plays a key role in shaping religious identities, reinforcing community life, and articulating the relationship between the sacred and the profane in the process of adapting Buddhism to the Latin American context.

Keywords: Gastronomy; Buddhism; Food practices; Commensality; Ritual.

RESUMO

Este artigo explora as práticas alimentares em centros budistas zen na Argentina, analisando seu valor ritual, simbólico e comunitário. A partir de uma abordagem etnográfica, examina-se o papel do tenzo (responsável pela cozinha), a preparação da sopa guenmai e os rituais de comensalidade, como o oryoki. Destaca-se como a alimentação, além de sua dimensão nutricional, atua como uma tecnologia espiritual que incorpora valores zen como atenção plena, moderação e interdependência. Também são discutidas as tensões entre discursos éticos que promovem o vegetarianismo e práticas concretas que incluem carne e álcool em contextos festivos. O estudo mostra como, nesses espaços, a comida desempenha um papel central na construção de identidades religiosas, reforçando a vida comunitária e articulando a relação entre o sagrado e o profano no processo de adaptação do budismo ao contexto latino-americano.

Palavras-chaves: Gastronomia; Budismo; Práticas alimentares; Comensalidade; Ritual.

INTRODUCCIÓN

La alimentación constituye un fenómeno complejo y multidimensional que excede ampliamente su dimensión biológica o nutricional. Más allá de las respuestas adaptativas al entorno físico, esta implica una serie de clasificaciones simbólicas que estructuran el mundo social y configuran formas particulares de habitarlo. Así, este fenómeno se revela como un auténtico vehículo de sentido: ritual, símbolo y mecanismo de poder que articula identidades, jerarquías y normas culturales en toda sociedad.

A partir de estas consideraciones, este trabajo apunta a estudiar cómo se organiza la dinámica culinaria en los centros budistas zen argentinos, considerando los rituales, prácticas y simbolismos que la atraviesan. Se busca comprender la función que desempeñan los ejercicios de comensalidad en la vida comunitaria y su incidencia en la construcción de una identidad colectiva, así como identificar qué alimentos son considerados adecuados y cuáles son las razones que sustentan dichas valoraciones. Asimismo, se examina el modo en que las concepciones sobre el cuerpo y la subjetividad influyen en las elecciones alimentarias, y qué normas éticas regulan dichas prácticas.

El estudio también se orienta a indagar si es posible reconocer la existencia de un *habitus*[1] alimentario específicamente budista y a explorar el rol que la alimentación podría desempeñar como tecnología espiritual dirigida a la transformación subjetiva. Con este abordaje, la investigación busca contribuir al campo de la antropología de la alimentación en contextos religiosos y al análisis del proceso de reinvención del budismo en América Latina.

El corpus empírico sobre el cual se basa el trabajo proviene de una investigación etnográfica desarrollada en instituciones budistas argentinas de la tradición zen, e incluyó trabajo de campo con observación participante, entrevistas semiestructuradas e historias de vida. Tomamos como caso principal de análisis a la Sangha[2] Kosen, fundada por el maestro zen francés Stéphane Kosen Thibaut, discípulo y sucesor del reconocido maestro zen japonés Taisen Deshimaru[3] (1914-1982). La Sangha Kosen es una organización budista de alcance internacional, con numerosos centros distribuidos en distintas partes del mundo y una presencia ya consolidada en el territorio argentino. También realizamos trabajo de campo en otras instituciones budistas zen formadas en Argentina como Viento del Sur, liderada por el maestro chileno Daniel Terragno; Ermita de Paja, dirigida por el monje Jorge Bustamante; el centro Cambio Sutil, establecida por el fallecido maestro Seizan Feijoo, Serena Alegría, conducida por Ricardo Dokyu; y Nanzenji, encabezada por Aurora Oshiro, todos ellos de origen argentino (Carini, 2012, 2018).

Las dinámicas alimentarias de estas instituciones fueron observadas a lo largo de eventos de convivencia y práctica intensiva de meditación, tales como jornadas, *sesshines* (encuentros de convivencia y práctica de varios días), y campos de verano (retiros de un mes de

[1] Entendido como un sistema de disposiciones adquiridas por medio del aprendizaje implícito o explícito, que funciona como generador de categorías de percepción, evaluación, apreciación, y también como principios organizadores de la acción (Bourdieu, 2007).

[2] El término sánscrito "*sangha*" refiere a la comunidad de discípulos del Buda o de un maestro budista posterior.

[3] Deshimaru realizó una extensa labor misionera de difusión del zen en Europa desde fines de la década de 1960 hasta inicios de 1980. Fundó la Asociación Zen Internacional, ordenó como monjes y monjas a numerosos occidentales y escribió más de una docena de libros sobre el zen. La Sangha Kosen es una institución que se desprende de la Asociación Zen Internacional.

duración). Los participantes son, en su gran mayoría, argentinos sin ascendencia oriental, de clases media o alta, con un alto nivel de capital cultural. En general, reportan una trayectoria religiosa católica, heredada de sus familias, y un posterior tránsito por distintas religiones de raigambre oriental o por grupos vinculados al movimiento de la Nueva Era.

El artículo está organizado en seis secciones. La primera, realiza un breve recorrido teórico sobre la perspectiva antropológica acerca de la alimentación. La segunda, ofrece un panorama general sobre la importancia de la alimentación en el budismo. La tercera, analiza el valor ritual y simbólico del rol de quien prepara las comidas en un templo zen, con especial atención a uno de sus platos más representativos: la *guenmai.* La cuarta, se enfoca en las prácticas rituales de comensalidad durante los encuentros de meditación, particularmente en la ceremonia del *oryoki*, que regula el modo de consumir los alimentos. La quinta sección reflexiona sobre la alimentación como una práctica espiritual, entendida como una forma de trasladar la actitud meditativa y los valores del zen a la preparación y el consumo de los alimentos. Finalmente, la sexta parte examina la postura observada en el trabajo de campo frente al consumo de carne y alcohol, y cómo estos elementos simbolizan la integración entre lo sagrado y lo profano.

MIRADAS ANTROPOLÓGICAS SOBRE LA ALIMENTACIÓN

En el campo de la antropología, diversos autores, desde distintos enfoques teóricos, han abordado la alimentación como una práctica simbólica y estructurante de la vida social. Desde la perspectiva funcionalista, en su obra fundacional *Los argonautas del Pacífico Occidental* (1922), Malinowski sostiene que la preparación de alimentos constituye una institución cultural cuya importancia va más allá de la simple satisfacción de necesidades biológicas. Al transformar los recursos naturales en nutrientes asimilables, no solo se asegura la supervivencia, sino que, al mismo tiempo, permite organizar rituales de consumo compartido y el intercambio de víveres, lo que refuerza la cohesión y solidaridad comunitaria. Además, los modos de cocinar y los ingredientes cargan significados simbólicos que se inscriben en normas, tabúes y mitos, legitimando estructuras de poder y consolidando la identidad colectiva. Así, la cocina se configura como un mecanismo clave dentro del sistema social, que no solo atiende imperativos biológicos, sino que desempeña un papel crucial en el mantenimiento del orden colectivo y, por ende, de la cultura misma.

Desde una mirada estructuralista, Claude Lévi-Strauss muestra en *Lo crudo y lo cocido* (1968) que las técnicas culinarias —como la transformación de lo crudo en cocido— ponen al descubierto las categorías mentales con que cada sociedad organiza y clasifica su mundo. Para él, la cocina funciona como un lenguaje inconsciente que articula preferencias y contradicciones culturales, marcando el tránsito de lo natural a lo cultural. Asimismo, este autor enfatiza el carácter semiótico de los actos alimentarios: así como no hay cultura sin lenguaje, tampoco existe sociedad que, de una u otra forma, prescinda del acto de cocinar.

Desde el enfoque de la antropología simbólica, Mary Douglas (1921–2007) analizó la comida como un sistema de significados que expresa jerarquías, límites sociales y valores morales. Para ella, lo que se considera comestible o inapropiado no obedece a criterios objetivos, sino a un orden cultural que define lo puro y lo impuro, lo aceptable y lo peligroso. Tal como señala Jesús Contreras (2007), estas clasificaciones no solo organizan lo comestible y lo no comestible, sino que también establecen normas que regulan las relaciones sociales a

través de la comida, convirtiéndose así en un dispositivo de producción cultural. En este sentido, la alimentación opera como un lenguaje cargado de significados, en el que se expresan valores, jerarquías y distinciones simbólicas.

Desde la perspectiva de la antropología histórica y comparativa, Jack Goody (1919–2015) exploró las relaciones entre alimentación, escritura y clases sociales. En su obra *Cooking, Cuisine and Class* (1982), Goody destacó cómo la transmisión del saber culinario y la formalización de recetas están estrechamente vinculadas a las dinámicas de poder y control social. La alimentación, entonces, se convierte en un lenguaje a través del cual se reproducen estructuras sociales.

En definitiva, estos enfoques subrayan que la alimentación va mucho más allá de su mera función biológica: se configura como un entramado de prácticas rituales que marcan los hitos de la vida, como un sistema simbólico que codifica y transmite valores, creencias y memorias colectivas, y como un instrumento de poder y control social que define quién come qué, cuándo y con quién. A través de banquetes y festines se consolidan alianzas y se exhibe estatus; mediante tabúes y prohibiciones se delimitan fronteras morales y se refuerzan jerarquías; y gracias al acto cotidiano de compartir el alimento se construyen vínculos de pertenencia e intimidad.

Aplicado al ámbito religioso, este enfoque nos permite afirmar que las elecciones alimentarias —qué se come, cómo se prepara, en qué contexto se consume y con quién se comparte— son prácticas que no solo expresan la religión, sino que la producen activamente. Como sostienen Contreras y García (2005, p. 51):

> En todos los pueblos o culturas, las elecciones alimentarias están condicionadas (...) por un conjunto más o menos complejo y más o menos articulado de creencias religiosas, prohibiciones de diverso tipo y alcance, así como por concepciones dietéticas relativas a lo que es bueno y a lo que es malo para el cuerpo (y/o para el alma), para la salud (y/o para la santidad).

Estas prácticas alimentarias funcionan entonces como rituales cotidianos que vinculan lo corporal con lo espiritual y lo profano con lo sagrado. La dimensión colectiva de la comida también resulta central. El acto de compartir los alimentos —lo que se conoce como comensalidad— constituye una práctica fundamental en la conformación de identidades religiosas y comunitarias. No se trata solo de nutrirse, sino de establecer lazos afectivos, reforzar la pertenencia grupal y reproducir un determinado orden simbólico. En este sentido, como sostiene Claude Fischler (1995), el comer juntos es uno de los actos sociales más significativos, pues permite articular pertenencia, exclusión y diferenciación. Es por ello que, en muchos contextos religiosos, las particularidades alimentarias se convierten en marcadores clave de identidad, a través de los cuales se delimita al grupo frente a otros significativos.

Asimismo, como proponen Chagas *et al.* (2022), el estudio de las prácticas alimentarias en contextos religiosos ofrece una vía privilegiada para examinar las articulaciones entre cuerpo, materialidad y sacralidad. En este plano, los rituales alimentarios permiten explorar cómo se construye la experiencia religiosa a través de lo sensible, integrando la vida cotidiana con las reglas formales, los rituales establecidos y las jerarquías internas del grupo. Así, la alimentación no solo refleja una cosmovisión, sino que constituye un medio fundamental para habitarla y reproducirla en el tiempo (Harvey, 2015). Consideramos entonces que analizar lo que se come puede ser tan relevante como examinar lo que se cree, especialmente al intentar comprender las dinámicas sociales, culturales e identitarias de un grupo religioso.

LA ALIMENTACIÓN EN EL BUDISMO: CONSIDERACIONES GENERALES

Aunque comúnmente se asocia al budismo con prácticas como la meditación y el estudio intelectual, esta tradición religiosa abarca un abanico mucho más amplio de actividades. Entre ellas, se destacan aquellas vinculadas a la vida comunitaria, como las formas específicas de alimentación y las prácticas de comensalidad. Los maestros budistas no solo transmiten saberes orientados a formar comunidades centradas en prácticas espirituales particulares, sino también un conjunto de pautas que regulan y dan sentido a la cotidianidad compartida, incluyendo el acto de cocinar y consumir alimentos. Dentro del budismo, existen comidas y modos de preparación considerados propios, enmarcados en una organización ritual que estructura tanto la cocina como el momento de comer. A esto se suman valores éticos, principios morales y simbolismos transmitidos por las distintas tradiciones, que otorgan a la alimentación un lugar central dentro de la experiencia religiosa. En este sentido, el budismo puede entenderse como una vivencia multisensorial, en la cual la dimensión culinaria ocupa un rol clave.

En el marco del budismo temprano, según se desprende del *Canon Pali*[4], las prescripciones alimentarias se inscriben en una lógica ascética y disciplinaria, orientada al desapego de los placeres sensoriales y a la regulación del cuerpo como medio para el desarrollo espiritual. La ingesta de alimentos no constituye un fin en sí mismo, sino una necesidad fisiológica que debe ser satisfecha con gratitud y atención plena. El *Canon Pali* establece que los monjes y monjas deben abstenerse de comer después del mediodía, limitando su alimentación al lapso comprendido entre el amanecer y las doce del mediodía, en consonancia con el ideal de moderación que guía la vida monástica.

Por otra parte, el sistema de recolección de alimentos mediante la ronda de limosna refleja la interdependencia estructural entre la *sangha* monástica y la comunidad laica, consolidando un entramado de reciprocidad que sostiene tanto la subsistencia material de los monjes como la economía simbólica de méritos del laicado (Schopen, 2004). Así, la alimentación en el budismo temprano excede lo meramente biológico, configurándose como una práctica religiosa situada en la intersección entre el cuerpo, la ética y las relaciones sociales.

En el budismo zen japonés, particularmente en la tradición fundada por Eihei Dogen (1200–1253), la alimentación ocupa un lugar central como práctica espiritual. Lejos de ser una simple necesidad fisiológica, el acto de comer se transforma en un vehículo para el cultivo del despertar. Esto se expresa de forma paradigmática en el *Shobogenzo* (Dogen, 2008), la obra más significativa de Dogen, donde dedica varios capítulos al tema, como *Tenzo kyokun* (Instrucciones al cocinero zen) y *Fushukuhanpo* (Normas para la comida). En este último se establecen los lineamientos de la comida ceremonial en comunidad, y se prescriben las normas precisas para el uso de los cuencos rituales empleados por los monjes.

En el zen occidental contemporáneo, la alimentación continúa desempeñando un papel fundamental como práctica espiritual y expresión del camino budista, aunque adaptada a los contextos culturales y sociales de Occidente. Es por ello que muchos centros zen occidentales han incorporado diversos rituales alimentarios, adecuando su forma tradicional a nuevas sensibilidades, pero manteniendo su esencia como práctica de atención y cuidado. A

[4] El corpus de textos fundacionales donde los discípulos de Buda trascribieron sus enseñanzas orales en idioma pali, unos trescientos años después de su muerte.

continuación, examinaremos el rol del responsable de las comidas en el zen, así como la relevancia que tiene una de sus comidas más emblemáticas, la sopa tradicional *guenmai*.

LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS: EL *TENZO* Y LA *GUENMAI*

En los centros zen visitados durante el trabajo de campo, todos los participantes se involucran en diversas tareas que permiten sostener la vida en comunidad, las cuales abarcan desde la preparación de alimentos hasta trabajos de limpieza o de mantenimiento de las instalaciones. Estas actividades se agrupan bajo el término japonés *samu*, que el maestro Kosen Thibaut (1996, p. 279) define como un "trabajo voluntario tradicional que existe desde los tiempos de Buda", cuyo propósito principal es trabajar en beneficio de los demás y del colectivo en general.

En el contexto del zen, la palabra japonesa *tenzo* hace referencia a quien asume la responsabilidad del *samu* relacionado con la preparación de los alimentos en un templo durante un retiro intensivo de meditación (*sesshin*). Se dice que el *tenzo* es la figura más relevante en el sitio después del maestro, por lo cual no sorprende que alrededor suyo se concentren muchas de las concepciones del zen en torno a la alimentación. En efecto, en el mencionado capítulo del *Shobogenzo* titulado *Tenzo kyokun*, Dogen subraya la figura del *tenzo* como un puesto de gran responsabilidad espiritual, al mismo nivel que el abad o el maestro zen, de la siguiente manera:

> Este trabajo ha sido siempre realizado por maestros establecidos en la Vía y por otros en quienes se ha despertado el espíritu de *bodhisatva*[5]. Tal práctica requiere toda la energía de la persona. Si un hombre encargado de dicho trabajo carece de ese espíritu, solo sufrirá de penas innecesarias que no tendrán ningún valor en su seguimiento de la Vía (Dogen, 1987, p. 1).

Para Dogen, el trabajo del *tenzo* debe ser realizado con atención, compasión y sin discriminación. El cocinero debe tratar los ingredientes con el mismo respeto con el que trataría a un objeto ritual, como una estatua del Buda o un *sutra* (texto sagrado budista):

> Aunque el trabajo es solo preparar las comidas, se hace con un espíritu diferente del trabajo de un cocinero ordinario o un ayudante de cocina (...) El *tenzo* debe manipular la comida con respeto, como si se tratase de un plato para un emperador. Lo crudo y lo cocido deben ser tratados de la misma forma. Luego, todos los responsables de la cocina decidirán cual será la comida para el próximo día, qué tipo de *guenmai*, de legumbres, se cocinarán (...) Trate de este modo hasta una simple hoja de verdura como si en ella se manifestara el cuerpo del Buda. Esto, en efecto, permitirá que el Buda se manifieste a través de la hoja (Dogen, 1987, p. 2).

En uno de los campos de verano, el maestro Kosen dedicó buena parte de sus enseñanzas a comentar los preceptos del Dogen a fin de transmitir los valores y significados que rodean el rol del *tenzo* y la centralidad que tiene la alimentación dentro de la práctica zen:

> En la historia del Zen, muchos de los grandes maestros han realizado la función de *tenzo.* Esto es ser cocinero en un templo zen. Preparar la comida para la sangha, para la práctica, para el Buda. Es importante no separar los tres tesoros. En el Zen no hay que

[5] Ideal del budismo de la tradición mahayana. Es un ser iluminado y compasivo que renuncia a la liberación final y regresa al mundo de los fenómenos para salvar a otros seres.

> pensar ni analizar las cosas de modo convencional (...) Muchos otros grandes maestros han realizado esta función. Es para dejar claro que un cocinero zen es esencialmente diferente de aquellos que preparan la comida habitualmente, bien sea en un gran restaurante o en una gran mansión. No es lo mismo. El Maestro Dogen dijo que durante su viaje a China aprovechó el tiempo libre para preguntar a los antiguos sobre la naturaleza de las funciones del cocinero (Thibaut, 2000, p. 111-113).

Más allá del rol protagonizado por la figura del *tenzo*, en los retiros intensivos llevados a cabo por las instituciones zen registradas, pudimos observar que hay otros *samu* relevantes en la vida comunitaria, como el de los ayudantes para la preparación de la comida diaria, el lavado de utensilios de cocina, la limpieza del lugar y la compra de alimentos. Por ejemplo, en el templo Shobogenji que la Sangha Kosen posee en la localidad de Capilla del Monte, provincia de Córdoba, el *samu* específicamente vinculado a la preparación y el consumo de alimentos es organizado mediante la formación de varios equipos de trabajo, coordinados por el *tenzo*: el "equipo de cocina", que elabora las comidas siguiendo sus indicaciones; el "equipo de vajilla", encargado de lavar los utensilios utilizados; el "equipo del servicio", responsable de poner y servir la mesa; y el grupo de "intendencia", que diariamente sale al pueblo a comprar los víveres necesarios. En cuanto a la organización horaria de las comidas durante los "campos de verano", se observa una adaptación a los ritmos locales, pues el día comienza más tarde que en un templo zen tradicional (donde los monjes se despiertan a las 4:00 am aproximadamente). Así, en Shobogenji el día comienza a las 7:00 am y el desayuno se sirve alrededor de las 8:30 am, el almuerzo cerca del mediodía y la cena aproximadamente a las 19:00 horas.

La comida que se ofrece en las instituciones relevadas durante el trabajo de campo está conformada principalmente por vegetales, ya sea crudos o cocidos, legumbres y cereales, aunque también incluye productos lácteos como el queso y la leche. El mencionado maestro Taisen Deshimaru expresa algunas pautas sobre el tipo y la calidad de alimentos valorados de la siguiente forma:

> La mayoría de los alimentos pierden una buena parte de sus agentes vitamínicos debido a los procesos de refinamiento, de transformación, de conservación, guardando solamente un valor nutritivo muy empobrecido. Todo esto es muy peligroso para la constitución y la vitalidad del hombre, cuya degeneración ya se puede constatar. Es primordial volver a una alimentación simple y natural (...) En la medida de lo posible hay que comer productos regionales y frescos. Se debe evitar cualquier producto exótico, importado o en conserva (Deshimaru, 1982, p. 174-175).

En muchos de los centros zen vinculados a la enseñanza de Taisen Deshimaru, es habitual que se sirva, como parte del desayuno ceremonial posterior a la práctica de *zazen*[6], una sopa tradicional japonesa conocida como *guenmai*. Esta preparación, sencilla en su composición, pero profunda en su simbolismo, forma parte de la rutina cotidiana tanto en templos rurales como en *dojos*[7] urbanos, y constituye uno de los alimentos más representativos dentro del universo culinario zen.

[6] *Zazen* es la práctica principal del budismo zen, una meditación basada en el acto de sentarse sobre un almohadón, con las rodillas bien apoyadas en el piso, las piernas en postura de loto o medio loto y las manos unidas en el regazo formando un óvalo. La cabeza se mantiene erguida y los ojos semiabiertos, con la mirada puesta en el suelo a cuarenta y cinco grados.

[7] *Dojo* significa en japonés "lugar donde se practica la Vía (o 'camino espiritual')". Se refiere al espacio donde se practica meditación zen. En algunos grupos zen emplean el término "*zendo*" en vez de *dojo*, como en Viento del Sur.

La *guenmai* está elaborada a base de arroz integral cocido junto con una selección de verduras como puerro, nabo, apio, cebolla y zanahoria. Estos ingredientes se cocinan lentamente durante varias horas hasta lograr una textura suave y uniforme. La preparación se sazona con salsa de soja y semillas de sésamo tostadas, lo que aporta un sabor profundo pero sobrio, fiel a los principios de moderación y simplicidad que guían la vida monástica. Esta sopa, nutritiva y reconfortante, no solo cumple una función alimentaria, sino que encarna una serie de valores espirituales y éticos fundamentales para la práctica del zen.

Desde un punto de vista simbólico, la *guenmai* representa la búsqueda de equilibrio y armonía con el entorno. La elección de ingredientes locales y de estación, la cocción prolongada que transforma los elementos en una unidad coherente y el sabor sobrio y sin artificios, son todos aspectos que reflejan el espíritu zen. Además, su preparación es una forma de *samu*, y está íntimamente ligada a la figura del *tenzo*. La transmisión de los conocimientos necesarios para su correcta elaboración se efectúa de manera principalmente oral y corporal, a través de la imitación y la práctica repetida durante las instancias de convivencia en las jornadas o *sesshines*, lo cual refleja el modo en que se perpetúan muchas de las enseñanzas zen: no tanto mediante instrucciones formales, sino por la vía de la experiencia encarnada. Con todo, en los últimos tiempos, y de la mano de la virtualidad, también existen instrucciones explícitas sobre la preparación de la *guenmai*, que incluyen indicaciones sobre las proporciones de los ingredientes, sobre cómo cortar las verduras y lavar el arroz, y sobre cómo manejar el fuego para que la cocción sea lenta y pareja y la preparación quede cremosa. Durante una entrevista, un practicante zen relataba de la siguiente forma sus impresiones sobre la preparación de la *guenmai*:

> El hecho de hacer la *guenmai*, que es una sopa tradicional que se hace de desayuno, tiene su forma de hacerse y exige también un cierto tiempo, una cierta disposición, una cierta forma de hacerlo (...) porque requiere concentración, requieren realizar prácticas no habituales, en lo que uno no está habituado a hacer en nuestra vida cotidiana. Exigen como más atención que lo que uno hace normalmente.

En el próximo apartado, examinaremos la dimensión ceremonial y colectiva de la alimentación en las instituciones budistas en las cuales hemos realizado el trabajo de campo.

COMENSALIDAD Y RITUAL EN EL BUDISMO

Durante los períodos de entrenamiento intensivo en la práctica zen, existe una modalidad ceremonial específica para las comidas, cuyo nivel de ritualización varía según la comunidad. En el caso de los grupos vinculados a la misión de Taisen Deshimaru en occidente —como la Sangha Kosen y la Ermita de Paja—, esta forma de comer resulta menos compleja que la tradicional japonesa, aunque mantiene ciertos elementos. Entre ellos se destacan el canto de *sutras*, el uso de cuencos, la realización de ofrendas con los restos de comida destinados a los "espíritus hambrientos" (*gakis*), y la práctica del silencio durante todo el proceso. Las innovaciones o adaptaciones están dadas por el hecho de comer sentados en una mesa con sillas dispuestas en un salón comedor y no en el recinto de meditación, emplear cuchara o tenedor y no realizar la compleja *performance* ritual que involucra el uso de cuencos del *oryoki.*

Por ejemplo, durante el desayuno en el templo Shobogenji, el equipo de servicio reparte la comida mientras el resto canta el *sutra Bussho Kapila*, un texto sagrado de

agradecimiento y dedicatoria de la comida[8]. Algunas comunidades zen, como Nanzenji, Viento del Sur, Serena Alegría y Zen del Sur, realizan el ritual tradicional del *oryoki*. Esta ceremonia, cuyo grado de complejidad varía según la comunidad, se caracteriza por su gran elaboración y formalidad. Por lo general, se lleva a cabo en el salón de meditación, con los practicantes sentados sobre su *zafu* (almohadón de meditación) en postura de loto o medio loto.

El *oryoki* (literalmente "justo lo suficiente") es una forma ritualizada de tomar las comidas que expresa los principios del zen en la práctica cotidiana: atención plena, moderación, gratitud y respeto. Consiste en una secuencia cuidadosamente estructurada en la que se utilizan tres cuencos de distintos tamaños (anidados entre sí), un juego de palillos, una cuchara, una espátula y tres servilletas de tela (que sirven tanto para envolver como para limpiar y manipular los utensilios). Todo el conjunto se guarda y transporta en un paquete textil que también tiene una manera específica de ser atado y desplegado. Al igual que en la Sangha Kosen, la ceremonia comienza con la recitación del mencionado texto *Bussho Kapila* el cual coordina todos los movimientos empleados en el *oryoki*, una coreografía precisa de movimientos para desplegar los utensilios, recibir los alimentos, comer en silencio y luego lavar los cuencos con agua caliente o té.

El silencio se mantiene durante toda la ceremonia, por lo que la coordinación del ritual se realiza a través de un lenguaje gestual codificado. Estos gestos convencionales permiten la comunicación entre quienes sirven y quienes reciben la comida. Por ejemplo, frotar rápidamente las palmas indica que el cuenco ya tiene suficiente comida. Existen otros signos para expresar que no se desea un plato determinado o que ya no se necesita más de algún alimento. Aprender este lenguaje no verbal es fundamental para desenvolverse adecuadamente durante los retiros, ya que una señal malinterpretada puede hacer que el practicante reciba menos comida o quede fuera de la secuencia de servicio.

Como mencionamos, un elemento tradicional de la ceremonia de la comida que también se conserva en la Sangha Kosen es la ofrenda a los *gakis*[9], los llamados "espíritus hambrientos", para los cuales cada comensal separa pequeños trozos de comida que luego son

[8] Este sutra dice así: "Buda nació en Kapila / Tuvo el satori en Nagada / Enseñó en Harana / Entró en el nirvana en Kuchira / Los cuencos del Tathagatha, ahora los abrimos / Que podamos, junto a todos los seres, alcanzar el nirvana y despojarnos de las tres manchas / Todos los Bodhisattvas y los Patriarcas / El Sutra de la Sabiduría que va más allá / Mi reconocimiento va a todos los seres que contribuyeron a darme este alimento / Recibo este don de alimento considerando mis imperfecciones / Detener la cólera y los deseos es la verdadera religión / Este alimento debe tomarse como un medicamento para la salud del cuerpo / Tomo este alimento para perfeccionarme en la Vía / A ustedes, todos los muertos y todas las existencias animales / Ahora les ofrezco este alimento / Que se expanda en todo el universo / Espero comer con ustedes / Para el Buda, para el Dharma y para la Sangha / Para la sociedad y la humanidad entera / Para los inocentes y aquellos que no pueden ayudarse a sí mismos / Para todas las existencias del universo, que este alimento se ofrezca y se coma / La primera cucharada es para cortar el mal / La segunda es para practicar el bien / La tercera para ayudar a todos los seres / Juntos seguiremos la Vía de Buda / Lavo este cuenco con agua / Sabe a néctar celeste / Se la ofrezco a todos los muertos / Que les sirva de alimento / Que les quite la sed como el rocío de la mañana".

[9] Dentro de la cosmología budista existen los denominados "Seis reinos de la existencia": el infierno o reino demoníaco, el reino de los gakis o espíritus hambrientos, el reino animal, el reino humano, el reino de los dioses o seres celestiales y el reino de los budas o seres iluminados. Los gakis son una especie de fantasma o espíritu cuyo principal rasgo es un enorme estómago y una boca y garganta extremadamente chica, que no les permite tomar más que pequeños bocados. Por ello tienen una sed y un hambre atormentador que no pueden saciar nunca.

recogidos en un recipiente por una persona especialmente encargada de la labor, quien luego los lleva a un lugar apartado para ofrendarlos a estos seres.

La ceremonia del té, aunque más simple que el *oryoki*, también constituye una práctica significativa dentro del ritual cotidiano de muchas comunidades zen. En la mayoría de los grupos —con excepción de la Sangha Kosen y la Ermita de Paja—, el acto de beber té se lleva a cabo de manera ritualizada, especialmente durante retiros y sesiones intensivas de práctica. En estas ceremonias, el té suele servirse después de una comida ritual o de una sesión de *zazen*, y puede estar acompañado de algún alimento ligero, como una fruta seca o una galleta. Si bien su estructura varía según el grupo y el contexto, la esencia de la ceremonia se mantiene: no se trata simplemente de tomar una bebida caliente, sino de cultivar una actitud de atención plena, respeto y armonía con el entorno.

LA ALIMENTACIÓN COMO PRÁCTICA ESPIRITUAL

Las prácticas alimentarias dentro del budismo zen se entienden no solo como parte de la rutina diaria, sino como una auténtica "tecnología del ser" que posibilita al sujeto realizar ciertas "operaciones sobre su cuerpo y su alma, pensamientos, conducta, o cualquier forma de ser, obteniendo así una transformación de sí mismos con el fin de alcanzar cierto estado de felicidad, pureza, sabiduría o inmortalidad" (Foucault 1990, p. 48). En este enfoque, el acto de alimentarse es una prolongación natural del estado de presencia y atención cultivado en la meditación *(zazen*). Cada gesto relacionado con la comida —desde recibir el alimento, sostener los utensilios, masticar o compartir la mesa— se transforma en una oportunidad para ejercitar la atención y mantener la mente en el aquí y ahora.

Ya hace más de ochocientos años, Dogen señalaba en el *Shobogenzo* la actitud correcta durante la ingesta de alimentos: sentarse en silencio, con postura digna y mente presente. Comer, en este marco, no es distinto de meditar. La práctica de Dogen enfatiza la idea de que no hay separación entre el cuerpo, la mente y las acciones del día a día:

> Mantenga los ojos abiertos. No permita que se pierda ni un grano de arroz. Lave el arroz muy bien, póngalo en la olla, encienda el fuego y cocínelo. Un viejo adagio dice: "ve la olla como tu propia cabeza, ve el agua como tu propia sangre" (...) El *tenzo* tiene que estar presente y poner todo su cuidado mientras se cocinan el arroz y la sopa (...) Al mirar la comida, nunca mire los ingredientes desde una perspectiva corriente, ni piense en ellos emotivamente. Mantenga la actitud de quien trata de construir grandes templos con verduras ordinarias, una actitud que expone la enseñanza del Buda a través de las actividades más insignificantes (Dogen, 1987, p. 3).

Podemos observar, entonces, que Dogen insiste en la necesidad de estar atentos y de evitar el dualismo entre lo sagrado y lo profano. Para él, el camino del despertar se manifiesta plenamente en los actos ordinarios si se realizan con conciencia plena. En este sentido, la cocina y la alimentación se convierten en una verdadera práctica de la enseñanza del Buda. Como señala Leighton (2012, p. 100), "en el Zen de Dōgen, la cocina no es una distracción mundana, sino una oportunidad de encarnar la iluminación en cada momento".

En los tiempos modernos, maestros como Taisen Deshimaru, Shunryu Suzuki y, más recientemente, Norman Fischer y Edward Espe Brown, han reflexionado sobre la dimensión espiritual de la comida, destacando su potencial para cultivar la atención, la gratitud y la interdependencia. Deshimaru (1982, p. 174-175), por ejemplo, sostenía:

> El estado de espíritu con el que se toma la comida es igualmente muy importante (...) siempre debemos sentir gratitud hacia aquellos que ahora nos permiten alimentarnos (...) Debemos pensar que estos alimentos son una medicina. No debemos comer por glotonería, ni comer alimentos demasiado ricos.

Por su parte, Edward Espe Brown, discípulo de Suzuki y autor de *Sin receta: la cocina como práctica espiritual* (2020), desarrolló una visión profundamente contemplativa de la cocina, donde el acto de preparar y consumir alimentos se convierte en una oportunidad para explorar la presencia, la creatividad y la impermanencia. Bajo esta lógica, el desarrollo de la atención no se limita al momento de comer, sino que atraviesa toda la dinámica alimentaria: desde el servicio de los platos hasta el orden en que se sirven las porciones o la manera de limpiar los utensilios. Cada gesto está impregnado de un sentido ético y simbólico, que apunta a cultivar cualidades como la humildad, el desapego, la gratitud y la compasión. Al respecto, enfatiza Kosen:

> En los templos, en las *sesshines,* en la práctica del zen, en el mundo del zen, la vida, los gestos de cada uno, son la vida y los gestos del Buda. Por eso nadie puede hacerlo en vuestro lugar. Cada uno sabe lo que tiene que hacer. No se trabaja por los demás, por un salario. Se trabaja para uno mismo. Se trabaja para el Buda. Es la intimidad misma de este trabajo lo que es importante. Dogen dice también: "no permitan que se rompa esta intimidad". Esta intimidad con Buda, con uno mismo; esta relación entre ustedes y esa verdura que lavan, es casi secreta, como una historia de amor (Thibaut, 2000, p. 121).

De modo que la alimentación en el zen trasciende lo meramente biológico o nutricional: se convierte en una vía concreta de entrenamiento espiritual. Comer no es solamente ingerir alimentos, sino también ejercitar la mente, el cuerpo y las emociones en una práctica de presencia y respeto mutuo. Así, lo cotidiano se transforma en camino, y el comedor comunitario se vuelve una extensión del *dojo*, donde se medita en silencio, se observa al otro y se cultiva el despertar en cada acción.

En suma, la alimentación en el zen occidental no solo se limita a reglas dietéticas, sino que se inscribe en una ética del aquí y ahora, donde cada bocado puede ser una forma de transitar el camino del Buda. Por ejemplo, el acto de cocinar la *guenmai* no es un procedimiento técnico cualquiera, sino una práctica que requiere atención plena, respeto por los ingredientes y una disposición interior acorde con la enseñanza budista. Esta sopa remite también a una actitud de gratitud hacia los alimentos, hacia quienes los preparan y hacia la red de interdependencias que hace posible cada comida. En definitiva, la *guenmai* no es solo un alimento, sino una expresión tangible de la práctica espiritual. Su elaboración y consumo forman parte de una pedagogía del cuerpo y de los sentidos, que enseña a vivir con atención, con humildad y con conciencia de lo esencial. A través de ella, los practicantes zen integran la enseñanza budista en su vida diaria, transformando lo cotidiano en camino.

Comparablemente, lograr una correcta ejecución del *oryoki* requiere un aprendizaje sostenido y una atención constante, ya que cada movimiento —desde desplegar el paquete de utensilios hasta volver a guardarlo— está pautado hasta en sus más mínimos detalles. De este modo, el *oryoki* no solo regula el acto de alimentarse, también lo transforma en una práctica de meditación en acción, en la que el cuerpo, la atención y la intención se sincronizan en un gesto colectivo cargado de sentido espiritual. Del mismo modo, en la ceremonia del té, cada acto, desde cómo se toma la taza hasta cómo se la ofrece o se la recibe, está ritualizado. La secuencia de movimientos, la postura del cuerpo, la manera de sostener la taza y el tempo del acto de

beber, se ejecutan con lentitud, precisión y conciencia. En muchos casos, el té se sirve en silencio, en un entorno recogido, y cada persona lo recibe con una inclinación o gesto de gratitud. Este ritual funciona como una extensión de la meditación, en la que la atención se desplaza del cojín de práctica a la taza, sin perder su intensidad ni su cualidad contemplativa. La ceremonia del té, entonces, condensa muchos de los valores fundamentales del zen: la sobriedad, la simplicidad, la presencia en el instante presente, el respeto por los objetos cotidianos y por la comunidad. Beber té se transforma así en una práctica espiritual, en un acto de comunión silenciosa y en un medio para integrar la enseñanza zen en los gestos más simples de la vida diaria.

Un elemento central en el aprendizaje de esta ceremonia, al igual que en el *oryoki* y otros rituales zen, es la mímesis corporal. Las formas de hacer no se transmiten a través de instrucciones verbales detalladas, sino más bien mediante la observación atenta y la imitación del comportamiento de los practicantes más experimentados. El cuerpo aprende por repetición, por inmersión, por afinación con los gestos del otro. En este sentido, el conocimiento no se formula discursivamente, sino que se encarna. La tradición se perpetúa no tanto por la palabra como por la gestualidad, la postura y la forma de moverse en el espacio compartido.

Asimismo, esta forma de concebir la alimentación también implica una dimensión colectiva fundamental: la comida en el contexto zen no es una actividad meramente individual, sino una acción que requiere coordinación, sensibilidad y cuidado hacia el otro. La ceremonia alimentaria —ya sea compleja como el *oryoki* o más sencilla como la desarrollada en la Sangha Kosen— se estructura de manera tal que todos los comensales comiencen y finalicen el acto de comer al mismo tiempo. Esta práctica refuerza el sentido de armonía comunitaria y de interdependencia que caracteriza a la vida en comunidad. Por ejemplo, durante un retiro organizado por el Centro Zen Cambio Sutil, el maestro Seizan Feijoo subrayó que uno de los pilares fundamentales del trabajo grupal es la capacidad de adaptación mutua. En su enseñanza, destacó que incluso el ritmo de la comida requiere un esfuerzo de sincronización: quienes tienden a comer con mayor lentitud deben acompasarse con el grupo, de modo que nadie quede desfasado al finalizar la comida. Este tipo de prácticas promueven una actitud de atención activa hacia el otro, donde cada practicante observa no solo su propio ritmo, sino también el de los demás, buscando un equilibrio que sostenga la unidad del grupo.

BUENO PARA COMER: *ETHOS* NUTRICIONAL EN EL CONSUMO DE CARNE Y ALCOHOL

En relación con el consumo de carne, en el budismo temprano, tal como es expresado en el *Canon Pali,* no se impone una prohibición absoluta, aunque sí establece restricciones éticas. En particular, se desaconseja la ingesta de carne cuando el religioso ha visto, sospechado o sabido que el animal fue sacrificado específicamente para él. Esta prescripción busca evitar el vínculo kármico[10] con el acto de matar, priorizando la pureza de intención y el principio de no

[10] *Karma* es un término sánscrito que significa "acción". Es una teodicea budista según la cual las circunstancias presentes de una persona están causadas por sus acciones pasadas en esta o en otras vidas.

violencia. Como señala Gethin (1998), el énfasis no recae en el vegetarianismo como doctrina, sino en la compasión y la ética del consumo.

En sintonía con estas pautas tradicionales de alimentación, en los centros zen estudiados no existe una obligación formal de adoptar una dieta vegetariana, aunque sí se transmite la noción de que evitar el consumo de carne es preferible. Esta recomendación no se plantea como una imposición rígida, sino como una evolución natural del practicante en su camino espiritual. Se sugiere que, con el tiempo y sin forzar, es mejor inclinarse hacia una alimentación basada en vegetales, guiada por principios éticos, ecológicos y de salud. El maestro Kosen, por ejemplo, al ser consultado sobre esta cuestión, expresó: "Pienso que poco a poco sería mejor disminuir la carne de nuestra alimentación, sin fanatismo, pero tranquilamente olvidarla, sería mejor por muchas razones, ecológicas, de salud y éticas". En relación al consumo de alcohol, en gran parte está prohibido, ya que cabe dentro del quinto precepto que indica abstenerse de consumir intoxicantes que alteren la consciencia.

Sin embargo, la observación etnográfica permite contrastar el discurso con la práctica concreta y matizar esta perspectiva. En la comunidad de la Sangha Kosen, por ejemplo, durante los retiros (*sesshin*) la alimentación que se ofrece es efectivamente vegetariana. No obstante, al finalizar estos períodos intensivos de meditación, es habitual que se realicen celebraciones grupales donde se reincorpora el consumo de carne y alcohol. En el templo Shobogenji, particularmente durante el Campo de Verano, luego de cada *sesshin* se organiza una fiesta que suele incluir un asado argentino, acompañado de vino, cerveza y otras bebidas alcohólicas. Esta práctica ha generado cierta sorpresa e incluso resistencia entre algunos miembros nuevos, quienes esperaban encontrar en el budismo una disciplina alimentaria más estricta, orientada hacia el vegetarianismo y la abstinencia.

Estas tensiones revelan una dimensión interesante del *ethos* culinario de esta comunidad: una postura crítica frente a las filosofías alimentarias que absolutizan la dieta como núcleo de la espiritualidad, como la macrobiótica, el veganismo o ciertos enfoques vegetarianos radicales. Frente a esta tendencia, en muchos grupos zen circula una expresión significativa: "la boca de un monje es como un horno, acepta todo lo que le pongan dentro". Esta frase sintetiza una actitud de apertura, aceptación y gratitud hacia la comida ofrecida, sin priorizar preferencias personales ni convertir la alimentación en un nuevo dogma. Al respecto, señala Deshimaru:

> A veces yo sigo también la macrobiótica por motivos de salud. Pero creo que no es necesaria para los jóvenes. Vuestro estómago se debilitará si, ahora que sois jóvenes, coméis como un gorrión. A veces es necesario comer carne o beber alcohol (...) Las gentes que practican la macrobiótica tienden a apegarse demasiado a las cuestiones del cuerpo, a la selección de los alimentos, y al final caen enfermos. Apegarse demasiado a la salud es egoísmo (...) No podréis armonizaros con los demás si lo rechazáis todo cuando estáis con ellos. Yo no como mucha carne, pero si alguien me invita tengo que aceptar (Deshimaru, 1992, p. 85).

En el trasfondo, lo que se manifiesta es una voluntad de integrar los distintos aspectos de la experiencia humana —lo sagrado y lo mundano— superando dicotomías rígidas entre lo espiritual y lo profano. La comida, en este sentido, se vuelve una metáfora de esa integración: puede ser tanto una práctica meditativa como una ocasión para el festejo, un ejercicio de atención plena como un momento de comunión gozosa. Según lo señala el propio Kosen, este enfoque busca no dividir, sino unificar, haciendo del budismo una práctica encarnada, realista y profundamente humana:

> La primera vez que me di cuenta de que mi maestro comía carne, que podía tomar whisky, nos sentimos muy, muy liberados: "¡Ah! Es una vía muy seria, pero es posible, incluye también los *bonos* [las ilusiones, los defectos], esta vía". ¡Nos sentimos uuaaaah!, super!, muy locos... (...) Hay personas que parecen muy bien, que son vegetarianos, que tienen una muy buena salud, que no toman alcohol, que hacen deportes, que dicen cosas muy interesantes, muy New Age, muy *clean*, que son así y te da la impresión de "¡Uau! ¡Qué buen karma que tiene esta gente, son muy buenos!" Pero un día tú vas a ver su mal karma que está escondido y que puede ser enorme (Thibaut, 2003, p. 165-166).

Sin embargo, las narrativas nativas advierten sobre el peligro de desarrollar apego al placer que puede generar el consumo de carne u otros alimentos. Así, en otra oportunidad, el maestro Kosen reprendió a algunos discípulos que mostraban un fuerte apego a la carne, diciéndoles lo siguiente:

> Aquí practicamos un día de *sesshin* y la gente empieza a pensar en comprar carne y se van, se escapan de *zazen* para comprar carne, después de una ida de *zazen*, esto no es practicar, es mierda, no necesitamos carne, y piensan: "pero mañana es la fiesta, mañana carne" y no pueden tranquilizarse, no pueden abandonar nada, no tienen espíritu de aventura, de decir: "Ah!, no importa nada, hacemos *zazen* y si hay *guenmai* comemos *guenmai*" y no pueden abandonar nada y quieren ir a comer carne (Thibaut, 2001, p. 19).

De manera similar, el maestro Taisen Deshimaru expresa una postura flexible respecto a la alimentación, lo cual puede apreciarse en la siguiente cita:

> Yo no me alimento de platos deliciosos (...) En tanto que puedo me alimento con yogurt y compota de manzanas. El maní también es muy bueno (...) Para controlar vuestra vida, pues claro, la alimentación es importante, pero no lo primordial. Algunos necesitan un bife. Cuando yo los invito, es lo que eligen del menú, y el más caro (Deshimaru, 1980, p. 5).

En definitiva, dentro del marco del zen tal como se vive y se enseña en la Sangha Kosen, se observa cierta ambigüedad entre el discurso ideal y las prácticas concretas en torno a la alimentación. Si bien en el plano de las enseñanzas se promueve el vegetarianismo como una meta deseable, asociada a valores como la compasión, la salud y la armonía con el entorno, en la dinámica cotidiana de la comunidad se despliega una lógica ambivalente. Esta dualidad se manifiesta claramente al final de los períodos de retiro intensivo, como los campos de verano en el templo Shobogenji, donde tras diez días de rigurosa práctica espiritual, meditación y alimentación vegetariana, se celebra una gran fiesta colectiva. En esta instancia, el ambiente cambia drásticamente: se realizan bailes, se comparten bebidas alcohólicas y se consumen alimentos de origen animal, como carnes asadas. Esta celebración final no solo es tolerada, sino que forma parte de la tradición del grupo, y expresa una concepción del camino espiritual que no se limita a la renuncia estricta, sino que busca integrar los aspectos sagrados y profanos de la existencia. En ese sentido, la experiencia del zen en la Sangha Kosen no propone una ruptura tajante con los placeres del mundo, sino más bien una forma de relación consciente con ellos, donde el desapego no necesariamente implica abstinencia absoluta.

CONCLUSIONES

El presente artículo exploró las prácticas alimentarias y las representaciones colectivas asociadas a la comida en centros budistas de Argentina, con el objetivo de profundizar en el estudio de la alimentación como dimensión constitutiva de la vida religiosa. Tras el recorrido efectuado podemos afirmar que la alimentación en el budismo constituye un fenómeno social total (Mauss, 1971), cuya investigación permite acceder a múltiples dimensiones —subjetivas, comunitarias, sociales y simbólicas— implicadas en el proceso de adaptación y transformación de esta religión en el contexto occidental. En este sentido, observamos que el *ethos* alimentario del budismo zen en Argentina presenta un conjunto particular de representaciones sociales y normativas morales que fundamentan las elecciones y restricciones alimentarias. Así, ciertos alimentos son considerados apropiados o inapropiados según concepciones específicas sobre la realidad, los seres humanos y lo sagrado.

El acto de alimentarse en contextos budistas zen no es neutral ni meramente fisiológico, sino que implica un consumo cargado de significados culturales y simbólicos. Por ejemplo, la *guenmai*, tal como se analizó previamente, es una preparación emblemática dentro de los grupos vinculados a la línea de Taisen Deshimaru, cumple una función importante en la construcción de la identidad colectiva. Asimismo, roles tradicionales como el del *tenzo* condensan enseñanzas espirituales y valores éticos propios de la tradición zen. La alimentación, además, se experimenta como una práctica espiritual y meditativa que busca forjar un *habitus* religioso. Se espera que el acto de comer se realice con atención plena, silencio y concentración. El *oryoki*, una forma ritualizada de alimentarse, ilustra de manera ejemplar esta concepción, funcionando como una técnica de entrenamiento espiritual en sí misma. Esta actitud meditativa también se proyecta hacia la preparación de los alimentos, no solo hacia su consumo.

Por otro lado, la variedad observada en las prácticas alimentarias se manifiesta de manera particular en lo que refiere al consumo de carne y alcohol. Mientras que algunos centros excluyen estos productos por completo, en otros, como la Sangha Kosen, forman parte de rituales informales posteriores a los retiros, como los festejos con asado y bebidas alcohólicas. Esta dinámica revela una lógica dual en la que dichas prácticas formales del comer, conviven con celebraciones menos estructuradas que, sin embargo, también adquieren un carácter ritual.

Finalmente, podemos afirmar que el hecho alimentario desempeña un papel relevante en los procesos de reconfiguración del budismo en Occidente, en particular en Argentina. En este nuevo contexto cultural, la comida actúa como un espacio privilegiado donde se articulan dinámicas de cambio, hibridación y reterritorialización. Un ejemplo claro es la inclusión de comidas típicas locales, como el asado, en contextos de práctica zen. Además, el paso del monacato tradicional a formas de vida laicas también se refleja en el plano alimentario, que se vuelve un símbolo de integración entre lo sagrado y lo profano. Las comidas compartidas tras los retiros, como los asados ritualizados, pueden leerse como momentos liminales (Turner, 1969) que marcan la transición entre la práctica intensiva y la vida cotidiana. Asimismo, podemos observar que los rituales de comensalidad cumplen un rol importante en la creación de lazos entre los practicantes, fortaleciendo la identidad colectiva y estableciendo límites simbólicos frente a otras corrientes budistas. A la vez, al ser compartidas en contextos diversos, estas prácticas pueden fomentar una sensación de pertenencia a una comunidad budista global. Desde esta perspectiva, los grupos analizados pueden entenderse como "comunidades

de práctica" (Strauss, 2000, p. 245), en las que las acciones compartidas —más que las creencias doctrinales— constituyen el núcleo de esta representación identitaria conjunta. No solo la meditación, sino también la preparación y el consumo de alimentos, se convierten en ejercicios fundamentales que permiten experimentar la comida como algo reencantado, dotado de sentido religioso. Así, el comportamiento alimentario se organiza en torno a normas sagradas compartidas, que definen qué, cómo, cuándo y por qué se come.

REFERÊNCIAS

BOURDIEU, Pierre. **El sentido práctico**. Buenos Aires: Siglo XXI, 2007.

CARINI, Catón. **Etnografía del budismo zen argentino**: rituales, cosmovisión e identidad. Disertación doctoral, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata. La Plata, 2012.

CARINI, Catón. Southern Dharma: Outlines of Buddhism in Argentina. **International Journal of Latin American Religions**, v. 2, n. 1, p. 1-19, 2018.

CHAGAS, Gisele Fonseca *et al.* Comida e sagrado: corpos, sentidos, cosmologias e ontologías. **Religião e Sociedade**, v. 42, n. 2, p. 11-19, 2022.

CONTRERAS, Jesús y GARCÍA, Mabel. **Alimentación y cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

CONTRERAS, Jesús. Alimentación y Religión. **Humanitas. Humanidades Medicas**, n. 16, p. 1-22, 2007.

DESHIMARU, Taisen. ***Anapanasati Sutra***. Buenos Aires: Asociación Zen de América Latina, 1980.

_____. **La práctica de la concentración:** El zen en la vida cotidiana. Barcelona: Teorema, 1982.

_____. **Preguntas a un maestro zen**. Barcelona: Kairos, 1992.

DOGEN, Eihei. Tenzo kyokun. En: Zeisler, Etienne. **Kusen, enseñanza oral durante zazen.** Tenzo Kyokun del maestro Dogen. Barcelona: Asociación Zen Internacional, 1987.

_____. **Shobogenzo**. Buenos Aires: Dunken, 2008.

DOUGLAS, Mary. **Deciphering a meal.** Daedalus, v. 101, n. 1, p. 61–81, 1972.

ESPE BROWN, Edward. **Sin receta:** la cocina como práctica espiritual. Buenos Aires: El hilo de Ariadna, 2020.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro:** el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

FOUCAULT, Michel. ***Tecnologías del yo y otros textos afines***. Barcelona: Paidós, 1990.

GETHIN, Rupert. **The Foundations of Buddhism**. Oxford: Oxford University Press, 1998.

GOODY, Jack. **Cooking, cuisine and class:** A study in comparative sociology. Cambridge University Press, 1982.

HARVEY, Graham. Religion and Food, Religions as Foodways. **REVER**, v. 15, n. 1, p. 80-92, 2015.

LEIGHTON, Taigen Dan. **Faces of Compassion:** Classic Bodhisattva Archetypes and Their Modern Expression. Somerville: Wisdom Publications, 2012.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Lo crudo y lo cocido**. México: Fondo de Cultura Económica, 1968.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Argonauts of the Western Pacific:** An account of native enterprise and adventure in the Archipelagoes of Melanesian New Guinea. London: G. Routledge & Sons; New York: E. P. Dutton & Co, 1922.

MAUSS, Marcel. **Sociología y antropología**, Madrid: Tecnos, 1971.

SCHOPEN, Gregory. **Buddhist Monks and Business Matters:** Still More Papers on Monastic Buddhism in India. Honolulu: University of Hawai'i Press, 2004.

STRAUSS, Sarah. Locating yoga. Ethnography and transnational practice. In: Amit, Vered. (ed.) **Constructing the Field**: Ethnographic Fieldwork in the Contemporary World. London and New York: Routledge, 2000.

THIBAUT, Kosen. **Zen, la revolución interior**. Buenos Aires: Troquel, 1996.

_____. **Kusen Campo de verano en Barcelona 2000**. Buenos Aires: Asociación Zen de América Latina, 2000.

_____. **Kusen Campo de verano en Argentina enero-febrero 2001**. Buenos Aires: Asociación Zen de América Latina, 2001.

_____. **Libro on-line I:** Kusen del Maestro Kosen En el Templo Shobogenji, Argentina. Buenos Aires: Asociación Zen de América Latina, 2003.

TURNER, Victor. **The ritual process:** Structure and anti-structure. London: Aldine Publishing, 1969.

MANGÚT
Conexões Gastronômicas

Comer com os Orixás: alimentos, rituais e resistência na Umbanda

Eating with the Orixás: food, rituals, and resistance in Umbanda

Comer con los Orishas: alimentos, rituales y resistencia en la Umbanda

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68260

Paula Cacenot | paulacacenott25@gmail.com
https://orcid.org/0009-0008-4829-7049
Universidade Cesumar (UNICESUMAR), Maringá, PR, Brasil.

Josias Barros Costa | josias.costa@acad.ufsm.br
https://orcid.org/0009-0004-0843-2403
Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Santa Maria, RS, Brasil.

Recebimento do artigo: 05-maio-2025
Aceite: 26-agosto-2025

CACENOT, P.; COSTA, J. B. Comer com os Orixás: alimentos, rituais e resistência na Umbanda. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 165-185, out. 2025.

RESUMO

Este artigo investiga a relação entre comida e sagrado na Umbanda, com ênfase na simbologia dos alimentos oferecidos a Orixás e entidades e na culinária ritual como prática de resistência cultural e epistêmica. A partir de pesquisa bibliográfica e diálogo com autores afro-brasileiros e decoloniais, analisa-se como os alimentos são usados como linguagem espiritual e como saberes culinários são transmitidos nos terreiros. Mostra-se que cozinhar na Umbanda é gesto de fé, memória e reexistência, e que a gastronomia sagrada afirma identidades e resgata conhecimentos marginalizados. O estudo evidencia a potência da comida como eixo de espiritualidade, pertencimento e luta frente ao racismo religioso e à colonialidade do saber.

Palavras-chaves: Gastronomia; Umbanda; Comida ritual; Orixás; Resistência cultural; Decolonialidade.

ABSTRACT

This article investigates the relationship between food and the sacred in Umbanda, focusing on the symbolism of ritual offerings to Orixás and entities and on ritual cooking as a practice of cultural and epistemic resistance. Through bibliographic research and dialogue with Afro-Brazilian and decolonial authors, it analyzes how food operates as spiritual language and how culinary knowledge is transmitted in terreiros. It argues that cooking in Umbanda is an act of faith, memory, and re-existence, and that sacred gastronomy affirms identity and revives marginalized knowledge. The study highlights the power of food as a means of spirituality, belonging, and resistance to religious racism and the coloniality of knowledge.

Keywords: Gastronomy; Umbanda; Ritual food; Orixás; Cultural resistance; Decoloniality.

RESUMEN

Este artículo investiga la relación entre la comida y lo sagrado en la Umbanda, con énfasis en la simbología de los alimentos ofrecidos a los Orishas y entidades y en la cocina ritual como práctica de resistencia cultural y epistémica. A través de investigación bibliográfica y diálogo con autores afrobrasileños y decoloniales, se analiza cómo los alimentos se usan como lenguaje espiritual y cómo se transmiten los saberes culinarios en los terreiros. Se muestra que cocinar en la Umbanda es un gesto de fe, memoria y reexistencia, y que la gastronomía sagrada afirma identidades y recupera conocimientos marginados. El estudio evidencia el poder de la comida como eje de espiritualidad, pertenencia y lucha frente al racismo religioso y a la colonialidad del saber.

Palabras claves: Gastronomía; Umbanda; Comida ritual; Orishas; Resistencia cultural; Decolonialidad.

INTRODUÇÃO

A relação entre comida e sagrado é um traço cultural profundo que atravessa tempos e povos. Oferecer alimentos às divindades, prática já presente em civilizações como a egípcia, mostra que o ato de comer transborda a nutrição física e assume dimensões simbólicas e espirituais. No contexto afro-brasileiro da Umbanda, essa ligação é particularmente intensa, embora suas formas variem conforme a linha e a tradição de cada terreiro. Neste trabalho, adota-se como recorte a Umbanda em sua vertente africanista, que mantém maior proximidade com práticas e fundamentos do Candomblé, especialmente no que se refere à alimentação ritual. Desde o século XVI, a formação afro-carioca foi majoritariamente banta, com fluxos do centro-oeste africano e da África Oriental (Barata, 2012), o que ajuda a entender a centralidade da ancestralidade e das hierarquias geracionais no cotidiano e nos rituais.

Entre os adeptos dessa vertente, utiliza-se o termo amalá, de origem africana, associado genericamente a "comida", segundo Costa (2021b) para designar, de forma ampla, os alimentos ritualísticos oferecidos a Orixás e entidades. Pinto (2007) define o amalá como a "comida de santo" na Umbanda, um ritual especial que exige cuidado e carinho, comparável a uma homenagem prestada a uma grande personalidade, oferecendo-se ao Orixá o seu banquete predileto. Esse uso, aqui adotado, não se limita a uma única preparação, mas abrange o conjunto das comidas manejadas no âmbito dos terreiros. Cada prato, ingrediente e rito de partilha comunica valores, pedidos e agradecimentos, funcionando como ponte entre o mundo material e o espiritual (Camargo *et al.*, 2021). Como observa Dutra (2020), a comida nutre não apenas o corpo, mas também a mente e a alma. Nadalini (2009) destaca que, embora a alimentação atenda a uma necessidade fisiológica, seu envolvimento afetivo a insere no campo das ciências humanas. Assim, comer na Umbanda é um ato social e espiritual carregado de significado.

Como religião genuinamente brasileira, formada a partir do entrelaçamento de matrizes africanas, indígenas e europeias, a Umbanda expressa essa diversidade também pela comida ritual. Cada Orixá ou entidade cultuada possui preferências alimentares específicas, e as oferendas refletem essa pluralidade cultural: frutas, grãos, pratos e bebidas ofertados remetem aos elementos da natureza e aos mitos associados às divindades. Tais práticas constituem um "idioma alimentar" simbólico, com vocabulário e sintaxe próprios (Camargo *et al.*, 2021), além de regularem a vida dos fiéis. É dever do iniciado prover alimento à sua entidade guardiã e participar das obrigações litúrgicas do terreiro. O cargo de cozinheiro é, portanto, de alta responsabilidade, exigindo amplo conhecimento (Dutra, 2020). Como afirma Verger (2000), nada se faz sem zelar por agradar os Orixás. Muitas vezes, as comidas sagradas são compartilhadas com a comunidade em festas públicas, transformando-se em veículos de axé e sociabilidade.

A alimentação votiva na Umbanda também é intrinsecamente sincrética. As oferendas mesclam elementos africanos com influências indígenas e europeias, formando uma culinária sagrada única. Muitos ingredientes ritualísticos estão presentes no cotidiano alimentar brasileiro, mas, no contexto do terreiro, ganham significados adicionais (Lima; Medeiros, 2012). Pratos como o amalá de Xangô ou o padê de Exu, embora acessíveis na forma, tornam-se sacralizados no preparo. A comida, assim, vincula o sagrado ao profano e o terreiro à sociedade, expressando a penetração da cultura afro-brasileira na identidade nacional. Pensar a alimentação na Umbanda é compreender um sistema simbólico no qual comida, mito e fé se

entrelaçam, reforçando tanto a coesão interna dos terreiros quanto sua relevância sociocultural.

Além da dimensão litúrgica e cultural, a alimentação ritual possui também caráter político, pois as religiões de matriz africana foram historicamente perseguidas, fruto do racismo religioso e da marginalização colonial, de forma que cozinhar e comer com os Orixás tornou-se, então, ato de resistência e preservação identitária. Estudos como os de Lima e Medeiros (2012) mostram que alimentos e técnicas de origem africana funcionam como veículos de memória e espiritualidade. Na Umbanda, marcada pelo sincretismo, essas práticas passam por adaptações, mas seguem orientadas pela preservação dos saberes ancestrais.

A título de comparação, Martins (1997), ao analisar ritos congadeiros, mostra que porteiras e encruzilhadas são tratadas como espaços liminares de proteção, em que gestos e coreografias funcionam como "engenhosidade liminar" e enraizamento de uma gnose africana; nessa chave, as práticas alimentares da Umbanda também afirmam pertencimentos e resguardos comunitários. A culinária sagrada umbandista atua como arquivo vivo da memória afro-brasileira, guardando histórias, mitos e práticas que resistem à homogeneização cultural. Como observam Souza e Paradella (2020), a comida de santo também cumpre um papel fundamental na preservação oral da memória e na transmissão intergeracional dos saberes e identidades dos povos de terreiro.

Em termos históricos, a comida também operou como economia de resistência. Heywood (2017) registra que, nos distritos mineradores, mulheres escravizadas vendiam alimentos e bebidas aos garimpeiros, convertendo ouro em pó em poupança para alforrias; muitas, já livres, figuram como pretas forras e chefes de família, o que evidencia agência econômica e redes de sociabilidade ancoradas no alimento. Esse horizonte ajuda a entender por que, na Umbanda, alimentar e partilhar transbordam o rito: são práticas que organizam a vida e reafirmam pertencimentos.

Essa dimensão de resistência se revela tanto na esfera íntima dos terreiros quanto na arena pública. No dia a dia, a defesa da cultura alimentar tradicional dos terreiros é um processo permanente de resistência dos povos originários e afrodescendentes. Os próprios terreiros, reconhecidos juridicamente como territórios culturais e religiosos, têm sido objeto de políticas públicas e ações de preservação patrimonial que buscam valorizar suas práticas simbólicas, espirituais e comunitárias, embora nem sempre de forma eficaz ou com participação ativa das comunidades envolvidas (Souza, 2020).

Preparar o amalá conforme os preceitos transmitidos por ancestrais é uma pedagogia decolonial, uma vez que se trata de afirmar a legitimidade de saberes afro-brasileiros frente à lógica colonial. Falar em "comida de santo" é adotar uma perspectiva crítica que valoriza epistemologias do Sul Global, desafiando visões eurocêntricas sobre religião e gastronomia. Nesse sentido, a comida ritual convoca reflexões interdisciplinares que envolvem antropologia alimentar, estudos da religião, história e ecologia cultural (Lima; Medeiros, 2012).

A atualidade do tema se reforça por disputas políticas e jurídicas recentes. Terreiros têm reivindicado o direito de praticar seus rituais alimentares conforme as tradições, incluindo o abate religioso de animais, como forma de garantir sua soberania alimentar. Camargo *et al.* (2021) destacam essas mobilizações, que dialogam com a visão de Montanari (2024) ao entender a comida como criação cultural, desde sua produção até o consumo. Em 2019, o Supremo Tribunal Federal reconheceu a legalidade do abate ritual, consolidando importante vitória dos povos de matriz africana (Supremo Tribunal Federal, 2019). Tais episódios

demonstram que, ao lutar pelo direito de alimentar seus Orixás, os umbandistas defendem não apenas pratos, mas uma cosmovisão e uma identidade cultural (Lima; Medeiros, 2012).

Comer com os Orixás, portanto, vai além do ato físico de se alimentar: é partilhar energias, histórias e legados culturais. A comida na Umbanda atua como elo entre o visível e o invisível, o individual e o coletivo, o tradicional e o contemporâneo. Esta introdução buscou evidenciar a relevância simbólica, política e cultural da comida ritual umbandista, a partir de uma leitura crítica e interdisciplinar. Nos próximos tópicos, aprofundaremos como essas práticas operam como formas de resistência e preservação de saberes afro-brasileiros, iluminando a força de uma espiritualidade que celebra, se alimenta e resiste através do ato de comer.

SIMBOLOGIA DOS ALIMENTOS NA UMBANDA

Alimentação e sagrado na Umbanda afro-brasileira

A Umbanda, religião afro-brasileira fundada em 1908 por Zélio de Moraes, destaca-se por sua rica miscigenação cultural e espiritual. Fruto do entrelaçamento de matrizes africanas, indígenas, europeias e kardecistas, trata-se de uma religião genuinamente brasileira, que expressa sua diversidade também por meio da comida ritual. Mais do que apenas evidenciar seu caráter híbrido, a Umbanda assume e valoriza essa multiplicidade como parte constitutiva de sua identidade e força adaptativa, como analisado por Meireles (2020), ao apontar que a religião se orgulha de sua origem múltipla e se afirma a partir dessa fluidez e reinvenção constante.

Na Umbanda, em especial em sua vertente africanista, a alimentação ritual ocupa um papel central, nutrindo não apenas o corpo, mas também a mente e a alma dos participantes. Oferecer comida aos seres espirituais, Orixás e entidades, é uma forma fundamental de comunicação com o sagrado. De modo geral, as cerimônias não ocorrem sem que, antes, as entidades sejam consultadas e, se for o caso, devidamente alimentadas. Os agrados que lhes são oferecidos são considerados essenciais para assegurar a abundância e a proteção espiritual dos participantes. Durante as giras[1], o espaço ritual é tomado por uma sinestesia marcante, em que sensações gustativas, visuais, táteis e sonoras se entrelaçam.

Conforme observa Freitas (2022), "podemos perceber como se misturam e se confundem sabores, cores, texturas e sons que nos permitem ver, degustar e ouvir a doçura das Crianças, que se espalha por doces e corpos açucarados". Nesse contexto, a comida ritual na Umbanda atua como elo entre os seres humanos e o sagrado, carregando significados de fé, devoção e reciprocidade espiritual.

[1] Na Umbanda, o termo gira (também grafado como jira), tem origem no quimbundo *njira*, que significa "caminho". Refere-se à reunião ou sessão em que vários espíritos pertencentes a uma mesma falange se manifestam por meio da incorporação nos médiuns. Em essência, a gira é um encontro ritualístico caracterizado por cantos, danças e outros elementos litúrgicos, cuja finalidade é possibilitar o contato entre os participantes e as entidades espirituais, sejam Orixás, guias ou seus falangeiros. Pode ser também chamada de corrente espiritual, já que promove a ligação energética e simbólica entre médiuns, entidades e assistentes, formando uma rede de comunicação e trabalho espiritual no terreiro.

Desde suas origens, a Umbanda incorporou práticas alimentares de matriz africana e indígena, traduzindo a diversidade brasileira em seus rituais. Os terreiros preservam receitas e oferendas tradicionais como verdadeiro patrimônio cultural. Como observa a pesquisa de Gonçalves e Oliveira (2016), a cozinha do terreiro é um dos lugares de maior importância, onde se prepara o alimento dos Orixás e guias com todo cuidado, pois alimentar o sagrado é tão essencial quanto alimentar as pessoas. Tudo é alimentado dentro do terreiro, cada objeto ritual, instrumento ou espaço carece de energia (axé), e esta é mediada pela comida. Assim, comer com os Orixás significa partilhar energia vital, fortalecendo vínculos entre a comunidade e o mundo espiritual.

ALIMENTOS RITUAIS, COMIDAS DE SANTO E SEUS SIGNIFICADOS

Em religiões afro-brasileiras, as oferendas costumam consistir em "comidas de santo" e, especialmente na Umbanda, preparadas geralmente sem sangue, os chamados alimentos secos, embora algumas casas africanistas admitam obrigações específicas com abate, tema presente no debate jurídico-cultural brasileiro. São pratos feitos de grãos, tubérculos, frutas, legumes e mesmo carnes "frias" (como peixes ou camarões), sem envolver sacrifício cruento. Cada ingrediente tem uma explicação mitológica e simbólica ligada ao Orixá a que se destina. Por exemplo, o milho branco cozido (canjica) é tradicionalmente oferecido a Oxalá, remetendo à pureza e à paz associadas a esse Orixá (Marques, 2024). De modo semelhante, o azeite de dendê e o mel, muitas vezes coroados sobre as oferendas, simbolizam a sacralidade da terra e a doçura da vida, elementos com que se busca agradar as divindades e atrair suas bênçãos.

A simbologia alimentar na Umbanda está intrinsecamente ligada às qualidades dos Orixás e à cosmologia da religião. Preparar e oferecer cada prato é um ato ritual de profundo significado: "preparar um acaçá, como todas as oferendas, é um ato de amor e dedicação", ressalta Miranda (2024). O acaçá, bolinho de milho branco envolto em folha de bananeira, é considerado comida sagrada de Oxalá, representando a vida, a transformação e a pureza. Envolto na folha, ele permanece "puro e imaculado", simbolizando o sopro vital; ao ser desembrulhado no altar, torna-se um "ser" que nasce para trazer prosperidade e proteção, segundo o mesmo autor (Miranda, 2024). Esse cuidado extremo no preparo, muitas vezes até mesmo em silêncio ritual, reforça a crença de que pensamentos e energias positivas devem permear a comida para que ela veicule axé (força sagrada) de forma eficaz.

Outro exemplo é a pipoca, alimento simples que carrega poderosa simbologia na Umbanda. Conhecida como "flores de Obaluaiê/Omulu", a pipoca está ligada a esse Orixá da cura e da transformação. Ao estourar, o milho duro se torna um floco branco macio, representando a transmutação do sofrimento em saúde. Por isso, rituais como o banho de pipoca são considerados extremamente purificadores, as pipocas brancas absorvem e eliminam as energias negativas, trazendo limpeza espiritual e saúde (Trevisan, 2023). As práticas religiosas influenciam até o paladar e a memória gustativa dos fiéis, de modo que certos alimentos (como a pipoca de Obaluaiê) evocam imediatamente a conexão com aquele Orixá e seu poder de cura (Nadalini, 2009).

ORIXÁS NA UMBANDA E SUAS COMIDAS TÍPICAS

Cada Orixá cultuado na Umbanda possui preferências alimentares específicas, carregadas de significados espirituais que refletem seus domínios na natureza e seus arquétipos. Embora a Umbanda não reproduza integralmente os elaborados banquetes do Candomblé, ela reconhece e honra os Orixás com oferendas simbólicas de alimentos, bebidas, flores e velas (Hayes, 2011).

Oxalá, Orixá maior ligado à criação, à paz e à sabedoria, recebe comidas brancas e simples, tradicionalmente sem sal, que traduzem sua pureza. Canjica branca (mingau de milho branco com leite) e acaçá são oferendas clássicas a Oxalá, simbolizando clareza espiritual e a essência da vida. Esses alimentos alvos expressam a ideia de pureza e imaculabilidade, atributos de Oxalá. Também se oferendam a ele frutas claras, como pera, uva verde, melão e coco (Mata, 2021), reforçando a simbologia da cor branca como síntese de todas as cores e representação da paz.

Xangô, Orixá da justiça e dos trovões, ligado à terra e às pedras, tem como prato votivo o caruru de Xangô. O amalá é um ensopado de quiabos com pedaços de carne (peito bovino) e camarão, temperado com dendê e mel. Os quiabos inteiros, dispostos em número de 7 sobre o prato, lembram a forma de uma coroa, remetendo à realeza de Xangô. Além disso, o quiabo com sua textura viscosa representa a capacidade de Xangô de "dar firmeza" e coesão, assim como o quiabo fortifica (por ser rico em cálcio, símbolo de ossos fortes), como esclarece Costa (2021a). O amalá ofertado invoca a estabilidade e força desse Orixá, pedindo-se seu amparo na resolução de questões de justiça e equilíbrio.

Oxum, Orixá das águas doces, do amor e da beleza, aprecia oferendas de natureza doce e dourada. Omolocum, mistura de feijão fradinho cozido com camarão seco, cebolas, dendê, ovos e mel, é uma iguaria tradicional para Oxum. Seus ingredientes dourados evocam a riqueza, a fertilidade e a doçura maternal de Oxum. Mel, frutas doces (como laranjas, caquis) e sobremesas como manjar de milho ou quindim também costumam compor oferendas a ela, simbolizando abundância, dulçor e a energia amorosa que Oxum derrama sobre os fiéis (Júnior, 2024). Tais comidas celebram o poder de geração de Oxum e agradecem sua intercessão em assuntos do coração, fertilidade e prosperidade.

Iansã (Oyá), Orixá dos ventos e tempestades, guerreira impetuosa, tem preferência por alimentos de sabor forte e "quentes". Acarajé (bolinho frito de feijão fradinho com cebola e camarão) é associado a Iansã, carregando a energia do fogo utilizada no seu preparo. No sincretismo, acarajé também é ligado a Santa Bárbara (associada a Iansã), e por isso é comum oferecê-lo no dia 4 de dezembro. O acarajé traz a pimenta e o azeite de dendê, ingredientes "quentes" que simbolizam a paixão e a intensidade dessa Orixá. Ao ofertá-lo, os umbandistas reverenciam a coragem de Iansã e pedem sua ajuda para enfrentar batalhas e transmutar negatividades com a força dos ventos.

Ogum, Orixá guerreiro do ferro e dos caminhos, costuma ser celebrado com comidas substanciosas e bebidas fortes. Em muitos terreiros de Umbanda, o dia de Ogum (sincretizado a São Jorge, 23 de abril) é marcado pela preparação de uma feijoada ou outros pratos com feijão e carne, simbolizando força e vitalidade para as lutas diárias. Ogum também aprecia cerveja ou vinho tinto nas oferendas, representando o brinde da vitória e a energia combativa. Frutas como uva e manga são atribuídas a Ogum, assim como o inhame cozido ou assado (tubérculo terrestre, firme como o caráter do orixá), elementos celebram Ogum como provedor do

sustento (feijão, base alimentar) e protetor nos embates, "alimentando" sua coragem dentro dos fiéis.

Oxóssi, Orixá caçador das florestas, recebe oferendas que refletem a fartura da mata. Axoxó, prato de milho vermelho cozido com coco ou mel, é uma comida típica para Oxóssi, simbolizando a abundância de grãos e frutos que ele provê. Além disso, ofertam-se a Oxóssi frutas diversas (mangas, cajus, laranjas) e milho tostado ou pipoca, tudo representando a generosidade da natureza. Como senhor das matas e da provisão, Oxóssi é homenageado com alimentos "verdes" e silvestres, folhagens, coco, ervas, enfatizando sua ligação com o mundo natural e pedindo-se sua ajuda para a prosperidade e sustento da comunidade.

Obaluaiê/Omulu, Orixá das doenças e da cura, possui na pipoca (deburu) sua oferenda mais emblemática. Conforme mencionado, a pipoca estourada em azeite transforma-se em flor branca que representa a cura, sendo espalhada sobre o corpo dos doentes em rituais de sacudimento e limpeza espiritual (Trevisan, 2023). Ofertas a Omulu também incluem milho torrado, feijão preto, coco e aluá (bebida fermentada de milho), alimentos simples, associados à terra e ao ciclo de vida, morte e renascimento regido por esse Orixá. Ao alimentar Omulu com pipoca e outros elementos, os umbandistas expressam respeito por sua dor, uma vez que, as pipocas estourando lembram as feridas de pele do Orixá e rogam por sua misericórdia na cura das enfermidades, transmutando dor em saúde.

Iemanjá, Orixá mãe das águas salgadas e da família, é celebrada com oferendas lançadas ao mar, especialmente no dia 2 de fevereiro. São comuns frutas aquosas e doces como melancias, melões, uvas e peras, além de comidas brancas e pratos leves. Um exemplo frequente é o manjar branco (pudim de leite de coco), que, adornado com flores, é entregue às ondas em agradecimento e pedido de bênçãos. Também é habitual a entrega de itens como flores, espelhos, perfumes, pipocas, mel e doces, todos escolhidos por seus significados simbólicos: a fertilidade (frutas), a doçura e generosidade maternal (mel e doces), a beleza e o cuidado (espelhos e perfumes), e a purificação (água do mar). A comida e os objetos ofertados a Iemanjá procuram agradá-la em sua essência nutridora, invocando sua proteção aos filhos, harmonia familiar e abundância, como o próprio oceano que ela rege.

Importante reiterar que, na Umbanda, as oferendas aos Orixás, não implicam sacrifício animal na maioria das casas, ao contrário de algumas outras tradições afro-brasileiras. Os alimentos preparados, canjicas, acarajés, frutas, doces, entre outros, são dispostos geralmente em alguidares de barro ou em folhas, como a da bananeira, e apresentados em ambientes da natureza correspondentes a cada Orixá, como praias para Iemanjá, pedreiras para Xangô, cachoeiras para Oxum, campos abertos para Oxóssi. Essa comida sagrada, muitas vezes não consumida pelos humanos, é deixada como oferenda para que os espíritos absorvam sua energia. Há, contudo, ocasiões festivas em que os pratos votivos servem também de alimento comunitário após a devida ritualização, por exemplo, distribui-se a canjica de Oxalá entre os participantes após o ritual, compartilhando-se a bênção. Esse ato reforça a comensalidade ritual, integrando fiéis e divindades numa só família espiritual que "come junto", celebrando a união entre o mundo material e o invisível.

ALIMENTOS E ENTIDADES NA UMBANDA: CABOCLOS, PRETOS-VELHOS, CRIANÇAS E EXUS

Além dos Orixás, a Umbanda se caracteriza pelo culto a entidades espirituais que atuam como guias e protetores. Cada linha de entidade (Caboclos, Pretos-Velhos, Erês, Exus, entre outros) possui preferências e simbologias alimentares próprias, relacionadas às suas identidades e histórias. Enquanto os Orixás representam forças cósmicas e ancestrais, essas entidades foram espíritos humanos (índigenas, escravos, crianças, malandros) e por isso seus gostos culinários remetem ao mundo terreno que conheceram, tornando-os ainda mais próximos dos fiéis. Na prática, os umbandistas concentram grande parte de sua devoção e atenção ritual nessas entidades "mais próximas", oferecendo-lhes comidas e bebidas em seus *trabalhos espirituais*, giras e consultas (Hayes, 2011).

Os Caboclos, espíritos de indígenas ou sertanejos, ligados às matas e à sabedoria nativa, apreciam alimentos naturais e rústicos, provenientes da terra. Suas oferendas costumam conter frutas frescas (abacaxi, laranja, uva, limão, carambola, entre outras) e raízes ou tubérculos como mandioca e batata-doce, simbolizando sua conexão com a natureza. Muitos caboclos também recebem como agrado bebidas fermentadas suaves (vinho de palma, aluá de milho, garapa de cana) ou mesmo uma bebida de guaraná, representando a energia da floresta. Pratos simples, porém fortificantes, fazem parte de seu gosto: arroz com lentilhas, milho torrado, peixe assado, mel silvestre. Esses alimentos evocam a vida livre nas matas e a fartura oferecida pela Mãe Terra, reforçando o poder curador e caçador dos Caboclos. Durante as giras, é comum ver Caboclos fumando charutos (símbolo de conexão com o fogo e o ar) e bebendo cálices de ervas ou melado, enquanto mastigam folhas como fumo-de-rolo, todos elementos da flora que representam sua essência indígena.

Os Pretos-Velhos, espíritos de antigos escravizados africanos, representando humildade, paciência e sabedoria ancestral, têm na comida caseira e agrícola seu principal símbolo. Café torrado e sem açúcar servido em cuias de barro ou ágata é a oferenda quase obrigatória aos Pretos-Velhos, lembrando as longas conversas ao pé do fogão de lenha. Junto ao café, costuma-se oferecer rapadura ou açúcar mascavo e um pedaço de pão de milho ou broa, alimentos simples, mas carregados de afeto e memória da vida no engenho. Outros pratos favoritos incluem feijão preto temperado (virado de feijão), couve refogada, angu (polenta de fubá) e batata-doce assada, remetendo à subsistência rural dos tempos da escravidão. Doces artesanais como cocada (doce de coco) e mingau de milho também podem aparecer, simbolizando o carinho maternal dos Pretos-Velhos, que tratam seus "afilhados" com doçura e conselhos. Esses alimentos terrestres, de coloração escura ou terrosa, reafirmam a ligação dos Pretos-Velhos com o elemento terra e com a ancestralidade africana plantada no Brasil. No rito, além de beber o café, os Pretos-Velhos costumam fumar cachimbos de ervas, cujo aroma cria uma atmosfera de calma e introspecção, um "alimento para a alma" dos consulentes que buscam conforto e orientação.

Os Erês, espíritos de crianças ou ligados à infância, que trazem alegria, pureza e inocência, naturalmente preferem guloseimas e iguarias doces. Suas oferendas se assemelham a uma festa infantil: balas, chocolates, pirulitos, bolos, brigadeiros, doces caseiros e frutas doces (banana, uva, maçã) enchem os pratinhos coloridos das Erês. Um elemento clássico é o guaraná, refrigerante doce que simboliza a energia infantil e costuma ser servido em copinhos para as Crianças. Pipocas, cocadas, paçoca de amendoim e outras lembranças de quitutes de festa junina também aparecem, já que muitas "Crianças" se apresentam como Cosme e Damião

(santos gêmeos cuja celebração, em 27 de setembro, envolve distribuição de doces às crianças). O significado simbólico desses alimentos é evidente: o doce representa a pureza e a alegria despreocupada da infância, e ao ofertá-los, os umbandistas esperam invocar a leveza, a esperança e a renovação que as Crianças trazem. Durante a gira de Crianças, é comum os médiuns incorporados brincarem, cantarem e distribuírem doces aos presentes, reforçando a comunhão festiva, todos se tornam "crianças de Oxum" por um momento, partilhando doces para adocicar a vida e superar tristezas.

Os Exus e Pombagiras, espíritos mensageiros que atuam na linha da esquerda, ligados aos caminhos, encruzilhadas e às paixões humanas, possuem uma relação particularmente intensa e negociadora com a comida e a bebida. Diferente dos Orixás e guias da direita (mais "elevados"), os Exus e Pombagiras são frequentemente descritos como espíritos que comem de "tudo que a boca come" (Oxalá, 2023), sem restrições, apreciando especialmente aquilo que é forte ao paladar. Costuma-se dizer que Exu come primeiro, indicando que nenhuma oferenda está completa sem antes agradar a Exu, o guardião dos caminhos. Suas comidas favoritas na Umbanda incluem: farofa de dendê apimentada (às vezes chamada padê de Exu), ebó (bolo de farinha de milho com mel e dendê), miúdos ou carnes assadas, além de frutos como caju, pitanga, maçã, uva roxa e cana-de-açúcar.

A pimenta malagueta, o azeite vermelho de dendê e o álcool (cachaça, marafo, champanhe) são elementos quase sempre presentes, simbolizando a vibração quente, sensual e ardente desses espíritos. Pombagiras, por sua vez, gostam de vinho licoroso ou champanhe rosa, frutas vermelhas (morango, ameixa, cereja) e bombons finos, refletindo sua imagem de mulheres sedutoras e refinadas mesmo na espiritualidade (Fernandes, 2013). A relação com Exus/Pombagiras é muitas vezes baseada na reciprocidade direta: eles cobram seus agrados favoritos em troca dos serviços espirituais que prestam. Por exemplo, numa oferenda a Exu feita numa encruzilhada, podem-se depositar farofa, pão, cebolas roxas, malagueta, charutos acesos e garrafas de cachaça, pedindo-se a abertura de caminhos ou proteção contra inimigos.

À Pombagira, num cruzeiro ou jardim, oferecem-se rosas vermelhas, batom, espelhos, bijuterias, ao lado de bolos, champanhe e cigarros, em troca de ajuda nos assuntos amorosos. Esses itens simbolizam prazeres materiais e mundanos, Exu e Pombagira os aceitam como pagamento e, em contrapartida, "executam qualquer pedido", até mesmo os moralmente suspeitos, segundo Hayes (2011). Essa fama de Exu, capaz de agir em demandas de vingança ou paixão desregrada, rendeu-lhe por muito tempo associações com o diabo no imaginário cristão. Contudo, na visão umbandista, Exu não é mau por natureza: é antes energia de transformação, que atua conforme a intenção de quem o evoca. Alimentar Exu corretamente é garantir que tal energia seja canalizada para o bem, daí a importância de conhecer seus gostos e quizilas (tabus). Por exemplo, alguns Exus não toleram comida sem sal ou bebida batizada com água (seria uma ofensa à sua franqueza), enquanto outros exigem que a farofa seja bem apimentada, "quente" como eles.

Em síntese, as entidades de Umbanda são alimentadas de acordo com sua persona espiritual: os Caboclos recebem os frutos da terra, os Pretos-Velhos os quitutes da roça e do engenho, as Crianças os doces da inocência, e os Exus e Pombagiras as iguarias ardentes e mundanas. Essa variedade reflete a abrangência da Umbanda, que abarca desde a inocência à malícia, do matuto ao urbano, harmonizando tudo no contexto ritual. Oferecer comida a essas entidades é, para os umbandistas, uma demonstração de respeito e amizade. Alimenta-se o guia que, em vida, talvez tenha passado fome ou privação (caso dos pretos-velhos e crianças de rua), partilha-se com ele o prazer de comer (no caso de Exu, que "come e bebe" junto ao

médium), ou evoca-se sua lembrança ancestral (como os caboclos, que ao "beber o mel da Jurema" recordam as tradições indígenas). A comida atua assim como ponte de empatia entre encarnados e desencarnados, fortalecendo o laço de parceria e confiança: o guia satisfeito cuida melhor de seu médium e dos consulentes.

RESISTÊNCIA CULTURAL E MEMÓRIA ANCESTRAL ATRAVÉS DA COMIDA

Os rituais alimentares da Umbanda não são apenas atos de devoção individual, mas também representam uma poderosa forma de resistência cultural. Durante séculos, práticas afro-brasileiras envolvendo oferendas foram marginalizadas e combatidas pela sociedade e pelo discurso religioso hegemônico, sendo rotuladas pejorativamente de "macumba". O estudo de Caleiro e Mota (2015) mostra justamente como o tratamento pejorativo, preconceituoso e discriminatório ainda é recorrente quando se trata de práticas pertinentes às culturas de origem africana, especialmente no que diz respeito a suas práticas religiosas. Ainda assim, as comunidades de terreiro persistiram em alimentar seus santos e guias, mantendo viva a herança africana e indígena através dos sabores e aromas cerimoniais. Cada pipoca estourada para Obaluaiê, cada café ofertado a um Preto-Velho, carrega em si a memória de antepassados que resistiram à escravidão e à opressão coloniais por meio da fé e da partilha de alimentos.

Autores como Roger Bastide (1958) registraram como as religiões afro-brasileiras transformaram simbolicamente ingredientes do cotidiano em sacramentos de resistência, citando que a cozinha dos terreiros não apenas preservou receitas e rituais, mas também influenciou a própria culinária nacional, sendo "uma das glórias da Bahia", ao manter viva a memória africana em cada prato. Por outro lado, Delgado (2022) analisa o sincretismo como uma tecnologia de resistência e sobrevivência que, por vezes, também implicou no apagamento das influências africanas na Umbanda. Para o autor, "o sincretismo tem por habilidade a destituição de tudo aquilo que remeta à identidade africana", o que torna fundamental o resgate da ancestralidade negra como forma de afirmar a identidade e a dignidade dos povos de terreiro. Desta forma, a comida é parte central dessa dinâmica: receitas africanas, indígenas e crioulas foram adaptadas e preservadas nos terreiros, de modo que celebrar um Orixá com acaçá ou amalá é também afirmar uma identidade brasileira mestiça, que não renega suas raízes.

Miriam Rabelo (2013), em sua pesquisa sobre o Candomblé de Salvador, descreve como os alimentos participam de uma rede de relações que envolve humanos, orixás, objetos sagrados e o próprio ambiente do terreiro, sendo que a comida, segundo a autora, "é chave importante para se entender o tipo de relacionalidade que vigora no Candomblé, uma relacionalidade que envolve misturas, transformações, fluxos". Assim, os alimentos não apenas alimentam corpos e divindades, mas estabelecem e reforçam os laços entre os membros da casa, operando também como dispositivos éticos e sensíveis. Em outros termos, o alimento ritual nas religiões afro-brasileiras não se limita à sacralidade do altar, mas circula por mãos, corpos e histórias, como elo entre mundos visíveis e invisíveis.

Essa troca coletiva em torno do alimento sagrado reforça laços de solidariedade e mantém vivas narrativas ancestrais, compondo um sistema culinário onde cada iguaria é gesto de memória, resistência e afeto. Na Umbanda, especialmente em suas vertentes africanistas,

os alimentos também expressam essa lógica relacional e espiritual, sendo oferecidos em firmezas, pontos de força e obrigações que, mesmo com estruturas menos formalizadas que as do Candomblé, mantêm o vínculo entre o humano e o sagrado por meio da comida como portadora de axé.

Além disso, a Umbanda demonstrou grande criatividade e adaptabilidade na dimensão alimentar. Em ambientes urbanos, muitas vezes os ingredientes originais tiveram de ser substituídos por equivalentes locais, sem que o simbolismo se perdesse. O dendê africano deu lugar ao azeite de oliva em alguns contextos, o inhame foi trocado pela batata, mas a intenção profunda de nutrir o sagrado permaneceu. Hoje, líderes umbandistas conscientizam os fiéis para práticas sustentáveis, como o uso de materiais biodegradáveis nas oferendas e o cuidado com a natureza ao entregar comidas (por exemplo, embrulhar o alimento em folhas em vez de plástico). Esse cuidado reflete não só respeito ambiental, mas também o princípio religioso de que a natureza é sagrada e fornece o alimento do corpo e do espírito.

Outra face da resistência é a visibilidade pública dessas oferendas. Festas como a de Iemanjá, que reúnem milhares de pessoas em praias do Brasil, exibem orgulhosamente as comidas rituais afro-umbandistas perante a sociedade. A própria distribuição de doces no Dia de Cosme e Damião, amplamente praticada no Brasil, inclusive por não-umbandistas, é um legado direto das religiões afro que se incorporou ao folclore nacional, rompendo preconceitos.

Tais tradições, antes perseguidas, hoje são reconhecidas como parte do patrimônio cultural e gastronômico brasileiro. A Umbanda, ao comer com os Orixás e guias, reafirma seu lugar na identidade do país, mostrando que há resistência e sabedoria em cada gesto de temperar um amalá ou adoçar um agrado. Como bem disse um adepto (Manuela, 2008), "Dividir o alimento com os deuses é ter a insigne honra de comer com eles, garantindo, dessa forma, a presença dos Orixás em nossas vidas". Comer com os Orixás, em suma, é um ato de fé que nutre corpos, espíritos e também toda uma história de luta e perseverança cultural.

SÍNTESE INTERPRETATIVA: A COMIDA COMO LINGUAGEM RITUAL

Neste artigo, exploramos como a Umbanda atribui sentidos simbólicos profundos aos alimentos em seus rituais, conectando-os a Orixás e entidades diversas. Vimos que cada comida oferecida, seja um simples milho estourado, seja um elaborado prato de feijão fradinho com dendê, carrega significados que dialogam com mitos, lendas e valores da religiosidade afro-brasileira. A Umbanda, através da comida, ensina a partilhar: partilhar o pão (ou a pipoca) com o santo, partilhar a alegria com a criança espiritual, partilhar a luta com o caboclo, partilhar a experiência amarga e doce com o preto-velho, partilhar até os prazeres e agrados com Exu, numa imensa corrente de troca entre mundos.

Ao manter o foco nas práticas específicas da Umbanda, sem compará-la diretamente a tradições irmãs como o Candomblé ou Santería, evidenciamos sua originalidade em fazer da comida ritual um instrumento de resistência e de união sincrética. Nadalini (2009) destaca que a identidade do povo-de-santo é moldada também pelo paladar e pelas lembranças gustativas transmitidas pelas gerações. Assim, estudar a simbologia dos alimentos na Umbanda nos revela não apenas aspectos teológicos (o que cada Orixá "come" e por quê), mas também aspectos sociais e históricos: fala de sofrimento e superação, de escravidão e liberdade, de esquecimento e memória. Em cada oferenda depositada, perpetua-se uma história coletiva.

Desse modo, a Umbanda se mostra uma religião viva e dinâmica, que cozinha a fé todos os dias em seus altares e terreiros. Através dos alimentos, os umbandistas expressam reverência e mantêm acesa a chama de suas tradições. Como vimos, alimentar o sagrado na Umbanda é alimentar a própria vida, é acreditar que, tal qual o ciclo alimentar nutre o corpo, a comunhão alimentícia com os guias e Orixás nutre a alma e a comunidade. Por ora, fica a certeza de que "comer com os Orixás" é um ato simbólico riquíssimo, onde cada garfada ritual contém uma oração, cada receita conta uma história e cada sabor desperta uma força do invisível em prol da resistência e da esperança.

SABERES CULINÁRIOS E RESISTÊNCIA NOS TERREIROS DE UMBANDA

Práticas culinárias no terreiro de Umbanda

Dentro dos terreiros de Umbanda, a cozinha é um espaço sagrado e central na vida ritual. Não se trata de uma cozinha comum: ali preparam-se as chamadas comidas de santo, alimentos oferecidos aos Orixás e entidades, que possuem receitas, técnicas e significados próprios, como expõe Lody (2017). Essa cozinha ritual, que no Candomblé Bantu é chamada de *kafubera*, constitui um verdadeiro território sagrado, onde se constroem memórias, se transmitem saberes e se formam identidades, conforme observa Lima (2023). Essas comidas fazem parte de uma cozinha específica, também chamada de "cozinha de santo" ou "cozinha do santo", que desenvolve pratos típicos associados às preferências de cada divindade dentro do terreiro, conforme também analisa Melo (2019) ao tratar da culinária ritual no Candomblé.

O preparo envolve uma série de preceitos transmitidos oralmente e, de fato, as religiões afro-brasileiras não possuem escrituras sagradas; todo o conhecimento é passado de forma oral entre as gerações, e a comida é uma das formas privilegiadas de transmissão desse saber tradicional, sendo que esse conhecimento é guardado muitas vezes em segredo, revelado gradualmente conforme o grau de iniciação do adepto e sua função no terreiro (Costa, 2021b). A memória culinária do terreiro é, portanto, ancestral e comunitária, preservada de mãe/pai-de-santo para filhos-de-santo ao longo do tempo.

Um ponto crucial é quem cozinha e como se aprende a cozinhar no terreiro. Em geral, a tarefa de cozinhar para os Orixás e para a comunidade é atribuída a iniciados de confiança, tradicionalmente mulheres mais velhas da casa. Conforme a tradição iorubá-nagô (de onde Umbanda herdou muitos fundamentos via Candomblé), costuma-se escolher uma mulher com "mão de cozinha", ou seja, com vocação e talento culinário, para a função de cozinheira principal (Lody, 2017). Essa iyá agbã sê (iyabassê) passa por iniciação específica e por um longo processo de aprendizado dos segredos culinários rituais, aprendendo com outros membros experientes do terreiro.

É atribuição dela selecionar ingredientes, utensílios adequados, manejar o fogo da forma prescrita (por exemplo, mexendo as panelas no sentido certo, em respeito às entidades), e conhecer as receitas de cada ocasião ritual. Além disso, ela deve ensinar os mais jovens, garantindo a continuidade desse saber. Assim, a transmissão oral e prática acontece no dia a dia da cozinha, onde aprender a cozinhar é também aprender mitos, cantos e histórias ligados a cada alimento e cada divindade.

A divisão de tarefas na cozinha do terreiro segue a lógica hierárquica e de parentesco religioso, chamado "parentesco de santo", como estudado e definido por Flaksman (2018). Entretanto, nem todos podem manipular qualquer comida sagrada: há limites conforme o grau iniciático. Como destacam Barbosa e Silva (2025), as cozinhas de santo se estruturam como uma rede familiar de confiança: os laços não são apenas de sangue, mas de pertencimento mútuo dentro do universo simbólico do terreiro.

Por isso, há muito cuidado na escolha de quem pode atuar na cozinha sagrada, e quem não pertence à tradição dificilmente será autorizado a cozinhar essas comidas, pois se considera que a conexão espiritual do cozinheiro com os Orixás e com a casa é fundamental para a comida "dar certo". Mesmo fora do ambiente religioso, como em iniciativas de culinária afro-brasileira, há relatos de preocupação com a preservação dos valores simbólicos e espirituais do preparo, preferindo-se pessoas ligadas às tradições de terreiro para garantir o respeito e a autenticidade. Em outras palavras, a cozinha de terreiro é uma extensão da comunidade religiosa: a confiança e os vínculos sagrados entre os participantes são essenciais para a integridade do processo culinário.

Os modos de fazer na cozinha umbandista envolvem técnicas tradicionais muitas vezes diferentes da culinária "profana". Por exemplo, há preferência por utensílios de barro e madeira, fogo de lenha ou carvão, e uma série de cuidados de pureza ritual durante o preparo. As cozinheiras de santo costumam trajar branco e usar colares (guias) do Orixá para quem cozinham, incorporando-se na própria vestimenta o respeito ao sagrado. Determinados ingredientes são obrigatórios, como azeite de dendê, certas ervas, grãos específicos, enquanto alguns temperos podem ser proibidos para certas divindades, por exemplo, Oxalá não leva sal. Cada Orixá e cada entidade de Umbanda tem suas comidas preferidas e interditos conhecidos como quizilas. Assim, o ato de cozinhar no terreiro requer conhecer profundamente essas correspondências entre alimentos e divindades, conhecimento esse geralmente transmitido pela oralidade e experiência.

Vale notar também a relação de gênero nessa divisão de tarefas: tradicionalmente, cozinhar para os santos é um ofício feminino nos terreiros, enquanto os homens podem ocupar outras funções, como tocar atabaque. Isso não é rígido em todos os casos, a Umbanda é bastante diversa, mas a literatura e a memória oral ressaltam o papel central das mulheres na cozinha ritual. Essa função confere às mulheres um status de guardiãs do axé através do alimento, ocupando um papel-chave tanto na dimensão sagrada quanto no cotidiano comunitário.

A preparação das inúmeras receitas, do simples acarajé para Iansã ao ebó branco para Oxalá, marca os calendários de obrigações internas e festas públicas, organizando a vida ritual da casa. Assim, a cozinha do terreiro torna-se local de saberes multifacetados: é escola (onde se aprende fazendo), é farmácia (pois lida com ervas de poder curativo e banhos de descarrego), é templo (consagrada aos Orixás) e é também espaço de trabalho e cooperação diária.

Por fim, a comensalidade é parte fundamental dessas práticas culinárias. Após os rituais, é costume que todos os membros e visitantes compartilhem a comida preparada. Muitos terreiros também realizam grandes banquetes sagrados nas festas dos Orixás (feijoada de Ogum, caruru de Cosme e Damião), onde a fartura de comida simboliza a bênção dos deuses e reforça os laços do grupo. Quem chega de fora costuma se encantar com esse espírito coletivo: "alimentos oferecidos aos orixás são gestos de amor à coletividade", como resume Carvalho (2022).

Diferentemente da lógica individualista comum na sociedade ocidental, na cultura de terreiro a cozinha expressa uma visão comunitária do mundo, onde alimentar o sagrado e as pessoas ao redor é parte do mesmo gesto. Enquanto em muitas culturas ocidentais o centro da vida social é a sala de estar, nas tradições afrocentradas, como as que estruturam os terreiros, é a cozinha que assume esse papel. É ali que as memórias são cultivadas, os vínculos se fortalecem e a comunidade se alimenta tanto no sentido literal quanto simbólico. No terreiro, a cozinha é mais que um espaço funcional: é um lugar de convivência, transmissão de saberes e reafirmação coletiva.

GASTRONOMIA SAGRADA COMO RESISTÊNCIA CULTURAL E EPISTÊMICA

A culinária sagrada da Umbanda não é apenas uma prática ritual, mas também um ato de resistência cultural, religiosa e epistêmica. Ao preparar e ofertar suas comidas tradicionais, os umbandistas estão afirmando e preservando um patrimônio cultural afro-brasileiro que historicamente foi marginalizado pelo racismo e pela colonialidade. Desde o período colonial, as autoridades buscaram reprimir os cultos e costumes afrodescendentes, incluindo suas práticas alimentares e celebrações, por considerá-los primitivos ou incompatíveis com os preceitos da Igreja Católica, a ponto de toda manifestação religiosa diversa ser enquadrada como contravenção penal, conforme aponta Fernandes (2017). Porém, as comunidades de terreiro resistiram, elas mantiveram vivas receitas, ervas e ritos culinários como uma forma de sobrevivência e afirmação identitária frente à opressão.

Na perspectiva de teóricos decoloniais, essas práticas culinárias podem ser vistas como formas de subversão da lógica colonial. Conforme apontam Pereira *et al.* (2023) e Santos (2009), religiões afro-brasileiras configuram-se como verdadeiras resistências anticoloniais nas comunidades latino-americanas, elas resistem cotidianamente, cultural e politicamente, à colonialidade que busca silenciá-las, estigmatizá-las e subalternizá-las. Em outras palavras, cada vez que uma mãe-de-santo acende o fogo da cozinha do terreiro e prepara um amalá para Xangô ou um padê para Exu, ela está desafiando padrões hegemônicos de religião e ciência, reivindicando o valor do conhecimento ancestral que não está nos livros.

Nas palavras de Costa (2021b), "tratar sobre a cultura alimentar e suas conexões entre a fisicalidade dos alimentos e seus efeitos sobre a psique humana por meio da prática ritualística da oferenda do amalá, torna essa obra ainda mais desafiadora dos padrões hegemônicos religiosos, científicos e culturais. É resistência.". Trazer à luz esses saberes "das sombras", muitas vezes desvalorizados pela racionalidade ocidental, é um ato de resgate epistemológico que confronta a colonialidade do saber. É resistência, pois rompe com o que foi imposto e recupera parte da magia legada pelos ancestrais.

A comida, assim, atua como vínculo entre o sagrado e o profano, entre o terreiro e a sociedade em redor, demonstrando a penetração da cultura afro-brasileira na formação da identidade nacional. Nesse contexto, a alimentação ritual pode ser compreendida também como expressão de uma ética religiosa que articula valores espirituais, práticas cotidianas e compromissos com a coletividade e a natureza. Como destaca Nascimento (2018), quando há coerência entre os princípios religiosos professados e os gestos práticos dos fiéis, as práticas litúrgicas assumem pleno sentido e se estruturam como formas consistentes de saber e resistência.

Além disso, como observa Ribeiro (2009), muitos dos alimentos ofertados nos rituais, como milho, pipoca, feijão e farinha de mandioca, também compõem a dieta cotidiana dos brasileiros, demonstrando como a culinária sagrada dos cultos afro-brasileiros transbordou os limites do terreiro e contribuiu para moldar o gosto nacional.

A comida de terreiro carrega, portanto, uma dimensão política profunda. Em um contexto de racismo religioso persistente no Brasil, onde terreiros são alvo de intolerância e violência, a manutenção da gastronomia sagrada é também um ato de coragem e afirmação. Assim, é essencial reconhecer o caráter da resistência ao racismo, à colonialidade e ao sexismo, para entender a violência sofrida pelos praticantes das religiões de matriz africana. Cada oferenda realizada, cada festa de santo celebrada com banquetes tradicionais, reafirma que a cultura afro-brasileira está viva e não se deixa apagar. Essa continuidade é uma resposta direta ao projeto colonial de homogeneização cultural, onde se queria apagar, há recriação e re-existência.

Por exemplo, o simples ato de fazer um acarajé na rua traz embutido séculos de história de resistência. As baianas de acarajé, quituteiras de axé, mantêm até hoje a receita original sagrada de Iansã e Xangô, recusando-se a alterá-la mesmo vendendo num contexto secular (Kliment, 2014). Isso porque para elas o acarajé continua sendo "comida de santo", e só quem é da religião deve prepará-lo, garantindo respeito ao segredo e à tradição. Durante a escravidão, essas vendedoras de acarajé compravam alforrias e sustentavam irmandades religiosas com seus ganhos, desafiando o sistema; eram vistas como elementos perigosos pelo poder colonial justamente por conquistarem tal autonomia.

Do mesmo modo, nos terreiros de Umbanda, a cozinha de santo simboliza a resistência de um povo. É resistência cultural, na medida em que conserva técnicas, sabores e crenças africanas em solo brasileiro, contribuindo para a diversidade e recusando a assimilação forçada. É resistência religiosa, pois mesmo diante de perseguições, os umbandistas continuam "dando de comer" aos seus Orixás e guias, reiterando seu direito à fé e ao culto público. E é resistência epistêmica, porque afirma uma outra forma de conhecimento sobre alimentos, saúde e espiritualidade, distinta da visão eurocêntrica. Quando um terreiro ensina que determinada folha ou comida tem axé e pode curar espiritualmente, ele está validando um saber tradicional que a ciência ocidental muitas vezes ignora, está pluralizando o conceito de conhecimento válido. A Umbanda, ao valorizar sua cozinha ritual e seus ensinamentos orais, subverte essa hierarquia ao provar na prática que seu conhecimento funciona, cura e alimenta tanto corpos quanto almas.

Ademais, a gastronomia sagrada opera como forma de fortalecimento comunitário e econômico, o que também é resistência. Nos terreiros, ninguém passa fome. As comunidades de santo frequentemente alimentam dezenas de pessoas nas festas, sem distinção. A comensalidade compartilhada nesses momentos, isto é, o ato de comer junto e com propósito espiritual representa um gesto simbólico de integração, acolhimento e conexão com o sagrado, reforçando vínculos entre os membros da comunidade e reafirmando identidades espirituais coletivas, conforme analisam Silva e Tomás (2024). Dessa forma, ao cozinhar juntos e comer juntos, os umbandistas fortalecem sua identidade coletiva e resistem à fragmentação imposta de fora.

Por fim, vale mencionar que essa culinária de terreiro dialoga cada vez mais com os movimentos de valorização das culturas tradicionais e da perspectiva decolonial. Reconhecer e prestigiar as comidas de santo é parte de um movimento maior de reafirmação das

epistemologias afro-brasileiras e indígenas como fundamentais na formação nacional, rompendo com a narrativa única europeia. Há um esforço recente em documentar receitas e histórias da cozinha umbandista (antes transmitidas apenas oralmente) não para petrificá-la em livro de receita, mas para registrar seu valor e garantir que futuras gerações possam aprender desses saberes mesmo fora do terreiro, como afirma Dutra (2020).

Cada vez mais pesquisas acadêmicas e iniciativas culturais têm tratado a cozinha do terreiro como patrimônio imaterial e território de memória e identidade. Como muito bem sintetizam Barbosa e Silva (2025) em seus estudos, "esses laços de parentalidade, tanto consanguíneos quanto espirituais, formam um tecido social e cultural que assegura a continuidade das práticas religiosas e a preservação da identidade cultural através da alimentação". Em suma, cozinhar na Umbanda é um ato de preservação da vida e da memória afro-brasileira. Cada prato ofertado e compartilhado carrega a força de ancestrais que, por meio do alimento, ensinam sobre cura, fé e resistência. Dessa maneira, "comer com os Orixás" é também lutar com eles, reafirmando a presença viva de uma cultura que venceu séculos de adversidade sem perder o sabor nem a fé.

CONCLUSÃO

Ao longo deste artigo, buscou-se compreender a complexa e profunda relação entre alimentação e religiosidade na Umbanda, destacando o papel central dos alimentos enquanto expressões simbólicas, espirituais e políticas. Vimos que, mais do que simples oferendas, os alimentos na Umbanda são linguagens sagradas que articulam comunicação com os Orixás e entidades, evocam mitos, narrativas ancestrais e ativam forças espirituais que organizam a vida dos praticantes.

Cada prato votivo, cada fruta escolhida, cada farofa preparada carrega uma intenção ritual precisa. Alimentar os Orixás é um gesto de conexão, respeito e troca, um pacto de reciprocidade entre o mundo visível e o invisível. Da canjica branca de Oxalá ao acarajé de Iansã, da pipoca de Obaluaiê ao padê de Exu, cada alimento carrega significados profundos, que ultrapassam o paladar e atingem o plano espiritual, emocional e comunitário.

Mas além da dimensão simbólica e litúrgica, a comida de terreiro é também um ato de resistência cultural, pela preservação de técnicas, receitas e ingredientes ancestrais. Resistência religiosa, frente ao racismo e à intolerância que ainda marginalizam as religiões de matriz africana. E, resistência epistêmica, pois afirma a legitimidade de um saber tradicional, transmitido oralmente, não institucionalizado, mas carregado de sentido e eficácia para quem vive e crê.

A cozinha dos terreiros, em especial, revelou-se um espaço de aprendizado, cuidado e transmissão intergeracional. Ela é ao mesmo tempo templo, escola, arquivo vivo e território político. Ali, saberes são guardados e cultivados pelas mãos (em geral femininas) que cozinham não só para alimentar o corpo, mas para alimentar o axé, curar feridas, firmar caminhos e manter viva a memória ancestral. Cozinhar para os santos é, assim, um gesto cotidiano de reexistência afro-brasileira, que confronta séculos de apagamento com colher de pau, dendê e oração.

A perspectiva decolonial, quando aplicada ao olhar sobre a gastronomia sagrada da Umbanda, revela que a comida também é campo de disputa de saberes e poderes. Revalorizar

os saberes alimentares de terreiro é reconhecer o valor de epistemologias negras, indígenas e mestiças que estruturam o Brasil real, para além das narrativas eurocentradas e das hierarquias impostas. É também romper com a ideia de que fé e comida são temas separados. Na Umbanda, comer é rezar, e rezar é cozinhar.

Por fim, reafirmamos que refletir sobre a comida na Umbanda não é apenas olhar para o que se coloca no prato, é olhar para a história, a dor, a beleza e a força de um povo que transformou o ato de alimentar o sagrado em gesto de amor e resistência. Ao comer com os Orixás, os umbandistas reafirmam sua fé, sua identidade e sua dignidade. Nos convidam, com seus gestos, a reconhecer a potência transformadora da comida quando ela é feita com axé.

REFERÊNCIAS

ARAUJO, J. D. de. **A Valorização de Terreiros de Matriz Africana ou Afro-Brasileira: um debate jurídico acerca dos instrumentos de proteção no Brasil**. Dissertação (Mestrado em Preservação do Patrimônio Cultural) – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2020.

BARATA, D. **Samba e partido alto: curimbas do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2012.

BARBOSA, I. M. P.; SILVA, J. C. B. V. da. Quem é que pode cozinhar? Comensalidade e as noções de parentesco dentro da cozinha sagrada e profana. **Revista DELOS**, Curitiba, v.18, n.65, p. 01-13, 2025.

BASTIDE, R. **O candomblé da Bahia:** rito nagô. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1961.

CALEIRO, R. C. L., MOTA, F. A. Reflexões acerca do preconceito em torno das práticas religiosas afro-Brasileiras: o exemplo carismático. **Revista Escritas**, v. 1: Políticas - Práticas e Representações, 2015.

CAMARGO, H. W. et al. Cultura alimentar: a linguagem da fé e a relação entre alimento divindade e umbanda. **Ecolinguística: Revista Brasileira de Ecologia e Linguagem**, v. 07, n. 03, p. 120-135, Brasília, 2021.

CARVALHO. **Comida de Santo também alimenta a comunidade.** Disponível em: https://catarinas.info/comida-de-santo-tambem-alimenta-a-comunidade . Acesso em: 01 de maio de 2025.

CORREIA, B. C. V. **Comida de Candomblé e cozinha contemporânea: as transações das formas de comer nos terreiros de Candomblé e nos espaços de alimentação em Recife.** Tese **(**Doutorado em sociedade e cultura: história, antropologia, arte e patrimônio). Universitat de Barcelona, 2020.

COSTA. J. E. da. **Cultura alimentar na Umbanda: alimento da alma.** Londrina: Syntagma Editores, 2021a.

COSTA. J. E. da. **Cultura alimentar na Umbanda: nada é por acaso.** Londrina: Syntagma Editores, 2021b.

DELGADO, D. D. **Cruzes e Encruzilhadas:** Sincretismo e identidade nos terreiros de Umbanda no eixo Rio – São Paulo**.** Dissertação (Mestrado em Ciência da Religião) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2022.

DUTRA, R. C. **Comida e umbanda:** uma visão dos alimentos e oferendas na casa de umbanda Pai Benedito de Angola. Trabalho de Conclusão de Curso - Artigo (Bacharelado em Gastronomia) – Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa, 2020.

FALASCO, A. **Cozinha ritualística.** Disponível em: https://girasdeumbanda.com.br/materia/244/cozinha-ritualistica.html . Acesso em: 01 de maio de 2025..

FERNANDES, M. **Orixás e Frutas.** Disponível em: https://marciafernandes.com.br/site/orixas-e-frutas/ . 2013. Acesso em: 13 de abril de 2025.

FERNANDES, N. V. E. A raiz do pensamento colonial na intolerância religiosa contra religiões de matriz africana. **Revista Calundu**, v. 1, n. 1, 2017.

FLAKSMAN, C. 'De sangue' e 'de santo': o parentesco no candomblé. **MANA**, v. 24, p. 124-150, Rio de Janeiro, 2018.

FREITAS, M. B. M. de. Comida de Criança: doces (e) ibejadas da umbanda. **Revista Religião e Sociedade,** v. 42, n. 2, 2022.

GONÇALVES, F. S.; OLIVEIRA, D. C. **A comida dos homens e a comida dos espíritos: um estudo sobre práticas alimentares no Candomblé e na Umbanda**. VIII Encontro Nacional de Estudos do Consumo IV Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo II Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo Comida e alimentação na sociedade contemporânea 9,10 e 11 de novembro de 2016. Universidade Federal Fluminense em Niterói, Rio de Janeiro, 2016.

HAYES, K. E. **Holy Harlots - Femininity, Sexuality, and Black Magic in Brazil**. Disponível em: https://vdoc.pub/download/holy-harlots-femininity-sexuality-and-black-magic-in-brazil-6eanhkoa9mto . Acesso em: 13 de abril de 2025.

HEYWOOD, L. M. **Diáspora negra no Brasil**. 2ª ed. São Paulo: Contexto, 2017.

JUNIOR, C. D. **Oferendas e Seus Significados:** Conectando-se com os Orixás. Disponível em: https://candombledesmistificado.com/oferendas-e-seus-significados-conectando-se-com-os-orixas . Acesso em: 13 de abril de 2025.

KLIMENT, E. **Acarajé is a central element of Afro-Brazilian culture.** Disponível em: https://www.wilsoncenter.org/blog-post/acaraje-is-a-central-element-of-afro-brazilian-culture . Acesso em: 03 de maio de 2025.

LIMA, A. E. F.; MEDEIROS, M. M. L. Ajeun: alimentação e espiritualidade na Umbanda: considerações sobre o Terreiro "Casa de Santo Antônio" - Baturité-CE. IN: MATOS, K. S. A. L. (org.). **Cultura de paz, ética e espiritualidade III**. Fortaleza, CE: Edições UFC, 2012. p. 260-275.

LIMA, L. F. P. **"Eles comem para comermos também":** alimentação, eguidiá dos n´kisses e a kafubera de um terreiro de candomblé bantu kasanji. Dissertação - (Mestrado em Desenvolvimento Social). Universidade Estadual de Montes Claros. Montes Claros, 2023.

LODY, R. **A senhora que cozinha – A "Iyá agbá sé" ou "iabassé".** Disponível em: https://brasilbomdeboca.com.br/a-senhora-que-cozinha-a-iya-agba-se-ou-iabasse/ . Acesso em: 01 de maio de 2025.

MANUELA, M. **A Comida dos Orixás**. Disponível em: https://ocandomble.com/2008/05/13/a-comida-dos-orixas/ . Acesso em: 01 de maio de 2025.

MARQUES, N. **"Comida de Santo":** o que é?. Disponível em: https://jornaltsa.org/?p=405#:~:text=,alimento%20que%20simboliza%20a . Acesso em: 13 de abril de 2025.

MARTINS, L. M. **Afrografias da Memória**. São Paulo: Perspectiva, 1997.

MATA, T. U. Caboclo Sultão da. **As frutas na Umbanda**. Botucatu, 08 set. 2021. Facebook: T.U.Caboclo Sultão da Mata. Disponível em: https://www.facebook.com/permalink.php/?story_fbid=5537716262660 2&id=111229160214740. Acesso em: 22 out. 2025.

MEIRELES, M. de C. Entre o passado e o futuro: Umbanda, hibridismo e crítica pós-colonial. O Cabo dos Trabalhos. **Revista Eletrónica dos Programas de Doutoramento do CES, FEUC, FLUC e III.** n. 22, Coimbra, 2020.

MIRANDA, L. **Àkàsà (acaçá):** a maior de todas as oferendas. Disponível em**:** https://www.conversandosobreaumbanda.com/post/%C3%Aok%C3%Aos%C3%Ao-aca%C3%A7%C3%A1-a-maior-de-todas-as-oferendas . Acesso em: 13 de abril de 2025.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura (2ª ed.)**. São Paulo: Editora Senac, 2024.

NADALINI, A. P. **Comida de santo na cozinha dos homens:** um estudo da ponte entre alimentação e religião. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2009.

OXALÁ, P. P. **As frutas sagradas dos Orixás.** Disponível em: https://extra.globo.com/blogs/pai-paulo-de-oxala/post/2023/08/as-frutas-sagradas-dos-orixas.ghtml . Acesso em: 13 de abril de 2025.

PEREIRA, J. R.; SANTOS, J. V. P.; OLETO, A. F. "Eu respeito seu amém, você respeita meu axé?": um estudo etnográfico sobre terreiros de candomblé como organizações de resistência à luz de um olhar decolonial. Cad. **EBAPE.BR**, v. 21, n. 4, Rio de Janeiro, e2022-0149, 2023.

PINTO, A. **Dicionário da Umbanda.** Editora Eco, 2007.

RABELO, M. C. M. Os percursos da comida no Candomblé de Salvador. **Papeles de Trabajo**, v. 7, n. 11, p. 86-108, 2013.

RIBEIRO, P. H. M. Comida e Religiosidade: Dos cultos afro-brasileiros para a história da alimentação brasileira. In: XVII SEMANA DE HUMANIDADES. **Anais** [...]. Natal, 2009.

SANTOS, E. F. **O Poder dos Candomblés:** perseguição e resistência no recôncavo da bahia**.** Salvador: EDUFBA, 2009.

SILVA, F. B. da; TOMÁS, K. M. Conectando sabores e espiritualidade: explorando comensalidades, saberes culturais e identidades alimentares na Umbanda. **Jamaxi**, v. 7, n. 2, 2024.

SOUZA, I. C. F; PARADELLA, C. L. A Gastronomia e o Sagrado: O alimento que satisfaz o corpo e o espírito. Id On Line, **Revista Multidisciplinar e de Psicologia**, v. 14, n. 49, 2020.

Supremo Tribunal Federal (STF) declara constitucionalidade de lei gaúcha que permite sacrifício de animais em rituais religiosos. **Supremo Tribunal Federal**. Disponível em: https://portal.stf.jus.br/noticias/vernoticiadetalhe.asp?idconteudo=407159 . Acesso em: 13 de abril de 2025.

TREVISAN, A. J. **Banho de Pipoca: aprenda a fazer o ritual de cura de Obaluaê.** Disponível em: https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/horoscopo/banho-de-pipoca-aprenda-a-fazer-o-ritual-de-cura-de-obaluae,ef0b6bfc8578c26f82f7ed7f9630a8b66p41yew2.html?utm_source=clipboard . Acesso em: 13 de abril de 2025.

VERGER, P. **Notas sobre o culto dos Orixás e Voduns na Bahia de todos os Santos e na Antiga Costa dos Escravos na África**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo/Edusp, 2000. Disponível em: https://www.google.com.br/books/edition/Notas_sobre_o_culto_aos_orix%C3%A1s_e_voduns/mYZtSQsR2v4C?hl=pt-BR&gbpv=1&dq=Notas+sobre+o+culto+dos+Orix%C3%A1s+e+Voduns+na+Bahia+de+todos+os+Santos+e+na+Antiga+Costa+dos+Escravos+na+%C3%81frica&pg=PA8&printsec=frontcover . Acesso em: 13 de abril de 2025.

MANGÚT
Conexões Gastronômicas

É de comer rezando: uma análise do Ipeté de Oxum

It is to eat while praying: an analysis of Oxum's Ipeté

Es de comer rezando: un análisis del Ipeté de Oxum

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68262

Sisnando Souza Pacheco | sisnandopacheco@gmail.com
https://orcid.org/0000-0001-9324-9320
Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Recebimento do artigo: 05-maio-2025
Aceite: 02-agosto-2025

PACHECO, S. S. É de comer rezando: uma análise do Ipeté de Oxum. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 186-199, out. 2025.

RESUMO

Nas celebrações dentro das comunidades-terreiro de Candomblé, é presença obrigatória a comida, haja vista que ela orienta a conexão entre humanos e orixás, através da elaboração e manutenção dos ritos litúrgicos. O presente artigo busca investigar as variações performáticas, simbólicas e culinárias, da festa do Ipeté de Oxum em cinco terreiros de Candomblé localizados em bairros distintos da cidade de Salvador, Bahia, analisando semelhanças e diferenças, bem como seus significados nas práticas rituais. Trata-se de um estudo exploratório, de caráter e natureza qualitativa, onde é buscado, através da observação in loco, identificar dentro das festividades próprias, os elementos que fazem com que a celebração seja envolta em tão grande mistério, um alimento votivo do orixá Oxum, que também dá nome a festa. Os resultados evidenciam a existência de muitas semelhanças e diferenças rituais entre os terreiros estudados, porém resgata a importância vital da manutenção e preservação da cultura e patrimônio afrobrasileiro que persiste entre os descendentes de africanos e suas redes de solidariedade familiar.

Palavras-chaves: Gastronomia; Candomblé; Ipeté de Oxum; Culinária ritualística.

ABSTRACT

In celebrations within Candomblé terreiro communities, food is an obligatory presence, as it guides the connection between humans and deities through the preparation and maintenance of liturgical rites. This article investigates the performative, symbolic, and culinary variations of the Oxum Ipeté festival across five Candomblé terreiros located in different neighborhoods of Salvador, Bahia, analyzing their similarities, differences, and meanings within ritual practices. This is an exploratory study of qualitative nature, which seeks—through on-site observation—to identify, within the festivities themselves, the elements that envelop the celebration in such profound mystery: a votive food offering to the orixá Oxum, who also lends her name to the festival. The results highlight both significant ritual similarities and differences among the studied terreiros, while underscoring the vital importance of preserving Afro-Brazilian cultural heritage, which endures among descendants of Africans and their networks of familial solidarity.

Keywords: Gastronomy; Candomblé; Ipeté de Oxum; Sacred culinary practices.

RESUMEN

En las celebraciones dentro de las comunidades-terreiro de Candomblé, la comida es una presencia obligatoria, ya que guía la conexión entre los seres humanos y las deidades a través de la elaboración y mantenimiento de los ritos litúrgicos. Este artículo busca investigar las variaciones performáticas, simbólicas y culinarias de la fiesta del Ipeté de Oxum en cinco terreiros de Candomblé ubicados en distintos barrios de la ciudad de Salvador, Bahia, analizando semejanzas y diferencias, así como sus significados en las prácticas rituales. Se trata de un estudio exploratorio, de carácter y naturaleza cualitativa, que busca, a través de la observación in situ, identificar dentro de las festividades propias los elementos que hacen que la celebración esté envuelta en un gran misterio: un alimento votivo de la deidad Oxum, que

también da nombre a la fiesta. Los resultados evidencian la existencia de muchas semejanzas y diferencias rituales entre los terreiros estudiados, pero rescatan la importancia vital de mantener y preservar la cultura y el patrimonio afrobrasileño que persiste entre los descendientes de africanos y sus redes de solidaridad familiar.

Palabras claves: Gastronomía; Candomblé; Ipeté de Oxum; Cocina sagrada.

INTRODUÇÃO

Nas comunidades-terreiro de Candomblé[1], locais onde se cultuam divindades africanas como nkisis, orixás e voduns[2], as práticas alimentares, bem como o comer e a comida, ocupam lugar central dentro de suas liturgias religiosas. O alimento assume um caráter muito particular, dando forma e coesão a esse agrupamento sócio-religioso, desempenhando de fato um papel importante (Rabelo, 2013; Sousa Júnior, 2023). A comida reforça a ideia de ser uma energia que consegue alimentar tanto os orixás, como os membros das comunidades, em uma relação de intimidade fazendo com que os homens e os deuses se tornem um, através da consumação desses alimentos (Sousa Júnior, 2014; Ribeiro e Sousa Júnior, 2019).

Durante as práticas alimentares rituais é possível observar a presença conspícua da comida, essas são servidas geralmente após o ato religioso. Na grande maioria das vezes, tendem a se relacionarem com os orixás em que se celebra, compreendendo que as preferências gastronômicas e/ou etílicas identificam as divindades (Ribeiro e Sousa Júnior, 2019; Rabelo, 2013; Lima, Oliveira e Leite, 2022). Em determinadas situações, sobretudo no decorrer das festividades, é possível observar circularem pelo barracão diversos recipientes contendo alimentos que serão depositados no altar dos orixás, e dependendo da ocasião, podem ser compartilhados com aqueles que participam (Rabelo, 2013).

Para os terreiros de Candomblé Oxum é um orixá das águas doces, invocada como aquela que já nasceu coberta pelas águas. Seu principal domínio é a gestação. Desde o início dos tempos tomou para si o cuidado do ventre e de todas as mulheres. Senhora do povo ijexá[3], para eles é o orixá que habita o profundo dos rios, tendo por maior obrigação ritual o presente nas águas. Objetos e utensílios diversos constam no presente que lhe é entregue, seus favoritos são as bonecas, motivo pelo qual se veste como uma (Sousa Júnior, 2019). Sobre Oxum, pondera-se o que se segue:

[1] Comunidades-terreiro ou Povo de santo são aquelas famílias que possuem vínculo com casa de tradição de matriz africana – chamada casa de terreiro. Esse espaço congrega comunidades que têm características comuns, como a manutenção das tradições de matriz africana, o respeito aos ancestrais, os valores de generosidade e solidariedade, o conceito amplo de família e uma relação próxima com o meio ambiente. Dessa forma, essas comunidades possuem uma cultura diferenciada e uma organização social própria, que constituem patrimônio cultural afro-brasileiro (Brasil, 2019).

[2] Orixás são divindades cultuadas nos candomblés nagô-ketu, os nkisis são as divindades cultuadas nos candomblés bantu, do Congo-Angola; e os voduns são as divindades cultuadas nos Candomblés jeje-nagô. Receberam a incumbência de criar e governar o mundo, ficando cada um deles responsável por alguns aspectos da natureza e certas dimensões da vida em sociedade e da condição humana (Prandi, 2022).

[3] Uma nação de candomblé, assim como os nagô-ketu, os do congo-angola e os jeje-nagô.

> Associada às águas e à gestação, Oxun come Omolocum, mas seu prato predileto mesmo é o Ipeté, é seu segredo. Oxun come também ádo, ovos, latipá e algumas vezes abará [..] O Ipeté é uma comida feita à base de inhame. Diz-se que simboliza a própria Oxun, seu poder criativo. Essa comida é tão importante que em algumas casas dão nome a festa. O Ipeté faz parte de uma lista de comidas sobre as quais não se comentam (Sousa Júnior, 2009, p. 131-132).

Oxum é aquela que come a comida da guerra, o Ipeté, que transita na discussão deste trabalho. Iyabá[4] de muitos títulos, foi Iyalodê[5], muitas de suas representações referem-se a passagens de sua vida: *Yeye Okê*, a mais antiga das caçadoras; *Opará*, uma grande guerreira; *Ypetu* ou *Petu*, a guardiã dos grandes segredos ancestrais; *Yponda*, a grande rainha sentada no trono; *Ijimu*, a velha feiticeira; *Abotô*, ligada às grandes mães ancestrais e ao culto de Igbalé; *Àyálá, Ìyánlá* ou *Ialá*, a mais antiga de todas, considerada a grande avó.

O Ipeté de Oxum é considerado uma comida bastante emblemática e com um caráter secreto, pode ainda ser conhecido como Peté ou Apeté. Esse alimento é tão importante que dele deriva o nome da festa, bem como uma comida votiva de Oxum. Enquanto preparação, tem como base o inhame cozido, amassado na mesma panela onde foi cozido, adicionado de cebola, camarão seco defumado, sal e azeite de dendê (Sousa Júnior, 2009; Viana, 1963). Pode-se encontrar algumas versões da receita na qual substituem o camarão seco pelo camarão fresco (Barbosa, 2018) e adicionam a pimenta (Querino, 2013; Lody, 2008; Farelli, 2019)[6]. Essa cerimônia geralmente acontece alguns dias após a festa dedicada à Oxum, que pode ser oito ou dezesseis, dependendo da tradição daquela comunidade.

Este trabalho tem por objetivo investigar as variações performáticas, simbólicas e culinárias, da festa do Ipeté de Oxum em cinco terreiros de Candomblé localizados em bairros distintos da cidade de Salvador-BA, analisando semelhanças e diferenças, bem como seus significados nas práticas rituais. Se justifica, portanto, como uma possibilidade de enriquecer, através de análises, a fortuna crítica sobre a relação do comer e da comida com a religiosidade de matriz africana, sobretudo do Candomblé.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo exploratório, de caráter e natureza qualitativa, que utilizou como método de pesquisa a observação *in loco* da festividade do Ipeté de Oxum em comunidades-terreiros de diferentes bairros da cidade de Salvador-BA. Os bairros estão divididos em duas categorias, a saber: a) comunidades onde a festividade aconteceu dentro de obrigações de iniciados, de 07 anos, 14 anos ou 21 anos, respectivamente, nos bairros de São Tomé de Paripe, Rio Sena, Alto da Terezinha, todas as três na região do subúrbio ferroviário; e b) comunidades onde a festividade ocorreu sem obrigações de iniciados, celebrações nas quais se encerrava o ciclo festivo anual, por volta dos meses de outubro e novembro de 2024, nos bairros da Valéria e da Federação.

[4] Uma das traduções pode significar senhora ou dama.

[5] Grande dama da sociedade.

[6] Em uma das comunidades-terreiro investigadas o azeite de dendê fora substituído pelo azeite de oliva. Uma outra versão realizada nos candomblés do sudeste, segundo o Pejigan Anderson de Bessen, tem a receita sendo o inhame cará cozido e amassado em um alguidar, na sequência há a adição de azeite de dendê e mel (Pejigan Bessen Oficial, 2023).

Sobre a localização dos bairros é importante destacar algumas informações. Os bairros de São Tomé de Paripe, Rio Sena e Alto da Terezinha, fazem parte da Região administrativa Subúrbio/Ilha, um conjunto de bairros do Subúrbio ferroviário, região marcada historicamente como espaço que ofereceu oportunidades para os negros, que são a maioria dos participantes das religiões de matriz africana. Já o bairro de Valéria, é localizado na região administrativa de mesmo nome. Por fim, o bairro da Federação, faz parte da região administrativa Barra/Pituba[7].

Essas observações foram realizadas durante os meses de setembro de 2024 a fevereiro de 2025, gerando como resultado um documento denominado de Diário de Campo, local onde constam anotações de algumas notas sobre as impressões coletadas. A partir disso, buscou-se realizar uma análise interpretativa sobre uma das muitas festas rituais do orixá Oxum.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados são apresentados a partir de uma divisão em três partes: a) traz os aspectos míticos e religiosos associados ao ato de oferecer esse alimento ao orixá Oxum, sob o título: *Me conte essa história: o mito explica o rito*; b) análise do rito a partir da observação desta festividade em cinco comunidades-terreiro de Candomblé, intitulado: *Nessa cidade todo mundo é d'Oxum: notas sobre a observação da festividade*; c) evolução da preparação do Ipeté, sob o título: *Para lá e para cá: a evolução da preparação*.

Me conte essa história: o mito explica o rito

Sobre Oxum muitos itans[8] são contados, tanto no continente africano, como na diáspora. Muitas dessas histórias permanecem iguais às contadas no continente-Mãe, outras tantas sofreram modificações e adaptações, sobretudo aqui no Brasil, haja vista a oralidade como forma de transmissão desse saber. Essas histórias buscam apresentar momentos, aventuras e expressões pessoais das vivências dos orixás, informando aos ouvintes uma série de aprendizagens.

Oxum permeia inúmeras dessas histórias, por exemplo, em *A pena do ekodidé*, quando se conta que existia em uma sociedade de mulheres virgens, uma menina que não conseguia casamento por não ser bela o suficiente, após uma noite de muitas lágrimas, acaba caindo no sono e Oxum lhe aparece mandando fazer uma sequência de atos para conquistar um marido, que se descobre no final da históra, ser um príncipe (Yemonjá, 2003, p. 45); Em uma outra história, fala sobre a concepção de Oxum por seus pais Yemanjá e Orunmilá, após uma paixão repentina. Yemanjá por já ser casada e mãe de muitos filhos não a cria, assim Oxum acaba sendo criada pelo pai que satisfaz todos os seus caprichos (Prandi, 2001. p. 320); Uma outra narrativa, conta que o povo ijexá a invoca como a *Iya Ominibu*, Mãe das águas profundas, aquela que ama receber presentes nas águas (Sousa Júnior, 2019, p. 151).

Essas histórias, buscam na verdade revelar um saber especial, como é o caso do itan que reverbera nos terreiros e que dá origem a celebração do Ipeté. Yemanjá enquanto gesta

[7] A descrição mais pormenorizada dos bairros busca na verdade demonstrar que essas comunidades estão mais afastadas das casas matrizes, com exceção da localizada na Federação, o que comporta a existência de influências externas mais marcantes na liturgia, bem como nos ritos.
[8] Termo yoruba para designar a história mítica da divindade.

Oxum, acaba tendo muitos problemas na manutenção da gestação, o que é afirmado no que se segue:

> Diz, um de seus mitos, que sua mãe, Iemanjá, tinha dificuldades para engravidar. Aconselhada por um adivinho, a cumprir determinadas obrigações e banhar-se nas águas de um rio todos os dias a fim de conceber a criança, a mãe dos orixás deu a luz a uma menina que apresentou logo nos primeiros dias de vida complicações umbilicais. A fim de salvar sua filha, Iemanjá realizou muitas oferendas ao rio e após realizar uma oferenda com a placenta que envolvia a criança e seu umbigo, a hemorragia que ameaçava a vida de Oxun foi estancada. Segundo o mito, o próprio Ogum foi quem enterrou a placenta de Iemanjá na parte mais profunda do rio juntamente com os demais objetos oferecidos. Depois, este orixá ficou do lado de Iemanjá, para ajudar-lhe caso sua filha tivesse alguma complicação. A mãe dos orixás também foi auxiliada por Ossain que a orientou na escolha das folhas certas para a feitura dos remédios. Por conta dos vários banhos realizados por Iemanjá e pelos remédios retirados das profundezas do rio a fim de fortalecer a saúde da menina, Ogum, revelou seu nome: "oxé ni bu omi", sintetizadas na palavra "Oxum" (Sousa Júnior, 2009, p. 168).

Outra versão desta história pode ser contada[9], tendo a mudança ou substituição de alguns personagens. Têm-se ainda a versão na qual Oxum é uma mulher que apresenta dificuldades para gerar e manter a gestação. Nas histórias que são contadas, o mais importante acaba sendo o aprendizado transmitido. O que se tem certeza, de acordo com o que é legado aos descendentes de africanos e suas redes de solidariedade familiar, é que Oxum permanece ligada às crianças mesmo após o nascimento, acompanhando todo o processo formativo da criança, papel que já era desempenhado no útero e que vai ser conservado no pós-parto (Sousa Júnior, 2009). Na versão que se segue, Oxum ocupa o lugar daquela que busca engravidar:

> Certa vez, Oxum encontrava-se com dificuldades para conceber um filho, diante desse desafio acabou consultando Orunmilá, este por sua vez resolveu ajudá-la, entregando a ela a missão de criar um prato no qual todas as Oxum, suas irmãs, que existissem no mundo se alimentassem. Mesmo achando que era uma missão impossível, resolveu tentar. No caminho de volta para casa, acaba encontrando Ogum, ao vê-la extremamente agitada e desolada, já a par de sua situação, resolve lhe presentear com um *ixú*, mais conhecido como inhame e lhe ordena que prepare um prato chamado Ipeté, a comida que acalma e o sirva a todas as suas irmãs de mesmo nome. A única imposição de Ogum, era que Oxum deveria colocar a panela na cabeça e servir uma a uma, não deveria esquecer de colocar folhas de abre caminho e após entregar a cada

[9] Temos mais uma versão da história sobre a utilização do Ipeté, nessa Oxum utiliza o alimentos como a comida da guerra. Nesse itan, o rei Xangô era casado com Oxum, Oyá e Obá. O reino de Oyó, seu reino, é atacado e, junto com Obá e Oyá, luta para defendê-lo. No auge da guerra, alguns soldados avisam ao rei que seu palácio havia sido tomado pelo inimigo. Temendo pela vida de sua esposa Oxum, que se encontrava lá, acaba regressando na tentativa de salvá-la. Ao chegar ao palácio encontra Oxum sentada no trono comendo do Ipeté e tendo todos os inimigos do reino mortos, sem sequer derramar uma gota de sangue. Ao ser questionada pelo rei, sobre o motivo de tal feito, Oxum revela que quando percebeu que ela e as mulheres do palácio iriam ser mortas, ordenou que todas as mulheres se dirigissem a cozinha e preparasse um grande banquete com as melhores comidas para alimentar os inimigos, com um pequeno detalhe, que todos os pratos fossem envenenados. Assim as mulheres fizeram e Oxum venceu a guerra.

> uma delas, deveria recolher uma pedra como forma de manifestar que elas gostaram da preparação. Pouco tempo depois, Oxum concebeu e deu à luz ao seu filho[10].

Oxum liga-se à fertilidade, aos rios, à vida das mulheres, sempre associada ao desenvolvimento da vida desde sua concepção, missão dada a ela por Olodumare. O Ipeté é a comida utilizada nos terreiros, tanto para agradecer a Oxum pelos dons recebidos, como para implorar dela suas graças. O prato é sempre envolto em grandes segredos e mistérios, nem todos os iniciados detém o saber de sua preparação, seja pelos ingredientes utilizados na elaboração, seja pelas orações que são entoadas no momento da sacralização do prato, diferente das comidas servidas a outros orixás, Sousa Júnior (2009), afirma que o Ipeté é algo feito para ser comido, mas o segredo de sua elaboração não deve ser do conhecimento de todos.

Um dos elementos utilizados de forma unânime na elaboração do Ipeté é o inhame. Sobre seu uso, Sousa Júnior (2009) expõe que esse tubérculo apresenta uma ligação direta com a própria criação do mundo e dos homens. Quando o mundo foi criado, a terra era um lugar vazio e sem forma, assim como a pasta do inhame, daí a ideia desse alimento representar a terra vazia que permitirá o florescer da vida. Oxum, aqui representada no próprio alimento, será a responsável por florescer no ventre das mulheres a energia que ela própria foi constituída (Sousa Júnior, 2009, p. 169-170).

Nessa cidade todo mundo é d' Oxum[11]: notas sobre a observação da festividade

Nesta segunda parte dos resultados, é apresentada uma análise da observação desta festividade em cinco terreiros de Candomblé. O ponto de partida é a comunidade localizada em São Tomé de Paripe, neste espaço realizava-se a obrigação de 07 anos de uma iyalorixá. Estando tudo pronto, deu-se início a celebração com o *xirê*[12] dos orixás, neste todas as divindades africanas são invocadas, de Ogum a Yemanjá. Quando terminaram as cantigas, o sacerdote que era o babalorixá desta iyalorixá, a trouxe para o salão e fez um discurso sobre os desafios e vivências enfrentados pelos religiosos que são líderes e possuem terreiro de candomblé, e a parabenizou pela coragem e dedicação ao orixá Oxum, seu orixá de cabeça. Logo após essa fala, foram entoadas algumas cantigas para que o orixá Oxum pudesse incorporar na iyalorixá.

Como parte do ritual, Oxum, agora incorporada na iyalorixá, se dirigiu para o quarto para se preparar. Após alguns minutos de espera, surge Oxum na porta principal do terreiro vestida de branco tendo sobre sua cabeça uma panela de barro com um laço amarrado. Semelhante consideração fez Sousa Júnior (2009), ao afirmar que geralmente nestes momentos Oxum se veste de branco, curiosamente pelo fato de nesta ocasião específica, estar associada a criação.

[10] Essa versão é contada em diversas comunidades-terreiro, sobretudo de nação Ketu. Versão similar pode ser encontrada em alguns sites de busca pela internet. Ouvi semelhante versão do Babalorixá Rychelmy Esutobi da Casa do Mensageiro, numa conversa informal, com algumas modificações, onde se lê Ogum, leia-se Exú. Sousa Júnior (2013) afirma que a multiplicidade de versões se explica pela forma encontrada pelos terreiros de contar as histórias de várias maneiras, a cada repetição evidencia a possibilidade de acrescentar algo.

[11] Referência a composição musical de Gerônimo Duarte e Everaldo Calazans de Almeida Filho, lançada em 1985, que alude a quantidade de iniciados para a divindade Oxum na cidade de Salvador-BA.

[12] É uma palavra yorubá que significa roda, ou dança para a evocação dos orixás, nkisis ou voduns, conforme cada nação de candomblé.

É curioso notar que em outras situações algumas qualidades ou representações de Oxum podem não utilizar o branco, essa diversidade de representações tem explicação nas várias vivências que o orixá apresenta, por exemplo, *Opará* é uma qualidade de Oxum que veste dourado e vermelho; *Karê* é uma outra qualidade que veste-se de verde e amarelo; Já *Ijimu* normalmente veste-se de tons de azul claro*; Yponda* veste-se de dourado com branco.

Oxum deu mais algumas voltas no salão em posse do Ipeté que permanecia sobre sua cabeça. Depois de dançar em roda por algumas vezes, Oxum foi sentada num pequeno banco, repousou o Ipeté sobre seu colo e começou ali mesmo a distribuir a preparação para os presentes. O alimento era retirado da panela com a utilização de uma colher de pau, auxiliada por uma ekedy[13] que ia entregando o Ipeté numa folha em forma de concha aos presentes, enquanto era entoada a canção: "*Ipeté apaian, Oxum, Oxum ia deró*".

Ao término, Oxum tornou a voltar ao quarto de onde havia saído. Dessa vez, sua próxima aparição era para tomar o rum[14]. Juntamente com a corte, Oxum saiu e bailou por alguns minutos, seguida por Oxóssi e Logun Edé, após esse momento ritualístico, os orixás retornaram para o quarto e se encaminharam para a dimensão espiritual. Nessa comunidade, no momento posterior a essa prática religiosa, em local à parte, foi servido um jantar com várias iguarias.

Na segunda comunidade-terreiro observada, localizada no bairro do Rio Sena, era obrigação de uma egbomi[15] de 14 anos de iniciação que possuía o cargo de iyajibonan, que é a pessoa responsável por cuidar dos membros novos da comunidade durante o processo de iniciação, cabe a ela oferecer o alimento, ensinar as regras, as orações e todas as coisas relacionadas. Nas práticas dessas comunidades existem algumas categorias marcadas pela hierarquia e o poder, uma delas é a dos 'mais velhos', aquela que goza de maior prestígio, haja vista que nessa religião o respeito aos mais velhos e ancestrais é a base, sinônimo de autoridade e força (Eugênio, 2012). Os egbomis ocupam esse lugar de 'mais velhos'.

Assim como na primeira comunidade ocorreu o xirê como de costume. No momento de invocação do orixá Oxum, a egbomi foi trazida para o salão e começou a dançar, ao término, foi sentada numa cadeira e outras cantigas que já não eram mais do xirê foram cantadas, denominadas de cantigas de *oyê*[16], dançadas exclusivamente pelos iniciados que já concluíram o processo iniciático ao tomar a obrigação de sete anos. Alguns sacerdotes e sacerdotisas que se faziam presentes, foram chamados para dançar.

Oxum, agora incorporada na egbomi, se dirigiu ao quarto onde deveria se paramentar conforme as prescrições, diferentemente daquilo observado na análise da primeira casa, Oxum despontou vestida de um azul quase transparente, apesar do costume ser a utilização do

[13] Mulheres iniciadas que não incorporam os orixás, sendo consideradas auxiliares dos sacerdotes.

[14] Momento em que ao som das cantigas os orixás dançam em uma festa, nessas cantigas se apresentam paramentados e fazem as coreografias conforme as cantigas entoadas, daí a expressão "tomar o rum", simbolizando que o orixá irá dançar.

[15] Iniciados no candomblé que completaram o processo iniciático ao realizarem as obrigações referentes aos sete anos.

[16] Nos Candomblés quando se chega à obrigação ritual de sete anos, o iniciado é considerado um mais velho, nesse ato é possível dançar essas cantigas para simbolizar a maioridade espiritual; deixa a condição de iyawô e torna-se egbomi.

branco, não há nenhuma obrigatoriedade dessa cor determinada, cada comunidade-terreiro tem certo grau de liberdade para determinar como seus orixás deverão se vestir.

Devidamente pronta, desponta Oxum possuindo sobre a cabeça a panela com o Ipeté. Oxum já saiu do quarto ao som da cantiga "*Ipeté apaian, Oxum, Oxum ia deró*". No decorrer das voltas que dava no barracão, ia entregando a panela para outras pessoas que tinham também Oxum como seu orixá de cabeça. Todos os que seguravam a panela incorporavam, permanecendo no barracão, sendo amarrados por um laço sobre a região do tórax. Cerca de sete sacerdotes e sacerdotisas haviam incorporado.

Enquanto a Oxum da egbomi sentava no centro do barracão e distribuía o Ipeté, os demais orixás dos sete sacerdotes dançavam ao seu redor. Ao término cantou-se outras cantigas de Oxum, até que todos os presentes tivessem consumido a preparação. Oxum e os sete sacerdotes retornaram ao quarto onde deveriam se preparar novamente. A próxima aparição seria para o rum, juntamente com Nanã, Oxumarê, Oyá e Ogum. Durante o rum, Oxum vestiu-se de branco com dourado, o que retoma a discussão sobre quais cores e em quais momentos deverão ser utilizadas, ficando a critério dos terreiros as cores que seus orixás devem utilizar.

Ao final do rum do último orixá, cantou-se uma música para Oxum retornar ao quarto, enquanto cantava-se, já em tom de despedida, Oxum distribuía jóias para as pessoas, algumas dessas joias se encontravam dentro de uma cesta de palha, outras ela retirava de suas próprias mãos e pulsos. No momento posterior, foi servido também um delicioso repasto contendo inúmeras iguarias.

Para a análise da terceira comunidade-terreiro, por se tratar de uma comunidade Bantu, do Candomblé Congo-Angola, é importante trazer a discussão para o campo do sincretismo religioso existente entre as nações de Candomblé. Nos terreiros de nação Bantu são evocados os nkisis[17], que são sincretizados com os orixás. O nkisi que se assemelha ao orixá Oxum é Ndandalunda/Dandalunda ou Kisimbi. Nesta comunidade, localizada no bairro do Alto da Terezinha, era obrigação de 21 anos de uma iyalorixá que possuía 75 anos de iniciação[18].

Apesar de ter uma tradição diferente das demais, a festividade aconteceu de forma similar. Assim como nos terreiros que precederam essa discussão, ocorreu o xirê, invocando os orixás. Após o último ser invocado cantou-se uma sequência de cantigas para que a divindade pudesse se fazer presente possuindo o corpo da iyalorixá. Quando Ndandalunda mostrou que já estava chegando, todos os filhos e filhas de santo dessa casa foram tomados por seus orixás, a senhora da festa estava sendo precedida por seus filhos, efetivamente quando Ndandalunda tomou o corpo da iniciada, todos os outros orixás já se faziam presentes.

Dirigiu-se então, Ndandalunda e todos os outros orixás para o quarto específico. Após algum tempo de espera, vestida de branco e carregando uma panela de barro sobre sua cabeça enfeitada de rosas, despontou o orixá, que dançou em círculo pelo terreiro por algumas vezes,

[17] Neste artigo todas as ancestralidades independente da nação de Candomblé, serão chamadas pelo termo orixá, sendo o utilizado mais usualmente na literatura científica.

[18] A iyalorixá deste terreiro foi iniciada ainda recém nascida, sua idade cronológica é igual a sua idade de iniciação. Em função dos custos das obrigações, é muito comum que os iniciados tenham atrasado suas festividades, como aconteceu neste caso, apesar de possuir 75 anos de iniciação, ainda não havia realizado a obrigação dos 21 anos. Em muitas casas de Candomblé só se realiza obrigação até os 07 anos.

depois sentou-se num banco ao centro do barracão e começou a distribuir o Ipeté, ao qual os participantes precisavam pegar de suas mãos a folha contendo o alimento. Uma modificação foi observada na composição do Ipeté, a substituição do azeite de dendê na preparação pelo azeite de oliva. Por ser uma mais velha no candomblé, todos que pegavam de sua mão a preparação, eram tomados por seus orixás de cabeça, independente de sua idade iniciática. Ao término, Ndandalunda levantou e regressou ao quarto, para retornar novamente quando estivesse devidamente paramentada para o rum, seguida pelos orixás de seus filhos e de alguns amigos da casa. Depois do rum, foram servidas inúmeras preparações de preferência gastronômica do próprio orixá.

Na quarta e quinta comunidades-terreiro observadas, nos bairros da Federação e Valéria, respectivamente, as celebrações ocorrem sem as ditas obrigações dos iniciados. O terreiro localizado na Valéria é descendente direto do terreiro da Federação. O rito apresentou-se de forma semelhante, apenas uma exceção foi observada: durante a distribuição do Ipeté era possível também comer abará, uma iguaria feita à base de feijão fradinho temperado com cebola, azeite-de-dendê e camarão, enrolado em folhas de bananeira e cozidos no vapor. Sousa Júnior (2009), afirma que em alguns terreiros a prática de servir abará junto com o Ipeté é muito comum, neste trabalho apenas uma dentre as cinco, teve esse costume.

Trazendo a discussão para a análise do rito, estando tudo pronto, deu-se início ao xirê de invocação dos orixás, ao término todos os filhos de santo se dirigiram para um espaço reservado onde os participantes que não eram deste terreiro não possuíam acesso. O barracão encontrava-se em absoluto silêncio, os atabaques não ressoavam, após algumas orações realizadas no espaço reservado, era possível ouvir o ilá[19] dos orixás. Demorou-se mais um pouco, e os orixás começaram a sair do espaço reservado.

A primeira Oxum que vinha à frente carregava sobre sua cabeça um balaio de palha, entre muitos panos e laçarotes, o que dificultava bastante a visualização, era realmente algo feito para não conseguir identificar o que havia ali dentro. Sousa Júnior (2009), ao fazer uma análise desse alimento/festividade, aponta algumas notas sobre o mistério que se envolve:

> O Ipeté, comida oferecida à Oxum, é cercada de muito mistério. Ao contrário de outros pratos como o amalá, o akará, o ebô, a farofa de azeite-de-dendê, pratos que sempre se mostram, o Ipeté é algo que nas poucas vezes em que aparece, surge escondido, camuflado dentro de um balaio entre panos, presentes, jóias, flores, folhas e emblemas como espelhos e espadas que lembram passagens míticas da vida de Oxun (Sousa Júnior, 2009, p. 169).

E prossegue falando que realmente é uma comida que não se mostra, e destaca sobre o uso das folhas de samambaia, costume também observado nessas duas comunidades:

> É uma das comidas feitas para não se ver. Em muitas casas, o Ipeté dá somente o nome à festa. Oxun sai com um balaio de flores na cabeça, roda no meio das pessoas e retorna para dentro do peji[20], para onde leva os seus presentes. Na explicação dos sacerdotes é uma comida de muito fundamento, muito forte, de muito mistério e segredo. Por isso tem que aparecer como a própria Oxun se mostrou pra Oxossi, a terra virgem, travestida em samambaias. Desta iguaria, as pessoas só recebem um pouco na folha da

[19] Som indicativo emitido pelo orixá quando toma o corpo dos iniciados, cada orixá possui o próprio som que deve ser emitido.

[20] Quarto destinado aos orixás e suas representações materiais.

> mamona ou em conchas, servida pelo próprio orixá de dentro do peji (Sousa Júnior, 2009, p. 170).

Depois desse ato de dançar com o balaio na cabeça, essa primeira Oxum vai passando para que todas as outras também dancem com o segredo sobre suas cabeças, até que a última dance. É possível que outros orixás femininos, as *iyabas*, também dancem com esse balaio[21]. Após todos os orixás dançarem com o balaio, este retornou para o quarto e de lá saiam porções do alimento na folha de bananeira, e eram entregues a todos os participantes. Após todos comerem, deu-se por encerrada a celebração.

Nesta última parte, que busca descrever as festividades nos cinco terreiros, é importante destacar que a celebração do Ipeté de Oxum, com destaque nas comunidades que não celebravam as obrigações de iniciados, marcou o final do calendário religioso, geralmente iniciado entre maio e junho com a celebração de Oxóssi no dia de *Corpus Christi*. Tem-se o costume de afirmar que Oxum utiliza o Ipeté como forma de limpar a boca depois dos grandes banquetes, daí a concepção que se tem nesse caso, é que essa celebração serve como o ato no qual os orixás já foram devidamente alimentados no decorrer do ano e agora é a hora de finalizar as comemorações.

Para lá e para cá: a evolução da preparação

Nessa última parte dos resultados, buscando estabelecer uma conexão com as comidas de santo, terminologia utilizada para se referir às preparações marcadas pela presença do azeite de dendê, característica das celebrações das comunidades-terreiro, com o que observado na culinária baiana e afro-brasileira (Lima, 2010; Sousa Júnior, 2009; 2014). Entendendo que essa dieta alimentar não está imune às mudanças, adaptações ou invenções realizadas com o passar dos tempos.

Um exemplo de alimento presente na culinária baiana e afro-brasileira é o Ipeté de Oxum, cuja receita foi apresentada na introdução deste trabalho. Raul Lody (2008), traz uma discussão afirmando que no território baiano essa receita original teve o inhame substituído pela mandioca, que tinha uma larga produção e consumo, o que foi o pontapé para a elaboração de outro prato de mesma base culinária que é o bobó (Lody, 2008). É possível observar o bobó sendo feito a partir de várias outras raízes ou tubérculos, como é o caso da batata inglesa, e de frutos de árvores, a exemplo da fruta-pão.

Nos escritos de Vivaldo da Costa Lima, um de seus informantes-chave afirma que o Ipeté seria a mesma coisa que o bobó, a única diferença estaria na origem do prato, por exemplo o Ipeté seria de origem nagô, já o bobó seria de origem jeje (Lima, 2010). Em contrapartida, a pesquisa tende a expor que seriam pratos diferentes justamente pela presença daquilo conhecido como 'topada', que se refere a pedaços do inhame não processados. Em suma,

[21] Algumas interdições são observadas neste momento, por exemplo, os orixás *oborós* ou masculinos, não podem carregar o balaio, em qualquer circunstâncias, uma exceção a essa regra, não unanimemente nos terreiros, é deixar que o orixá Logunedé possa também carregar, apesar de ser masculino, é considerado filho de Oxum. Uma gama de outras interdições ou quizilas pairam sobre a orixá Oxum, é possível destacar então que o consumo de pato e o de caracol são comuns a todas as qualidades ou caminhos do orixá, alguns outros caminhos mais especificamente apresentam outras restrições alimentares, como é o caso de *Oxum Petu* que não consome galinha e *Oxum Ialá* que não come dendê (Cossard, 2006).

temos o Ipeté por ser uma preparação mais elaborada sem a presença das 'topadas', já o bobó, com a presença marcante das 'topadas' (Lima, 2010).

Nas comunidades investigadas, o Ipeté foi observado de algumas maneiras, em todas a presença marcante do inhame pilado sem a presença da 'topada' e do camarão seco. Em quatro delas a presença do azeite de dendê, em uma outra localizada no bairro do Alto da Terezinha percebeu-se a presença marcante do azeite de oliva, que conferiu uma coloração diferente ao prato. Em nenhuma havia presença de pimenta. No terreiro localizado no bairro da Federação, destaco o acréscimo de alguns condimentos, que não foram possíveis a identificação. Como afirma Sousa Júnior (2009), essas diferenças e modificações se dão pelo caráter secreto da preparação, haja vista que nesse terreiro se entregou a preparação de dentro do quarto do santo.

Sobre a presença ou não da pimenta, Lima (2010) afirma que inexiste no Ipeté, ainda que Querino (2013), aponte para essa presença, nos terreiros investigados, não foi observada a presença da pimenta. Uma pista interessante desponta nos estudos de Vivaldo, citando o *Dictionary of modern Youruba*, trás que Ipeté é o termo sinônimo de *ebé*, referente ou o mesmo que *asaro* ou *asaro ebe*[22], prato de procedência nigeriana, cuja pimenta faz parte da composição do prato. Em algumas receitas disponíveis largamente na internet, o *asaro* é feito tendo por base o inhame cozido em pequenos pedaços, o azeite de dendê, temperos diversos, em destaque para a presença das pimentas, molho de tomate, cebola, camarão seco ou fresco, podendo ainda ter peixe seco defumado, na hora do consumo os inhames são ligeiramente amassados.

Na mesma toada discursiva, surge uma outra justificativa para a ausência da pimenta, considerada como uma adaptação brasileira da preparação nigeriana. Cascudo (2004), aponta que a presença da pimenta é característica das comidas africanas, essas pimentas eram utilizadas puras, mastigadas na comida ou até mesmo esmagadas no caldo da carne ou do peixe. Costume que não foi conservado nas práticas alimentares dos terreiros, com exceção dos pratos oferecidos a Exú e determinadas qualidades de Xangô que aceitam as pimentas na elaboração dos pratos. As pimentas que eram de presença marcante e identitária no século XVI, principalmente da África Ocidental, transformam-se em elementos suprimidos na grande maioria das preparações salvaguardadas pelos terreiros.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nos terreiros de Candomblé, o comer e a comida, são elementos importantes nas liturgias, capazes de alimentar as pessoas e os orixás. Nestes espaços, não se come apenas iguarias elaboradas, mas histórias que são rememoradas nos próprios ritos. Uma dessas histórias reverbera dentro das festas do orixá Oxum, é o caso do Ipeté, que pode tanto representar um alimento, como uma festa de igual nome. Essas celebrações são sempre bastante concorridas por se tratar geralmente da última festividade do calendário anual dos terreiros. As mulheres recorrem a Oxum quando tem dificuldades em conceber filhos, por ser uma divindade da fertilidade.

[22] Preparação igualmente feita de inhames cortados, parcialmente pilados e cozidos com azeite, pimenta, cebola e etc (Lima, 2010, p. 59).

Este artigo buscou demonstrar que a celebração do Ipeté de Oxum, analisada nos cinco terreiros de Candomblé de Salvador-BA, trata-se de uma rede onde se relacionam alimentação, cultura, identidade e ancestralidade. Sobre as diferenças observadas na composição dos pratos e nas estruturas litúrgicas, isso revela estratégias de adaptação sem ruptura com a tradição. O Ipeté, enquanto celebração coletiva, reforça a ideia do resgate da alimentação africana, mas também o caráter de resistência preservado pelos terreiros de Candomblé que imprimem na sociedade brasileira seus saberes e modos de ser e estar no mundo. Se, por um lado, cada terreiro desenvolve uma liberdade na adaptação ritual a partir de suas próprias referências e contextos, por outro, todos indiscutivelmente, revelam a centralidade da comida como meio de conexão entre o humano e o divino.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, J. J. S. **Práticas alimentares entre terreiros de candomblé no Recôncavo da Bahia.** Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) - Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Santo Antônio de Jesus, 2018.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. **Comunidades de Terreiro**. 2019. Disponível em: https://www.gov.br/mds/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-produtiva-rural/direito-a-alimentacao-1/comunidades-de-terreiro. Acesso: 23 de junho de 2024.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 3ª edição, 2004.

COSSARD, G. O. **Awô, o Mistério dos Orixás**. Pallas: 2 ed. 2006.

EUGÊNIO, R. W. **A bênção aos mais velhos: poder e senioridade nos terreiros de candomblé.** Dissertação (Mestrado em Gerontologia) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2012.

FARELLI. M. H. **Comida de santo**. 9ª ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2019.

LIMA, L. F. P.; OLIVEIRA, C. L.; LEITE, M. E.. Comidas de santo e quizilas: reflexões sobre as práticas alimentares de um povo de terreiro. Dossiê - Povos e comunidades tradicionais - desafios para as Ciências Sociais. **Rev Em sociedade**. v. 4 n. 1. 2022 .

LIMA, V. C. **A anatomia do acarajé e outros escritos.** Salvador: Corrupio, 2010.

LODY, R. **Brasil Bom de Boca: temas de antropologia da alimentação.** São Paulo: Senac, 2008.

PEJIGAN BESSEN OFICIAL**. Ipete de oxum, cantigas, modo de fazer e folhas**. 1 vídeo (17 min 33 s). Publicado em 2 mar. 2023. Disponível em: http://www.youtube.com/watch?v=zlrtyPMyg1Y.

PRANDI, R. **Mitologia dos orixás**, São Paulo, Companhia das Letras, 2001.

PRANDI, R. Os orixás e a natureza. **Revista Estudos Afro-Brasileiros**, Itanhaém, v. 3, n. 1, p. 285-530, jan./jun. 2022.

QUERINO, M. **Costumes africanos no Brasil.** EDUNEB, 3ª edição, Salvador, 2013.

RABELO, M. C. M. Os percursos da comida no candomblé de Salvador. **Papeles de Trabajo**, 2013.

RIBEIRO, C.; SOUSA JÚNIOR, V. C. **Comida de Santo que se come.** Ed Arole Cultural, 2019.

SOUSA JÚNIOR, V. C. **O banquete sagrado: notas sobre os "de comer" em terreiros de candomblé** - Salvador, BA: Atalho, 2009.

SOUSA JÚNIOR, V. C. Comida de Santo e comida de branco. **Rev. Pós Ci. Soc.** v.11, n.21, jan/jun. 2014.

SOUSA JÚNIOR, V. C. **Ijexá, o povo das águas**. Fundação Gregório de Matos. Recife: Editora Liceu, 2019.

SOUSA JÚNIOR, V. C. Apresentação. In: SANTIAGO, F. (org,): Antropologia e alimentação: um olhar interdisciplinar. Salvador: **Segundo Selo**, 2023.

VIANA, H. **Antologia da Alimentação no Brasil**. Salvador, 1963.

YEMONJÁ, M. B. **Caroço de dendê: a sabedoria dos terreiros.** 3 ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2023.

MANGÚT
Conexões Gastronômicas

Entre a comida e o sagrado: o *amalá* como comida sagrada de resistência e simbolismo da Comunidade do Batuque do Rio Grande do Sul

Between food and the sacred: amalá as a sacred food of resistance and symbolic of the Batuque Community of Rio Grande do Sul

Entre la comida y lo sagrado: el amalá como alimento sagrado de resistencia y simbólico de la Comunidad de Batuque de Rio Grande do Sul

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68264

Gustavo Correa Pinto | chefgustavopinto@hotmail.com
https://orcid.org/0009-0002-6736-8398
Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, RS, Brasil.

Recebimento do artigo: 05-maio-2025
Aceite: 16-agosto-2025

PINTO, G. C. Entre a comida e o sagrado: o amalá como comida sagrada de resistência e simbolismo da Comunidade do Batuque do Rio Grande do Sul. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 200-216, out. 2025.

RESUMO

O objetivo deste artigo é descrever e analisar os contextos e as interações que a comida promove entre os Orixás (divindades) e os praticantes do batuque do Rio Grande do Sul, a partir do Amalá, comida simbólica e sagrada nas religiões tradicionais de matriz africana. Tratamos, assim, de demonstrar a diversidade do Amalá através de categorias na sua concepção: a) pela diversidade de ingredientes e modo de preparo, b) pela intenção que é preparado, c) pelo tipo de local que é despachado e, d) pela potência da comensalidade. O registro aqui trazido deriva da vivência do autor em seu campo de pesquisa, a partir de observações e relatos, de um conjunto de entrevistas realizadas, e aponta para a potência que se expressa na relação entre a comida e o sagrado no âmbito das religiões de matriz africana.

Palavras-chaves: Gastronomia; Amalá; Batuque do Rio Grande do Sul; Religiões de matriz africana.

ABSTRACT

The objective of this article is to describe and analyze the contexts and interactions that food promotes between the Orixás (divinities) and the practitioners of batuque in Rio Grande do Sul, based on Amalá, a symbolic and sacred food in traditional religions of African origin. We thus try to demonstrate the diversity of Amalá through categories in its conception: a) by the diversity of ingredients and preparation method, b) by the intention with which it is prepared, c) by the type of place where it is served, and d) by the power of commensality. The record presented here derives from the author's experience in his field of research, based on observations and reports, and from a set of interviews conducted, and points out the extreme power that is expressed in the relationship between food and the sacred in the context of religions of African origin.

Keywords: Gastronomy; Amalá; Batuque of Rio Grande do Sul; Religions of African origin.

RESUMEN

El objetivo de este artículo es describir y analizar los contextos e interacciones que la alimentación promueve entre los Orixás (deidades) y los practicantes de batuque de Rio Grande do Sul, a partir del Amalá, alimento simbólico y sagrado en las religiones tradicionales de origen africano. Por ello, tratamos de demostrar la diversidad de Amalá a través de categorías en su concepción: a) por la diversidad de ingredientes y método de preparación, b) por la intención con la que se prepara, c) por el tipo de lugar donde se sirve y, d) por el poder de comensalidad. El registro que aquí se presenta es fruto de la experiencia del autor en su campo de investigación, basada en observaciones e informes, y en un conjunto de entrevistas realizadas, y apunta para la relación entre la comida y lo sagrado en el ámbito de las religiones de origen africano.

Palabras claves: Gastronomía; Amalá; Batuque de Rio Grande do Sul; Religiones de origen africano.

INTRODUÇÃO

As práticas alimentares e os contextos rituais sagrados trazem à luz a riqueza e a diversidade das experiências de vida em interação com o divino e as religiões. Por meio das práticas alimentares pode-se demonstrar uma forte resistência social e cultural nas comunidades tradicionais e religiosas, além de mostrar a materialização da comunicação com os deuses, principalmente em grupos muitas vezes estigmatizados e discriminados por uma imposição de cultura eurocentrada, que faz força para não perder o seu poder de dominação, como no caso das religiões de matriz africana no Brasil. No Rio Grande do Sul, há uma narrativa colonial de padrões alimentares, de imigrantes europeus (portugueses, italianos e alemães), que impôs uma noção de alimentação tradicional, original, e por meio desta narrativa tenta-se demonstrar que apenas esses povos têm uma tradição gastronômica.

Os negros escravizados chegaram ao Rio Grande do Sul em um tempo mais tardio do início do processo escravista brasileiro e, com essa população, chegou também uma cultura gastronômica atrelada à comida ritual sagrada da religião de matriz africana, conforme demonstrado por Corrêa (1992). A culinária rio-grandense de origem africana tem uma característica especial: uma parte dela é muito popularizada, foi adotada também pelos que não descendem de africanos, e parece ser mais de origem banto, assim como os primeiros escravos que chegaram no estado a partir do século XVIII. Outra de suas características é de natureza exclusivamente ritual, sagrada, sendo utilizada no *batuque* (também conhecido como nação), religião de origem africana sudanesa, característica do Rio Grande do Sul e semelhante ao candomblé da Bahia ou ao xangô do Recife. Seus filiados, em sua maciça maioria, são negros urbanos pobres, moradores das periferias das cidades (Corrêa, 1992).

A partir de minha trajetória pessoal, enquanto um homem negro nascido nos anos 1970 no Rio Grande do Sul, de minha carreira profissional como cozinheiro, *chef* e professor de cursos de Graduação em Gastronomia, e de minha inserção em religiões de matriz africana, ingresso em um curso de Doutorado em Desenvolvimento Rural no intuito de evidenciar as práticas alimentares no interior do batuque do Rio Grande do Sul. Ao me tornar profissional na área da gastronomia, me deparo com uma avalanche de técnicas sobre o preparo dos alimentos, com uma cultura completamente eurocentrada no que diz respeito ao ato de se alimentar e preparar uma comida boa e de qualidade. Percebi que as comidas de características afro-brasileiras quase sempre aparecem com uma característica de comida regional, ou seja, toda comida com características afro-brasileiras traz o nome de comida regional do Brasil. Com o passar dos anos, ao entender o que a comida significa para os povos, cada vez mais senti a ausência de ver as comidas feitas nas casas de nação e umbanda dentro dos cardápios e até mesmo dentro dos currículos onde fui professor. Na gastronomia sempre se observa que muitas das religiões professadas na sociedade, aparecem com as suas iguarias e pratos dentro dos cardápios comerciais e até mesmo na cena gastronômica, porém as comidas preparadas para os orixás e seus elementos, quase nunca aparecem com a conotação de comida de orixá.

Ao frequentar casas de religião de matriz africana e estar com pessoas de religião (filhos de santo, pais de santo) fui percebendo que a cozinha era o segundo lugar mais sagrado. Primeiro sempre estava o quarto de santo, onde ficam todas as obrigações, os santos assentados e onde propriamente acontecem as festas de nação; mas logo tem a cozinha, outro cômodo da casa de religião, onde ficam os utensílios e equipamentos que são sagrados ou consagrados e onde são feitos os preparos nesse contexto. A partir disso, a investigação que vem sendo realizada tem como objetivos analisar em perspectiva etnográfica os saberes e

fazeres culinários das casas de batuque do RS, identificando como as comidas de batuque são preparadas, analisando o axé que transmitem e apontando os impactos do desenvolvimento rural, do desenvolvimento urbano, e da apropriação cultural por meio da branquitude, nos saberes e fazeres da comida de batuque no RS enquanto práticas de resistência e ancestralidade do povo negro.

Ao utilizarmos como fonte de pesquisa a oralidade, entendendo essa enquanto legitimidade dos saberes dentro do terreiro, colocamos em questão as próprias formas como a academia vem produzindo seus conhecimentos. Como relata Alvarenga (2017):

> O que legitima o saber dentro do terreiro é a oralidade, o que não quer dizer que a escrita não exerça influências em alguma medida. Os rituais religiosos e o aprendizado dos filhos e filhas de santo não prescindem completamente da escrita, contudo, a palavra grafada surge na realidade do terreiro, como veremos, mais como um complemento ao discurso oral ou um apoio à memória das pessoas. Em suma, o que está em evidência para a vida no terreiro é o poder de realização que as palavras exercem no mundo (p.14).

Assim, neste trabalho trago um recorte do projeto de investigação que vem sendo realizado, tendo como objetivo aqui descrever e analisar os contextos e as interações em que esta comida sagrada promove entre os Orixás (divindades) e os praticantes do batuque do Rio Grande do Sul, a partir do *Amalá*, comida simbólica e sagrada nas religiões tradicionais de matriz africana no Brasil, sendo oferenda para o orixá *Xangô*. Tratamos, assim, de demonstrar a diversidade do *Amalá* através de categorias na sua concepção: a) pela diversidade de ingredientes e modo preparo, b) pela intenção que é preparado, c) pelo tipo de local que é despachado e, d) pela potência da comensalidade. O registro aqui trazido deriva da vivência do autor em seu campo de pesquisa, a partir de observações e relatos, e de um conjunto de entrevistas realizadas com o pai de santo Luciano Agandju, em uma comunidade da cidade de Canoas no Rio Grande do Sul. Todas as pessoas aqui citadas estiveram cientes e de acordo com a intencionalidade desta pesquisa e com a divulgação de seus nomes e falas.

O AMALÁ EM SUA CONCEPÇÃO

"Antigamente se falava que a religião começa na cozinha", esta afirmativa foi do Pai Luciano de Agandju, babalorixá da cidade de Canoas no Rio Grande do Sul, com sua casa de religião[1] situada na rua Curimim, 363, bairro Estância Velha, que em entrevista[2] relatou toda a potencialidade do Amalá de Xangô. O Amalá é uma comida simbólica e sagrada nas religiões tradicionais de matriz africana no Brasil. O Amalá é uma oferenda para o orixá Xangô[3]. No "lado[4]" que pai Luciano foi feito, Oió com Jêje, o Amalá é oferecido para os frequentadores das

[1] Pólvora (1996) nos diz que em Porto Alegre, as religiões de origem africana são conhecidas pelos seus participantes por um nome comum: a Religião. Diz-se, na cidade, que alguém que é de religião quando frequenta uma de pelo menos três das modalidades existentes: a Umbanda, a Linha Cruzada – ou também Umbanda Cruzada – e o Batuque.

[2] Entrevista realizada pelo autor no dia 04 de abril de 2025.

[3] Xangô é um orixá muito reverenciado, considerado o rei da justiça e do equilíbrio. Ele é associado à força, coragem e liderança, além de simbolizar a autoridade e a capacidade de tomar decisões justas. Xangô no batuque possui diversas qualidades, como *Afonjá, Agodô, Ayrá, Aganju, Lubé e Ibaru.*

[4] Lado quer dizer o tipo de nação do batuque do Rio Grande do Sul que representa. As nações são as regiões das quais os escravizados foram retirados da África.

rodas de batuques e festas. Normalmente este preparo contém os seguintes ingredientes: carne de peito bovino, folhas de mostarda, farinha de mandioca, água, cebola, colorau (ou urucum) e sal. O Amalá pode ser arriado (colocado), no quarto de santo ou em outros locais, como veremos ao longo deste trabalho, mas também, pode ser servido nos dias de festas de batuque.

No Batuque do Rio Grande do Sul o orixá Xangô é cultuado em todas as "nações ou lados", ou seja, todas as vertentes da religião, que são elas: Oió, Jexá, Jêje, Nagô, Cambíni ou Cambínda, Oiá e Maçambique (Corrêa, 1992). Nestas nações em todas as festas, rodas de batuque, em momentos litúrgicos, em alguns trabalhos (preparos feitos com intencionalidade específica) ou em datas comemorativas sempre tem um Amalá arriado (colocado) no quarto de santo, servido em uma gamela, em cima de um grande pilão de madeira.

Em relato, Pai Luciano afirma que o preparo sempre é "feito por pessoas que já são iniciadas na religião", normalmente a mais tempo, e às vezes os iniciados recentes, podem ajudar em algumas etapas do preparo. O modo de preparo "começa no momento de escolher a carne de peito, as folhas de mostarda e os outros ingredientes do tempero", pois neste momento coloca-se a melhor intencionalidade ao preparar essa comida, "é a comida do rei que se está preparando", então tudo tem que ser bem caprichado.

Ao fazer o Amalá já deve-se começar a fazer pedidos e agradecimentos, é um momento de concentração e ligação com o sagrado. Enquanto se faz uma pré preparação das folhas, se vai cozinhando a carne de peito, depois se desfia a carne, tempera-se ela com cebola, alho e refoga-se tudo junto. Com a carne cozida agrega-se as folhas maceradas para cozinhar junto. Pode-se cozinhar bastante ou deixar *al dente*.

Além do primeiro preparo que é a carne e as folhas de mostarda, também tem o pirão, que é o acompanhamento do refogado de carne e mostarda. Faz-se um outro caldo à parte com água, sal, em algumas vezes coloca-se um pouco de gordura (óleo ou outra), para espessar com farinha de mandioca, batendo bem, ainda quente, para ficar sem pelotas.

Depois de pronto, o pirão é colocado normalmente em gamelas grandes e a mistura de carne e folhas é colocada por cima para ser adornada com bananas que simbolizam a "coroa de Xangô, já que ele é o rei". Este Amalá é servido diretamente no quarto de santo, já "o que é servido para o povo fica nas panelas", relata Pai Luciano.

Figura 1. Amalá com carne de cordeiro e folha de mostarda com banana Catarina

Fonte: Registro feito pelo autor.

Diversidade de ingredientes e modo de preparo do Amalá.

O Amalá do batuque do Rio Grande do Sul, é uma vertente do mesmo Amalá do candomblé, que por sua vez leva na sua composição quiabo (que solta uma viscosidade) e camarão seco. O Amalá pode ser feito com ingredientes diferentes, como já mencionado. Dentre as folhas, o mais usual é o preparo com folhas de mostarda. A mostarda, *Brassica juncea*, é um uma planta bienal da família *Brassicaceae*. É uma planta originária da Europa, de porte baixo a médio, com folhas comestíveis[5]. É uma folha com sabor amargo bem acentuado com fácil cocção e fibras suaves à mastigação. Para atenuar seu amargor, as folhas da mostarda são esfregadas com as mãos (maceradas) retirando bastante do seu suco verde, onde fica concentrado o atributo sensorial amargo. Os modos de preparo para utilizar as folhas podem ser: cortadas e colocadas no início do preparo junto com a carne ou no fim da cocção, para que se tenha pouco cozimento e sua coloração se mantenha um verde mais vivo "conforme a preferência do Pai Jorge da Iemanjá", como citado por Pai Luciano. Também pode ser cortada e colocada no meio da cocção da carne para que fique bem cozida, fazendo com que quase não se sinta suas fibras, "ou ainda colocadas inteiras, no meio do cozimento para que sejam partidas com uma colher na hora de servir depois de pronto", conforme relato do Pai Luciano, que afirma que tia Nilda do Xapanã preparava deste jeito.

Usar um vegetal de folhas no Amalá é algo muito tradicional no Rio Grande do Sul, tanto que pode variar. O caruru, uma folha que hoje é conhecida mais com uma Planta Alimentícia Não Convencional (PANC), que tem o nome igual à comida de candomblé feita com quiabo, foi uma folha bastante usada para fazer Amalá. Para dona Iolanda do Ogum[6], em conversa realizada para esta pesquisa, o caruru é um folhoso "com o sabor muito parecido com o sabor da mostarda" que tem como nomes populares caruru-da-bahia ou junta-azul, sendo o seu nome científico *Corchorus olítorius L. Tilacce*. Dona Iolanda afirma que "antes se encontrava caruru com facilidade", já para Pai Luciano, como o caruru é encontrado na rua entre as calçadas e em locais bem difíceis (bem como uma das características das PANCS), "é uma folha que se faz um *Amalá* de movimento", ou seja, para que o orixá traga muitas movimentações na vida.

Figura 2. Folha de caruru

Fonte: Registro feito pelo autor.

[5] Informações disponíveis em: https://www.biodiversity4all.org/taxa/64241-Brassica-juncea
[6] Conversa realizada pelo pesquisador no dia 18 de abril de 2025.

Outros vegetais de folhas que são utilizados na preparação do Amalá, são: repolho branco, repolho roxo, acelga, espinafre e couve. O repolho branco e roxo normalmente são preparados para o Amalá que será para os ancestrais – eguns - e para Xangô Kamucá[7], já a acelga e o espinafre são encontrados no preparo do Amalá feitos no Uruguai e na Argentina, pois, como muitos pais e mães de santo tem filhos de santo nesses países, devido a proximidade com o Rio Grande do Sul, "lá não se encontra a folha de mostarda", citou como exemplo Pai Luciano. A couve é usada quando se vai fazer um Amalá para Xangô e Oxum, usando-se os dois vegetais no mesmo preparo.

Figura 3. Amalá com repolho para Xangô Kamucá

Fonte: Registro feito pelo autor.

Outro ingrediente fundamental no Amalá é a carne com que é preparado. Quando se tem sacralização de quadrúpedes nos rituais de batuque para Xangô, se oferece um carneiro, e desse o espinhaço (coluna vertebral com as carnes) mais a rabada, e são preparados o Amalá. Entende-se que o carneiro na parte do espinhaço tem um sabor característico, muito intenso, pois é rico em tutano e colágeno, formando um caldo concentrado, além de ser uma parte de carne muito macia e fácil de desfiar. O Amalá pode ser tanto para ser servido para a comunidade durante os festejos e rodas de batuque, quanto para ser a oferenda que fica junto ao quarto de santo.

Para Pai Luciano, "um carneiro é em geral um animal de porte pequeno para fazer o Amalá em uma festa ou serão[8] de batuque, por isso pode ter se originado preparo do Amalá com a carne de peito bovino", e se tenha popularizado por ser mais fácil de se encontrar. O Amalá também pode ser feito com o peito do galo, quando este é oriundo da sacralização do ritual do galo branco para Xangô. "Antigamente, quando era feito com peito do galo, era sempre servido para os que não eram prontos (pessoas em iniciação religiosa) no batuque, já o de carne de quadrúpedes para os prontos", como afirma Pai Luciano. O Amalá com camarão seco e quiabo, muito semelhante ao que é servido no candomblé, "no batuque, simboliza o Amalá da fartura", segue o babalorixá. No Rio Grande do Sul, o camarão seco não é usual na

[7] Xangô Kamucá, um orixá que só é cultuado na linha de cabinda enquanto um egungun, se toca para ele, mas não se entrega a cabeça para ele, não é incorporado. Xangô Kamucá seria o Xangô morto, que é obrigado a cuidar do cemitério, sendo senhor dos eguns, ao lado de Iansã e Xapanã (Wolff, 2011)

[8] Serão é como os batuqueiros se referem à noite de sacralização e aprontamento aos iniciados na religião. Normalmente acontece durante a noite entrando a madrugada.

alimentação e no mercado local, por isso que este Amalá, se faz somente no aniversário de sua feitura para o seu orixá Xangô que acontece em meados de outubro.

Em rituais de aprontamento, ou seja, cerimônia que os filhos de santo fazem sua iniciação ou renovam seus votos, depois de todos os rituais do batuque, um dos últimos rituais é a sacralização de um peixe, e com esse pode-se também preparar e oferecer para Xangô um Amalá.

Figura 4. Amalá como camarão seco e com pirão

Fonte: Registro elaborado pelo autor

O Amalá sempre é guarnecido com um pirão, angu, como é conhecido em outras regiões do Brasil. O pirão é uma preparação composta de um líquido quente, espesso por uma farinha. O pirão do Amalá do batuque é normalmente feito com farinha de mandioca. A farinha de mandioca sempre foi um insumo de preços baixos e com alto poder espessante, pois quando misturada em um líquido quente forma uma goma muito semelhante com a goma da viscosidade do quiabo que se prepara o Amalá do candomblé. Fora isso, tem a consistência que permite comer com a mão ao misturar-se com a carne. Outro tipo de farinha que se faz Amalá é a farinha de milho, usada quando se faz para Xangô e Oxum[9]. O pirão é uma das etapas do Amalá que requer "habilidade, força e principalmente fé", conta Pai Luciano.

Quando Pai Luciano foi feito (iniciado), no batuque, depois de um certo tempo, uma das suas parentes de santo, Tia Malvina do Xapanã, era uma das responsáveis da cozinha de um dos terreiros pertencentes à mesma gôa[10]. Ele como jovem batuqueiro e com sua cabeça recém feita para Xangô, foi chamado para ajudar na cozinha e assim aprender fazer todos os axés[11],

[9] Orixá feminino que mitologicamente foi casada com Xangô.
[10] A palavra "gôa" no contexto do batuque gaúcho indica um local amplo e significativo, muitas vezes associado a um terreiro, onde as práticas religiosas são realizadas.
[11] Neste contexto o termo axé se refere ao preparo das comidas simbólicas e rituais.

da frente aos fundos[12]. Tia Malvina pediu para que ele fizesse o pirão: "Prontamente retirei aquela panela com o caldo quente do fogão e comecei a bater enquanto ela colocava a farinha", conta Pai Luciano. A farinha quando é mexida com força e rapidez ao entrar no líquido quente, empelota rapidamente, então Pai Luciano: "paf, paf, paf, mexia com muita força com uma pá de madeira. Mesmo com os braços doloridos e cansados, somente quando tia Malvina dissesse que o pirão estava aerado, liso e brilhante é que estaria finalizado, afinal, tu é do Xangô, tem que saber fazer o pirão". O líquido para fazer o pirão pode ser um líquido frio no momento de adicionar a farinha, mas entende-se que como "Xangô é um Orixá do fogo, um Orixá quente", como lembra Pai Luciano, o líquido tem que estar fervendo no momento da adição da farinha de mandioca. Este modo de preparo: o líquido quente, o borbulhar do pirão, a força com a pá de madeira, mexer incansavelmente, também mostra os saberes ancestrais e as características simbólicas do Orixá por meio do preparo do Amalá. O Amalá que vai para o quarto de santo, é frio, como todas as comidas rituais que se servem como oferenda.

Outro ingrediente do Amalá oferecido para Xangô são as bananas guarnecidas na gamela. As bananas mais conhecidas no Rio Grande do Sul são: banana caturra, também conhecida como banana nanica ou banana d'água; e a banana catarina, conhecida como prata catarina que é um cultivar da banana prata.

No Amalá para Xangô, que fica no quarto de santo, coloca-se 12 bananas. O mais usual é a banana catarina. As doze bananas podem simbolizar os doze ministros do rei Xangô, como podem representar também uma coroa, pela forma que são colocadas. Como Xangô também responde junto aos mortos, as bananas servem como uma proteção da oferenda. Pode-se descascar as bananas quase até o final e colocá-las uma ao lado da outra com a parte da casca para dentro. Dependendo da nação do batuqueiro, as bananas podem começar a ser descascadas pela sua parte superior (parte que é colhida do cacho), ou pela parte inferior. Quando descascada pela parte inferior, entende-se que a saliência que aparece no fruto pode simbolizar a coroa do rei. A posição das bananas no Amalá é virada para o centro da gamela. Para os Ibejis (orixás crianças) as bananas são totalmente descascadas e algumas vezes as bananas são cortadas. Por serem orixás crianças, faz-se o simbolismo de ofertar um Amalá com este formato mais infantil. Para Xangô Kamucá (Amalá que se faz com repolho), as bananas usadas são a caturra e essas são completamente descascadas. Quando as bananas estão com casca e em posição da sua ponta para fora da gamela, sabe-se que este Amalá é para proteção (do terreiro, contra os adversários de um modo geral).

Pai Luciano analisa, que nem sempre as bananas foram um alimento barato e acessível, "era um alimento escasso e que somente uma determinada classe de pessoas mais abastadas tinham acesso, por isso as bananas são inclusas no Amalá que vai para o quarto de santo e não no Amalá servido durante a festa de batuque". Portanto, Amalá sem a banana tem uma intenção específica.

[12] Saber fazer as oferendas e comidas desde os orixás de frente (Bará, Ogun Avagã e Oya Dirà), passando pelos orixás do quarto de santo até Oxalá, e os ancestrais que ficam nos fundos da casa de religião.

Figura 5. Amalá com bananas descascadas ao contrário

Fonte: Registro elaborado pelo autor

A intenção com que é preparado

No Batuque do Rio Grande do Sul, diferente de algumas religiões, as comidas e preparos não são feitas ou servidas apenas em datas especiais e sim fazem parte do cotidiano batuqueiro. As comidas do batuque sempre têm uma intenção para ser preparada, como por exemplo, em agradecimento, para questões de saúde, questões financeiras, questões profissionais, clareza de pensamentos, questões judiciais, intenções amorosas e principalmente na iniciação dos filhos de santo na religião. O Amalá para Xangô é uma das comidas simbólicas que faz esta interação entre o humano e não humano (divindades, orixás), por meio da intencionalidade.

Quando começam os preparos do Amalá, escolher a carne, macerar as folhas de mostarda, cortar os temperos, e fazer o pirão, já se começam as intenções a serem proferidas, mentalizadas, faladas. Dependendo do tipo de Amalá se faz todos os pedidos necessários. O Amalá mesmo sendo uma oferenda para Xangô pode conter na sua apresentação alimentos que simbolizam outros orixás: quindim para Oxum com a intenção do dinheiro, cocadas brancas para Iemanjá com a intenção de acalmar os pensamentos, fatias de abacaxi para Obá com a intenção de amor, maçã para Oyá com a intenção de movimento e de agradar a Xangô com uma de suas esposas. Tudo começa no jogo de búzios quando o próprio orixá orienta a necessidade conforme a intencionalidade.

Quando há intenções mais específicas, o Amalá além dos alimentos simbólicos que pode levar é acrescido de outros elementos como cabeça, pé, mão em cera[13] que representa bem a intencionalidade do corpo humano. Um dos Amalás que foi demonstrado por Pai Luciano foi de uma vaga em uma creche para uma criança por meio de uma liminar judicial. A mãe da criança da comunidade onde a casa de santo pertence, não conseguiu uma vaga na creche e precisava ir trabalhar. No jogo de búzios, apareceu que era necessário fazer um Amalá para que o judiciário se movimentasse em tempo hábil para que a mãe não perdesse o trabalho e a criança tivesse sua vaga garantida na creche. O Amalá foi em parte com os preparos já mencionados aqui e em parte com símbolos infantis como mamadeira, doces e brinquedos, um papel escrito para Xangô pedindo uma vaga na creche, no centro uma cabeça de cera com mel

[13] Mão em cera é o formato do corpo humano moldado em cera de fazer vela. Os batuqueiros utilizam desta prática em fazer partes do corpo humano para poder fazer trabalhos de religião com intenções específicas. Normalmente são ocas, para poder serem preenchidas com os elementos e alimentos do orixá, bem como os pedidos específicos.

para que a pessoa responsável no judiciário tivesse a sensibilidade (doçura) de entender aquele caso.

Figura 6. Amalá de doçura

Fonte: Registro elaborado pelo autor

Muitas vezes o Orixá por meio do jogo de búzios mostra que a situação do consulente[14] é uma situação muito delicada em relação à saúde, ou em relação a sua vida financeira, ou até mesmo a sua estrutura familiar. Para isso tem um Amalá de misericórdia. O Amalá de misericórdia é grande, volumoso, farto, fica no meio da casa e não diretamente no quarto de santo na frente do orixá. O Amalá de misericórdia, demonstrado a seguir, era de uma pessoa que estava com uma enfermidade que poderia ser terminal em sua vida. Segundo os búzios, ao fazer este Amalá de misericórdia a pessoa se encontrava ainda com saúde razoável, mas logo em seguida hospitalizou-se e ficou em estado terminal e se salvou.

O Amalá de misericórdia é composto por todas as comidas que Xangô gosta, todos seus agrados em termos de alimentos, em quantidade de fartura. Logo após esta oferenda, pede-se para que Xangô troque o sofrimento da pessoa enferma pelo axorô[15] de algumas aves.

Figura 7. Amalá de misericórdia para Xangô

Fonte: Registro elaborado pelo autor

[14] Consulente é a pessoa que procura por meio do jogo de búzios ou da clarividência do pai ou mãe de santo, e recebe orientações espirituais.

[15] Sangue vertido de aves e quadrúpedes que simboliza a vida no batuque, e não a morte como quase sempre é mencionado.

Os batuqueiros apreendem territórios, potências, forças por meio das relações com as divindades. Assim, as religiões de matriz africana, como afirma Goldman (2005, p. 8) estão diante de uma

> [...] série de intrincados sistemas de classificação que forma uma ontologia que comporta uma metafísica e uma filosofia da natureza e da sociedade [...] Em certo sentido, o mar é Iemanjá, o raio e o vento são Iansã, e a doença é Xapanã. Natureza, cultura, seres humanos, o cosmos, tudo parece articulado nesse sistema.

Por isso o conceito de bem e mal não será apresentado neste trabalho da forma eurocêntrica que sempre foi transmitida. Para Anjos (2006), nas religiões de matriz africana, o bem e mal não são substâncias comuns, são formas de significados de fechamento e abertura de relações sociais.

O Amalá de proteção é oferecido a Xangô quando se identifica o causador de um malefício para o consulente ou até mesmo para a própria comunidade religiosa. Em um Amalá de proteção, são oferecidos alimentos que não são agradáveis para Xangô, como: sal grosso, bananas com casca, bananas no sentido virado para fora da gamela, o pirão misturado com o preparo da carne com os vegetais, carne com ossos, folhas de cactos com espinhos como se fossem bananas. A intenção dos Amalás com estas características são: virar os pensamentos da pessoa que foi intencionado, atrapalhar as atitudes, atrapalhar algumas atividades, cortar o mal, provocar a ira em Xangô para lutar. Normalmente esses Amalás são servidos em recipientes que não são gamelas e sim alguidares[16], ou em outros tipos de recipientes.

Figura 9. Amalá de proteção

Fonte: Registro elaborado pelo autor

[16] Alguidar, no plural alguidares: recipiente de argila com formato de bacia que se usa para servir muitos dos trabalhos no batuque.

O tipo de local que é despachado

No momento em que o Amalá está pronto, ele é ofertado para o orixá no quarto de santo. O quarto de santo é um dos lugares mais sagrados de uma casa de religião de batuque, é nele que estão os assentamentos dos orixás, tanto do pai de santo como dos filhos de santo. Normalmente é um local com diversas prateleiras que contém muitos elementos simbólicos como, por exemplo, metais, utensílios, guias e colares. Já os alimentos que são dispensados no quarto de santo, ficam no chão, assim como todas as oferendas. Já o Amalá fica sempre em cima de um pilão de madeira. O Amalá de misericórdia é o único colocado no centro do terreiro e não no chão.

Figura 10. Amalá no centro do terreiro

Fonte: Registro elaborado pelo autor

Após passar pelo quarto de santo, o Amalá, na grande maioria das vezes, tem que ser despachado, exceto os que serão servidos em dia de festa. Uma das premissas das religiões de matriz africana é a ligação com a natureza. Os orixás são força da natureza, e da natureza vem todos os elementos e fundamentos da religião. As comidas do axé e as comidas para os orixás, depois de oferecidas no quarto de santo, independente da intenção, tem que ser despachadas, tem que voltar para a natureza, sempre tudo volta para a natureza. Todos os insumos são provenientes de uma origem natural e para natureza tem que voltar.

Atualmente no batuque do RS há uma grande tendência para que todas as oferendas, sejam elas de qualquer nação, não contenham nenhum material ou utensílio poluente. Ao despachar um trabalho no rio junto com Pai Jorge de Iemanjá, logo ao chegar próximo do rio, uma das primeiras instruções do Pai aos filhos de santo da casa era: "retirem todos os lixos não recicláveis e coloquem em um saco de lixo na beira da estrada para o lixeiro levar"[17]. Todos os outros elementos do axé foram despachados no rio, ou seja, na natureza, entre eles bebidas sem garrafa, comidas sem embalagens, cestas de vime, velas sem embalagens. Somente itens que se tinha certeza que se decompunham.

Com o Amalá de Xangô não é diferente. No batuque entende-se que a comida ritualística, quando não é comida pelos "pecadores" (Norton, 2006), tem que ser devolvida para

[17] Registro feito em saída de campo durante a missa dos eguns com pai Jorge de Iemanjá dia 25/02/2025.

a natureza. O Amalá pode ser despachado nos reinos, por exemplo, na cachoeira quando é um trabalho ou oferenda junto com Oxum, já que é uma das esposas de Xangô; na Pedreira quando é para trabalhos com justiça ou agradecimentos; na mata quando se faz um Amalá de Xangô com Iansã (Oya); na beira da praia um Amalá de clareza, com a orixá Iemanjá; no cemitério quando ligado aos ancestrais. O despacho do Amalá significa uma das últimas fases de um ciclo que tem como simbolismo devolver para a natureza toda a intenção colocada que se transforma em oferenda, que vira um elo de comunicação, axé, entre o orixá, quem intencionou e o Amalá.

A potência da comensalidade expressada

O Amalá dos "pecadores" (Correa, 2006) é uma comida que alimenta muitas pessoas, uma comida que sustenta e ameniza a fome, já que normalmente os terreiros, as festas de batuque, são constituídas por muitas pessoas, portanto uma comida que tenha carne, vegetal e um pirão, certamente sustenta a fome das pessoas. Para Pai Luciano, o Amalá é uma comida de muito rendimento, pois o orixá Xangô é um orixá da "fartura, glutão, comilão, dono da mesa", gosta de muita comida, "por isso que se diz que alguns dos filhos de Xangô são gordos".

Nas festas de batuque, até o momento de tocar os cânticos e rezas para Xangô, não se serve e nem oferece aos participantes comida alguma, somente depois que se começa a servir o Amalá. O Amalá é comida ritualística, logo após tocar para Xangô para-se a roda de batuque, as músicas e o tambor, e todos os presentes no recinto comem juntos esta comida. Comem em pé, com as mãos. Se tiverem orixás manifestados no mundo por meio da possessão, os orixás ficam presentes e não comem o Amalá, somente os demais presentes. Logo após este momento de comensalidade ritualística é que se volta o tambor, os cânticos e rezas e as outras comidas que podem ser servidas. Neste momento do culto aos orixás por meio do Amalá, trata-se da mesma comida oferecida para o orixá, sendo também oferecida para o humano (pecador), formando assim uma unidade ritual, espiritual e simbólica. "Na nação Ijexá o Amalá que fica no quarto de santo servido na gamela é o Amalá que é servido às pessoas no final da obrigação. E nós (nação Jêje e Oió) não, nós servimos o Amalá de prato durante a obrigação", afirma Pai Luciano.

Sempre o Amalá vai ser preparado com o pirão mais firme para que sirva para conseguir se misturar com a mão com o restante do preparo da carne e a mostarda. Diferente do Amalá que é oferecido no quarto de santo, o Amalá que é servido na festa de batuque é aquecido. O Amalá de colher, normalmente o pai ou a mãe de santo fica sentada ao chão, junto com a gamela, no local onde está acontecendo a festa de batuque, e servem com uma colher de pau uma porção de pirão com a mistura de carne e mostarda, que seja fácil de comer. Pai Luciano diz que "antigamente, se tinha sempre no mesmo local uma bacia com água e sabonete para lavar as mãos antes de começar os rituais, cânticos e rezas, justamente para poder comer o Amalá com a mão". Já o Amalá de prato vem todo o Amalá e ele é comido da seguinte forma: com uma mão segura-se o prato, com o dedo indicador e o dedo médio junta-se do prato um pouco de pirão misturado com a carne com mostarda, levando desta forma até a boca.

Figura 11. Amalá sendo comido com auxílio das mãos

Fonte: Registro elaborado pelo autor

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao descrever o Amalá para Xangô preparado no batuque do Rio Grande do Sul, percebi como chef de cozinha e professor do curso de gastronomia, a potência deste orixá por meio da sua comida ritual. O Amalá tanto na complexidade da combinação dos seus ingredientes como em todo o seu modo de preparo, já demonstra a amplitude do seu poder representativo. Ficou nítido que as origens deste preparo se esforçam para dar conta de duas características centrais no batuque. A primeira, que é uma religião de uma comunidade historicamente empobrecida e marginalizada, por isso um rendimento grande em termos de quantidade. Mesmo com essa característica, o Amalá se propõe a ser uma comida gostosa, rica em sabor, rica em untuosidade[18], com grande poder de saciedade e acima de tudo uma comida confortável pois faz com que todos comam juntos, se alimentem juntos no ato sagrado do batuque, transformando a comensalidade também sagrada por meio do Amalá. O outro ponto que esta comida aponta são as características do próprio Xangô, um orixá quente, potente, forte, dono da mesa, da fartura alimentar que consegue, em conjunto com outros orixás, também interagir.

O povo negro e principalmente o povo de batuque, vem passando por diferentes atravessamentos ao longo da história: vem perdendo espaço, perdendo território, as casas de religião tem se tornado menores. Canoas, a cidade onde este trabalho de pesquisa vem sendo realizado, foi afetada pelas enchentes de maio de 2024, um evento climático bastante marcante na história do Rio Grande do Sul. O tempo das pessoas vem se tornando mais corrido e, principalmente, em um estado tão dominado pela apropriação das religiões afro-brasileiras

[18] Untuosidade: atributo sensorial de gordura nos alimentos.

pela branquitude, pela presença da colonização eurocêntrica, além do apelo midiático da indústria de alimentos, fica evidenciado o quanto o Amalá teve que se adaptar, o quanto teve que se reinventar para poder resistir enquanto comida ritual.

Mesmo diante de tantos ataques sofridos pelas religiões de matriz africana, mesmo com a imposição dos insumos processados ou ultraprocessados no mercado atual, os saberes e fazeres do Amalá parecem resistentes. Isso se evidencia quando se percebe que nas intenções e interações com o sagrado, o axé sempre foi manifestado. Durante a entrevista, Pai Luciano conta que todas as intenções expressas através dos Amalás arriados no quarto de santo foram alcançadas, e por isso agradecemos para Xangô: Kaô, Cabecile[19].

Diante desta narrativa e análise do *Amalá* praticado no batuque do Rio Grande do Sul, percebe-se uma extrema potência de expressão entre a relação da comida e o sagrado. Isso corrobora com o que afirmam Anjos e Oro (2009), de que os alimentos são articulados em arranjos complexos, fundamentados em saberes e fazeres ancestrais de matriz africana, que reproduzem a presença concreta do sagrado na vida das pessoas. E ainda, os modos de preparar as comidas nas religiões de matriz africana devem ser entendidos além da comida propriamente dita (Corrêa 2005). Para Lody (1977 *apud* Favaro; Corona; Ramos, 2022), o agenciamento das comidas chama atenção sobre o fluxo e o encontro de múltiplas territorialidades: subjetividades, desejos, cosmologias, tradições, éticas, estéticas, corpos, memórias, epistemes, temporalidades, lugares, que nutrem a continuidade das relações do mundo espiritual com o físico, e assim, entre a comida e o sagrado.

REFERÊNCIAS

ALVARENGA, M. J. S. de. **"Cozinha também é lugar de magia": alimentação, aprendizado e a cozinha de um terreiro de Candomblé.** Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília. Brasília, 162 f., 2017. Disponível em: https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/24936/2/2017_MarcosJuniorSantosdeAlvarenga.pdf Acesso em 28 de set. de 2023.

ANJOS, J. C. G. dos. **No território da linha cruzada: a cosmopolítica afro-brasileira.** Porto Alegre: Editora da UFRGS/Fundação Cultural Palmares, 2006.

ANJOS, J. C. G. dos; ORO, A. P. **Festa de Nossa Senhora dos Navegantes em Porto Alegre: sincretismo entre Maria e Iemanjá.** Porto Alegre: Secretaria Municipal de Cultura, 2009.

CORRÊA, N. **O Batuque do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre/BR, EDUFRGS, 2006.

CORRÊA, N. A cozinha é a base da religião: a culinária é a base da religião In: CANESQUI, A. M.; DIEZ GARCIA, R.W. (ed.). **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

FAVARO, J. F.; CORONA, H. M. P.; RAMOS, J. D. D. Composições de pessoas e mundos na cosmopolítica afro-religiosa: a rede de relações no agenciamento das comidas dos orixás**. Religião e Sociedade**, v. 42, n. 2, p. 21-42, 2022. Disponível em:

[19] Saudação ao orixá Xângo

https://www.scielo.br/j/rs/a/p4F4MSjLxPGC8VD4cC5ybYD/?format=pdf&lang=pt Acesso em: 05 de ago. de 2025.

PÓLVORA, J. B. **Na encruzilhada: impressões da socialidade batuqueira no meio urbano de Porto Alegre** / RS. In: BOAVENTURA, I. L (Org.). **Negros no sul do Brasil:** invisibilidade e territorialidade. Florianópolis: Letras Contemporâneas, p. 159- 175, 1996.

WOLFF, E. A entronização do aláààfin e sua conservação: a raiz religiosa kànbína, na religião batuque nàgó do Rio Grande do Sul**. Revista Olorun**. Porto Alegre. N. 18, p. 04-103, jul. 2014. Disponível em: https://revistaolorun.wordpress.com/wp-content/uploads/2018/10/revista-olorun-18.pdf Acesso em: 21 de abril de 2025.

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.

MANGÚT
Conexões Gastronômicas

De comer rezando em Dona Flor e seus dois maridos: a comida sagrada na literatura baiana

From praying to eating in Dona Flor and her two husbands: sacred food practices in bahian literature

De rezar a comer en Dona Flor y sus dos Maridos: prácticas de comida sagrada en la literatura bahiana

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68466

Lais Portela | l.porteela@hotmail.com
https://orcid.org/0000-0002-3820-934X
Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Salvador, BA, Brasil.

Márcia Rios da Silva | marciarios885@gmail.com
https://orcid.org/0000-0002-7024-7434
Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Salvador, BA, Brasil.

Recebimento do artigo: 18-maio-2025
Aceite: 24-agosto-2025

PORTELA, L.; SILVA, M. R. De comer rezando em Dona Flor e seus dois maridos: a comida sagrada na literatura baiana. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 237-251, out. 2025.

RESUMO

Este artigo é resultado do capítulo da dissertação *"A arte de cozinhar e de comer em Dona Flor e seus dois maridos, de Jorge Amado"* defendida em 2023 no PPGEL/UNEB. Neste texto é apresentado reflexões acerca das tradições comensais sagradas analisadas a partir do romance Dona Flor e seus dois maridos, publicado em 1966, por Jorge Amado. Nas discussões tem-se o objetivo de compreender a relação da ficção amadiana com a cultura popular alimentar e religiosa na cidade de Salvador e a microrregião do Recôncavo Baiano. Desta forma, analisou-se o ato de comer presente na obra de ficção e a relação com as tradições alimentares baianas, apurando-se sobre contribuições teóricas da antropologia e história da alimentação e estudos sobre as práticas cotidianas, resultando na percepção das linguagens socioculturais que integram a cultura alimentar do Brasil e da Bahia ligadas diretamente as religiões e seus sincretismos. Contudo, identifica-se que o romance apresenta de forma verossímil práticas alimentares de Salvador e do Recôncavo, relacionados diretamente com o sagrado e as religiões estabelecidas na Bahia.

Palavras-chaves: Gastronomia; Religiosidade; Literatura; Bahia; Comensalidade.

ABSTRACT

This article is the result of the chapter of the dissertation "The art of cooking and eating in Dona Flor and her two husbands, by Jorge Amado" defended in 2023 at PPGEL/UNEB. This text presents reflections on sacred commensal traditions analyzed through the novel Dona Flor and Her Two Husbands, published in 1966 by Jorge Amado. The study aims to understand the relationship between Amado's fiction and popular food and religious culture in the city of Salvador and the microregion of the Recôncavo Baiano. In this context, the act of eating depicted in the novel was analyzed in relation to Bahian culinary traditions, drawing on theoretical contributions from anthropology, food history, and studies of everyday practices. This approach allows for the recognition of the sociocultural languages that integrate Brazilian and Bahian food culture, directly linked to religious practices and syncretism. Furthermore, the novel is shown to realistically portray the culinary practices of Salvador and the Recôncavo, closely connected to sacred aspects and the established religions in Bahia.

Keywords: Gastronomy; Religiosity; Literature; Bahia; Commensality.

RESUMEN

Este artículo es resultado del capítulo de la tesis "El arte de cocinar y comer en Doña Flor y sus dos maridos, de Jorge Amado" defendida en 2023 en PPGEL/UNEB. En este texto se presentan reflexiones sobre las tradiciones comensales sagradas analizadas a partir de la novela Dona Flor y sus dos maridos, publicada en 1966 por Jorge Amado. El estudio tiene como objetivo comprender la relación entre la ficción amadiana y la cultura popular alimentaria y religiosa en la ciudad de Salvador y la microrregión del Recôncavo Baiano. En este contexto, se analizó el acto de comer representado en la novela y su relación con las tradiciones culinarias bahianas, recurriendo a aportes teóricos de la antropología, la historia de la alimentación y estudios sobre prácticas cotidianas. Este enfoque permite reconocer los lenguajes socioculturales que integran

la cultura alimentaria de Brasil y de Bahia, vinculados directamente con la religión y sus sincretismos. Asimismo, se identifica que la novela retrata de manera verosímil las prácticas culinarias de Salvador y del Recôncavo, estrechamente relacionadas con aspectos sagrados y las religiones establecidas en Bahia.

Palabras claves: Gastronomía; Religiosidad; Literatura; Bahia; Comensalidad.

INTRODUÇÃO

> (...)
>
> Para que uma sentinela se anime e realmente honre o defunto presidi-la e lhe faça leve a primeira e confusa noite de sua morte, é necessário atendê-la com solicitude, cuidando-lhe da moral e do apetite.
>
> Quando e o que oferecer?
>
> Pois a noite inteira, do começo ao fim. Café é indispensável e o tempo todo, café pequeno, é claro. Café completo com leite, pão, manteiga, queijo, uns biscoitinhos, alguns bolos de aipim ou carimã, fatias de cuscuz com ovos estrelados, isso, só de manhã e para quem atravessou ali a madrugada.
>
> O melhor é manter a água na chaleira para não faltar café; sempre está chegando gente. Bolachas e biscoitos acompanham o cafezinho; uma vez por outra uma bandeja com salgados, podendo ser sanduíches de queijo, presunto, mortadela, coisas simples pois de consumição já basta e sobra com o defunto.
>
> Se o velório, porém, for de categoria, dessas sentinelas de dinheiro a rodo, então se impõe uma xícara de chocolate à meia-noite, grosso e quente, ou uma canja gorda de galinha. E, para completar, bolinhos de bacalhau, frigideira, croquetes em geral, doces variados, frutas secas.
>
> Para beber, em sendo casa rica, além do café, pode haver cerveja ou vinho, um copo e tão-somente para acompanhar a canja e a frigideira. Jamais champanha, não se considera de bom-tom.
>
> Seja velório rico, seja pobre, exige-se, porém, constante e necessária, a boa cachacinha; tudo pode faltar, mesmo café, só ela é indispensável; sem seu conforto não há velório que se preze. Velório sem cachaça é desconsideração ao falecido, significa indiferença e desamor. (Amado, 2008, p. 20).

Na abertura da narrativa de *Dona Flor e seus dois maridos*, de Jorge Amado, a resposta de Flor à pergunta da aluna sobre "quando e o que servir em velório de defunto" remete a diferentes formas de comensalidade, trazendo luz a uma tradição peculiar presente na sociedade soteropolitana. A professora de arte culinária ressalta uma etiqueta para eventos fúnebres, particularmente nos rituais da Igreja Católica. A recomendação de Flor aponta para uma sociabilidade em um momento delicado, quando também se participa de um rito de passagem, o que servir de alimento e como servir.

No romance, encontramos uma verossimilhança entre a cozinha literária e a cozinha baiana do Recôncavo com grande precisão, isso porque a personagem Flor – cozinheira e

proprietária da "Escola de Culinária Sabor e Arte", é retratada a partir de seu ofício trazendo costumes, crenças, comidas e bebidas da cozinha baiana e do Recôncavo, tornando o romance um verdadeiro livro de culinária. Jorge Amado, autor da obra, amplia a inclusão de práticas alimentares em seus romances permitindo o diálogo com o território baiano, sua economia, história e práticas sociais, como o ato de comer.

A obra *Dona Flor e seus dois maridos*, por sua vez, retrata a história de uma personagem feminina representativa de uma concepção de mulher gestada por valores do patriarcado, vivendo na provinciana Salvador da primeira metade do século XX. Em diversas situações ou episódios nos quais os personagens se envolvem, a dimensão sagrada ou profana do alimento ganha destaque. De modo carnavalizado e ritualístico, tanto o ato de comer quanto o de cozinhar traduzem uma prática cultural muito peculiar, à época, na cidade de Salvador e no Recôncavo Baiano.

É um romance no qual, aqueles que preparam a comida e os que a consomem colaboram na preservação de uma cultura alimentar ancestral. Em vista disso, e considerando a literatura e a culinária como formas de comunicação que se aproximam, esta dissertação promove uma reflexão sobre as artes de cozinhar – uma "invenção do cotidiano", no dizer do antropólogo e historiador francês Michel de Certeau (1996). Com isto, o artigo tem como objetivo compreender a relação da ficção amadiana *Dona Flor e seus dois maridos* com a cultura popular alimentar e religiosa na cidade de Salvador e a microrregião do Recôncavo Baiano. Ultrapassando o campo da literatura e adentrando no domínio sociocultural da alimentação.

Como referencial teórico deste estudo incluí-se autores que tratam da cultura alimentar e da formação sociocultural brasileira, com destaque para a Bahia. Entre eles, Manuel Querino, Luís Câmara Cascudo, Raul Lody e Vilson Caetano Júnior. Esses autores serviram de base para a compreensão de aspectos sociais, como a oralidade, a corporeidade e os saberes tradicionais relacionados à comida, além da simbologia do alimento, permitindo aproximar a representação literária de Jorge Amado das práticas alimentares e religiosas de Salvador e do Recôncavo Baiano.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os objetivos propostos, este estudo adotou uma abordagem qualitativa, fundamentada na revisão bibliográfica e na análise literária. O estudo teve como ponto de partida a leitura do romance *Dona Flor e seus dois maridos*, de Jorge Amado, utilizando a narrativa ficcional como material de análise. A partir dessa leitura, foi realizada uma investigação aprofundada sobre a cultura alimentar de Salvador e do Recôncavo Baiano. Para a fundamentação teórica e a validação das observações presentes na obra literária, a pesquisa recorreu a uma extensa revisão bibliográfica, consultando as obras de renomados antropólogos da alimentação, como Manuel Querino, que valoriza a herança africana na culinária; Luís Câmara Cascudo, que investigou tradições alimentares e folclóricas; Édison Carneiro, estudioso da cultura afro-brasileira e da religiosidade popular; Raul Lody, que aborda a dimensão simbólica e ritualística da comida nos terreiros de candomblé; e Vilson Caetano Júnior, que analisa a relação entre alimentação, ancestralidade e rituais afro-brasileiros. A metodologia, portanto, concentrou-se na comparação entre a representação da alimentação na ficção e as práticas e discursos alimentares da população, conforme documentado nos estudos

antropológicos, visando aproximar os discursos sociais e as manifestações culturais sobre a comida.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em suas narrativas, o escritor Jorge Amado alimentou de comida, história e cultura os seus personagens, dando-lhes reflexões, dizeres e saberes com base na "cozinha de azeite" e suas práticas, já estabelecida na Bahia, bem como nos pratos migrados de outras nações. Explorando o conceito preciso de literatura brasileira, como aponta Eduardo de Assis Duarte (1997), Jorge Amado concilia de forma orgânica o vínculo a partir da relação íntima que se cria através da representação do povo em seu dia a dia.

A história de *Dona Flor e seus dois maridos* expressa uma dinâmica social da capital baiana em uma área urbana que hoje compreende o centro antigo, ao tempo em que tece uma imagem de cidade mística e "sincretizada", "na loucura e mistura" que é a Bahia, terra "(...) de Todos os Santos, encanto e Axé, sagrado e profano (...)".[1] Com essa percepção da cidade, Amado perpetuou uma visão pessoal e singular sobre a Bahia e seus habitantes, até então desconhecida do Brasil, com imaginação e a partir de suas vivências, valores e crenças.

Considerando as diversas convergências sobre a formação alimentar brasileira e, consequentemente, baiana, pode-se questionar o que é a arte de comer na Bahia e o que torna essa comensalidade excepcional no romance amadiano. No texto "Breve notícia sobre a cozinha baiana", Hildegardes Vianna (2014) afirma que, para se compreender o que se come na Bahia, é imprescindível olhar para as ruas e os tabuleiros.[2] Neles, está exposto todo tipo de comida, inclusive, a "comida de santo", o que dá uma ideia da hibridização da cultura alimentar na cidade de Salvador, ao tempo em que conta a história da Bahia com sabor e ritmo. Em *Dona Flor e seus dois maridos*, a comensalidade baiana não se faz distante desses aspectos pontuados por Vianna. É possível observar que a cozinha baiana que se come está nas casas, nas ruas, nos terreiros, como em outros espaços religiosos da cidade de Salvador.

Do comer e da morte

No primeiro capítulo, a obra se inicia com as circunstâncias da morte de Vadinho – esposo de dona Flor –, morte esta que ocorre em dia de carnaval e dá ao velório uma grande movimentação de pessoas. A partir desse momento inicia-se um incentivo popular, comum entre os mais antigos para os velórios e que acontecia na residência do morto: "Sucediam-se histórias enquanto dona Norma e dona Gisa, a casadoira Regina, outras moças e senhoras, serviam cafezinho com bolos, cálices de cachaça e licor de frutas. A vizinhança providenciará para que nada faltasse ao velório" (Amado, 2008, p. 34).

Em suas reflexões sobre os velórios no Brasil, Édison Carneiro (1972) destaca que essas celebrações significam o momento de passagem espiritual para todas as camadas sociais, nas quais não se dispensa a comida. Para Carneiro, mesmo aqueles que tinham poucos recursos recebiam cuidados dos vizinhos, que colaboravam na organização do funeral, inclusive, na recepção dos que compareciam à sentinela.

[1] Trecho da letra da canção "Chame gente", de Antônio Pires e Armando Macedo.

[2] Esse texto de Hildegardes Vianna integra a coletânea "Antologia *da alimentação no Brasil*", organizada por Luís Câmara Cascudo, com primeira publicação em 1967.

Marcadas por fartura alimentar, as sentinelas – velórios – tiveram início no Egito, segundo Cascudo (2014), disseminando-se por vários países europeus, os quais agregaram, além da alimentação, simbologias de sociabilidade. Esses formatos foram incorporados no Brasil, desde a colonização, através das diversas culturas, principalmente a lusitana. No romance, encontramos referências à fartura e a algumas formas de sociabilidade, pois, segundo dona Flor, não se deve deixar os participantes do velório com fome, noite adentro.

> Nem por ser desordenado o dia de lamentação, tristeza e choro, nem por isso se deve deixar o velório correr em brancas nuvens. Se a dona da casa, em soluções e desmaio, fora de si, envolta em dor, ou morta no caixão, se ela não puder um parente ou pessoa amiga se encarrega então de atender à sentinela pois não se vai largar no alvéu, sem de comer nem de beber, os coitados noite adentro solidários por vezes sendo inverno e frio (Amado, 2008, p. 20).

Para Édison Carneiro (1972), o ato de comer nos velórios, ao longo da noite, está relacionado às religiões europeias e africanas e, no Brasil, teve influência expressiva dos portugueses. Com os egípcios, tem-se a fartura na mesa, um modo de assegurar a presença daqueles que velam o corpo do morto, enquanto, nas religiões de matriz africana, a alimentação tem relação estreita com a espiritualidade e a passagem do defunto. Apesar dos ensinamentos de Flor não estarem associados aos costumes religiosos cristãos ou candomblecistas, compreende-se a inserção do sacramento nos costumes religiosos africanos, inseridos na cultura baiana, através do sincretismo religioso.

Todas essas características formaram a cultura fúnebre no Brasil, e, no romance, a resposta de Flor à aluna sobre "Quando e o que servir em velório de defunto" expressa as heranças de diferentes povos. Por exemplo, tem-se a cachaça, uma bebida que, para Flor, é indispensável, sobretudo por aliviar o sofrimento noite adentro. De origem brasileira, a cachaça, ou aguardente, é derivada da cana-de-açúcar. Os primeiros relatos sobre a bebida no Brasil são de meados do século XV, em textos de poesia e em cartas enviadas a Portugal (Cascudo, 2014). Apesar de o nome cachaça só ter sido disseminado anos depois, seu reconhecimento tornou-se possível após a descrição de suas propriedades. O seu fabrico se dava em regiões de engenho, dentre as quais o Recôncavo Baiano ganhava destaque a partir do consumo na capital. "Faz-se vinho com suco da cana, que é barato, mas só para escravos e filhos da terra" (Cascudo, 2014, p. 16).

O ato de beber a cachaça ficou conhecido como "beber o morto", expressão popular na região Nordeste; essa tradição tem herança africana, ressignificada ao longo dos anos. Também conhecida como gurufim, é a última homenagem ao falecido e ocorria nas favelas e comunidades do Brasil, aponta Carneiro (1972). A bebida então ganha destaque durante as ladainhas de passagem – cantiga ecoada após a meia-noite para passagem espiritual –, cantadas pelo povo: a cada rodada da canção de passagem, uma dose de pinga ou de café, é servida para distrair, noite adentro, relata Édison Carneiro para o Jornal O Globo (1972, p. 2).:

> Gurufim já não está aqui ...
> Gurufim foi pro alto-mar...
> (Foi pro alto-mar)
> Gurufim tá com fome...
> (Gurufim não come)
> Quem come então?
> (Quem come é tubarão!)

> Tubarão não come!
> (Quem come então?)

No romance, segundo a protagonista, o beber o morto vai além da homenagem ao defunto ali presente, sendo uma forma de valorar aquela alma, representando o amor e o respeito que a família tinha pelo sujeito. Essa realidade é comumente descrita por populares no Recôncavo da Bahia e em comunidades de Salvador, levando assim à relação com a comensalidade fúnebre.

Do comer sagrado

Há outras formas de comensalidade em *Dona Flor e seus dois maridos*, que expõem uma relação do sagrado com a morte. Embora não se tenha, nessa narrativa, alguma informação acerca da devoção da personagem, Flor se vale de preceitos católicos e candomblecistas para afastar da sua vida a imagem de Vadinho, que retorna ao mundo dos vivos como uma entidade espírita. Incrédula, inicialmente, a culinarista o repreende recorrendo a orações, sem sucesso, pois Vadinho vem a Flor em forma de *Egun* – alma de mortos na religião do candomblé –, atraído a partir do momento em que Flor manifesta saudade, sentimentos e emoções com a sua ausência. A percepção da entidade de Vadinho, provocada pelas crenças da religião de matriz africana, confirma o comportamento que Vadinho assume nessa aparição, especialmente durante a visita de Flor ao seu túmulo, no sétimo dia após sua morte. Na visita, encontra o babalaô Didi, que aconselha a viúva:

> Do bolso do paletó extraiu um fio trançado de palha-da-costa, um mocã, com ele amarrando cravos e saudades num pequeno buquê e dando um nó. – Desamarre quando arriar na cova de Vadinho. É para o egum dele se aquietar. – E disse em nagô, diminuindo a voz: – Acuabó! (Amado, 2008, p. 192).

Segundo Leite (2019), a construção do personagem Vadinho tem inspiração em *Egun* e no orixá *Exu*. No segundo capítulo do romance, há referências à mitologia afro-baiana, sobretudo pela correlação entre as vivências de Vadinho e o comportamento de entidades religiosas de matriz africana. Vadinho se materializa apenas para dona Flor, que busca diversas tentativas de afastá-lo e, com a ajuda de sua comadre Dionísia de Oxóssi, procura o resultado no candomblé:

> Para lhe garantir tranqüilidade, livrá-la de olho-mau, de qualquer doença, das ameaças do egum inconformado a atraí-la para sua morte, dona Flor devia cumprir obrigação de monta, não um despacho simples, não um ebó qualquer (Amado, 2008. p. 439).

Para apartar o egun de Vadinho, faz-se necessária uma ritualização que tem como principal fonte o alimento, a ser ofertado com o sacrifício de animais: "Diante de tudo isso o próprio açobá adiantará do seu para as despesas mais urgentes; um carneiro, duas cabras, doze galos, seis conquéns, doze metros de pano (...)" (Amado, 2008, p. 439).

No candomblé, o ato de comer tem um sentido ampliado. Come-se além da boca ou do sentar-se à mesa, e envolve desde a bebida até a matança. Logo, comem o homem, o orixá, o chão e o espírito, sendo o alimento um vínculo entre os homens e os deuses, entre o carnal e o axé (Lody, 1998). No romance, essa conexão é propiciada por Dionísia, que justifica a matança como um sacrifício oferecido em nome de Flor, em diversos momentos da narrativa, não só para afastar o *egun*, mas também para protegê-la:

> Também nos ebós dos candomblés, em sacrifícios de conquéns e pombos, de galos e de um bode negro, despachos encomendados por Dionísia de Oxóssi para defender sua

> comadre dona Flor dos malefícios e dos malvados, Exu fechava seus caminhos, trancava suas encruzilhadas para o galante sedutor, especialista sem rival em consolar viúvas, roubando-lhes os solitários corações e, de passagem, haveres e economias, cobres e pratas, anéis e jóias (Amado, 2008, p. 212).

O capítulo V do romance permite uma reflexão sobre a presença do sagrado na comensalidade dos orixás, seja no relato do despacho da alma de Vadinho, seja na "informação prestada por Dionísia de Oxóssi", conforme o narrador, acerca das "comidas e quizilas de orixás", dentre eles, Xangô, Ewá, Iyá Massê, Oxum, Ogun, Omolu, Oxóssi, Yansã, Oxumaré, Oxalá e Exu. Na comensalidade dos deuses, a personagem Dionísia fala das particularidades de cada um: a comida sagrada, os mitos e a crença.

Vivaldo Costa Lima (2010) ressalta a importância da narrativa de Jorge Amado, por dar destaque à etnoculinária da Bahia, com a cozinha dos terreiros de candomblé. Na informação a seguir, tem-se o que vai à mesa de cada santo, bem como o que não come ou rejeita, de acordo com Dionísia de Oxóssi.

> COMIDAS E QUIZILAS DE ORIXÁS
> (informação prestada por Dionísia de Oxóssi)
>
> Toda quarta-feira Xangô come amalá e nos dias de obrigação come cágado ou carneiro (ajapá ou agutã).
> Euá, orixá das fontes, tem quizila com cachaça e com galinha.
> Iamassê come conquém.
> Para Ogum guardem o bode e o aquicó, que é galo em língua de terreiro.
> Omolu não suporta caranguejo.
> De espelho e leque, de melindre e dengue, Oxum gosta de acará e de ipeté feito com inhame, cebola e camarão. Para acompanhar carne de cabra, sua carne predileta, sirvam-lhe adum: fubá de milho com dendê e mel de abelhas.
> Oxóssi, encantado do maior respeito, rei do Queto e caçador, é cheio de quizilas. Na floresta enfrenta o javali mas não come peixe se o peixe for de pele, não tolera inhame e feijão-branco, e não quer janelas em sua casa — sua janela é o mato.
> Para a guerreira que não teme a morte nem os eguns, para Iansã, não ofereçam abóbora, não lhe dêem alface ou sapoti, ela come acarajé.
> Feijão com milho para Oxumarê, para Nanã caruru bem temperado.
> Dr. Teodoro é de Oxalá, logo se vê pelo modo sério e pela compostura. Quando está luzindo terno branco e leva seu fagote igual a um paxorô, parece Oxalufã, Oxalá velho, o maior dos orixás, o pai de todos.
> Suas comidas são ojojó de inhame, ebó de milho branco, catassol e acaçá. Oxalá não gosta de temperos, não usa sal nem tolera azeite.
> Dizem ter sido o açobá Didi quem fez o jogo para o finado e os búzios por três vezes confirmaram: o santo de Vadinho era Exu e nenhum outro. Se Exu é o diabo, como consta por aí? Talvez Lúcifer, o anjo decaído, o rebelde que enfrentou a lei e se vestiu de fogo.
> Comida de Exu é tudo quanto a boca prova e come, mas bebida é uma só, a cachaça pura. Nas encruzilhadas Exu aguarda sentado sobre a noite para tomar o caminho mais difícil, o mais estreito e complicado, o mau caminho no dizer geral, pois Exu só quer saber de reinação.
> Exu mais reinador o de Vadinho (Amado, 2008, p. 366).

A comensalidade dos santos candomblecistas expõe não só uma religiosidade, como as crenças de uma comunidade. Como ressalta Eugênio (2019), o alimento está presente nos rituais sagrados e no cotidiano da população afro-baiana. De acordo com o autor, como ato de

comunhão, seja nos "despachos", seja nas celebrações, a comensalidade sagrada é uma herança de valor imensurável na constituição da cultura afro-brasileira.

Para Raul Lody (1998), comer é "acionar o axé", uma vez que age diretamente sobre a energia e a força presentes na religião de matriz africana. E, através dessa conexão, o alimento difunde um valor simbólico. Lody (1998) ainda sinaliza que, no candomblé, tudo se come e todos comem, indo além da percepção do comer do homem ou do orixá. Alimentados na sacralidade, os instrumentos musicais, os objetos pessoais coletivos e até o espaço reafirmam o simbolismo da comensalidade para a religião de matriz africana.

Elaborar o banquete sagrado é criar uma relação social e religiosa com o alimento, no qual cada processo, ingrediente e utensílio assumem diferentes significados, de acordo com cada orixá, prato ou intenção daquele festim. No romance, a conexão com os instrumentos, a responsabilidade religiosa com os sacrifícios e oferendas são expostas durante o trabalho feito por Dionísia:

> Durante a noite e pela madrugada tinham feito o sacrifício dos animais, e ao primeiro clarão do sol, puseram diante de cada orixá a gamela com sua comida ritual. Por todo o domingo, à tarde e à noite, os preceitos continuariam com os orixás presentes no terreiro. Suspender, parar no meio, não prosseguir, dando o feito por não feito, impossível, comadre, em ebó de tanto axé. Das consequências fatais e imprevisíveis, do castigo cruel dos encantados, quem escaparia com vida? Nem ela própria Dionísia, apesar de simples intermediária. Agora era ir até o fim. Mesmo que a comadre se considerasse livre de ameaças, o ebó era uma garantia a mais para seu sossego. Já o dinheiro fora gasto; já haviam os orixás bebido sangue quente dos animais na hora da matança e aceito os pedaços preferidos de sua carne ao alvorecer (Amado, 2008, p. 439-440).

Os orixás, por sua vez, recebem o alimento como forma de socialização e fortalecimento do vínculo religioso. Dentre os alimentos ofertados, tem-se uma ampla lista – carnes vermelhas, peixes, condimentos, frutas – com preparações especiais, comumente da cultura africana, como se pode ver em *Dona Flor e seus dois maridos*. Segundo Raul Lody (1998), a oferta desses alimentos não se restringe às casas de religião africana. Ocorre nas festividades locais, em comunidades e nas relações sociais, até em junção ao catolicismo.

Do comer popular: festivo e divino

As festas populares, descritas no romance, demonstram que a comensalidade não se limita à saciedade, mas envolve dimensões simbólicas e culturais. Assim, os costumes sagrados do comer, trazidos no romance, nem sempre indicam relação com as religiões presentes na Bahia, mas aproximam-se da fé e foram se arraigando aos costumes culturais ao longo dos anos. A morte é uma passagem que recebe celebrações e, em algumas culturas, requer a comensalidade, que tem uma dimensão significativa. Ainda em *Dona Flor e seus dois maridos*, outras formas de comemoração e celebração – nos "festejos" de rituais católicos e candomblecistas – demandam o comer junto, na vida ou na morte.

Nessas celebrações apresentadas no romance, há uma relação entre cozinhar e apreciar os ingredientes durante a preparação de um prato, e em situações em que o comer tem dimensão sagrada, não é diferente. Inúmeros signos refletem a cultura nas comemorações religiosas, comuns na cidade de Salvador, dentre as quais as festas juninas em homenagem aos santos católicos Santo Antônio, São Pedro e São João, nascidos no mês de junho, e a festa dos *Ibejis*, de matriz africana, para agradecer a Cosme e Damião, também católicos. Nessas festas,

há um cardápio vasto de pratos, alguns considerados típicos e regionais. A comensalidade extrapola a ideia de manter os participantes saciados, ganhando importância a simbologia alimentar como forma de agradecimento. Com esses signos culturais, os ingredientes das receitas deixam de ter valor único e exclusivamente nutricional e de cordialidade, tornando-se significativos ao acontecimento. Muitas vezes, as festas populares são determinantes em uma cultura, principalmente na construção identitária dos sujeitos que as frequentam e na consolidação da relação dos indivíduos com as crenças e superstições.

Nas festas populares, a relação com o alimento tem não só simbologias de acolhimento, mas também se constitui por uma percepção folclórica adquirida ao longo dos anos. No Brasil, em especial, há uma extensão desse contexto devido à hibridização cultural, promovendo um combinado de comemorações, de certa maneira inéditas, com as culturas originárias. Apesar de nós, brasileiros, abraçarmos as manifestações culturais dos demais povos que compuseram nossa sociedade, incorporamos adaptações que proporcionaram uma diversidade de rituais.

Na Bahia, a despeito da larga contribuição africana na comensalidade ritual, é inegável a incorporação de práticas religiosas de outras etnias na partilha alimentar, o que torna peculiar a formação de uma comunidade afro-baiana. A população manteve suas raízes de matriz africana, mas explorou significados diferenciados, devido às crenças indígenas e lusitanas. Sendo assim, há uma mescla nas comemorações sagradas. Nelas, estão incorporados costumes e crenças dos colonizadores, dos povos indígenas – nativos das terras americanas, com sua fé – e dos povos escravizados. Forçados a viverem um cotidiano diferente do vivido em seus países de origem, os africanos promoveram adaptações nas comemorações sagradas.

Com particularidades socioculturais, as celebrações no Brasil foram se inserindo e promovendo hábitos alimentares. No romance, alguns pratos típicos da dieta alimentar baiana têm relação com os festejos de Cosme e Damião e com os santos juninos Santo Antônio e São João. Essas festas vêm de conhecimentos que atravessam etnias e são simbólicas em tudo que as cerca, como a música, a dança e, principalmente, a comida. Nas festas juninas, em especial, encontramos esse vínculo alimentar relacionado ao início da colheita do milho. Esse alimento está presente em todo território americano, representando fartura, prosperidade, bem como a identidade cultural do Brasil (Lody, 2019).

Portanto, a alimentação é incorporada às festas populares marcadas por influências multiculturais. Segundo Cascudo (1963), o folclore alimentar, associado à comida que faz parte de uma origem cultural popular, é complexo e vasto, tal qual a história da alimentação. A explicação desse pesquisador reside no fato de que alguns hábitos alimentares constitutivos das manifestações culturais diferem daqueles da comensalidade cotidiana, por vezes controlada por etiquetas, formas de ir à mesa etc. Nas manifestações culturais, certos hábitos alimentares têm relação com superstições e crenças populares:

> Os alimentos no túmulo resistiram até fins do século XVIII apesar das proibições eclesiásticas. Ainda guardam comida na véspera de São João, noite de 23 para 24 de junho para o espírito do futuro noivo vir servir-se, visível em sonho (Cascudo, 1963, p. 213).

Em *Dona Flor e seus dois maridos*, as festas para os santos Pedro, João e Antônio, com seus preceitos e tradições do calendário cristão, são mencionadas por ocasião de algum episódio ou situação envolvendo as personagens. No romance, Amado incorpora práticas de uma cultura hibridizada em nosso país, ao fazer referência às festas juninas e a seus preceitos.

Nessas celebrações, é franqueado aos personagens comensais um cardápio variado de pratos culinários. Carregadas de superstições, essas festas demonstram uma carga simbólica na sua origem, relacionada à plantação, colheita e ao casamento. No Brasil, ao longo dos anos, desprenderam-se das tradições portuguesas e se enriqueceram com outros elementos (Morais Filho, 2002, p. 97).

Segundo Morais Filho (2002), em relação às comemorações dos santos juninos, a comida ganha papel importante. Por muito tempo, as plantações eram decoradas com alimentos da época – milho, laranjas, canas – junto a flores, bandeirolas e outros artefatos, alguns utilizados até hoje, com o intuito de sinalizar o início de junho e o término do festim. Os festejos de junho começam com Santo Antônio de Pádua, o casamenteiro, tendo como tradição a realização da trezena – treze noites de rezas –, iniciada no primeiro dia de junho, indo até o dia treze, seu dia oficial. No Brasil, a celebração tem estreita conexão com o alimento, uma vez que esse santo é responsável por arranjar casamentos, segundo as superstições populares, e pelo "pão nosso".

Conforme a tradição católica, há uma forte simbologia no pão. Por isso, ao final da trezena, deve-se distribuí-lo e colocá-lo em um recipiente com farinha, para que o alimento prospere e venha a fartura para a família. Além da tradicional homenagem a esse santo, Ogum é festejado, o que demonstra a força da religião de matriz africana em um país colonizado, sob a imposição do catolicismo. Na homenagem, é comum oferecer aos convidados, no último dia, uma feijoada completa, preparada com feijão preto, seja em celebrações católicas ou não.

No que diz respeito ao São João, as homenagens ganham culto na região Nordeste do país, com fogueiras, músicas e danças. Segundo Freyre (2003), inicialmente, a tradição do santo João demonstrava apelo sexual, devido à relação desse santo com o casamento e as crenças lusitanas. No intuito de conseguir maridos, as moças solteiras recorriam a todo tipo de crendices da cultura popular – "simpatias", superstições – com pedidos dirigidos a Santo Antônio e a São João. Assim, era frequente o uso de clara de ovos, espigas de milho e cabos de bananeiras, visando dialogar com os santos através do alimento, aos quais as moças revelavam suas pretensões amorosas. Com o passar do tempo, tais crenças foram ressignificadas, e São João se torna apenas o responsável pela fecundação e proteção amorosa, sendo associado à agricultura e à prosperidade na colheita.

De acordo com Lúcia Helena Rangel (2002, p. 22), a vinculação da festa junina à prática agrícola foi estreitada com a participação dos indígenas nessas celebrações, as quais passaram a ter um cardápio mais diverso, enriquecendo a simbologia da partilha do alimento. Desse modo, não só o milho e seus variados pratos passaram a compor a mesa junina. A ela acrescentaram-se amendoim, batata-doce, mandioca, dentre outros alimentos cultivados pelos nativos. Constata-se, assim, que não só a cultura portuguesa contribuiu para que o milho se tornasse a iguaria preponderante nos festejos juninos.

Como ingrediente principal nas celebrações de junho, com o milho triturado, preparam-se pratos diversos, a exemplo de bolos, cuscuz, angu, além de outros doces. Destaca-se que o angu é uma contribuição africana, e o cuscuz de milho, indígena. Manuel Querino (1957) afirma que, em vez do pão de trigo, os povos nativos consumiam o cuscuz, além de se alimentarem com milho assado ou cozido. Os povos africanos, por sua vez, utilizavam a farinha de fubá em diversas preparações, dada a necessidade de se alimentarem de forma fácil e barata, em decorrência da difícil dieta alimentar no período da colonização (Lody, 2019).

A apreciação desse alimento nas festas de São João se deve, também, aos povos ameríndios. Considerando o estudo de Lody (2019), infere-se que os alimentos juninos, em especial o milho, fazem referência à fartura alimentar, ao comer e à partilha. No romance, o narrador apresenta o farto cardápio junino preparado por Flor, em sua maioria derivado do milho:

> Em junho cozinhou seus tachos de canjica, suas bandejas de pamonha, seus manuês, filtrou seus licores de frutas, seu famoso licor de jenipapo. (...) Todos aqueles pratos de canjicas, as bandejas de pamonha, as garrafas de licor, foram de presente para os tios, os amigos, as alunas, nos ritos de junho, mês das festas do milho (Amado, 2008, p. 213).

Considerando a referência às festas juninas nesta narrativa, podemos refletir acerca da importância da comensalidade nas festas populares, exercida não só com base em crenças da religião católica, mas também nas diferentes contribuições dos povos que formaram a cultura brasileira. Evidencia-se, dessa forma, diferentes modos de comunicação, possibilitados pelas manifestações culturais e pela arte culinária.

No romance, também há referências à culinária nas festas para São Pedro, contudo com uma simbologia diferente. Padroeiro das viúvas e pescadores (Rangel, 2002), esse santo encerra os festejos juninos. Por ser protetor dos pescadores, nas áreas litorâneas da região Nordeste há um consumo de peixes, e outras iguarias do mar preponderam nas mesas. Quanto às homenagens das viúvas ao santo, não há tanta diversidade alimentar. Os comensais usufruem de pratos à base de milho e mandioca, e bebem licores, destacando-se as fogueiras e os fogos, referidos pelo narrador: "Os meninos do bairro acenderam uma fogueira em sua porta e vieram comer canjica; com eles, Dona Norma, Dona Gisa, três ou quatro amigas, na intimidade, sem nenhuma festa" (Amado, 2008, p. 213). "Com apenas três meses de luto, não abriu suas salas nem nas noites de Santo Antônio e São João, nem mesmo na de São Pedro, patrono das viúvas". (Amado, 2008, p. 213).

Após as festas de junho, têm lugar as festas para os santos gêmeos Cosme e Damião, no mês de setembro. No romance, alguns personagens seguem a tradição desses festejos, desde pessoas da "alta sociedade" até Vadinho, mesmo com a vida boêmia que levava. Já falecido, sua devoção era sempre lembrada:

> Aliviara o luto em setembro, às vésperas do primeiro domingo, data sagrada do Caruru anual de Cosme Damião, dos Dois-Dois, devoção do finado; com ele vivo, os festejos começavam de manhãzinha, com Alvorada de foguetório, indo terminar noite alta, forrobodó de arromba, a casa aberta tanto a amigos como a estranho. Mantendo o preceito dos Ibejis, dona Flor cozinhou caruru e serviu discretamente alguns vizinhos e amigos cumprindo assim a obrigação do falecido (Amado, 2008, p. 214).

Nas comemorações de Cosme e Damião, cultua-se um grande apelo alimentar, o caruru, o prato principal que também dá nome ao festejo. Nessa celebração, aos comensais é servido o caruru feito com quiabo, o ingrediente principal, ao qual se acrescenta, dentre outros ingredientes, o azeite de dendê. Para Querino (1957), pode-se prepará-lo com folhas: "podendo ser feito de quiabos, mostarda ou de taioba, ou de oió, ou de outras gramíneas que a isso se prestem, como sejam as folhas dos arbustos conhecidos nesta Capital, por unha de gato, bertália, bredo de Santo Antônio, Capéba, etc." (Querino, 1957, p. 33).

Na montagem do prato para os comensais, o "caruru completo" apresenta um combinado de porções de outras iguarias, a saber: vatapá, feijão preto, fradinho, milho branco, xinxim de galinha, farofa amarela, acarajé, além de banana frita, rapadura e cocada.

Classificada de "cozinha baiana", essa comida festiva, nos termos de Vivaldo Costa Lima, compreende, portanto, uma variedade de pratos culinários.

Ressalte-se que o caruru, incorporado à cozinha do dia a dia, é consumido sem as iguarias do "caruru completo". Todos os complementos do prato de Cosme e Damião são encontrados no hábito alimentar do soteropolitano, separados, juntos e em diversas épocas do ano. O caruru e o vatapá recebem, por sua vez, um destaque consagrado na Bahia. Para Querino (1957), são "sinais nacionais", que refletem, de forma explícita, a composição pertinente do negro na alimentação brasileira.

Para os devotos de Cosme e Damião, a festa é dada para se pagar alguma promessa aos santos, uma "obrigação". Nesse caso, tem-se o "caruru de preceito", designação dada pelos devotos do candomblé. A despeito de celebrar dois santos da Igreja Católica, no festejo se cultuam os orixás Ibejis, divindades do candomblé, ainda conhecidos como erês, ou seja, crianças. A narrativa amadiana faz referência a essa celebração, que teve início na Bahia colonial. Na homenagem, a comensalidade se destaca na oferenda do alimento às entidades divinas. A longevidade e popularidade da celebração lhe conferiram tradição. Nessa tradição, observa-se o simbolismo alimentar do principal ingrediente do caruru, o quiabo. Segundo o antropólogo Vilson Caetano Sousa Júnior (2011), no culto religioso africano, esse ingrediente simboliza uma relação de continuidade com os ancestrais, assim como de descendência.

Para Sousa Júnior, no Brasil, a tradição do caruru de Cosme e Damião, dos Ibejis ou "dois-dois", remonta à chegada dos africanos ao país, guardiões dos mistérios que cercam os rituais candomblecistas. Cultuados por diversas nações africanas, os Ibejis são conhecidos como erês na tradição yorubá. Para os africanos, há uma relação simbólica com o nascimento, devido aos mistérios e às crenças que cercam o culto de Ibejis, principalmente pela ancestralidade.

No caruru de Cosme e Damião, os comensais ganham atenção já na preparação do prato. Enquanto, para outras comemorações, o quiabo é cortado em rodelas ou em tamanhos maiores, para a dos *Ibejis*, esse fruto é cortado em pequenos pedaços – dividido em quatro partes – e depois, picado. Essa técnica se deve ao fato de que esse alimento será servido às crianças ou aos *erês*. Ainda no preparo, há uma surpresa para os comensais, cercada de simbologia, relacionada à tradição da oferenda. Junto aos quiabos cortados, são colocados sete inteiros. O comensal que receber o prato com um quiabo inteiro deve oferecer um caruru no ano seguinte, dando, assim, continuidade à celebração (Lody, 2008, p. 238).

É importante ressaltar que a tradição do caruru evidencia uma prática simbólica da cultura popular. Apesar de ser uma oferenda aos santos católicos, a festa não tem relação com o catolicismo, podendo, inclusive, sofrer mudanças, conforme o local da Bahia em que é ofertado. Para Raul Lody (1998), a alimentação popular se faz por apropriações e interpretações diversas, o que resulta em variações da culinária.

Tanto nos terreiros de candomblé quanto nas demais casas, o caruru constitui-se como um ato de oferta a um ser superior. Comum em quase todas as religiões do mundo, as oferendas são uma forma de ligação de bens ou serviço, segundo Lima (2010). Para esse antropólogo, as oferendas extrapolam o compromisso religioso do ritual formal, transformando-se em expressão pessoal da parte de quem o promove, fundamentada pelo simbólico e pela hierarquia entre deuses e homens.

Seguindo o costume da celebração, desta festa, sete crianças se sentam ao chão em volta de um vasilhame conhecido como bacia, no qual está o caruru, ou recebem cada uma o seu prato, e geralmente comem com as mãos. O modo de servir, como manda a tradição, é denominado por Sousa Júnior (2011) de "inversão da mesa". O autor destaca que essa forma de consumir o alimento vai de encontro à tradição ocidental, que preza pelo comportamento dos comensais à mesa, com uso de talheres e atenção à etiqueta. Na religião de matriz africana, as crianças são priorizadas nesse momento, visto que o caruru homenageia os erês. Portanto, devem ser as primeiras a serem servidas, invertendo, assim, uma hierarquia religiosa, na qual os mais velhos são priorizados.

Ao incluir na trama romanesca o "Caruru de Cosme e Damião", e, consequentemente, a "inversão da mesa", Jorge Amado expõe uma das diferentes formas de comensalidade popular em Salvador. O autor demonstra como há uma pluralidade nos hábitos de comer e como a perspectiva europeia, que preza pelo comer à mesa, seguindo regras e ordenamento de talheres, dentre outras características, não adentra a cozinha desta festividade. Ainda que oferecido em casas nas quais não se cultua assiduamente a religiosidade, o Caruru de Cosme e Damião mantém alguns procedimentos tradicionais, como a prioridade da presença das crianças, o uso dos utensílios, a composição da mesa, mesmo com as mudanças contemporâneas, quando não mais se observa o alimento ofertado em uma bacia.

CONCLUSÃO

Nas tradições festivas, as práticas de comensalidade são atos de partilhas e interações que servem de reconhecimento identitário. Segundo Stuart Hall (2016), a interação forma o indivíduo, pois nenhum sujeito se constitui de modo isolado. Ações que envolvam crenças e partilhas refletem na convivência entre os seres humanos e no entendimento da pluralidade que os cerca. Isso é reafirmado nos rituais de comensalidade, formadores de sujeitos que vivem em sociedade. Também trazidos por Jorge Amado (2008), neles, o alimento promove a partilha do ato de comer, dando visibilidade a uma forma de congraçamento da comunidade baiana em sua relação com os costumes africanos e indígenas. Sendo assim, a compreensão da comensalidade, dos rituais e dos sabores contribui para a constituição de um discurso identitário, que, por sua vez, compreende seu passado, como de resistência e preservação da ancestralidade.

Contudo, através do romance, é perceptível que as práticas sociais estão presentes no cotidiano do povo baiano. Tanto o ato de cozinhar quanto o de comer, expressos na obra, demonstram a relação entre os povos; passadas por gerações, ressignificadas ou não, essas relações são parte essencial das práticas geracionais, que se tornam histórias e memórias a partir da alimentação. Através da comida, mantemos um vínculo com nossas histórias e antepassados. E é no ato de comer junto que as gerações transmitem valores culturais e identitários, ao tempo em que produzem conceitos e noções acerca desses atos.

REFERÊNCIAS

AMADO, J. **Dona Flor e seus dois maridos**: história moral e de amor. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

CARNEIRO, E. **Ladinos e crioulos**: estudos sobre o negro no Brasil. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 1964.

CARNEIRO, E. **Ladinos e crioulos: estudos sobre o negro no Brasil.** São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 1964.

CARNEIRO, E. Trabalhos fúnebres populares. **Jornal O Globo**, Rio de Janeiro, 2 out. 1972. p. 2. Disponível em: https://acervo.oglobo.globo.com. Acesso em: 27 jul. 2022.

CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação brasileira**. 1. ed. virtual. São Paulo: Global, 2014.

EUGÊNIO, R. W. Prefácio. In: RIBEIRO, C.; SOUZA JÚNIOR, V. C. **Comida de santo que se come**. Arole Cultural, 2019. p. 3-6.

HALL, S. **Cultura e representação**. Organização e revisão técnica: Arthur Ituassu. Tradução: Daniel Miranda e William Oliveira. Rio de Janeiro: PUC RIO, 2016.

LEITE, G. O. **Jorge Amado: da ancestralidade à representação dos orixás**. Salvador: EDUNEB, 2012.

LIMA, V. C. **A anatomia do acarajé e outros escritos**. Corrupio, 2010.

LODY, R. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

LODY, R. **Kitutu: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil**. São Paulo: Senac São Paulo, 2019.

LODY, R. **Santo também come**. 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1998.

MORAIS FILHO, M. **Festas e Tradições Populares do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal, Conselho Editorial, 2002. Disponível em: http://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/1061. Acesso em: 17 maio 2025.

QUERINO, M. **A arte culinária da Bahia**. Salvador: Livraria Progresso Editora, 1957.

RANGEL, L. H. V. **Festas juninas, festas de São João: origens, tradições e história**. São Paulo: Casa do Editor, 2002.

SOUSA JÚNIOR, V. C. **Na palma da minha mão: temas afro-brasileiros e questões contemporâneas**. Ilustrações de Rodrigo Siqueira. Salvador: EDUFBA, 2011

VIANNA, H. Breve notícia sobre a cozinha baiana. In: CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação no Brasil**. 1. ed. virtual. São Paulo: Global, 2014.

GALERIA DE FOTOS
Sabores da fé: a comida como expressão do sagrado

PHOTO GALLERY: Flavors of faith: food as an expression of the sacred

GALERÍA DE FOTOS: Sabores de fe: la comida como expresión del sagrado

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68872

Patrício Carneiro Araújo | patricionisoji@unilab.edu.br
https://orcid.org/0000-0001-5901-945X
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Brasil.

Paula Teixeira | paulateixeirafotografias@gmail.com
https://orcid.org/0009-0002-7659-9753
Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, PB, Brasil.

ARAÚJO, P. C.; TEIXEIRA, P. GALERIA DE FOTOS: Sabores da fé: a comida como expressão do sagrado. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 252-266, out. 2025.

RESUMO

As imagens que compõem este ensaio fotográfico foram produzidas por Paula Teixeira, no Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã, terreiro de candomblé ketu, localizado na cidade de João Pessoa, Paraíba, Brasil, ao longo de vários anos. As fotos retratam aspectos da relação entre os membros daquela comunidade afrorreligiosa e algumas comidas votivas que, depois de preparadas são entregues como oferendas aos orixás e posteriormente consumidas pelas pessoas. As imagens pretendem mostrar as etapas do percurso feito por quatro pratos típicos da gastronomia de terreiro: Acaçá, Amalá, Axoxô e Ipeté. Cada detalhe revela conexões entre a comida e o sagrado, entre a fé e o sabor. O trabalho de Paula consegue, através das imagens, mostrar a quem é de dentro ou de fora, o papel das comidas no candomblé, que vão muito além da materialidade.

Palavras-chaves: Gastronomia; Comida; Candomblé; Fotografia; Sagrado.

ABSTRACT

The images that comprise this Photo Essay were produced by Paula Teixeira at Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã, a Ketu Candomblé terreiro located in João Pessoa, Paraíba, Brazil, over several years. The photos portray aspects of the relationship between members of this Afro-religious community and certain votive foods that, after preparation, are delivered as offerings to the orixás and later consumed by the people. The images aim to show stages of the journey taken by four typical dishes of terreiro cuisine: Acaçá, Amalá, Axoxô, and Ipeté. Each detail reveals connections between food and the sacred, between faith and flavor. Paula's work, through images, demonstrates to both insiders and outsiders the role of food in Candomblé, which goes far beyond its materiality..

Keywords: Gastronomy; Food; Candomblé; Photography; Sacred.

RESUMEN

Las imágenes contenidas en este Ensayo Fotográfico fueran producidas por Paula Teixeira, en el Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã, terreiro de candomblé ketu, ubicado en la ciudad de João Pessoa, Paraíba, Brasil, a lo largo de varios años. Las fotos retratan aspectos de la relación entre los miembros de aquella comunidad afroreligiosa y algunas comidas votivas que, luego de preparadas son ofrecidas a los orishas y posteriormente consumidas por las personas. Las imágenes tienen como objetivo mostrar etapas del recorrido hecho por cuatro pratillos típicos de la gastronomía de terreiro: Acaçá, Amalá, Axoxô e Ipeté. Cada detalle revela conexiones entre la comida y el sagrado, entre la fe e el sabor. El trabajo de Paula consegue, a través de las imágenes, presentar a quién es de dentro o foráneo, el rol de las comidas en el candomblé, que va más allá de la materialidad.

Palabras claves: Gastronomía; Comida; Candomblé; Fotografía; Sagrado.

APRESENTAÇÃO DO ENSAIO FOTOGRÁFICO

A circulação do *axé* em forma de comidas e fotografias

A relação entre candomblé e fotografia remonta aos primeiros estudos sobre esta expressão afrorreligiosa da diáspora negra no Brasil. Ao longo dos séculos, desde que as primeiras lentes objetivas conseguiram captar cenas do cotidiano do povo de terreiro, essa relação tem se mostrado envolta em tensões, conflitos, negociações e barganhas. Durante muito tempo a acusação era de falta de ética por parte de quem fotografava, já que muitas vezes as fotos eram utilizadas para fins escusos que reforçavam preconceitos e estereótipos, como nos casos das matérias jornalísticas "*Les possédées de Bahia*", de Henri-Georges Clouzot, publicada no periódico francês Paris Mach, em 1951 (Clouzot, 1951), e "As noivas dos deuses sanguinários", de José Medeiros, na Revista Cruzeiro (Medeiros, 1951). Ambos os casos foram brilhantemente revisitados por Fernando de Tacca, no seu livro "Imagens do sagrado" (2009) e retomados no livro "Segredos do poder: hierarquia e autoridade no candomblé" (Araújo, 2018), através de uma discussão sobre segredo, conhecimento religioso e poder no candomblé.

Hoje os tempos são outros. E, se um dia as fotografias serviram para reforçar preconceitos, hoje podem ser fortes aliadas na desconstrução desses mesmos preconceitos. Já houve quem dissesse que o povo-de-santo gosta de aparecer, e isso é verdade. Aparecer, neste contexto corresponderia não a uma mera visualidade pretendida, mas a uma visibilidade necessária, já que as diferentes formas de invisibilização dessas populações as lançaram, por muito tempo, na penumbra da clandestinidade imposta pelo racismo persistente na sociedade brasileira. Esse mesmo racismo estrutural fez com que uma das mais importantes expressões deste universo tão belo quase não aparecesse no cenário da cultura nacional. Estamos falando das comidas de terreiro, tão expressivas em sua estética, poética e sentidos.

Sim, o povo de terreiro gosta de aparecer! Afinal, como se costuma falar nos terreiros: "O que é bonito é pra se mostrar". E o candomblé tem muita coisa bonita a ser mostrada. As comidas são algumas delas.

Entre o povo de candomblé, as comidas são expressões do sagrado e têm sabor de fé. São mediadoras diretas das relações estabelecidas entre as pessoas vivas, a natureza, as divindades, os ancestrais e todas as formas de seres e de vidas que povoam este multiverso pelo qual circula a força realizadora que a tudo dá vida, o *axé*. Essa força vital se esconde por trás de cada grão, folha, animal, flor, corpo, movimento, técnica, aroma, cor, textura e forma. Para além das materialidades sagradas em forma de preparações gastronômicas, é essa energia (*axé*) que a fotógrafa pretende captar em forma de imagens quando mira a objetiva da sua câmera na direção pretendida. A foto, portanto, não é só produção de imagem. Ela faz parte do próprio fluxo do *axé* que costura tudo e todos. Pode-se dizer, então, que a foto também é *axé*. E, por extensão, a forma de produzi-la também está submetida às regras do *axé*. No candomblé, tirar fotos também é um rito.

Em contraste com outras épocas, nas quais quase não se via interesse em fotografar e divulgar a cozinha do candomblé, hoje em dia a multiplicidade de fotógrafos e fotógrafas assumindo essa tarefa parece nos advertir de que o tempo do conflito passou. Talvez essa mudança tenha a ver com o fato de que hoje não são mais olhos leigos e curiosos que invadem os ritos em busca da imagem ideal para ser vendida às revistas sensacionalistas para as quais as iniciadas são "As noivas dos deuses sanguinários" (Medeiros, 1951). Hoje, quem faz as fotos não vai lá. Quem as faz está lá, vive o que fotografa. Nesse sentido, não faz mais sentido falar de

uma "foto ideal", já que todo e cada momento fotografado é parte do mesmo contínuo que é a vida da comunidade-terreiro. E nesse contínuo, as comidas estão sempre presentes. Tirar foto do candomblé revela-se, então, como uma prática sistemática de tirar fotos de comidas.

Há uma máxima no candomblé que diz que quem não é visto não é lembrado e quem não é lembrado já não existe. O *axé*, como se sabe, é uma forma de assegurar e manter a existência das coisas. Sendo assim, as imagens das coisas - da mesma forma que os ritos -, também movimentam o *axé*, possibilitando a visão do que se quer que permaneça vivo e existente. No caso da experiência com as comidas, não basta saber da receita para que sua preparação esteja garantida. Se há uma imagem da preparação, essa existência se mostra ainda mais potente. Que falta faz as imagens coloridas daquelas vinte e cinco receitas de "Comestíveis africanos" que Mãe Aninha (Eugênia Anna dos Santos), fundadora do *Ilê Axé Opô Afonjá*, apresentou no II Congresso Afro-Brasileiro, em Salvador, no ano de 1937. Fazer fotos das comidas, portanto, é participar de todo o seu ciclo de existência, desde a aquisição dos insumos até seu consumo final, por parte das divindades, das pessoas ou da natureza. Mais do que isso: fotografar é contribuir com uma existência mais prolongada da comida.

Ora, assim como tem sido comum nos livros de gastronomia, de turismo, e até mesmo nas cartas e menus dos restaurantes, a experiência com uma preparação gastronômica não se completa com a apresentação do seu nome ou descrição. Geralmente, junto com isso costuma-se agregar uma imagem, mesmo que meramente ilustrativa. O contato visual antecipa a experiência da degustação. E a sensação de água na boca é uma prova disso, afinal, é com os olhos que se começa a comer. Nesse sentido, ao falarmos de *acaçá*, *amalá*, *ipeté*, *axoxô*, nos sentimos mais satisfeitos ao vermos, junto ao nome, uma foto de cada uma dessas comidas. O ato comunicativo agora já não se resume à correspondência entre a palavra e a coisa. Trata-se de uma tríade: palavra, coisa e imagem.

Numa experiência como esta, a visão ativa os outros sentidos, potencializando a experiência de quem vê, em relação à comida que se apresenta. Nessa confluência, o papel de quem capta a imagem se assemelha ao de quem preside o rito. Fazer a foto termina, em última análise, sendo parte do rito. Fotografar é ritualizar a extensão do *axé*, eternizando a existência daquilo que é fotografado, neste caso as comidas e as interações com elas. Justamente por este motivo, não se recomenda que a tarefa de fotografar seja franqueada a qualquer pessoa. Ou seja, já não basta a autorização para fazer a foto, tampouco apenas o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido devidamente assinado por quem é fotografado. No caso deste ensaio fotográfico, quem faz a foto pertence à comunidade, está diretamente implicada nos ritos e, em função disso, é voz autorizada da casa. Isso lhe confere tanto a idoneidade quanto a confiabilidade necessária ao controle daquilo que vai sair do terreiro e ganhar o mundo em forma de imagens. Onde uma das fotos chegar, será o *axé* do terreiro que chegará. É muita responsabilidade.

Paula Teixeira e as imagens do *Ilê Axé Odé Tá Ofá Si Inã*

No *Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã* (João Pessoa, PB, Brasil), quem costuma fotografar a casa e suas dinâmicas é Paula Teixeira, esposa do babalorixá Mano de Oxósse (autoridade máxima da casa). Fotógrafa profissional e iniciada para Oxum, vestida em roupas próprias do cotidiano do terreiro, Paula circula com sua câmera, captando fotos e produzindo um mundo paralelo composto por imagens que, indiscutivelmente, compõem parte do mundo de quem convive no terreiro. Seus arquivos gradativamente vão se tornando cada vez mais robustos, e vez por outra, são visitados por pesquisadores e pesquisadoras que lhe procuram para negociar alguma

imagem. Fotos feitas por Paula já ilustraram livros e conferências nacionais e internacionais. Assim como a produção das fotos, sua circulação também obedece à lógica do *axé*, que é a troca. Lição básica e inicial que qualquer pessoa que se aproxima do candomblé deveria aprender.

Os arquivos de Paula são, sem sombra de dúvidas, uma extensão do *Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã*, que se propaga e se difunde tornando a presença da casa uma realidade em terras distantes nas quais muitos membros do terreiro talvez nunca tenham ido. As imagens também transportam o *axé* por mundos cujas fronteiras podem ser transpostas facilmente, por um simples clique na página do terreiro no Instagram (@ileaxedoxossi).

Por ser iniciada no candomblé e fazer parte da categoria dos "mais velhos" (*egbomi*) da casa, Paula sabe exatamente o que deve ou não fotografar, em que momento exato poderá se meter entre os ritos, de modo a conseguir captar precisamente o que pretende.

Também a economia das imagens naquela comunidade é cuidadosamente gerenciada por Paula, em consonância constante com o babalorixá. Em alguns casos a negociação precisa envolver os orixás, principalmente Oxósse, patrono do terreiro, cuja comida predileta – o *Axoxô* -, está representada no Ensaio que segue.

Dos muitos aspectos da vida do terreiro, as comidas e ritos que as envolvem têm sido um dos principais focos da câmera de Paula. Nas fotos que foram selecionadas para este ensaio pode-se ver, por exemplo, diferentes fases da preparação de comidas votivas emblemáticas no candomblé, como o *Acaçá* e o *Amalá*. Outras comidas, como o *Ipeté* e o *Axoxô*, aparecem no ensaio já na sua forma final, conforme são apresentadas no barracão em dia de festa, e compartilhadas com as visitas. Da preparação ao consumo, o privado e o público, o segredo e a exposição, revelam as fronteiras percorridas, registradas, reveladas e protegidas por Paula e a objetiva da sua câmera. Um dia, no passado, fotógrafos escandalizaram o mundo com imagens captadas em terreiros transformando-as em mercadorias a serviço de revistas inescrupulosas no Brasil e no exterior. Hoje em dia, gente como Paula mostra ao mundo a beleza e a grandeza do candomblé. E as comidas, diga-se de passagem, são partes fundamentais dessa beleza e grandeza do mundo dos terreiros.

Nas fotos feitas por Paula, as comidas aparecem como formas de materialidades sagradas sendo manejadas por mãos negras ou brancas, masculinas ou femininas. Mãos de quem reconhece nessas preparações gastronômicas elos fundamentais da sua relação com o sagrado. A proximidade das mãos com as panelas, pratos, colheres-de-pau e comidas evoca movimentos cujos sentidos a linguagem escrita e falada tenta expressar através de verbos como "preparar", "organizar", "distribuir", "compartilhar". A esteira, assim como muitos dos artefatos de um terreiro, se movimenta no espaço, indo do privado ao público, muitas vezes assumindo a forma de mesa. Mesa de gente, mesa de santo, mesa de comida, mesa de reza. Mesa na qual se prepara a comida. Mesa onde se serve e se come a mesma comida.

Em dias de festa, as comidas se movimentam, passando das pessoas para os deuses e dos deuses para as pessoas. E ao final da festa, a mesa assume outra forma. Agora povoada por outras comidas cuja natureza distinta relembra a "outra" natureza das comidas que circularam antes delas, entre quartos-de-santo e barracão. E nessa dança das comidas, as imagens comprovam que no candomblé a fé tem sabor e as comidas são fortes expressões do sagrado.

Portanto, as imagens que seguem, captadas por Paula Teixeira no *Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã*, na cidade de João Pessoa, capital da Paraíba, Brasil, comprovam que as comidas de

candomblé são importantes dispositivos que nos ajudam a sentir, pensar, rezar e comer a partir de outras existências e outras formas de alimentar na América latina e no Caribe. Para além das suas propriedades religiosas, elas não só são "boas para comer", mas também podem ser muito úteis para nos aproximar do que há de mais sagrado na natureza.

Um dia, no passado, populações africanas foram forçadas a viver aqui. E vivendo imprimiram, de forma indelével, sua forma de ser e estar no mundo em nossas práticas religiosas e alimentares. Hoje, cada prato apresentado aos orixás é um pedaço de África que nos alimenta e dá sentido à vida de milhões de pessoas. O trabalho de Paula nos aproxima desse universo. Por isso, degustemos cada imagem como a um saboroso *Acaçá, Amalá, Ipeté* ou *Axoxô.*

CADERNO ICONOGRÁFICO

Imagem 1. Preparação do *Acaçá*

Fonte: Paula Teixeira, 24.09.2022.

Imagem 2. Preparação do *Acaçá*

Fonte: Paula Teixeira, 24.09.2022.

Imagem 3. Preparação do *Amalá*

Fonte: Paula Teixeira, 24.09.2022.

Imagem 4. Preparação do Amalá de Xangô

Fonte: Paula Teixeira, 24.09.2022.

Imagem 5. Pai-de-santo organizando o *Amalá* de Xangô

Fonte: Paula Teixeira, 24.09.2022.

Imagem 6. *Amalá* de Xangô

Fonte: Paula Teixeira, 24.09.2022.

Imagem 7. *Axoxô* de Oxósse

Fonte: Paula Teixeira, 31.01.2024.

Imagem 8. *Ipeté* de Oxum (detalhe)

Fonte: Paula Teixeira, 01.12.2024.

Imagem 9. *Ipeté* de Oxum

Fonte: Paula Teixeira, 01.12.2024.

Imagem 10. Oxum

Fonte: Paula Teixeira, 01.12.2024.

Imagem 11. Oxum distribuindo o *Ipeté*

Fonte: Paula Teixeira, 01.12.2024.

Imagem 12. Oxum compartilhando o *Ipeté*

Fonte: Paula Teixeira, 01.12.2024.

Imagem 13. *Obará*

Fonte: Paula Teixeira, 24.11.2024.

Imagem 14. Mesa de Omolu

Fonte: Paula Teixeira, 05.08.2023.

Imagem 15. Mesa de Oxóssi

Fonte: Paula Teixeira, 12.04.2023.

Imagem 16. Mesa da Reza de Oxóssi

Fonte: Paula Teixeira, 12.04.2025.

Imagem 17 – Mesa da Reza de Oxalá

Fonte: Paula Teixeira, 08.12.2022.

Imagem 18. Café da Manhã de Oxóssi

Fonte: Paula Teixeira, 01.05.2024.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Patrício Carneiro. **Segredos do poder: hierarquia e autoridade no candomblé.** São Paulo: Arché, 2018.

CLOUZOT, Jean-Georges. Les possédées de Bahia. **Paris Match**. Paris, 12 mai. 1951.

MEDEIROS, José. As noivas dos deuses sanguinários. **O Cruzeiro**. Rio de Janeiro, 15 set. 1951.

TACCA, Fernando de. **Imagens do sagrado: entre Paris Match e O Cruzeiro**. Campinas, SP: Editora da Unicamp, Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2009.

MANGÚT
Conexões Gastronômicas

ENTREVISTA
Los Chayacates, guardianes del Niño Dios en Ixtlahuacán, Colima

INTERVIEW The Chayacates, Guardians of the Divine Child in Ixtlahuacán, Colima

ENTREVISTA Os Chayacates, guardiões do Menino Jesus em Ixtlahuacán, Colima

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.69850

Itzel Sosa-Argáez | liliaitzel_sosa@ucol.mx
https://orcid.org/0000-0002-6727-4706
Universidad de Colima (UCOL), México.

Alin Jael Palacios-Fonseca | alin_palacios@ucol.mx
https://orcid.org/0000-0002-0619-7751
Universidad de Colima (UCOL), México.

Omar Cervantes | omar_cervantes@ucol.mx
https://orcid.org/0000-0002-7559-3889
Universidad de Colima (UCOL), México.

SOSA-ARGÁEZ, I.; PALACIOS-FONSECA, A. J.; CERVANTES, O. C. ENTREVISTA Los Chayacates, guardianes del Niño Dios en Ixtlahuacán, Colima. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 267-286, out. 2025.

RESUMEN

La presente entrevista explora la riqueza simbólica y ritual de la Fiesta de los Chayacates, una de las tradiciones más antiguas y significativas del estado de Colima, México, celebrada en el municipio de Ixtlahuacán. A través del testimonio del Abuelo de tradición José Mariscal Roncón, Hugo Romero Márquez, Gustavo Eduardo Mariano Diego y Heriberto Pastor Olivares, participantes activos de esta festividad, se profundiza en la cosmovisión que articula esta celebración. El diálogo aborda el origen sincrético de la fiesta, que fusiona la tradición mesoamericana del ciclo agrícola con el pasaje bíblico de la adoración de los Reyes Magos y la persecución de Herodes al Niño Dios. Se detallan los significados de los personajes, su indumentaria, los momentos clave del ritual y la centralidad de la alimentación como un hecho cultural total que articula el evento. Desde las ofrendas comunitarias hasta los alimentos rituales específicos, la comida se revela como un lenguaje que construye identidad, refuerza lazos sociales y encarna la renovación cíclica que la fiesta celebra.

Palabras claves: Gastronomía; Chayacates; Sincretismo; Ritual; Patrimonio cultural inmaterial; Cultura alimentaria.

ABSTRACT

This interview explores the symbolic and ritual richness of the Chayacates Festival, one of the oldest and most significant traditions in the state of Colima, Mexico, celebrated in the municipality of Ixtlahuacán. Through the testimony of Tradition Grandfather José Mariscal Roncón, Hugo Romero Márquez, Gustavo Eduardo Mariano Diego, and Heriberto Pastor Olivares, active participants in this festivity, the worldview that articulates this celebration is delved into. The dialogue addresses the syncretic origin of the festival, which merges the Mesoamerican tradition of the agricultural cycle with the biblical passage of the Magi's adoration and Herod's persecution of the Divine Child. The meanings of the characters, their attire, key moments of the ritual, and the centrality of food as a total cultural fact that articulates the event are detailed. From community offerings to specific ritual foods, food reveals itself as a language that builds identity, reinforces social bonds, and embodies the cyclical renewal that the festival celebrates.

Keywords: Gastronomy; Chayacates; Syncretism; Ritual; Intangible cultural heritage; Food culture.

RESUMO

A presente entrevista explora a riqueza simbólica e ritual da Festa dos Chayacates, uma das tradições mais antigas e significativas do estado de Colima, México, celebrada no município de Ixtlahuacán. Por meio do testemunho do Avô de tradição José Mariscal Roncón, Hugo Romero Márquez, Gustavo Eduardo Mariano Diego e Heriberto Pastor Olivares, participantes ativos desta festividade, aprofunda-se na cosmovisão que articula esta celebração. O diálogo aborda a origem sincrética da festa, que funde a tradição mesoamericana do ciclo agrícola com a passagem bíblica da adoração dos Reis Magos e a perseguição de Herodes ao Menino Deus. São detalhados os significados dos personagens, sua indumentária, os momentos-chave do

ritual e a centralidade da alimentação como um fato cultural total que articula o evento. Desde as oferendas comunitárias até os alimentos rituais específicos, a comida se revela como uma linguagem que constrói identidade, reforça laços sociais e encarna a renovação cíclica que a festa celebra.

Palavras-chaves: Gastronomia; Chayacates; Sincretismo; Ritual; Patrimônio cultural imaterial; Cultura alimentar.

INTRODUCCIÓN

La fiesta de los Chayacates, celebrada cada 5 y 6 de enero en Ixtlahuacán, el municipio más pequeño de Colima, constituye una expresión cultural de profundo arraigo histórico y simbólico. Considerada una de las festividades más antiguas del estado, con más de 400 años de historia, representa un claro ejemplo del sincretismo mexicano, donde convergen la tradición ancestral mesoamericana, la tradición Cristiano-Católica, la cosmogonía de las culturas originarias y la católica.

El núcleo de la celebración es la representación de la búsqueda y protección del Niño Dios frente a la amenaza del Rey Herodes. Sin embargo, esta trama bíblica se entrelaza con una compleja representación del ciclo agrícola, vinculada a la fiesta mexica de Tititl, dedicada al maíz viejo. Los Chayacates, personajes ermitaños centrales de la festividad, encarnan esta dualidad: son protectores del mesías recién nacido, sabios, y a la vez, representan la semilla que muere para dar vida a un nuevo ciclo.

En este contexto, la alimentación, en sus múltiples facetas – desde las ofrendas rituales hasta el convivio comunitario –, se revela como un hecho cultural total que articula la vida social, económica y simbólica del pueblo. Para comprender la dimensión y los significados de esta tradición desde la perspectiva de sus protagonistas, se realizó la siguiente entrevista con miembros del grupo de Chayacates de Ixtlahuacán.

Itzel Sosa-Argáez (ISA): Para empezar, ¿podrían contarnos qué es la fiesta de los Chayacates y cuál es su propósito principal?

Hugo Romero Márquez (HRM): Esta es una tradición muy antigua, de más de 400 años. Todo comienza realmente con el pasaje bíblico del 28 de diciembre, el Día de los Santos Inocentes, cuando el rey Herodes manda a matar a los niños para evitar que el nuevo rey, el Mesías, le quitara el trono. A partir de ahí, surge el objetivo de los Chayacates, que es buscar y proteger al Niño Dios. Recorremos el pueblo cantando en náhuatl "*campa mucla cate*", que significa "¿dónde está ese niñito?", hasta que lo encontramos.

Gustavo Eduardo Mariano Diego (GEMD): El propósito es raptar al Niño Dios para cuidarlo, esconderlo en un lugar que llamamos Belén, y borrar todas las huellas para que el ejército de Herodes no lo encuentre. Al día siguiente, el 6 de enero, se lo entregamos a la Sagrada Familia. Es una mezcla de lo religioso con lo indígena, porque también representamos todo el ciclo agrícola.

ISA: Es muy interesante esa dualidad. ¿Quiénes son exactamente los Chayacates y qué simboliza su particular vestimenta?

HMR: Los Chayacates somos cuatro personajes principales, aunque ahora el grupo es más grande, de unos 16 integrantes. Representamos a cuatro viejos ermitaños, sabios, que se juntan desde los cuatro puntos cardinales para buscar al Niño Dios. Nuestra vestimenta está hecha con elementos de aquí, de Ixtlahuacán, como la madera de la máscara (xayacatl) y el ixtle de los costales.

Cabeza y rostro, máscara (Xayacatl) es el elemento más distintivo, tiene rasgos muy particulares. Antiguamente se describía como una máscara de color natural (sin pintar), con bigotes, pero sin cejas, se dice que la usaban para protegerse de una supuesta enfermedad, representando su condición de ermitaños alejados de la sociedad.

Gorro y Cabello (Trenza) llevan un gorro forrado con ixtle (fibra de maguey) y de él cae una larga trenza de color blanco, se fabrica con fibra de acapán llamada "Cicua" y llega hasta más abajo de la cintura. Tanto el ixtle del gorro como la trenza blanca simulan el pelo cano y largo de un anciano. Este cabello representa la sabiduría y el estatus de los Chayacates, a quienes se les considera sabios.

Vestimenta base, consiste en una camisa y un calzón de manta, el cual se amarra con cintas en los tobillos.

La vestimenta Exterior, es un costal, Sobre la ropa de manta, se colocan costales de ixtle a modo de vestido o túnica, son sacos comerciales que ellos mismos abren y cosen para adaptarlos como vestimenta, uno de los Chayacates envuelve al Niño Dios en su propio traje de ixtle cuando lo roba para protegerlo.

Llevan un ceñidor rojo en la cintura, sobre la ropa de manta y debajo del costal de ixtle. El calzado consiste en huaraches de correa cruzada.

La Perra: en la mano, cada Chayacate porta un elemento fundamental de su caracterización, piel disecada de tejón, se trata con cal y sal para quitarle la grasa y disecarla. Luego, se rellena con trapo para darle forma y mantenerla mientras se seca, representa al perro que los acompaña y los guía con su olfato en la búsqueda del Niño Dios, tienen nombres propios, como La Limona, La Chuparrosa, La Blanca Flor, Alumna, Estrellita y un nombre antiguo que se había perdido, Cuirilija.

GEMD: Cuando le pegamos a la gente con la perra, lo que se conoce como perrear, no es una agresión, sino una bendición, una forma de quitar las malas vibras.

José Mariscal Rincón (JMR): Cuando voy a cazar al tejón, aprovechamos todo, nada se desperdicia, con su carne hacemos pozole, es dura y de olor fuerte, lo que la hace especial y requiere un tratamiento particular, debe ser tratada con olores para mejorar su textura y sabor, lo compartimos con la familia.

ISA: La fiesta se desarrolla los días 5 y 6 de enero. ¿Qué sucede el primer día?

HMR: La fiesta inicia oficialmente el 5 de enero a las 12 del día. Desde ese momento, empezamos el recorrido buscando al Niño Dios.

ISA: ¿Cómo inicia el recorrido de los Chayacates en el pueblo?

JMR: Se colocan en el jardín central del pueblo, hacen un canto de iniciación en lengua Nahuatl y después se dirigen a los comercios y las casas. Allí saludan a la gente en idioma Nahuatl: "Cualli Tlanesi" (buenos días), "Campa titlaltico Campizu" (queremos comer), "Tlaxcalli" (tortilla de maíz), "beber chikuni" (alcohol) o "popola" (dinero) para sostener el recorrido. Los dueños de la casa contestan "Campa teau" (¿para dónde vas?) y contestan "Campa tlanechi" (a adorar). Al retirarse exclaman "Icata Muztla" (hasta mañana), acompañados cada uno de una perra.

ISA: ¿Qué ambiente se vive en esos recorridos?

JMR: Es alegre. Hacia las seis de la tarde visitan los domicilios. Allí reciben los "bastimentos", son las ofrendas, provisiones, alimentos y bebidas que los habitantes de Ixtlahuacán entregan a los Chayacates durante su recorrido por el pueblo. Este término es la palabra en español para el concepto Nahuatl de "*tlaquallis o tlacualli*", que se traduce como "lonche" o "alimento" y "*chikuni*" se refiere al alcohol, ponche, aguardiente, cerveza, tequila o cualquier bebida alcohólica, "*pimplea*" significa dinero.

Por lo tanto, el término "*bastimentos*" se usa de manera general para englobar todas estas ofrendas que la gente comparte con los Chayacates.

Omar Cervantes (OM): ¿En qué consisten los bastimentos?

GEMD: Los bastimentos son una muestra de la generosidad del pueblo y consisten en una gran variedad de alimentos y bebidas. No se trata de un platillo ceremonial específico, sino de comida cotidiana que las familias preparan para compartir.

Comida: Frijolitos, costillita, tortas de huevo, carne asada y tortillas, huevo con longaniza, huevo en chilito, nopales con huevo, birria, huevo en torta, tortillas torteadas, salchichas a la diabla (salsa muy picante).

Bebidas: Refrescos, cerveza, tequila, ponche, alcohol con canela.

ISA: ¿Cómo es el ritual de recolección?

Heriberto Pastor Olivares (HPO): La recolección de los "tlaquallis" o bastimentos es un acto central de la fiesta que se lleva a cabo en la mañana del 6 de enero. Los Chayacates, acompañados por los arrieros y el hombre del tambor, inician un recorrido por las calles del pueblo. Al llegar a las casas y comercios, cantan en Náhuatl para solicitar las ofrendas. Antiguamente, estos bastimentos se cargaban en los "costalillos" de una mula que formaba parte de la procesión.

OC: ¿Cuáles el Destino de los Bastimentos?

HPO: Es un acto comunitario, aunque los Chayacates piden los bastimentos para su propio sustento, la cantidad de ofrendas que reciben es tan grande que sería imposible que ellos solos la consumieran. Por esta razón, el destino final de los bastimentos es ser compartidos con toda la gente.

Reparto al público: Una vez recolectados, los Chayacates reparten la comida y la bebida entre las personas que los acompañan en el recorrido, se considera una bendición, ya que dentro de la tradición se considera que *todo lo que ustedes comparten es una bendición.* Recibir un alimento o bebida de manos de un Chayacate es visto como un gesto de buena suerte.

ISA: ¿Quién reparte los bastimentos?

GEMD: La tradición de ofrecer bastimentos está tan arraigada que existen personas y familias reconocidas en la comunidad por este papel, se les nombra bastimenteros, es un papel valorado por toda la comunidad y una parte fundamental de la organización de la fiesta, y el arriero, con su campana, anuncia su llegada.

ISA: Hablan del bastimento, las ofrendas que reciben y que luego comparten con todo el pueblo. Desde una mirada antropológica, se entiende que la comida no es solo nutrición, sino un lenguaje que crea y refuerza lazos sociales. ¿Cómo viven ustedes este acto de pedir y repartir? ¿Qué significa para la comunidad de Ixtlahuacán este gran acto de comensalidad?

GEMD: Sí, se junta demasiada comida, más de 60 bastimentos. Antes la Abuela de una señora mataba un puerco y hacía chicharrones y chile en metate para repartirle a todos, porque decía "Dios me socorre". Ese acto de compartir es el corazón de la fiesta. No se trata solo de llenar el estómago, sino de reforzar nuestra unión como comunidad. Al compartir el alimento, estamos compartiendo nuestra identidad y renovando los lazos que nos unen.

OC: El 6 de enero, ¿Qué sucede?

HMR: El 6 de enero, en el jardín, representamos el ciclo agrícola. Preparamos la tierra y sembramos el maíz, lo que aventamos a la gente son *cocuixtles*, es una fruta silvestre de aquí. El *cocuixlte* es la representación de la semilla de maíz o trigo durante la representación del ciclo agrícola, simboliza el inicio de uno nuevo, la vida que se renueva. Es un fruto de recolección y temporada, que nosotros mismos vamos a buscar, y que para nosotros tiene ese significado sagrado durante la fiesta, se prepara en una bebida ritual, llevamos los frutos con una familia específica del pueblo, la familia Ruiz, que se encarga de prepararlo como ponche o elaboración de chikuni (alcohol) para ser compartido durante la celebración. Para su preparación, se usa el fruto maduro y se procesa para quitarle la característica "ajuatosa" o rasposa que puede tener. Esta es una tradición más reciente, de unos tres años a la fecha, pero muy apreciada por la gente.

JMR: Escenificamos las labores del campo, como medir terrenos y preparar la tierra. El acto culminante es la siembra, donde aventamos los *cocuixltes* a la gente, simulando así que estamos sembrando las semillas. Esta representación del ciclo agrícola está ligada a la fiesta Mexica de Tititl, la fiesta del maíz viejo. La muerte de los Chayacates al final de la celebración simboliza la muerte de la semilla el *cocuixtle*. En los diálogos de la festividad, se menciona explícitamente que los "*cocuixltes*" simbolizan el trigo que se sembraba en las lejanas tierras de Belén. Se convierten en un regalo que la gente busca y recoge del suelo y las comen con limón, sal y chile. Es una ofrenda a los participantes.

GEMD: Otro alimento fundamental en la ceremonia es la corona de rosca de pan. Nos la ponen después de cumplir la misión, cuando nos convertimos de paganos a cristianos. Es una rosca de pan blanco que se encarga en una panadería específica del pueblo. Ese pan no solo se come, sino que se porta en la cabeza; es el reconocimiento público de nuestra conversión. Y después se comparte, porque todo lo que recibimos es una bendición para repartir.

ISA: ¿Quién los corona?

HPO: La coronación es un acto realizado por miembros de la comunidad, desde hace varios años la realiza el aquí presente, el Sr. José Mariscal Rincón, es un rol familiar heredado, antes

de él lo hacía su padre y, posteriormente, su hermana mayor. Cuando ella ya no pudo continuar, él asumió la responsabilidad un rol que se ha transmitido a través de generaciones dentro de familias específicas, y no es una función del sacerdote.

ISA: ¿La corona es un pan especial? ¿Qué se hace con él después de la ceremonia?

HPO: Es un pan blanco, una rosquilla que parece una rosca de reyes pequeña. No es un pan que se haga en casa, lo hacen especialmente en la panadería Venegas. Después de que coronan a los Chayacates se comen la rosca y, lo más importante, la comparten con la gente que está viendo. Se considera que recibir un pedazo de ese pan es una gran suerte, porque como dicen ellos mismos, "todo lo que ustedes comparten es una bendición".

ISA: ¿Solo a los Chayacates les dan corona de pan? ¿Y ese momento lo bendice el padre?

HPO: No, no solo a ellos. También se les pone una corona más chiquita a las "perras", que son las pieles de tejón rellenas, que usan para guiarse. Además, se le da una rosca al hombre del tambor y al encargado principal de la tradición como reconocimiento. El momento es muy tradicional, los Chayacates se hincan y cantan en Náhuatl mientras los coronan. Curiosamente, el padre no bendice las roscas de pan directamente, pero sí está presente a un lado y bendice la "hoja bendita" durante la ceremonia, dándole así un carácter sagrado a todo el acto.

OC: ¿Como concluye la festividad?

GEMD: La fiesta termina con nuestra muerte. Después de la coronación, la Sagrada Familia huye a Egipto y pasa por nuestra huerta. Nosotros borramos sus huellas para que los soldados de Herodes no los encuentren. Como nos negamos a darles información, nos ejecutan. Caemos sobre unos troncos de plátano, y ahí termina la representación.

JMR: Esta muerte, como la del maíz, no es un final triste, sino el símbolo de que un ciclo termina para que otro pueda comenzar. Es una fiesta que todo el pueblo espera con ansias cada año. La gente no trabaja, se paraliza todo para vivirla, porque es parte fundamental de nuestra identidad. Es un orgullo ser parte de esto. Es la renovación de la vida, y se celebra compartiendo la comida, que es el fruto de esa misma vida.

A modo de conclusión y cierre de esta enriquecedora conversación, es posible afirmar que la Fiesta de los Chayacates en Ixtlahuacán, Colima, se revela como un fenómeno de extraordinaria complejidad y profundidad, un verdadero hecho cultural total. Para analizar su densidad, el marco teórico del antropólogo Sídney W. Mintz resulta particularmente esclarecedor, especialmente a través de su distinción entre el "significado externo" y el "significado interno" de las prácticas culturales, sobre todo las alimentarias.

La festividad, en su origen, está impregnada de un significado externo, impuesto por el poder evangelizador durante la Colonia. La trama central, que narra la persecución del Niño Dios por Herodes y su protección por parte de cuatro personajes indígenas, es una clara adaptación de un pasaje bíblico. En este nivel, los símbolos alimentarios, como la coronación con la rosca de pan, funcionan como marcadores de la conversión de lo indígena al cristianismo, un bautismo simbólico que oficializa su aceptación en la nueva fe.

Sin embargo, lo que esta entrevista ha puesto de manifiesto de manera contundente es el vigor del significado interno, aquel que la comunidad de Ixtlahuacán ha construido, mantenido y resignificado a lo largo de más de cuatrocientos años. Este significado, que

emerge de la práctica cotidiana y ritual, demuestra la capacidad de la cultura para apropiarse de elementos externos y dotarlos de un sentido propio y profundo. Observamos esto en múltiples niveles:

- El Sincretismo Profundo: la narrativa bíblica se entrelaza inseparablemente con la tradición mesoamericana. La fiesta no solo conmemora el nacimiento de Cristo, sino que también representa el cierre y la renovación del ciclo agrícola, vinculado al maíz. Los Chayacates no son meros indígenas paganos, sino sabios ermitaños y su muerte ritual al final de la fiesta simboliza la muerte de la semilla para dar paso a un nuevo ciclo de vida.

- La Comida como Eje de la Cohesión Social: más allá de su función de sustento, la comida es el vehículo principal de la interacción y la cohesión comunitaria. La recolección de los "bastimentos" o "tlaquallis" – que consisten en comida cotidiana como costillita, frijoles o tortillas – no es una simple colecta, sino un acto de reciprocidad que involucra a todo el pueblo. El momento culminante es cuando estos alimentos son compartidos abiertamente con todos los presentes, materializando el principio fundamental de que "*todo lo que ustedes comparten es una bendición*". Este acto transforma la comida en un lazo social y en un vehículo de gracia colectiva.

- La Materialidad de la Tradición: la vestimenta, elaborada con elementos locales como la madera, el ixtle y la piel de tejón, ancla la tradición en el ecosistema de Ixtlahuacán. De igual manera, la economía local, como la producción de cacahuate y sus derivados – el mazapán o la costillita en salsa de cacahuate –, no solo forma parte del contexto, sino que se integra a la celebración, demostrando cómo la cultura alimentaria es un reflejo integral de la vida de la comunidad.

En síntesis, la Fiesta de los Chayacates es un ejemplo paradigmático de cómo una comunidad negocia con el poder y la historia (el significado externo), para construir una identidad robusta y un sentido de pertenencia (el significado interno). Lo hace a través de sus prácticas rituales, donde la comida, en todas sus formas – desde el bastimento, hasta el pan simbólico de la coronación –, actúa como el lenguaje principal para expresar sus valores más profundos: la generosidad, la fe, la unión y la renovación constante de la vida.

Finalmente queremos expresar nuestro más profundo agradecimiento a todos y cada una de las personas involucradas en esta entrevista, en especial a la estudiante de Gastronomía Kenia Mariscal Gutiérrez por todas las gestiones, a la jefa del departamento de turismo de Ixtlahuacán, Lic. Leisa Margarita Virgen García, al Sr. Amador Ruiz Torres, las Sras. Deida Mancilla Godoy y Virginia Ruiz de la asociación de rescate del patrimonio arqueológico y cultural de Ixtlahuacán, Asociación Civil, ARPACIX, a los entrevistados actores principales de la tradición y a sus familias por su tiempo, conocimiento y la generosidad con la que han compartido los saberes que dan vida a esta celebración. Su testimonio es invaluable no solo para documentar, sino para comprender la vitalidad de un patrimonio cultural que, como hemos visto, sigue transformándose y enriqueciéndose generación tras generación.

CUADERNO DE FOTOS

Imagen 1. Cocuixtles Frutos rituales para elaboración del ponche (licor tradicional)

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 2. Robo del Niño Dios para protegerlo de Herodes

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 3. Coronas de Pan y ofrenda

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 4. Preparativos

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 5. Recorrido por el pueblo

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 6. Representación del ciclo agrícola

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 7. Robo del niño Dios

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 8. Labores del campo

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 9. Elementos rituales

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 10. Tejido de trenza con fibra de acapán "Cicua"

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 11. Nacimiento

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 12. Máscara Chayacates y Niño Dios

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 13. Tambor, máscara Chayacates, Perras y pimplea

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 14. Arriero

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 15. Altar y coronas de pan

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 16. Ofrenda

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 17. Conserva de plátano

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 18. Coronación de los Chayacates y las perras

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 19. Autores y entrevistados: de izquierda a derecha Kenia Mariscal, Itzel Sosa-Argáez, danzantes Hugo Romero y Gustavo Mariano, y Omar Cervantes

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 20. Elementos tradicionales: La Perra

Fuente: Chayacates Oficial.

Imagen 21. Fundador: Abuelo de tradición José Marsical Rincón

Fuente: Itzel Sosa-Argáez y Omar Cervantes.

Imagen 22. Tamal de ceniza

Fuente: Itzel Sosa-Argáez y Omar Cervantes.

Imagen 23. Bastimento: tamal de ceniza

Fuente: Itzel Sosa-Argáez y Omar Cervantes.

REFERÊNCIAS

MINTZ, Sidney W. **Dulzura y poder:** el lugar del azúcar en la historia moderna. 2 ed. México: Siglo XXI Editores, 1996.

MANGÚT
Conexões Gastronômicas

Vivência dos agricultores rurais dentro da cajucultura em Reriutaba (CE): desperdício do pedúnculo do caju

Experience of rural farmers in cashew cultivation in Reriutaba (CE): waste of the cashew peduncle

Vivencia de los agricultores rurales en la cajucultura en Reriutaba (CE): desperdicio del pedúnculo del caju

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.60588

Amanda Sousa Medeiros | amandasousamedeirosofc@gmail.com
https://orcid.org/0009-0002-0741-1817
Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Ceará (IFCE), CE, Brasil.

Recebimento do artigo: 16-agosto-2023
Aceite: 07-julho-2025

MEDEIROS, A. S. Vivência dos agricultores rurais dentro da cajucultura em Reriutaba (CE): desperdício do pedúnculo do caju. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 287-301, out. 2025.

RESUMO

Este trabalho exibe uma análise sobre a vivência dos agricultores rurais dentro da cajucultura e tem como objetivo trazer uma breve abordagem sobre o desperdício do pedúnculo do caju dentro do ambiente rural familiar e elucidar resoluções para o problema socioeconômico e ambiental que causa o desperdício utilizando o aproveitamento integral dos alimentos. Para este trabalho foi feito um processo metodológico qualitativo com a aplicação de entrevistas semiestruturadas e pesquisas bibliográficas. O estudo indica que o maior desafio dentro do tema é o ralo conhecimento dos agricultores acerca do aproveitamento integral de alimentos e o excesso de desperdício do pedúnculo do caju.

Palavras-chaves: Gastronomia; Cajucultura; Agricultura familiar; Desperdício; Aproveitamento Integral dos Alimentos.

ABSTRACT

This paper presents an analysis of the experience of rural farmers in cashew cultivation and aims to provide a brief overview of the waste associated with the cashew peduncle within the family rural environment. It also seeks to elucidate solutions to the socioeconomic and environmental problems caused by this waste through the integral utilization of food. A qualitative methodological process was employed for this study, which included the application of semi-structured interviews and bibliographic research. The findings indicate that the greatest challenge within this topic is the limited knowledge of farmers regarding the integral utilization of food and the excessive waste of the cashew peduncle.

Keywords: Gastronomy; Cashew cultivation; Family agriculture; Waste; Integral utilization of food.

RESUMEN

Este trabajo presenta un análisis sobre la vivencia de los agricultores rurales en la cajucultura y tiene como objetivo ofrecer una breve aproximación al desperdicio del pedúnculo del caju dentro del entorno rural familiar. También busca elucidar soluciones para los problemas socioeconómicos y ambientales que causa este desperdicio mediante el aprovechamiento integral de los alimentos. Para este estudio se llevó a cabo un proceso metodológico cualitativo que incluyó la aplicación de entrevistas semi-estructuradas y una investigación bibliográfica. Los hallazgos indican que el mayor desafío en este tema es el escaso conocimiento de los agricultores sobre el aprovechamiento integral de los alimentos y el exceso de desperdicio del pedúnculo del caju.

Palabras claves: Gastronomía; Cajucultura; Agricultura familiar; Desaprovechamiento; Aprovechamiento integral de los alimentos.

INTRODUÇÃO

O cajueiro, planta da família *Anacardium occidentale L*, é originalmente do continente americano e foi inserido no Nordeste brasileiro na década de 70 por meio de programas governamentais, como diz Vidal (2017). Segundo pesquisas realizadas pela Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB, 2019) o Ceará foi o maior produtor de caju do Nordeste e do Brasil.

A castanha é o subproduto mais comercializado e aproveitado do caju, o que o torna cada vez mais valioso. Serrano e Pessoa (2016) citam que o Ceará vem representando cerca de 50% da produção total de castanha-de-caju no Brasil, paralelamente a isso existe o desperdício do pseudofruto do caju e a falta de acesso a informações sobre o aproveitamento integral desta matéria prejudicando uma grande parcela de agricultores.

O município de Reriutaba, localizado aproximadamente a 300 km da capital cearense Fortaleza, utiliza a agricultura familiar para produzir e exportar o que vem a ser uma das grandes fontes de renda do município, a castanha. Apesar das inúmeras vantagens, levanta-se a hipótese de que ainda é possível detectar uma grande problemática que é o subaproveitamento do pseudofruto do caju que normalmente é descartado pelos produtores fazendo equivocadamente com que percam matéria prima e renda que poderia advir desse produto.

Nesse contexto, o objetivo do trabalho foi analisar a vivência dos agricultores rurais inseridos na cadeia produtiva da cajucultura, com uma breve abordagem acerca do desperdício do pedúnculo do caju no ambiente rural familiar. Além disso, buscou-se elucidar possíveis soluções para a problemática socioeconômica e ambiental decorrente desse desperdício, por meio da promoção do aproveitamento integral dos alimentos.

REFERENCIAL TEÓRICO

Agricultura familiar

A agricultura familiar faz parte da vida de todos os brasileiros. No último Censo Agro, realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2017), confirmou-se que 67% de todas as pessoas ocupadas em agropecuária no País, cerca de 10,1 milhões de pessoas, fazem parte da agricultura familiar, principalmente na região Nordeste. O que está explicitamente associado com a importância do ramo para as famílias que dependem do segmento para além da alimentação, mas também para seu sustento.

> [...] A agricultura familiar carrega em si a responsabilidade de colocar alimentos na mesa dos brasileiros e renda para as famílias do campo. Seu valor vai além das comparações com as outras modalidades da produção de alimentos, seu valor é indiscutível (Souza; CONAB, 2021, v. 1, p. 8).

Acerca do assunto emerge a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, um marco legal para a agricultura familiar que foi fundamental para criação de políticas públicas como a Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais (Brasil, 2006), e tem como disposição propulsar a agricultura familiar brasileira, com a abonação do crédito para o produtor projetando o seu desenvolvimento, bem como o da agricultura familiar em geral.

Assim também como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que visam a promoção do acesso à alimentação

adequada e também impulsionar a agricultura familiar e o desenvolvimento socioeconômico das comunidades rurais. Estas por vez foram parte da jornada de conter a fome no país, onde até hoje se faz necessária.

Além disso, quando se fala em desenvolvimento socioeconômico, podemos citar Rodrigues, Costa e Priore (2021) que se referem à economia solidária como um propósito de delinear postos de trabalho e renda, se beneficiando das demandas locais, apoiando na solidariedade e cooperação. O que grande parte das cooperativas de agricultores familiares utiliza como plano para comercializar seus produtos.

Entende-se que a economia solidária está criando valor e solidariedade de uma forma discrepante do mercado capitalista, onde busca iniciativas que acolham o interesse coletivo e que as inclua de forma cooperativa e acolhedora, onde o retorno monetário seja o meio e não a finalidade do processo. (Brum *apud* Rodrigues; Costa; Priore, 2021, v. 14, p. 49)

Fialho comenta (*apud* Pasqualotto; Kaufmann; Wizniewsky, 2019, v. 1, p. 25):

> A preocupação desses atores não é apenas garantir a sobrevivência da família, mas, também, buscar o prazer de comer o alimento saudável resultante da própria produção, além de estabelecer formas alternativas de vínculos com o consumidor, pautados na ética e no respeito.

Nessa perspectiva, o autor reitera que para os agricultores familiares, a produção de alimentos ultrapassa a dimensão econômica da subsistência, onde assume um caráter social, ético e cultural. O ato de produzir e consumir alimentos saudáveis provenientes da própria lavra reforça a valorização da seguridade alimentar e nutricional, bem como a promoção da qualidade de vida no meio rural. Portanto, esse aspecto é sobretudo relevante ao considerar o pedúnculo, frequentemente subvalorizado, como peça central na promoção de práticas sustentáveis e na diversificação das fontes de renda para essas famílias, pois em vista disso fica evidente a relevância de estratégias que incentivem seu aproveitamento integral.

Cajucultura e o pedúnculo do caju como protagonista

Na cajucultura, o Nordeste brasileiro cumpre um papel de protagonista, este setor possui um enorme valor socioeconômico para a região, tanto que tem merecido intensos esforços dos governos, instituições de pesquisa e desenvolvimento e de organizações não governamentais (Fundação Banco do Brasil, 2010).

> No ano de 2020 e até julho de 2021, o Banco do Nordeste do Brasil (BNB) destinou R$ 63,87 milhões para a produção de caju, distribuídos entre 6.007 operações. Uma média de R$ 10,63 mil/operação, porque 97,9% dos beneficiados são mini produtores. Para o processamento, foram destinados R$ 15,97 milhões, em 1.950 operações, dentre as quais 99,1% foram para mini produtores, que receberam, em média, R$ 8,2 mil/operação (Brainer, 2021).

Quando falamos de caju muito se fala da castanha, do seu valor e propriedades, mas pouco se sabe da utilidade do caju no seu absoluto. Apesar da sua abrangente aplicabilidade, o produtor rural possui uma escassez de informação além de fatores como alta perecibilidade e uma lacuna na cadeia de comercialização:

a. A carência de mão de obra qualificada;

b. O desuso de tecnologias para auxiliá-lo nos processos de produção;

c. E a ausência de agroindústrias para o processamento do pedúnculo, o que ocasiona na perda de quase 90% do material, diz Brainer e Vidal (2018).

Brainer (2021) cita o Brasil como o maior consumidor de derivados do pseudofruto, como sucos, cajuínas e doces, isso revela que ainda há demanda para comercialização, o que permite que aproveitamento da produção que seria descartada vire o produto de desejo que se mostra com bastante aceitabilidade perante o comércio nacional. A autora ainda apresenta alguns pontos que deveriam ser considerados para o desenvolvimento da cajucultura no país como, por exemplo:

a. Apoio governamental na contratação de assistência técnica e extensão rural para elevação do nível tecnológico da cajucultura;

b. Capacitação às associações comunitárias de mulheres, ONGs e outros grupos, para agregação de valor aos derivados do caju, com ênfase no processamento do pedúnculo, para produção de polpas, sucos, cajuínas, doces (doce em massa, caju cristalizado, doce em calda, rapadura, compotas, caju passa), farinhas, tortas, pães, biscoitos, bolos, carnes para hambúrgueres, almôndegas, moquecas, quibes, omeletes, recheios de pizzas, entre outros produtos;

c. Descentralização, com a implantação de indústrias processadoras de pedúnculo para produção de sucos, doces, cajuínas, carnes vegetais e outras, em polos de produção, com vistas ao maior aproveitamento do pedúnculo ao evitar o desperdício por sua elevada perecibilidade;

d. Inserção dos derivados do pedúnculo no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e promoção do aumento do número de canais de comercialização na Região;

e. Realização de campanhas publicitárias para a valorização dos derivados do caju, como alimentos naturais e saudáveis, por serem minimamente processados e comercializados sem o uso de conservantes.

Além destes, o chamado bagaço do caju, resíduo formado após a produção de sucos, polpas e cajuínas, pode oferecer uma alternativa de fonte natural para o mercado de corantes alimentícios. (Araújo *et al.*, 2018)

Em suma, o pedúnculo do caju se torna uma matéria prima de muitas atribuições capaz de abranger todos os tipos de consumidores do mercado, crianças, adultos e idosos, para que isso ocorra é preciso investir, capacitar e equipar os pequenos produtores, possibilitando novas formas de consumo e utilização para o pseudofruto.

Aproveitamento integral dos alimentos como ferramenta social

Um estudo realizado pelo Programa das Nações Unidas para o Ambiente (2021) diz que em 2019, 931 milhões de toneladas de alimentos foram desperdiçados, o que sugere copiosos problemas globais como a desigualdade socioeconômica, a má distribuição de alimentos, o desconhecimento acerca da manipulação de alimentos, a grande falha na rede de distribuição, além de muitos outros. Consequentemente essas barreiras se tornam progressivas e podem acarretar diminuição de fontes e recursos não renováveis, perda da biodiversidade e mudanças climáticas (Rodrigues *et al.*, 2021).

As causas das perdas em países de baixa renda estão relacionadas principalmente a problemas e deficiências na colheita e pós-colheita, embalagens, logística, infraestrutura, mecanismos de mercado e marcos regulatórios e institucionais. As perdas de alimentos em países de renda média e alta estão mais relacionadas ao comportamento dos consumidores, bem como à falta de coordenação entre os diferentes atores das cadeias produtivas (Câmara Interministerial de Segurança Alimentar E Nutricional, 2018).

Nesse contexto, estabelecem-se conceitos divergentes sobre perda e desperdício alimentar, mas que se mantêm interligados, uma vez que ambos revelam impactos significativos na segurança alimentar e sustentabilidade. Segundo a UNEP (2024), aproximadamente 19% dos alimentos disponíveis para consumo global são desperdiçados no varejo, serviços alimentares e domicílios, enquanto as perdas, que ocorrem principalmente durante a produção, armazenamento e transporte, atingem cerca de 13%. A principal contradição se apresenta no fato no qual as perdas estão frequentemente associadas a limitações técnicas e estruturais, como falhas na cadeia de frio ou no processamento inapropriado (FAO, 2023), enquanto o desperdício está inerente aos comportamentos de consumo, as políticas comerciais que incentivam o descarte (WRAP, 2023). Sendo assim, diante da crescente necessidade de implementação de novas alternativas para a sustentabilidade global, emerge a necessidade de soluções articuladas, que combinem inovação cientifica com as mudanças socioculturais, para que dessa forma modere os impactos ambientais e globais da perda e do desperdício alimentar.

O aproveitamento integral dos alimentos surge na alimentação alternativa para construir uma nova relação com a alimentação, mercado e sociedade. O aproveitamento integral é quando se utiliza todas as partes comestíveis do alimento, as partes mais nutritivas do alimento são geralmente as partes descartadas como cascas, folhas, talos e sementes de frutas, legumes e verduras (Souza, 2021). Como cita Linhares *et al.* (2019), o aproveitamento integral de alimentos é uma alternativa nutritiva e de baixo custo.

O subaproveitamento da matéria ocorre por maioria das vezes pela falta de conhecimento e traquejo da população, que desconhece o valor nutricional, utilidade e novas formas de tirar sustento daquele alimento por completo, assim como acontece quando os produtos são descartados por estarem com aparência desagradável, quando na maior parte das vezes eles continuam próprios para consumo, conforme menciona Souza (2021).

A partir do assunto podemos mencionar a ONG fundada em 2006 pelo renomado Chef de cozinha David Hertz, a chamada Gastromotiva. A ONG pretende oferecer formação profissional para seus alunos como cozinheiros, chefs de cozinha e empreendedores, mas também como agentes sociais em suas localidades. Um dos pilares da ONG é justamente o aproveitamento integral dos alimentos, a Gastromotiva utiliza a gastronomia como ferramenta de transformação social e combate ao desperdício (Gastromotiva, 2022). A organização ainda dispõe do chamado *Refettorio Gastromotiva*, um equipamento que funciona como um restaurante escola para os alunos, servindo refeições para pessoas em situação de vulnerabilidade social utilizando alimentos provenientes de doações, que geralmente são descartados por não serem atraentes visualmente.

Outro fato importante para a alimentação alternativa é que nos últimos anos novos tipos de consumidores estão exigindo um mercado mais saudável, acessível e limpo de agrotóxicos, é o que cita a autora Bittencourt (2020). Ela ainda traz em seu texto o chamado *slow food*, os quais são produtos feitos artesanalmente e que ganharam um grande espaço no

comércio recentemente. Esses produtos são geralmente feitos utilizando toda a matéria prima, evitando descartes indevidos e reutilizando quando for possível.

METODOLOGIA

Para alcançar o objetivo deste trabalho, optou-se pelo método de pesquisa qualitativo a partir de aplicações de entrevistas semi estruturadas, conforme preconizado por Silva e Russo (2019). Segundo estes autores, este tipo de atividade permite explorar mais o assunto, uma vez que há uma maior interação entre entrevistador e entrevistado. Embora a entrevista ocorra de forma mais espontânea, este tipo de análise ainda requer um roteiro articulado, ademais possibilita que o interlocutor guie a interação para adquirir a base de dados que necessita. Na ocasião, este método funciona satisfatoriamente para conceber as informações necessárias para este estudo.

Roteiro de pesquisa

A fim de levantar os elementos necessários para a pesquisa optou-se por dialogar primeiramente com a presidenta do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Reriutaba, no Ceará, e em seguida agricultores e agricultoras de três (3) distritos de Reriutaba onde estão as maiores produções de caju do município. São eles Quandú, Palmeira e Mufumbal.

As interlocuções foram feitas com cinco (5) agricultores (as) de cada localidade mediante questionários formulados previamente que foram escolhidos atendendo como critério assuntos relacionados à cajucultura.

Entrevista com a presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais

No Quadro 1 se apresenta o roteiro da entrevista que foi realizada com a presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Reriutaba (CE), e com auxílio de um gravador, com prévia autorização da entrevistada, foi realizada a captação do áudio da entrevista para posteriormente ser transcrito e analisado.

Quadro 1. Roteiro entrevista semiestruturada com a presidente do sindicato dos trabalhadores rurais de Reriutaba-CE

PERGUNTAS NORTEADORAS
1. Em quais localidades de Reriutaba a cajucultura é mais produzida?
2. Esses locais possuem associações?
3. Quantas toneladas ou quilos são produzidas no município?
4. Porque ocorre o grande número de descarte do pseudofruto no município?
5. Os agricultores e agricultoras recebem algum tipo de formação ou informações sobre o descarte indevido do pseudofruto?
6. O Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Reriutaba tem interesse em ofertar ou ajudar na oferta de oficinas sobre o aproveitamento integral do caju para esses agricultores e agricultoras?

Fonte: Autora (2022)

Durante o diálogo, a presidente expôs informações acerca dos lugares onde ocorrem as maiores produções de caju no município.

Entrevistas com agricultores e/ou agricultoras familiares

As pessoas entrevistadas fazem parte da agricultura familiar e residem nas localidades de Quandú, Palmeira e Mufumbal, todas zonas rurais da cidade de Reriutaba. A seleção das áreas foi conforme os relatos dados pela presidenta do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Reriutaba, por serem as zonas onde estão presentes as maiores produções de caju no município.

Foram elaboradas perguntas (Quadro 2) a serem aplicadas junto aos agricultores e/ou agricultoras, onde os diálogos foram gravados, com prévia autorização dos entrevistados, com auxílio de um celular, posteriormente foram redigidas para maior aproveitamento de todas as informações coletadas.

Quadro 2. Questionário para entrevista semiestruturada com agricultores e agricultoras da cidade de Reriutaba-CE

NOME:	ENDEREÇO:
IDADE:	GÊNERO:
1. Qual a importância da agricultura familiar para você?	
2. Você faz parte de alguma associação de agricultores ou cooperativas? Se sim, qual o nome da Associação ou Cooperativa?	
3. Você comercializa a sua produção de caju?	
4. Sobre o Caju, qual parte do fruto é mais comercializada e qual parte é descartada?	
5. Você tem conhecimento sobre o que poderia ser produzido com esse material que é descartado? Se sim, o que você conhece que pode ser produzido?	
6. Você tem alguma memória afetiva, ou relato de infância, de algo que você comeu que tenha o caju na preparação?	
7. Você teria interesse em participar de capacitações para aprender sobre o aproveitamento integral do caju e formas de fazer sua matéria prima render?	

Fonte: Autora (2022)

Análise dos dados

A apuração dos dados ocorreu logo que se totalizou a quantidade estabelecida pela análise. A disposição das informações adveio através das transcrições das entrevistas e análise se deu descritivamente, dessa forma foram discutidas e analisadas sobre perspectivas do que foi recolhido com a pesquisa de campo.

Aspectos Éticos

O presente artigo foi desenvolvido em observância às normas éticas estabelecidas pela Resolução nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde (CNS), bem como em consonância com os princípios consagrados na Declaração Universal sobre Bioética e Direitos Humanos da

UNESCO. Estes orientam a proteção e a promoção dos direitos, da dignidade e da integridade dos participantes de pesquisas científicas.

Portanto, todos os agricultores foram previamente informados acerca dos objetivos, métodos e os possíveis desconfortos e benefícios decorrentes da pesquisa. Dessa forma, a participação dos entrevistados foi assegurada mediante documento redigido em linguagem clara e acessível, garantindo a autonomia dos participantes.

RESULTADO E DISCUSSÕES

A agricultura familiar está presente em todas as residências brasileiras, mas ainda existem inúmeros problemas vivenciados pelos produtores rurais. Um deles é a deficiência de informações acessíveis que auxiliam na melhoria de suas produções e como resultado obter melhores resultados econômicos.

Em síntese, o trabalho buscou investigar a atividade que envolve a cajucultura no âmbito familiar e o subaproveitamento do pedúnculo do caju dentro de algumas localidades rurais do município de Reriutaba - CE.

Com base na entrevista com a presidenta do sindicato dos trabalhadores rurais de Reriutaba-CE, fica claro que o sindicalismo rural tem papel essencial para o desenvolvimento da agricultura familiar, pois assim como cita Picolotto e Lazzaretti (2023):

> As organizações sindicais de trabalhadores rurais e de agricultores familiares são relevantes personagens da construção do Brasil rural contemporâneo. Estiveram à frente da elaboração de projetos de desenvolvimento rural democrático, de lutas por reconhecimento social dos setores subalternos do campo e de políticas públicas para promover cidadãos e aspectos produtivos para os diversos grupos que compõem a agricultura familiar.

Nesse contexto, o sindicato atende um papel de suporte para os trabalhadores rurais, no qual também poderá agir de forma instrutora, auxiliando na catalogação dos produtores locais, desenvolvendo ações de capacitação para esses indivíduos, bem como estimular a criação e manutenção de associações e cooperativa rurais que sirvam como fundamento para a economia local.

Dessa forma, vale ressaltar que a parte carnosa do caju, que chamamos de pedúnculo ou pseudofruto, é rica em nutrientes como cálcio, ferro, fósforo e fonte de Vitamina C, como cita Pinho (2009), o que faz com que o desperdício dessa matéria se torne ainda mais importuno defronte do que o produto pode oferecer.

A castanha, por outro lado, é cobiçada, o verdadeiro fruto. Conforme o IBGE (2021), em 2020 foram produzidas mais de 139 mil toneladas no Brasil, e no Ceará, ainda segundo o IBGE (Brasil, 2021), foram produzidas mais de 85 mil toneladas no mesmo ano. Ela segue chamando atenção do mercado internacional, em 2020, o nordeste brasileiro exportou 55,7% da sua produção de castanha sem casca, a chamada amêndoa (Brainer, 2021). Com isso é possível observar o valor e a importância do item para o mercado nacional e internacional.

A partir destas perspectivas, nas entrevistas (Figura 1), observou-se que 80,0% dos entrevistados vendem suas produções e outros 20% relataram que não comercializam suas produções. Nota-se que a maioria dos entrevistados possuía uma visão mais estratégica no

sentido da obtenção de renda, uma vez que, tradicionalmente, já fazem a comercialização parcial do caju. Para a cajucultura da agricultura familiar o processo de comercialização é muito importante, por ser quando eles finalmente chegam até o faturamento, onde para alguns é uma renda extra, para outros é a maior renda do ano.

Figura 1. Partes mais comercializadas em relação ao fruto e pseudofruto do caju pelos produtores da cidade de Reriutaba-CE

Fonte: Autora (2022)

No entanto, foi possível perceber que dentre as partes do fruto, a castanha (Figura 1) é a parte mais comercializada, possivelmente devido ao processo de conservação ser bem mais simples e acessível para os agricultores e também a falta de formação e informações de profissionais, como os da área da gastronomia poderia oferecer.

Assim, mesmo havendo esta comercialização, ainda há uma grande perda do pseudofruto, que também foi relatada pelos entrevistados, material que poderia ser distribuído na forma de opções alternativas, como nas dietas vegetariana e vegana, carnes, doces, produtos de panificação, bebidas, fermentados e variados produtos que agregam valor ao subproduto. Isto também, por ventura, poderiam auxiliar o combate da fome e desigualdade social, desviando do desperdício de alimentos que em 2019 atingiu a marca de 931 milhões de toneladas de alimentos jogados fora (Forbes *et al.*, 2021).

Nesta perspectiva, pode-se afirmar que é possível explorar inúmeros insumos em sua totalidade a fim de aproveitar integralmente o alimento, estas partes podem ser utilizadas em diversas preparações com técnicas e finalidades diversas, como, por exemplo:

a. Sementes da ata, também conhecida como fruta do conde (*Annona squamosa*), que podem ser utilizadas para criar farinhas, recheios, cremes e pastas para produtos de panificação e confeitaria;

b. Cascas da banana (*Musa*) que após passar por processos físico-químicos como a trituração, desidratação e/ou liofilização podem ser transformadas em farinha, farofas, carne, petiscos, bolos, biscoitos e utilizados em receitas diversas;

c. Ossos e espinhas de peixe que podem virar fundos de sopas e caldos;

d. A entrecasca da melancia e do melão, precisamente a parte branca – o mesocarpo, são ricas em fibra e potássio e podem virar doces e recheios salgados.

Neste caso, em relação ao aproveitamento integral dos alimentos, o caju pode ser utilizado de forma integral, com o auxílio de técnicas culinárias que permitam confecção de

alimentos variados e que também pode contribuir para um aumento na renda do produtor, pois conseguirá utilizar o produto de maneira absoluta sem perder material.

Sabendo dos benefícios que envolvem o associativismo e o cooperativismo para a melhoria da qualidade de vida e desenvolvimento econômico da agricultura familiar, perguntou-se se os entrevistados faziam parte de alguma associação e/ou cooperativa, onde 80% dos entrevistados responderam que fazem parte de associações.

Santos *et al*. (2022) cita o associativismo como uma forma de organização democrática que tem por objetivo os benefícios em comum para todos os envolvidos, ou seja, é uma forma de organização sem fins lucrativos, onde todos têm o mesmo objetivo. Além disso, o associativismo tem importante valor na agricultura familiar, nas associações são realizados projetos em prol dos trabalhadores rurais buscando levar reconhecimento para o interior das comunidades, explorar novas tecnologias alternativas para o campo e também certificar seus direitos como produtor rural.

> [...] o associativismo rural também pode ser entendido como espaço de luta dos os agricultores familiares por condições dignas de existência seja por questões sociais ou o incremento da renda, a partir da pressão social por políticas públicas voltadas à agricultura familiar uma vez que é possível um melhor desempenho de suas atividades ao conseguir acesso a essas políticas, por exemplo, possibilitando assim melhoramento da renda e garantia de direito (SANTOS *et al.*, 2022).

Dentro das cooperativas também ocorre o processo de comercialização das produções agrícolas e as sedes poderão ser equipadas com freezers, geladeira e o material necessário para o desenvolvimento da atividade. Esse material é importante para o beneficiamento da matéria prima de associados, pois pode gerar novos produtos a partir desse material, como, por exemplo, as polpas do pedúnculo do caju que poderiam ser produzidas e estocadas o ano inteiro.

No intuito de entender a visão empreendedora da utilização de todo o fruto, foi perguntado se os mesmos tinham conhecimento sobre o que poderia ser feito com a parte do fruto que é descartada. Na ocasião, 73,3% sabiam que era possível fazer doces caseiros, sucos, polpas e bolos, ao aprenderem com os antepassados ou alguém da família que produz. Somente um único entrevistado disse ter conhecimento da carne que pode ser produzida com o pseudofruto, o mesmo relata ter obtido a informação a partir de pesquisas nas mídias das redes sociais.

Nesse panorama, sugere-se levar informações a partir de capacitações (oficinas, cursos, minicursos, por exemplo) para esses produtores sobre aproveitamento integral do caju, de modo que os mesmos possam absorver e aplicar no seu dia a dia. Assim, podendo o profissional da gastronomia promover a formação de uma mão de obra qualificada, gerando mais renda e, consequentemente, maior qualidade de vida àquelas pessoas do ambiente rural.

Para concluir a entrevista foi questionado aos entrevistados sobre o interesse dos mesmos em relação a oficinas e capacitações com o caju como protagonista, sobretudo o pedúnculo. Entre eles 73,3% responderam que estão dispostos e tem interesse em participar e colaborar com as formações, outros 26,7% não pretendem se envolver, a maioria por desinteresse.

Em campo, foi possível observar que os agricultores obtiveram apoio significativo à proposta apresentada, sentindo-se valorizados em seu papel. Conforme destaca Nunes *et al*.

(2020), é fundamental promover a geração de conhecimentos que favoreçam a inovação, especialmente no que diz respeito à prática da agricultura familiar, à organização coletiva e à inclusão das famílias de agricultores no mercado.

Portanto, uma alternativa seria a implementação de programas de capacitação que visem sensibilizar os agricultores para o aproveitamento integral dos recursos disponíveis. Contudo, para que essa mudança seja eficaz, é necessário que os agricultores sejam incentivados a considerar o valor de cada parte da matéria-prima, cultivando uma cultura de aproveitamento integral.

Desse modo, a inflexibilidade não deve ser encarada como um obstáculo insuperável, mas sim como um desafio que requer estratégias adequadas para sua superação. Embora a capacitação desses indivíduos possa apresentar dificuldades, ela se revela necessária. Pois embora os produtores tenham a experiência no contexto rural, é necessário que os mesmos adquiram práticas que os habilitem a manusear, produzir, armazenar e comercializar novos produtos que possam ser desenvolvidos a partir da matéria-prima disponível.

CONCLUSÃO

Em conclusão, os objetivos deste trabalho foram plenamente alcançados, uma vez que o estudo fez um panorama abrangente dos problemas enfrentados pelos agricultores familiares produtores de caju de Reriutaba. Esta análise das práticas atuais e das dificuldades enfrentadas pelos agricultores permitiu identificar não somente os desafios, mas também as oportunidades para a inovação.

Em vista disso, foram apresentadas sugestões concretas para superar os obstáculos específicos, incluindo a implementação de programas de capacitação e sensibilização que promovam o reconhecimento do valor de cada parte da matéria-prima. Essas iniciativas são essenciais para fomentar uma cultura de aproveitamento integral, contribuindo assim para a sustentabilidade e as perspectivas econômicas da agricultura familiar. Portanto, este estudo não destaca apenas a importância do aproveitamento integral do caju, mas também oferece um caminho para a superação das barreiras que limitam o potencial dos agricultores familiares.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Wesley Fernandes *et al*. Sustentabilidade em agroindústrias: alternativas para evitar o desperdício de resíduos agroindustriais do pedúnculo de caju - uma revisão de literatura. **Brazilian Journal Development**, Curitiba, v. 7, n. 4, p. 4546-4569, nov. 2018. Edição Especial. Disponível em: https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/714 . Acesso em: 02 jun. 2022.

BITTENCOURT, Daniela Matias de Carvalho. **Agricultura familiar, desafios e oportunidades rumo à inovação**. Brasília: Embrapa, 2020. 34 p. Disponível em: https://www.alice.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/1126191/1/2Texto-Discussao-49-ed-01-2020.pdf . Acesso em: 24 jun. 2022.

BRAINER, Maria Simone De C. P.; VIDAL, Maria De Fátima. CAJUCULTURA NORDESTINA EM RECUPERAÇÃO. **Caderno Setorial ETENE**, Fortaleza, ano 3, n. 54, nov. 2018. Disponível em: https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/handle/123456789/993 . Acesso em: 5 jun. 2022.

BRAINER, Maria Simone de Castro Pereira. CAJUCULTURA: O PROVEITO DO PEDÚNCULO. **Caderno Setorial ETENE**, Fortaleza, v. 6, n. 190, p. 1-19, out. 2021. Disponível em: https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/handle/123456789/990 . Acesso em: 19 fev. 2022.

BRASIL. IBGE. **Produção de Castanha-de-caju (cultivo)**. 2021. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/castanha-de-caju-cultivo/br . Acesso em: 19 abr. 2022.

BRASIL. **Lei nº 11326, de 24 de julho de 2006**. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Brasil: Congresso Nacional, 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11326.htm . Acesso em: 25 maio 2022.

Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Estratégia intersetorial para a redução de perdas e desperdício de alimentos no Brasil. Brasília, abr. 2018. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Caisan_Nacional/PDA.pdf . Acesso em: 02 jun. 2022.

FAO. High-Level Panel of Experts (HLPE-CFS). **REDUCING INEQUALITIES FOR FOOD SECURITY AND NUTRITION**, ed. 18, 2023. Disponível em: https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/e9fc6d23-a6e8-44b0-b8ff-e80b4a8a561f/content .

FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL. Desenvolvimento Regional Sustentável: **Fruticultura – Caju**. Série Cadernos de Propostas para Atuação em Cadeias Produtivas. v. 4. Brasília: IICA, 2010.

GASTROMOTIVA (Rio de Janeiro). **A GASTROMOTIVA**. Disponível em: https://gastromotiva.org/a-gastromotiva/ . Acesso em: 30 maio 2022.

IBGE, **Produção Agrícola Municipal 2020**. Rio de Janeiro: IBGE, 2021. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/pesquisa/15/11915 . Acesso em: 16 abr. 2022.

IBGE. **Censo Agro 2017**. Brasil: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2017. Disponível em: https://censoagro2017.ibge.gov.br/resultados-censo-agro-2017.html . Acesso em: 15 maio 2022.

LINHARES, Pamella Santana Diniz *et al*. Aproveitamento Integral de Alimentos: Da Sustentabilidade à Promoção da Saúde. **Revista Referências em Saúde da Faculdade Estácio de Sá de Goiás**, Goiânia, v. 2, n. 3, p. 65-68, set. 2019. Disponível em: http://revistaadmmade.estacio.br/index.php/rrsfesgo/article/viewFile/7184/47966156 . Acesso em: 02 jun. 2022.

NUNES, *et al*. Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER): formação e conhecimentos para a agricultura familiar do Rio Grande do Norte. **Redes**, v. 25, n. 2, p. 857–881, 2020.

O ESPAÇO da Agricultura Familiar no debate contemporâneo. *In*: PASQUALOTTO, Nayara; KAUFMANN, Marielen Priscila; WIZNIEWSKY, José Geraldo. **AGRICULTURA FAMILIAR E DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL**. 1. ed. Santa Maria: UAB/NTE/UFSM, 2019. v. 1, cap. CONSTRUÇÃO TEÓRICA SOBRE O CONCEITO DE CAMPESINATO E AGRICULTURA

FAMILIAR, p. 25-40. Disponível em: https://repositorio.ufsm.br/handle/1/18455 . Acesso em: 8 jun. 2022.

PENSSAN, Rede. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil**. São Paulo: Fundação Friedrich Ebert, 2021. Relatório final. Disponível em: https://olheparaafome.com.br/ . Acesso em: 24 jun. 2022.

PICOLOTTO, E.; LAZZARETTI, M. sindicalismo da agricultura familiar no sul do Brasil no cenário recente. ***Ejes de Economía y Sociedad***, v. 7, n. 12, p. 40–57, 2023. Disponível em: https://doi.org/10.33255/25914669/702 . Acesso em: 30 out. 2024.

PINHO, Lívia Xerez. **Aproveitamento do Resíduo do Pedúnculo de Caju (*Anacardium occidentale L.*) para Alimentação Humana**. 2009. 96 f. Dissertação (Doutorado) - Curso de Ciência e Tecnologia em Alimentos, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2009. Disponível em: https://ppgcta.ufc.br/pt/dissertacoes/defesas-em-2009 . Acesso em: 22 dez. 2021.

RODRIGUES, Julia Hirano *et al*. Contribuição do aproveitamento integral dos alimentos para saúde e meio ambiente. **Revista Ibero-Americana de Ciências Ambientais**, v. 12, n. 7, p. 314-327, 2021. Disponível em: http://sustenere.co/index.php/rica/article/view/5912/3064 . Acesso em: 02 jun. 2022.

RODRIGUES, Samilla Nunes R; COSTA, Bianca Lima; PRIORE, Silvia Eloiza. Economia solidária, agricultura familiar e agroecologia: Análise do perfil dos(as) consumidores(as) da feira "Quintal Solidário" (Viçosa, MG). **Otra Economía: Revista Latinoamericana de Economía Social y Solidaria,** Argentina, v. 14, ed. 26, p. 49-61, 24 out. 2021. Disponível em: https://www.revistaotraeconomia.org/index.php/otraeconomia/article/view/14836 . Acesso em: 13 jun. 2022.

SANTOS, Vaniele Silva *et al*. ASSOCIATIVISMO E DESENVOLVIMENTO NO CONTEXTO RURAL: DESAFIOS E APROXIMAÇÕES. **Caderno Macambira**, Serrinha, v. 7, n. 0, p. 76-82, abr. 2022. Disponível em: https://www.revista.lapprudes.net/index.php/CM/article/view/685 . Acesso em: 16 jun. 2022.

SERRANO, Luiz A. L.; PESSOA, Pedro F. A. de P. Sistema de Produção do Caju. **Embrapa Agroindústria Tropical**, Brasília, ed. 2ª, 2016. Disponível em: https://www.spo.cnptia.embrapa.br/conteudo?p_p_id=conteudoportlet_WAR_sistemasdeproducaolf6_1ga1ceportlet&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-1&p_p_col_count=1&p_r_p_-76293187_sistemaProducaoId=7705&p_r_p_-996514994_topicoId=10308 . Acesso em: 20 dez. 2021.

SILVA, Luciano Ferreira da; RUSSO, Rosária de Fátima Segger Macri. Aplicação de entrevistas em pesquisa qualitativa. **Revista de Gestão e Projetos**, São Paulo, v. 10, n. 1, p. 1-6, jan. 2019. Disponível em: https://periodicos.uninove.br/gep/article/view/13285 . Acesso em: 29 jan. 2022..

SOUZA, Ênio Carlos M. de; CONAB (DF). Companhia Nacional de Abastecimento. **Agricultura Familiar e Sociobiodiversidade nas Políticas Públicas do Governo Federal**. Boletim da Agricultura Familiar, Brasília, v. 1, n. 1, p. 8-15, jul. 2021. Disponível em: https://www.conab.gov.br/agricultura-familiar/boletim-agricultura-familiar . Acesso em: 15 maio 2022.

SOUZA, Helane Alves Oliveira de. **APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS: UMA ALTERNATIVA PARA REDUZIR O DESPERDÍCIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E**

NUTRIÇÃO. 2021. 62 f. Monografia (Especialização) - Curso de Ciências Biológicas, Universidade do Estado do Amazonas, Manaus, 2021. Disponível em: http://repositorioinstitucional.uea.edu.br/bitstream/riuea/3644/1/Aproveitamento%20integral%20dos%20alimentos%20-%20uma%20alternativa%20para%20reduzir%200%20desperd%c3%adcio%20em%20uma%20unidade%20de%20alimenta%c3%a7%c3%a30%20e%20nutri%c3%a7%c3%a30.pdf . Acesso em: 13 maio 2022.

UNITED NATIONS ENVIRONMENT PROGRAMME (2024). Food Waste Index Report 2024. **Think Eat Save**: Tracking Progress to Halve Global Food Waste. Disponível em: https://brasil.un.org/pt-br/264460-índice-de-desperdício-de-alimentos-2024 .

VIDAL, Maria de Fátima. Cajucultura Nordestina continua em declínio. **Caderno Setorial ETENE**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, ano 3, n.22, dez.2017. Disponível em: https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/handle/123456789/341 . Acesso em: 16 nov. 2021

WASTE AND RESOURCES ACTION PROGRAMME (WRAP). The Food Waste Reduction Roadmap: Progress Update 2023. nov. 2023. Disponível em: https://www.wrap.ngo/resources/report/food-waste-reduction-roadmap-progress-update-2023#download-file .

MANGÚT
Conexões Gastronômicas

Erva-capitão (*Hydrocotyle bonariensis Lam.*): características e potenciais de uso na alimentação

*Captain's herb (*Hydrocotyle bonariensis Lam.*): Characteristics and potential uses in food*

*Pasto capitán (*Hydrocotyle bonariensis Lam.*): Características y usos potenciales en alimentación*

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.65453

David de Andrade Cabral | david.cab1299@gmail.com
https://orcid.org/0009-0002-2126-2854
Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.

Isabely Furtado | ulguimisabely@gmail.com
https://orcid.org/0009-0007-4384-3189
Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.

Tatiane Kuka Valente Gandra | tkvgandra@gmail.com
https://orcid.org/0000-0002-2248-0725
Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.

Eliezer Avila Gandra | gandraea@hotmail.com
https://orcid.org/0000-0003-0978-6014
Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.

Recebimento do artigo: 03-setembro-2024
Aceite: 23-julho-2025

CABRAL, D. A.; FURTADO, I.; GANDRA, T. K. V.; GANDRA, E. A. Erva-capitão (Hydrocotyle bonariensis Lam.): características e potenciais de uso na alimentação. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 302-318, out. 2025.

RESUMO

As plantas alimentícias não convencionais (PANC) são um grupo de plantas, muitas vezes consideradas como "ervas-daninhas", que são comumente consumidas por comunidades tradicionais no Brasil e no mundo. Dentre essas plantas, a erva-capitão (Hydrocotyle bonariensis Lam.) é uma opção a ser incluída na alimentação popular, pois possui diversas propriedades benéficas ao organismo. O objetivo do trabalho foi realizar uma revisão de literatura acerca de estudos existentes relacionados à erva-capitão, focando no seu potencial alimentar. Atualmente, esta planta é muito utilizada por comunidades tradicionais como fonte de diversas vitaminas, minerais e compostos antioxidantes, sendo utilizada pela medicina popular para tratar males como reumatismo e que afetam os rins e fígado. Considerada como potencial agente antimicrobiano e antioxidante, entende-se o potencial de pesquisa da erva-capitão na área de alimentos e nutrição. Porém, é ressaltada a falta de artigos científicos acerca desta PANC, sendo notável a necessidade de mais pesquisas acerca de seu potencial antimicrobiano, antioxidante, toxicológico, sua avaliação sensorial e sua aplicação na área de alimentos e Gastronomia.

Palavras-chaves: Gastronomia; Acariçoba; Barborosa; Culinária; Medicina popular.

ABSTRACT

Unconventional food plants (PANC) are a group of plants, often considered as "weeds", that are commonly consumed by traditional communities in Brazil and around the world. Among these plants, the "erva-capitão" (Hydrocotyle bonariensis Lam.) stands out as an option to be included in popular diets, having several beneficial properties for the body. The objective of the study was to carry out a literature review on existing studies related to the herb, focusing on its food potential. Currently, this plant is widely used by traditional communities as a source of various vitamins, minerals and antioxidant compounds, and is used by folk medicine to treat illnesses such as rheumatism and illnesses that affect the kidneys and liver. Considered as a potential antimicrobial and antioxidant agent, the research potential of the herb in food and nutrition is notable. There is a lack of scientific articles about this PANC, with a notable need for more research into its antimicrobial and antioxidant potential, its sensory evaluation and its application in food and gastronomy.

Keywords: Gastronomy; Acariçoba; Barborosa; Cooking; Folk medicine.

RESUMEN

Las plantas alimenticias no convencionales (PANC) son un grupo de plantas, a menudo consideradas como "malezas", que son comúnmente consumidas por comunidades tradicionales en Brasil y en todo el mundo. Entre estas plantas, destaca la "erva-capitão" (Hydrocotyle bonariensis Lam.) como una opción a incluir en las dietas populares, ya que posee varias propiedades beneficiosas para el organismo. El objetivo del trabajo fue realizar una revisión bibliográfica sobre estudios existentes relacionados con la hierba, centrándose en su potencial alimentario. Actualmente, esta planta es muy utilizada por las comunidades tradicionales como fuente de diversas vitaminas, minerales y compuestos antioxidantes, y es

utilizada por la medicina popular para tratar enfermedades como el reumatismo, que afectan los riñones y el hígado. Considerado como un potencial agente antimicrobiano y antioxidante, se comprende el potencial de investigación del capitán de la hierba en el área de la alimentación y la nutrición. Se destaca la falta de artículos científicos sobre este PANC, siendo notable la necesidad de más investigaciones sobre su potencial antimicrobiano y antioxidante, su evaluación sensorial y su aplicación en el área de la alimentación y la Gastronomia.

Palabras claves: Gastronomía; Acariçoba; Barborosa; Cocinando; La medicina popular.

INTRODUÇÃO

Atualmente, a promoção do consumo de frutas, legumes e verduras tornou-se uma prioridade de saúde pública em diversos países, como uma forma de prevenir o risco de, principalmente, doenças crônicas não transmissíveis e alguns tipos de câncer. São recomendadas pela Organização Mundial da Saúde (OMS) o consumo de, pelo menos, 400 g destes alimentos por dia. Frente à ameaça dos *fast foods* como agente agravante deste quadro, são necessárias a promoção dos cuidados com a alimentação e o resgate da diversidade alimentar, atuando como enriquecedores da dieta (Silva *et al.*, 2016).

Os processos de globalização e urbanização mundial vêm atuando como influenciadores diretos na alimentação da população, sendo crescente o consumo de alimentos industrializados e diminuído o consumo de vegetais. No Brasil, o consumo de vegetais tem decaído em diversas regiões, independente da classe social, motivado por tais processos (Louzada *et al.*, 2015). São mudanças no padrão alimentar que acarretam a perda de culturas alimentares, de características intrínsecas gastronômicas e nutricionais dessas regiões. Nesse sentido, o uso de plantas alimentícias não convencionais (PANC) atua como um resgate destas culturas e um fator diversificante da alimentação destas comunidades (Cunha *et al.*, 2021).

As plantas alimentícias não convencionais vêm tomando espaço no meio gastronômico como alternativas viáveis para construção de sabores que remetem às suas principais vertentes de uso originais, sendo estas plantas utilizadas desde a idade da pedra. Essas espécies possuem como uma característica principal sua perda de uso ao longo do tempo, sendo mais utilizada por povos tradicionais ou pela medicina popular com o intuito de resgatar essa cultura alimentar e a funcionalidade sistêmica dos biomas brasileiros (Jesus *et al.*, 2020; Kelen *et al.*, 2015).

> As plantas alimentícias não convencionais (PANCs) são plantas típicas de determinadas regiões, com crescimento espontâneo, são habitualmente cultivadas na agricultura familiar de povos mais tradicionais, para consumo próprio, na maioria das vezes, sem fins comerciais. Entre as PANCs também se encontram as hortaliças e legumes. Algum cultivo tido como comum em uma região pode não ser em outra, isso significa que o termo PANC pode ser utilizado para o que é tido como não convencional em uma região (Jesus *et al.*, 2020, p. 311).

Muitas vezes tratadas como "ervas-daninhas", "inços" e "matos", as plantas alimentícias não convencionais vêm sendo avaliadas pela pesquisa científica como agentes bioativos na alimentação humana e na ciência e tecnologia de alimentos. Possuem fatores com potenciais nutricionais, tais como teores de vitaminas e minerais muitas vezes superiores de

vegetais comumente utilizados na alimentação, além de muitas serem ricas em fibras, proteínas e atividade antioxidante. Dentro do contexto de promoção da segurança alimentar e nutricional, as PANC operam como fatores estimulantes da produção agroalimentar, possuindo forte ligação com a sustentabilidade, valorização de culturas alimentares e ao desenvolvimento econômico local, gerando a maior soberania alimentar de famílias e promovendo a maior biodiversidade genética, colaborando para a manutenção do ecossistema (Cunha *et al.*, 2021).

A erva-capitão (*Hydrocotyle bonariensis* Lam.) é uma planta alimentícia não convencional considerada como uma erva perene comestível que cresce principalmente em regiões de clima temperado e tropical. No Brasil, ocorre nos biomas da Mata Atlântica e Amazônico, sendo muito utilizada para males do fígado e dos rins, sendo considerada como emética, diurética e laxativa pela medicina popular. Suas propriedades bioativas como seus altos teores de compostos antioxidantes, fenóis, flavonoides são estudados na literatura como um vegetal com potencial para nutrição humana, com fator contribuinte à segurança alimentar, e para a aplicação na ciência e tecnologia de alimentos (UFRGS, 2024; UFSC, 2020; Mazumdar *et al.*, 2023).

Nesse sentido, a erva-capitão (*Hydrocotyle bonariensis* Lam.), destaca-se como uma PANC a ser explorada dentro da área da Gastronomia e da medicina popular, possuindo grande potencial para aplicação em pratos como insumo a ser utilizado em preparos ou em sua apresentação. Através da necessidade de novas tecnologias e padrões alimentares para diversificar e assegurar a segurança alimentar na população atual, o objetivo deste trabalho foi realizar uma revisão de literatura acerca de estudos existentes relacionados à erva-capitão (*Hydrocotyle bonariensis* Lam.) com foco em seu potencial uso em alimentos e na Gastronomia como uma planta alimentícia não convencional (PANC).

MÉTODOS

Este artigo foi conduzido por via de uma revisão bibliográfica de caráter analítico a respeito da erva-capitão (*Hydrocotyle bonariensis* Lam.), com o intuito de agrupar estudos e informações relevantes que possam enfatizar o seu potencial uso na área de alimentos.

A coleta de dados foi realizada no período de agosto de 2023 a maio de 2024. Utilizaram-se para pesquisa as bases de dados da "Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde" (LILACS), da "*Scientific Electronic Library Online*" (SciELO), da "*National Library of Medicine*" (PUBMED) e do "Google Acadêmico". Outras fontes também foram consultadas para fundamentar este trabalho, como livros, trabalhos em anais de eventos, teses, dissertações e monografias, sem restrições quanto ao período de publicação e ao idioma, tendo em vista a escassez de artigos científicos na área de alimentos para o objeto de pesquisa.

Os descritores utilizados foram: "*Hydrocotyle bonariensis* Lam."; "plantas alimentícias não convencionais"; "erva-capitão" e suas combinações. Não houve restrições quanto ao idioma ou ano de publicação na busca por uma ampla gama de referências teóricas relevantes. Foram obtidos artigos em inglês e português do período de 2009 a 2022. Dos 40 artigos encontrados na busca inicial, foram selecionados 30 para leitura e fichamento, incluindo trabalhos publicados em anais de eventos. As publicações em português totalizaram 18 publicações e em inglês 12. O período de publicação ficou compreendido entre 2009 e 2024. Após leitura e fichamento dos artigos selecionados, apenas 22 compuseram o estudo por abordarem o conteúdo. Entre as demais fontes bibliográficas consultadas, conforme descrito

na metodologia, foram selecionados 14 artigos, 2 livros, 1 capítulo de livro, 3 sites e 2 trabalhos de conclusão de curso. Os critérios de exclusão deram-se para materiais que não continham informações suficientes acerca da erva-capitão e seus usos nas áreas de alimentação, ciências da saúde ou ciência e tecnologia de alimentos. Assim, foram escolhidos conteúdos que abordassem a planta de maneira mais exploratória e não apenas superficial, como citações.

Os materiais de pesquisa passaram primeiramente por uma leitura exploratória, seguida de leitura seletiva do trabalho completo e escolha do material que melhor se adequava ao objetivo do tema deste estudo. Foi realizada a leitura analítica dos textos e finalizada com a interpretação e redação do estudo. Foram versados no corpo do estudo os temas mais abordados nas seguintes categorias: plantas alimentícias não convencionais; características físicas e classificação botânica; características físico-químicas; valor nutricional; propriedades bioativas e uso na medicina popular; potencial de uso em alimentos e na Gastronomia. Ao autor principal coube a realização do artigo, levantamento de dados e revisão bibliográfica. À segunda autora coube ao apoio na revisão bibliográfica como bolsista de iniciação científica pela FAPERGS. Aos dois últimos autores coube a orientação e correção do artigo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Plantas alimentícias não convencionais

As plantas alimentícias não convencionais (PANC) são hortaliças muitas vezes consideradas como "ervas daninhas" ou espécies de crescimento espontâneo que podem ser encontradas em diversos lugares, como em calçadas, terrenos abandonados, monoculturas comerciais, entre outros. Em geral, são de fácil cultivo e proliferação, podendo conter todas as partes de sua estrutura consideradas comestíveis ou apenas algumas. Apesar da maioria das espécies de PANC não serem consumidas regularmente pela população atualmente, diversas plantas alimentícias não convencionais foram ou ainda são consumidas por algumas comunidades tradicionais e em algumas regiões e culturas (Bezerra e Brito, 2020; Bezerra *et al.*, 2017; Callegari e Filho, 2017).

O termo "PANC" foi introduzido pela primeira vez no vocabulário científico em 2008 pelo biólogo Valdely Ferreira Kinupp, fazendo alusão a todas as espécies vegetais possuintes de partes comestíveis que não estão incluídas nos hábitos alimentares de uma determinada região, podendo elas serem de origem espontânea ou cultivadas, nativas ou exóticas. Essas plantas, conhecidas popularmente como "matos" possuem utilidades e potencialidades tanto nutricionais quanto econômicas, podendo atuar como peça-chave em questões sociais como o combate à fome e a diversidade e segurança alimentar (Bezerra e Brito, 2020; Bezerra *et al.*, 2017).

Este tipo de vegetação pode ser considerado pela agricultura familiar como uma forma de diversificar a renda, aproveitando áreas improdutivas e comercializando essas plantas, gerando maior oferta de alimentos ao longo do ano, novos produtos processados com PANC, turismo rural e gastronômico. Atualmente, a grande massa de comércio de vegetais é dominada por um pequeno grupo de espécies de plantas, acarretando planos alimentares que não contemplam certos nutrientes e compostos importantes para o metabolismo, compensado muitas vezes pelo uso de suplementos alimentares (Callegari e Filho, 2017).

A ideia de segurança alimentar traz uma diversidade de fatores que oferecem desde qualidade nutricional, compostos bioativos e qualidade microbiológica, até a adequação ao hábito alimentar regional dos alimentos em uma dieta balanceada, proporcionando assim, uma alimentação adequada constituinte de uma variedade de nutrientes necessários ao organismo humano. O uso de PANC na alimentação vem juntamente ao encontro da ideia de segurança alimentar, trazendo mais opções ao cardápio do cotidiano e garantindo a maior complexidade de nutrientes na dieta (Callegari e Filho, 2017).

No Brasil, as plantas alimentícias não convencionais constituem cerca de 3 mil espécies conhecidas de sua flora nativa, sendo sua grande maioria não utilizada para a alimentação. Poucas espécies nativas foram estudadas em relação à sua composição bromatológica e nutracêutica, além de seus aspectos sensoriais e fitotécnicos. Muitas vezes elas são utilizadas para fins terapêuticos, devido às suas propriedades biológicas, que se tornaram um recurso alternativo ao seu aproveitamento (Bezerra e Brito, 2020; Bezerra *et al.*, 2017).

Entretanto, para a segurança do uso dessas plantas não convencionais, são necessárias pesquisas de caráter científico que possam caracterizar suas propriedades nutricionais e compostos químicos presentes, além de avaliar sua toxicidade para seres humanos. É de suma importância identificar corretamente as plantas para saber quais são comestíveis por inteiro ou possuem partes que possam ser consumidas para indicar o melhor tipo de preparo para cada uma. Podendo assim, mediante diferentes métodos de cocção, preservar melhor os nutrientes e os compostos bioativos, além de eliminar possíveis substâncias tóxicas para o organismo (Callegari e Filho, 2017).

Dentro deste contexto, a erva-capitão se destaca como uma PANC com grande potencial de uso em diversas áreas, tendo propriedades medicinais e dietéticas denotadas pela literatura. Com características de crescimento robustas e adaptabilidade a condições ambientais extremas, a *H. bonariensis* torna-se digna de inclusão na cultura alimentar atual como ingrediente funcional (Mazumdar *et al.*, 2023).

A erva-capitão (*Hydrocotyle bonariensis* Lam.): características físicas e classificação botânica

A *Hydrocotyle bonariensis Lam.* (figura 1 e 2), conhecida popularmente como erva-capitão, acariçoba, barbarosa, acaricaba, acariroba ou para sol, é uma erva perene rasteira que pode ser encontrada em países tropicais e subtropicais, incluindo o Brasil (UFRGS, 2024).

Figura 1. *Hydrocotyle bonariensis* Lam.

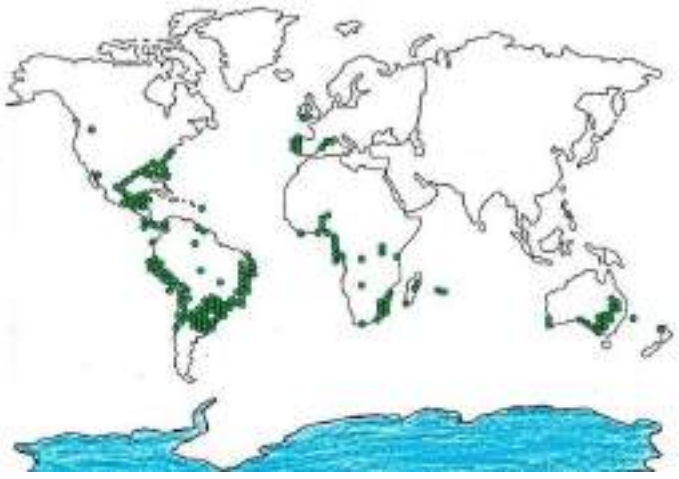
Fonte: Os autores.

Figura 2. *Hydrocotyle bonariensis* Lam.

Fonte: Os autores.

A planta cresce predominantemente em zonas úmidas de regiões temperadas e tropicais, estando bem distribuída em regiões como sudeste dos Estados Unidos, América Central, América do Sul, Caribe e África Subsaariana. Pode ser encontrada também em países asiáticos como China, Índia, Sri Lanka, Indonésia e Malásia. No Brasil, pertence ao bioma amazônico e à mata atlântica, encontrada desde terrenos mais secos, como dunas, e até planícies alagáveis, como restingas e áreas antropizadas. Pode-se observar na figura 3 sua distribuição geográfica pelo mundo (UFRGS, 2024; UFSC, 2020; Haida *et al.*, 2021; Mazumdar *et al.*, 2023).

Figura 3. Distribuição geográfica de *Hydrocotyle bonariensis* Lam. pelo mundo.

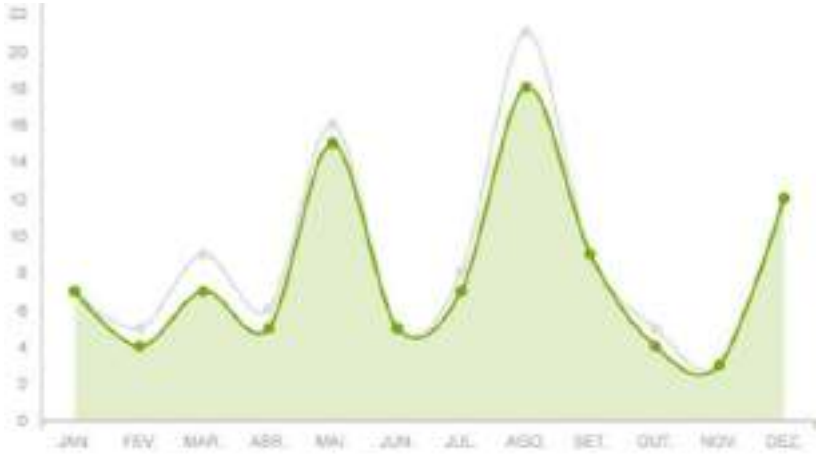


Fonte: Mazumdar et al., 2023.

É uma espécie vegetal herbácea selvagem anteriormente atribuída à família *Apiaceae*, e recentemente realocada dentro da família *Araliaceae*, da ordem dos *Apiales*. Considerada como uma planta perene, prostrada, acaule e rizomatosa, possui folhagem delicada e simples,

com folhas coriáceas, peltadas, longo-pedunculadas, glabras em ambas as faces, brilhantes, de 5 a 8 cm de diâmetro e com coloração verde ou verde-amarelado. É observado seu crescimento durante todo o ano, tendo seu maior desenvolvimento durante o período do inverno, entre julho a outubro, como mostrado na figura 4. Sua floração ocorre na primavera, tendo suas flores hermafroditas e discretas, apresentando coloração verde-amarelado, dispostas em panículas de umbelas no ápice de uma longa haste floral que se estende acima da folhagem, como observado na figura 5 (UFRGS, 2024; UFSC, 2020; Mazumdar *et al.*, 2023).

Figura 4. Sazonalidade de *Hydrocotyle bonariensis* Lam.



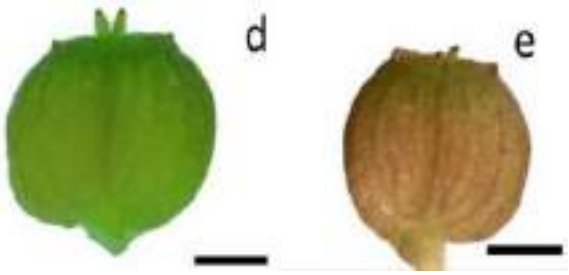
Fonte: Biodiversity4all, 2024.

Figura 5. Inflorescência de umbela composta de *Hydrocotyle bonariensis* Lam. (barra=1 mm).

Fonte: Mazumdar et al., 2023.

Sua frutificação acontece no verão, gerando frutos elipsóides. Os frutos emergem como um esquizocarpo verde, mudando a coloração para marrom quando maduro, contendo sementes marrons e pretas (figura 6). Seu caule é rasteiro, aéreo ou subterrâneo e constantemente apresenta-se enraizamento em seus nós. Seu rizoma é esbranquiçado e dificilmente ramifica-se. Suas folhas podem atuar como um quebra-vento nas dunas, auxiliando a deposição de sedimento arenoso. Além disso, as folhas são utilizadas como recurso alimentar de lagartas e suas sementes e frutos por formigas (UFRGS, 2024; UFSC, 2020).

Figura 6. Frutos de *Hydrocotyle bonariensis* Lam. d* esquizocarpo indeiscente (barra=1 mm); e* esquizocarpo maduro (barra=10 mm).



Fonte: Mazumdar et al., 2023.

A *H. bonariensis* é muitas vezes confundida com a *Centella asiatica* devido a sua semelhança. A *H. bonariensis* caracteriza-se pela sua folhagem bem arredondada, formando uma circunferência fechada, diferente da *Centella asiatica* na qual essa circunferência não se fecha, como observado na figura 7 (UFRGS, 2024; UFSC, 2020).

Figura 7. *Hydrocotyle bonariensis* Lam. e *Centella asiática*

Fonte: UFSC, 2020.

A produção de sementes ocorre em todo o período de crescimento, porém, a taxa de sobrevivência das mudas é relatada como inferior a 1%, portanto, a reprodução vegetativa através do estolão é o principal modo de reprodução da planta. Tem como sinonímias: *Hydrocotyle bonariensis* var. multiflora (Lam.) Don, *Hydrocotyle umbellata* var. *bonariensis* (Lam.) Spreng., *Hydrocotyle verticillata* var. *bonariensis* (Lam.) Urb., *Hydrocotyle bonariensis* var. *texana* J.M. Coult. & Rose. Também é considerada uma planta semiaquática que pode crescer em diferentes tipos de solo, tendo capacidade de adaptar-se e prosperar com sucesso em múltiplos habitats devido à sua alta plasticidade fenotípica (Mazumdar *et al.*, 2023; UFSC, 2020).

Características físico-químicas e valor nutricional

Kinupp e Barros (2008) analisaram em seu estudo os teores de proteína e minerais entre hortaliças e frutas nativas do Brasil. Dentre eles, as folhas de erva-capitão apresentaram teor proteico de 19,55%, além de 3,4% de cálcio, 0,28% de magnésio, 0,0051% de manganês, 0,49% de fósforo, 0,0101% de ferro, 0,14% de sódio, 2,2% de potássio, 0,0011% de cobre, 0,0048% de

zinco, 0,58% de enxofre e 0,0022% de boro. A *H. bonariensis* destacou-se no estudo como uma das principais fontes de fósforo, enxofre e boro (Kinupp e Barros, 2008).

Segundo Mazumdar *et al.* (2023), as folhas de *H. bonariensis* contém grandes teores de colina (3,20 mg/L), em comparação com outras *pennyworts* como a *C. asiatica* e *H. sibthorpioides*, sendo a colina um nutriente essencial para produção de acetilcolina, um neurotransmissor que está associado à memória, funções musculares e hepáticas. Ademais, micronutrientes essenciais, como cálcio (Ca) (60%), magnésio (Mg) (35%), ferro (Fe) (3%), zinco (Zn) (1%) e cobre (Cu) (1%), também foram encontrados em maiores quantidades em suas folhas quando comparadas a *C. asiatica* (Mazumdar *et al.*, 2023).

A *H. bonariensis* foi relatada como contendo um conteúdo abundante de polissacarídeos, que podem servir como fontes de fibra alimentar, em diversas partes, como em suas raízes, pecíolos e folhas. A fibra derivada de plantas, formada principalmente por polissacarídeos da parede celular vegetal, é importante na dieta para a saúde humana como fonte de energia e para diminuir os riscos de doenças crônicas (Mazumdar *et al.*, 2023).

No estudo de Haida *et al.* (2021), foram analisados os teores de metabólitos primários, secundários e atividade antioxidante de amostras secas e frescas de *H. Bonariensis*, visando comparar estes fatores em relação à *Centella asiatica*. Acerca dos metabólitos primários, foram observados teores de proteína solúvel de 2,80 ± 0,03 mg g-1 fW (*Fresh weight*) nas amostras frescas e 0,73 ± 0,03 mg g-1 fW para as amostras secas. São relatados também teores de açúcar redutor de 1,94 ± 0,04 mg g-1 fW para amostras frescas e 1,02 ± 0,03 mg g-1 fW para amostras secas. Em relação aos teores de açúcar hidrolisado e ácido ascórbico, são relatados teores de 3,84 ± 0,05 mg g-1 fW e 0,34 ± 0,01 mg g-1 fW para amostras frescas e 1,20 ± 0,02 mg g-1 fW e 0,19 ± 0,01 mg g-1 fW para amostras secas, respectivamente (Haida *et al.*, 2021, p. 28).

O estudo de Haida *et al.* (2021) conclui que, em relação aos metabólitos primários, a *H. bonariensis* demonstrou melhores resultados acerca do teor de açúcares redutores e açúcar hidrolisado. Os teores de ácido ascórbico não diferiram significativamente. Na análise de metabólitos secundários, a erva-capitão acumulou significativamente maiores teores de compostos fenólicos totais e conteúdo de flavonoides do que a *C. asiatica.* A *H. bonariensis* exibiu maior atividade antioxidante pelo método FRAP, demonstrando através do estudo seu potencial bioativo e destacando maiores teores de seus compostos nas amostras frescas analisadas. Os polifenóis, tais como os flavonóides, inibem ou retardam os danos oxidativos sofridos pelas células, eliminando os radicais livres e reduzindo o risco de doenças degenerativas (Haida *et al.*, 2021, p. 28).

Sumazian *et al.* (2010), em concordância com o estudo apresentado anteriormente, também observaram atividade antioxidante relevante, segundo o método FRAP, no extrato aquoso da erva-capitão, ficando em 4° lugar entre os maiores teores encontrados, com 457,18 mmol. Foi observado um alto percentual de eliminação de radicais livres no ensaio DPPH, obtendo 78,92% de inibição e ficando em 5° lugar entre os vegetais analisados. Foi realizada uma comparação para o ensaio DPPH anterior, utilizando outro extrato aquoso, em que foi utilizada água fervida para obtenção do mesmo. Apesar do tratamento térmico, foi destacada a mínima redução no percentual de inibição de radicais livres, sendo encontrado 77,57% de inibição, ficando em 3° lugar, em contramão com as espécies observadas (*Curcuma domestica, Kaempferia galinha, Piper betel, Piper sarmentosum, Polygonum minus, Cosmos caudatus, Centella asiatica e Barrigona racemosa*) que demonstraram uma grande redução de sua

atividade antioxidante com o aumento da temperatura no processo de extração (Sumazian *et al.*, 2010).

Em relação à atividade antioxidante total em ensaios de branqueamento de b-caroteno, Sumazian *et al.* (2010) destacam que a *H. bonariensis* obteve o melhor resultado com 19,04%. No que se refere ao teor total de flavonoides para o extrato aquoso, a PANC apresentou alto teor, com 3,32 mg/g PS, sendo o segundo maior teor observado. No que diz respeito aos compostos fenólicos, foi destacado um teor entre 3,00 e 4,00 mg/g PS no extrato aquoso obtido a frio e 9,25 mg/g PS para o extrato aquoso obtido com água fervida (Sumazian *et al.*, 2010).

Silva *et al.* (2009), em seu estudo acerca da composição química e atividade alelopática do óleo volátil de *H. Bonariensis* Lam., relata que foram identificados 14 compostos, representando 77,1% da composição química do óleo, o qual possui como compostos majoritários o monoterpeno e limoneno, com concentração de 53,6%, seguido pelo sesquiterpeno e γ-muuroleno com 10,5%, correspondendo a 64,1% do total. Outros componentes identificados em concentrações significativas foram: E-cariofileno (2,7%), sabineno (1,9%), α-copaeno (1,8%), d-cadineno (1,4%) e g-terpineol (0,9%). Devido à riqueza de monoterpenos (58,1%) dentro do óleo, foram observadas alterações na germinação e no crescimento das espécies analisadas no estudo, constatando assim a potencialidade alelopática do óleo e seu aspecto dominante entre populações entre espécies vegetais. Em outro estudo de Silva *et al.* (2010), também foi observada a atividade alelopática da erva-capitão, relatando a presença de compostos químicos com atividade fitotóxica na germinação e crescimento das espécies avaliadas (Silva *et al.,* 2009).

Propriedades bioativas e uso na medicina popular

Embora a *H. bonariensis* seja rica em antioxidantes, compostos bioativos e de fácil cultivo, ela ainda não é consumida em grande escala nas dietas atuais. O estudo e promoção da erva-capitão trazem como benefícios a maior segurança de seu uso e melhores indicações dele, para o melhor aproveitamento da planta. Na literatura, são citados usos na medicina popular e em estudos científicos, onde são buscadas alternativas viáveis para a aplicação nutracêutica e potencialmente farmacêutica do vegetal. Mesmo sendo considerada uma erva tradicional em comunidades ao redor do mundo, seu uso é restrito a estas populações, não sendo de interesse suficiente para o comércio ou pesquisa acerca de suas propriedades dentro de um plano alimentar, ou medicamentosas (Mazumdar *et al.*, 2023).

Segundo Haida *et al.* (2021), o extrato de erva-capitão possui propriedades medicinais para tratar inflamação, reumatismo, artrite e ajuda na melhora da memória, além de altas propriedades antioxidantes. A infusão de sua raiz em pequenas porções é recomendada para afecções do fígado, intestino, reumatismo, entre diversas outras. Também pode ser aplicada para o tratamento de sarnas e manchas de pele. No estado do Texas (EUA), a PANC é reconhecida como uma planta silvestre comestível e uma fonte de fitoquímicos bioativos para tratamentos tradicionais de doenças. Ela é utilizada por povos indígenas estadunidenses como agente emético, diurético e laxante, enquanto na América do Sul a parte aérea das plantas é utilizada para tratar eritema cutâneo. No oeste da Nigéria, ela é utilizada para o tratamento de tuberculose e doenças oftalmológicas, para alívio da dor devido a reumatismo e artrite, bem como para longevidade e aumento da capacidade cerebral. Dada a diversidade de fontes não científicas, é difícil determinar até que ponto a erva-capitão é utilizada ou cultivada para tais fins (Haida *et al.*, 2021; Mãe Michelle de Oxum, 2017; Mast, 2024; Mazumdar *et al.*, 2023).

No estudo de Obaseki *et al.* (2016), foram avaliadas as propriedades anti-inflamatórias da *H. bonariensis* frente à observação de seu uso por comunidades indígenas para tratar doenças inflamatórias crônicas. Os resultados do modelo animal do estudo indicaram que a administração oral do extrato hexânico da folha de *H. bonariensis* na dose de 250 mg/kg de peso corporal teve potente ação anti-inflamatória, tendo sido sugerida pela análise de GC/MS diversos compostos anti-inflamatórios no extrato, entre os quais: éster metílico do ácido hexadecanóico, falcarinol e fitol (Obaseki *et al.*, 2016).

Compostos como os fitoquímicos são benéficos para a saúde humana, demonstrando em estudos *in vitro* e *in vivo* atividades antioxidantes significativas em suas folhas e raízes que podem ser aproveitadas para o tratamento de doenças, sendo consideradas funcionalidades biológicas e farmacológicas únicas. Poucos estudos foram conduzidos visando determinar e analisar o conteúdo fitoquímico da erva-capitão, sendo a maioria deles composta por análises de extratos de tecidos foliares. Um total de dezesseis compostos bioativos para *H. bonariensis* foram relatados, pertencentes, sobretudo, a três grandes grupos de fitoquímicos: saponinas, flavonóides e triterpenos (Mazumdar *et al.*, 2023).

Segundo Nascimento (2021), as folhas trituradas podem ser utilizadas para curar feridas infectadas e inflamações de pele, assim como suas raízes que possuem propriedades diuréticas em sucos. Seu suco também pode ser utilizado para doenças do pulmão, fígado, baço, bexiga e afecções do intestino, reumatismo e sífilis. Seu efeito inibitório *in vitro* foi investigado por Entrocassi *et al.* (2021) contra *Chlamydia trachomatis* e *Chlamydia pneumoniae* através de um extrato de diclorometano, apresentando ampla atividade inibitória sobre a faixa exponencial de estágio de crescimento das espécies, independentemente da cepa de clamídia e a linha celular, destacando a possibilidade do desenvolvimento de um fármaco em potencial (Entrocassi *et al.*, 2021; Nascimento, 2021).

No estudo de Komla *et al.* (2022), foi avaliado o potencial efeito cárdio modulador do extrato hidroetanólico de Hydrocotyle bonariensis em ratos *Wistar*. Foi conduzida uma avaliação do eletrocardiograma destes animais *in vivo* e depois *in vitro* no coração isolado perfundido de rato *Wistar* usando o sistema *Langendorff*. Como resultado, obteve-se ação cardiomoderadora global, causando diminuição nas amplitudes das ondas P e T e na frequência cardíaca e um aumento na duração do intervalo RR no ECG de rato *in vivo*. Foi observada também a diminuição do intervalo RR e da frequência cardíaca no coração de *Langendorff* isolado e perfundido, assim como nos átrios isolados (Komla *et al.*, 2022).

Kaboua *et al.* (2021) observaram os efeitos do extrato hidroetanólico de folhas de *H. bonariensis* nas correntes de potássio IKs e IKr, responsáveis pela repolarização do potencial de ação das células cardíacas e que influenciam fortemente o ritmo do coração humano. O estudo revelou que o extrato hidroetanólico das folhas de *H. bonariensis* inibe significativamente o componente lento de potássio (IKs) sem afetar significativamente o componente rápido de potássio (IKr). O extrato de 0,5 mg/ml diminuiu a condutância de IKs em 24 ± 4,1% (n = 6) sem modificar seu limiar de ativação, o que sugeriu um bloqueio direto do canal lento de potássio (Kaboua *et al.*, 2021).

Mazumdar *et al.* (2023) relatam que foi observado potencial antitumoral, através de derivados de saponinas vegetais (Bonarienosídeos A e Bonarienosídeos B) isolados do extrato da folha apresentaram toxicidade (IC50 24,1 e 24,0, 83,0 μM e 83,6 μM, respectivamente) contra duas linhagens celulares de câncer de cólon (HCT 116 e HT -29). As saponinas são conhecidas por possuírem altas atividades anticancerígenas, que provocam a parada do ciclo

celular e a apoptose. O extrato hidroetanólico não apresentou efeitos citotóxicos nas células normais, quando aplicado em larvas de camarão, e considerado atóxico para concentrações letais médias (LC ≥ 0.1 mg/ml). A concentração letal obtida foi de 0,12 mg/ml, valor superior ao limite.

Relatórios de outras espécies de *pennywort* (plantas de baixo crescimento, geralmente com folhas redondas) sugerem que a coleta excessiva da planta de seus habitats naturais é uma questão preocupante, fazendo-se necessária a criação de alternativas economicamente viáveis e sustentáveis, como a agricultura em maior escala. (Mazumdar *et al.*, 2023).

Entretanto, apesar de seus diversos componentes bioativos benéficos para o organismo, Nascimento *et al.* (2020) salientam em seu estudo a toxicidade da *H. bonariensis* em grandes concentrações. O estudo teve como objetivo a avaliação da toxicidade aguda e citotoxicidade dos extratos etanólicos das folhas, caules e raízes da planta em bioensaio com *Artemia salina* e a citotoxicidade por meio de células meristemáticas de raízes de *Allium cepa*. Os extratos etanólicos brutos foram obtidos mediante 127,25g de folhas, 109,85g de caule e 17,50g de raízes de *H. bonariensis*. Após este processo, foi realizada a purificação e a preparação das diluições seriadas de 1000ppm, 500ppm, 250ppm, 125pppm e 62,5ppm. Como resultado, foi observado que os extratos etanólicos das folhas, caules e raízes de *H. bonariensis* apresentaram componentes bioativos frente ao microcrustáceo *Artemia Salina*, sendo o caule o mais tóxico. No entanto, a análise do sistema de teste vegetal com células meristemáticas de raízes de *Allium cepa,* revelou que os extratos etanólicos das folhas, caules e raízes da *H. bonariensis* podem ser citotóxicos na concentração de 1000 ppm, o que reforçou os resultados obtidos em relação à *Artemia Salina*. Embora esta PANC apresente componentes bioativos, o estudo observou que a maior concentração testada tem potencial citotóxico. Os resultados obtidos podem contribuir para o uso seguro da planta em pequenas concentrações, evidenciando a necessidade de realização de novos testes e pesquisas sobre esta planta (Nascimento *et al.*, 2020).

Potencial uso em alimentos e na Gastronomia

Com base na literatura, é possível inferir que a erva-capitão possui potencial para aplicação na cozinha contemporânea, especialmente em vertentes desta área como a cozinha funcional, tendo características propícias para aplicação em preparos com apelo funcional e nutritivo, e preservando a sociobiodiversidade. Segundo esta vertente, cada insumo deve ser preparado de forma a preservar os compostos bioativos presentes neles, tendo cada alimento um método exclusivo de preparo que possa preservar e aproveitar da melhor forma estes compostos para os consumidores. (Haida *et al.*, 2021; Rodrigues *et al.*, 2016; Sumazian *et al.*, 2010).

A Gastronomia funcional é a vertente da culinária que une a nutrição funcional à Gastronomia. São priorizados nesta área o sabor e a qualidade nutricional do preparo, tendo preparos que oferecem compostos bioativos, presentes nos insumos utilizados, que auxiliam o funcionamento do corpo humano, além de fornecer um alimento saudável e balanceado. Neste sentido, a erva-capitão pode ser aproveitada nestes preparos com o intuito de agregar propriedades funcionais na área da cozinha contemporânea (Rodrigues *et al.*, 2016).

Na Gastronomia, algumas partes desta PANC são comestíveis em pequenas quantidades. Podem ser utilizadas para elaboração de pratos ou bebidas, e para apresentação de forma decorativa deles. Suas hastes são caracterizadas por seres acres e possuírem cheiro

volátil, semelhante ao odor da salsa hortense. Seu óleo essencial possui cheiro agradável, ao contrário de seu extrato aquoso, o qual não possui muito odor. Seu rizoma, suas folhas e sua raiz podem ser consumidos e utilizados de diferentes formas. Sua raiz possui sabor picante, além de ser aromática e de sensação calorosa ao paladar. Na Indonésia, Malásia e Taiwan, as folhas e caules da *H. bonariensis*, conhecida como "ulam", são apreciadas como salada fresca, suco, fermentado, como condimento polvilhado em alimentos e como chá de ervas. Seu rizoma possui sabor semelhante à salsinha, e pode ser utilizado assim como sua raiz, possuindo benefícios similares. A recomendação é de cerca de 50 g para infusão para uso externo e cerca de 250g para uso interno, sendo estas quantidades indicadas para cada litro de água (Haida *et al.*, 2021; Mãe Michelle de Oxum, 2017; Mast, 2024; Mazumdar *et al.*, 2023).

É importante destacar outros usos de importância cultural da planta como de suas folhas em religiões de matriz afro-brasileiras em banhos, "amacis", rituais de iniciação, obrigações de cabeça, entre outros, demonstrando um elo cultural antropológico de uso da erva em rituais sagrados. Suas folhas são essenciais para a realização da festa do "Ipeté de Oxum", na qual as mulheres as colhem e levam para o terreiro. As folhas são lavadas enquanto são entoados cânticos e depois são servidas com a comida ritualística do orixá Oxum, o "Ipeté" (Mãe Michelle de Oxum, 2017).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esse trabalho realizou uma revisão sobre a PANC "erva-capitão" e o seu uso potencial na alimentação. Através desta revisão, torna-se explícito que se trata de uma planta presente em várias regiões do país, sendo considerada uma planta alimentícia não convencional de uso restrito à agrobiodiversidade de comunidades tradicionais. São reconhecidas as propriedades benéficas desta PANC, tendo grande potencial para aplicação na cozinha contemporânea, na área de Gastronomia funcional, como resgate de culturas tradicionais que oferecem na Gastronomia uma experiência sensorial dos sabores dos biomas da Mata Atlântica e da Amazônia. É destacada a necessidade de seu uso de forma consciente, evitando a retirada excessiva do vegetal de seu habitat natural e desenvolvendo-se alternativas economicamente viáveis e sustentáveis para sua utilização. Ainda são escassos os relatos na literatura sobre a erva-capitão, fazendo-se necessárias mais pesquisas de cunho científico acerca deste vegetal, especialmente sobre seu uso na alimentação e sua toxicidade. Nesse sentido, entende-se o potencial de pesquisa da erva-capitão na área de ciência dos alimentos e Gastronomia, sendo mais evidências científicas necessárias acerca da caracterização de todos seus compostos, sua toxicidade, sua avaliação sensorial e sua aplicação na Gastronomia e no ramo alimentício.

AGRADECIMENTOS E APOIOS

Os autores agradecem a Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos (PGCA - Especialização) a Pró-Reitoria de Pesquisa Pós-Graduação e Inovação da UFPel, ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos e a CAPES.

REFERÊNCIAS

BEZERRA, Aline Sobreira; STANKIEVICZ, Siliane Aparecida; KAUFMANN, Angélica Inês; MACHADO, Amanda Aimée Rosito; UCZAY, Juliano. Composição nutricional e atividade antioxidante de plantas alimentícias não convencionais da região sul do Brasil. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, Recife, v. 2, n. 3, p. 182-188, 2017.

BEZERRA, Juliana Alves; BRITO, Marilene Magalhães de. Potencial nutricional e antioxidantes das Plantas alimentícias não convencionais (PANCs) e o uso na alimentação: revisão**. *Research, Society and Development***, Vargem Grande Paulista, v. 9, n. 9, p. 1-11, 2020.

BIODIVERSITY4ALL. **Erva-Capitão (*Hydrocotyle bonariensis*).** Portugal, ago. 2024. Disponível em: https://www.biodiversity4all.org/taxa/163871-Hydrocotyle-bonariensis. Acesso em: 22 ago. 2024.

CALLEGARI, Cristina Ramos; MATOS FILHO, Aaltamiro Morais. Plantas Alimentícias Não Convencionais - PANCs. v. 1. Florianópolis: **Epagri, Boletim Didático**, 142, 2017. 53 p.

CUNHA, Manuela Alves da; PINTO, Laise Cedraz; SANTOS, Isamira Reis Portela dos; NEVES, Bianca Martinez; CARDOSO, Ryzia de Cássia Vieira. Plantas Alimentícias Não Convencionais na perspectiva da promoção da segurança alimentar e nutricional no Brasil. ***Research, Society and Development***, Vargem Grande Paulista, v. 10, n. 3, p. 1-13, 2021.

ENTROCASSI, Andrea Carolina; CATALANO, Alejandra Vanina; OUVIÑA, Adriana Graciela; WILSON, Erica Georgina; LÓPEZ, Paula Gladys; FERMEPIN, Marcelo Rodríguez. *In vitro inhibitory effect of Hydrocotyle bonariensis Lam. extracts over Chlamydia trachomatis and Chlamydia pneumoniae on different stages of the chlamydial life cycle.* ***Heliyon***, *Wales*, v. 7, n. 1, p. e05987, 2021.

HAIDA, Zainol; MAZIAH, Mahmood; HAKIM, Mansão. *Primary metabolites, phenolics content and antioxidant activities of Hydrocotyle bonariensis and Centella asiatica.* ***Fundamental and Applied Agriculture, Mymensingh***, v. 6, n. 1, p. 27–34, 2021.

JESUS, Bárbara Beatriz Silva de; SANTANA, Kamila Soraia Lima de; OLIVEIRA, Victor José dos Santos de; CARVALHO, Maria José da Silva de; ALMEIDA, Washington Adriano Barbosa de. PANCs - Plantas Alimentícias Não Convencionais, benefícios nutricionais, potencial econômico e resgate da cultura: uma revisão sistemática. **Enciclopédia Biosfera**, Jandaia, v. 17, n. 33, p. 309-322, 2020.

KABOUA, Komla; AKLESSO, Mouzou; TCHA, Pakoussi; MINDEDE, Assih; AURELIEN, Chatelier; DIALLO, Aboudoulatifou; PATRICK, Bois; BESCOND, Jocelyn. *Hydrocotyle bonariensis Comm ex Lam. (Araliaceae) leaves extract inhibits IKs not IKr potassium currents: potential implications for antiarrhythmic therapy.* ***Journal of Traditional and Complementary Medicine***, Taipei, v. 12, n. 1, p. 330-334, 2021.

KELEN, Marília Elisa Becker; NOUHUYS, Iana Suelen Vidor de; KEHL, Lia C.; BRACK, Paulo; SILVA, Débora B. da. **Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): hortaliças espontâneas e nativas**. 1. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2015. Disponível em: https://www.ufrgs.br/viveiroscomunitarios/wp-content/uploads/2015/11/Cartilha-15.11-online.pdf. Acesso em: 26 mar. 2024.

KINUPP, Valdely Ferreira; BARROS, Ingrid Bergman Inchausti de. Teores de proteína e minerais de espécies nativas, potenciais hortaliças e frutas. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 28, n. 4, p. 846-857, 2008.

KOMLA, Kaboua; TCHA, Pakoussi; AKLESSO, Mouzou; BALAKIYÉM, Kadissoli; MINDEDE, Assih; PATRICK, Bois; AURELIEN, Chatelier. *Pharmacological effects of Hydrocotyle bonariensis Comm. ex Lam. (Araliaceae) extract on cardiac activity.* ***Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine***, online, v. 1, n. 1, p. 1-9, 2022.

LOUZADA, Maria Laura da Costa; MARTINS, Ana Paula Bortoletto; CANELLA, Daniela Silva; BARALDI, Larissa Galastri; LEVY, Renata Bertazzi; CLARO, Rafael Moreira; MOUBARAC, Jean-Claude; CANNON, Geoffrey; MONTEIRO, Carlos Augusto. *Ultra-processed foods and the nutritional dietary profile in Brazil.* **Revista de Saúde Pública**, online, v. 49, n. 38, p. 1-11, 2015.

MÃE MICHELLE DE OXUM. Templo de umbanda Luar Azul e Estrela Dourada. **Erva-capitão**. Itapevi, 2017. Disponível em: https://temploluarazul.wixsite.com/temploluarazul/single-post/2017/07/11/erva-capit%C3%A3o. Acesso em: 26 mar. 2024.

MAST. **Erva do capitão**. Pelotas, ago. 2024. Disponível em: http://site.mast.br/multimidias/botanica/frontend_html/artigos/index-id=131.html. Acesso em: 22 ago. 2024.

MAZUMDAR, Purabi; JALALUDDIN, Nurzatil Sharleeza Mat; NAIR, Indiran; TIAN, Tan Tian; REJAB, Nur Ardiyana Binti; HARIKRISHNA, Jennifer Ann. *A review of Hydrocotyle bonariensis, a promising functional food and source of health-related phytochemicals.* ***Journal of Food Science and Technology****, Karnataka*, v. 60, n. 10, p. 2503–2516, 2023.

NASCIMENTO, Aline Luciana; GUEDES, Jéssica Bruna; BEZERRA, Aline Alves; LEAL, João Francisco Caldeira; DEUS, Maria Suely Mota de; PERON, Ana Paula; DUQUE, Maria Madalena Marinho Maciel; PACHECO, Ana Cláudia Lima. Avaliação da toxicidade aguda e da citotoxicidade dos extratos etanólicos da macrófita *Hydrocotyle bonariensis Lam.* (*Apiaceae*). In: NETO, Bruno Roberto Souza (Org.). **Pesquisa Científica e Tecnológica em Microbiologia**. v. 3. Paraná: Atena, 2020. p. 18-34.

NASCIMENTO, Francisco Bruno. Potencial medicinal de *Polygonum punctatum Elliot* e *Hydrocotyle bonariensis Lam.* 2021. **Trabalho de Conclusão de Curso** (Ciências Biológicas) – UFPI, Piauí.

OBASEKI, Osagie; ADESEGUN, Olabisi Iyabode; ANYASOR, Godwin Ndubuisi; ABEBAWO, Oluwafemi Olabode. *Evaluation of the anti-inflammatory properties of the hexane extract of Hydrocotyle bonariensis Comm. ex Lam. leaves.* ***African Journal of Biotechnology***, Ogun, v. 15, n. 49, p. 2759-2771, 2016.

RODRIGUES, Cristieli; DOVERA, Julia Silveira; OUKI, Tania Maria Medeiros. Gastronomia funcional: um novo conceito para alimentação saudável. **Trabalho de Conclusão de Curso.** Repositório UNICEUB, Brasília. Disponível em: https://repositorio.uniceub.br/jspui/handle/235/8674. Acesso em: 26 mar. 2024.

SILVA, Cristiane B. da; SIMIONATTO, Euclésio; HESS, Sônia C.; PERES, Marize T. L. P.; SIMIONATTO, Edésio L.; JÚNIOR, Alberto W.; POPPI, Nilva R.; FACCENDA, Odival; CÂNDIDO, Ana C. da Silva; SCALON, Silvana de P. Q. Composição química e atividade alelopática do óleo

volátil de *Hydrocotyle bonariensis Lam. (Araliaceae).* **Química Nova**, São Paulo, v. 32, n. 9, p. 2373-2376, 2009.

SILVA, Fabiana Medeiros de Almeida; SMITH-MENEZES, Aldemir; DUARTE, Maria de Fátima da Silva. Consumo de frutas e vegetais associado a outros comportamentos de risco em adolescentes no Nordeste do Brasil. **Revista Paulista de Pediatria**, São Paulo, v. 34, n. 3, p. 309-315, 2016.

SUMAZIAN, Yusuf; SYAHIDA, Ahmad; HAKIMAN, Mansor; MAZIAH, Mahmood. *Antioxidant activities, flavonoids, ascorbic acid and phenolic contents of Malaysian vegetables.* ***Journal of Medicinal Plants Research****, Selangor*, v. 4, n. 10, p. 881-890, 2010.

UFRGS. Flora Campestre. ***Hydrocotyle bonariensis*****.** Porto Alegre, 2024. Disponível em: https://www.ufrgs.br/floracampestre/erva-capitao-hydrocotyle-bonariensis/. Acesso em: 26 mar. 2024.

UFSC. Horto Didático de Plantas Medicinais do HU/CCS. **Erva-capitão.** Florianópolis, 2020. Disponível em: https://hortodidatico.ufsc.br/erva-capitao/. Acesso em: 26 mar. 2024.

MANGÚT
Conexões Gastronômicas

Um estado da arte sobre produção alimentar e sustentabilidade gastronômica no horizonte conceitual crítico ao "Antropoceno"

A state of the art on food production and gastronomic sustainability in the critical conceptual horizon of the "Anthropocene"

Un estado del arte sobre producción de alimentos y sostenibilidad gastronómica en el horizonte conceptual crítico del "Antropoceno"

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.67622

Felipe Daniel Ruzene | felipe.ruzene@ufpr.br
https://orcid.org/0000-0003-0955-8505
Universidade Federal do Paraná (UFPR), Curitiba, PR, Brasil.

Recebimento do artigo: 18-março-2025
Aceite: 06-agosto-2025

RUZENE, F. D. Um estado da arte sobre produção alimentar e sustentabilidade gastronômica no horizonte conceitual crítico ao "Antropoceno". **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 319-335, out. 2025.

RESUMO

Este ensaio teórico apresenta um estado da arte de discussões recentes sobre produção alimentar, sustentabilidade ambiental e sistemas políticos críticos ao Antropoceno. Por meio de uma revisão crítica da literatura, analisaram-se as implicações ecológicas e sociais da produção agroindustrial, problematizando o papel das políticas alimentares, das práticas agrícolas e da organização capitalista na intensificação das desigualdades e da crise climática. Foram mobilizados conceitos derivados e críticos ao Antropoceno, como regimes alimentares, Capitaloceno, Plantationoceno e Chthuluceno, para ampliar o debate sobre as responsabilidades históricas na degradação dos ecossistemas. A partir disso, abordaram-se alternativas sustentáveis como a agroecologia, a valorização de saberes alimentares locais e a gastronomia comprometida com a justiça socioambiental. Concluiu-se que repensar o sistema alimentar global exige não apenas inovações técnicas, mas transformações profundas nos modelos acadêmicos, políticos, econômicos, culturais e gastronômicos que sustentam as formas contemporâneas de produzir e consumir alimentos.

Palavras-chaves: Gastronomia; Produção de alimentos; Sustentabilidade; Antropoceno; Agroecologia.

ABSTRACT

This theoretical essay presents a state-of-the-art of recent discussions on food production, environmental sustainability, and political systems critical of the Anthropocene. Through a critical literature review, the ecological and social implications of the agroindustrial output were analyzed, problematizing the role of food policies, agricultural practices, and capitalist organization in intensifying inequalities and the climate crisis. Concepts derived from and critical of the Anthropocene, such as food regimes, Capitalocene, Plantationocene, and Chthulucene, were mobilized to broaden the debate on historical responsibilities in the degradation of ecosystems. From this, sustainable alternatives such as agroecology, the valorization of local food knowledge, and gastronomy committed to socio-environmental justice were addressed. The conclusion was that rethinking the global food system requires not only technical innovations but also profound transformations in the academic, political, economic, cultural, and gastronomic models that underpin contemporary ways of producing and consuming food.

Keywords: Gastronomy; Food production; Sustainability; Anthropocene; Agroecology.

RESUMEN

Este ensayo teórico presenta un estado del arte de las discusiones recientes sobre producción alimentaria, sostenibilidad ambiental y sistemas políticos críticos del Antropoceno. A través de una revisión crítica de la literatura, se analizaron las implicaciones ecológicas y sociales de la producción agroindustrial, problematizando el papel de las políticas alimentarias, las prácticas agrícolas y la organización capitalista en la intensificación de las desigualdades y la crisis climática. Se movilizaron conceptos derivados y críticos del Antropoceno, como regímenes alimentarios, Capitaloceno, Plantacionoceno y Chthuluceno, para ampliar el debate sobre las

responsabilidades históricas en la degradación de los ecosistemas. A partir de esto, se abordaron alternativas sostenibles como la agroecología, la valorización del conocimiento alimentario local y la gastronomía comprometida con la justicia socioambiental. La conclusión fue que repensar el sistema alimentario global requiere no solo innovaciones técnicas sino también transformaciones profundas en los modelos académicos, políticos, económicos, culturales y gastronómicos que sustentan las formas contemporáneas de producir y consumir alimentos.

Palabras claves: Gastronomía; Producción de alimentos; Sostenibilidad; Antropoceno; Agroecología.

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

A questão agrícola e alimentar, longe de estar resolvida ou definitivamente ultrapassada, permanece sendo do interesse de diversos autores. Entre cientistas, químicos, historiadores, antropólogos, filósofos, biólogos, políticos, pequenos e médios produtores e movimentos sociais, têm-se refletido o quanto a produção de alimentos e as práticas agropecuaristas são essenciais ao cenário catastrófico da atualidade, bem como para a reestruturação das lutas ambientalistas (Valiorgue, 2020). O contexto agroecológico se tornou uma preocupação crescente de pesquisadores em diversas áreas, também de agricultores, ativistas ambientais, consumidores e profissionais do mercado de alimentos, uma vez que nossos modos produtivos têm se mostrado insustentáveis e destrutivos ao meio-ambiente global (Stengers, 2015).

Debates sobre as políticas alimentares, a gastronomia sustentável, o crescimento de movimentos veganos/vegetarianos, o surgimento de hortas comunitárias, agriculturas de pequena escala, a organização dos trabalhadores rurais, coletivos orgânicos, certificação de bem-estar animal, formas agrícolas alternativas e resistências aos organismos geneticamente modificados ou agrotóxicos, são exemplos das crescentes preocupações em relação à produção de comida que buscam levar em consideração outros modos produtivos, assumindo responsabilidade pelos "companheiros de mesa"[1], permitindo refúgios para a biodiversidade de plantas, animais, fungos, solos e ecossistemas (Haraway, 2016a; Tsing, 2019).

Tomando por base as pesquisas historiográficas, compreendo que a dietética,[2] a produção alimentícia e as variadas práticas alimentares são objetos de investigação complexos,

[1] A expressão "companheiros de mesa" (*messmates at table*) é utilizada por Donna Haraway (2008, p. 17-18) em *When species meet.* Segundo Anna Tsing (2019, p. 72), trata-se de "companheiros para comer e serem comidos (...) uma associação obrigatória para comer que aproxima tão intimamente os companheiros que é difícil saber onde um termina e o outro começa." Utilizamo-lo em referência às múltiplas espécies com as quais nos associamos pelo ato de comer, entendendo que estamos em risco uns com os outros, em uma habitação simbiogenética da realidade biopolítica.

[2] O termo "dietética" é utilizado neste texto como forma de exprimir, não somente o ato de comer ou beber, mas também as identidades sociais, raciais, étnicas, políticas, sociais, sexuais, de classe e de gênero que se cruzam nos hábitos à mesa. Isso é, a concatenação das potencialidades nutricionais com os variados desejos humanos, seus rituais, história, etiquetas e filosofias, ambos suscitados pelas práticas alimentares. O conceito provém de Michel Foucault (1998, p. 90-91).

longe de serem metanarrativas globais e totalizantes, demonstram as múltiplas relações econômicas, sociais, políticas, culturais, estéticas e éticas que se delineiam à mesa. Este ensaio, portanto, visa apresentar o estado da arte sobre alguns dos debates contemporâneos sobre produção e consumos alimentares no atual contexto de profunda transformação e impactos ao meio ambiente. Para tanto, apresento uma introdução teórica à temática do Antropoceno e suas contrapartes ou complementações, como o Capitaloceno, o Negantropoceno, o Plantationoceno e o Chthuluceno. Adiante, a partir de uma revisão bibliográfica, investigo proposições acerca da produção de alimentos e políticas alimentares no tempo das catástrofes, bem como as aberturas vislumbradas para permitir sustentabilidades e futuros possíveis.

O ANTROPOCENO E A PERTURBAÇÃO HUMANA SOBRE A TERRA

O Antropoceno[3] é um conceito que anuncia um período no qual o ser humano adquire uma força geológica tão significativa quanto as forças naturais, compreendendo assim o poder de ação e a influência globais da humanidade. Segundo seus teóricos, essa nova época enfatiza o papel central da espécie humana na geologia e na ecologia, um papel historicamente recente, mas com grandioso impacto, tornando-se a "era da perturbação humana", nos termos de Anna Tsing (2019). Tratam-se de análises das capacidades de transformação, ou rupturas, que a atividade humana vem causando às demais espécies e à Terra. Para os formuladores do termo, a agenda ecológica e a preservação ambiental se tornaram condicionadas à ação humana nessa época de extrema intervenção na natureza:

> Considerando estes e muitos outros impactos importantes e ainda crescentes das atividades humanas na Terra e na atmosfera, e em todas as escalas, incluindo a global, parece-nos mais do que apropriado enfatizar o papel central da humanidade na geologia e na ecologia, propondo a utilização do termo "Antropoceno" para a época geológica atual. (Crutzen; Stoermer, 2000, p. 17, tradução nossa).[4]

A definição difundida pelo químico holandês Paul Crutzen e pelo biólogo estadunidense Eugene Stoermer (2000) se tornou um dos principais instrumentos conceituais para a compreensão das transformações histórico-ambientais que nos trouxe, mediados pela doutrina capitalista, à atual situação de mecanização do trabalho e automatização do lucro como objetivos centrais da modernidade. Todavia, indo além do conceito, também nos permite a reflexão de possibilidades de futuro e o estudo da espécie humana enquanto agente geológica global, expondo a insustentabilidade desse modelo de políticas centradas em práticas lucrativas que, até então, permanecem inalteradas no desenvolvimento recente do neoliberalismo.

[3] Etimologicamente o termo advém da junção das palavras gregas para "humano" (ἄνθρωπος, *anthropos*) e para "novo" (καινός, *kainós*). Assim, propõe uma nova era centrada no ser humano, capaz de suceder ao Holoceno – oficialmente a atual época geológica, que iniciou há cerca de 11 mil anos e sobreveio ao Pleistoceno, iniciado há 2,5 milhões de anos. Um período geológico baseado em nossa própria autoria pode soar presunçoso, todavia se deve levar em conta que nenhum outro animal subverteu tanto o ambiente como a humanidade. O conceito do Antropoceno considera que (a partir de então) certamente restará uma pegada humana na Terra.

[4] No original: "*Considering these and many other major and still growing impacts of human activities on earth and atmosphere, and at all, including global, scales, it seems to us more than appropriate to emphasize the central role of mankind in geology and ecology by proposing to use the term 'Anthropocene' for the current geological epoch*" (Crutzen; Stoermer, 2000, p. 17).

Não obstante, é preciso tensionar o uso do termo Antropoceno, deslocando a responsabilização difusa sobre "a humanidade" e enfatizando os modos específicos pelos quais o sistema alimentar agroindustrial contribui para a crise ecológica e social atual. Como descreve Donna Haraway (2016a), talvez sejam necessárias múltiplas conceituações que deem conta das nuances e fraturas ecológico-sociais na contemporaneidade. Assim, em disputa com a ideia do Antropoceno nasceram outros conceitos, como o Capitaloceno,[5] proposto por Jason Moore, o Negantropoceno,[6] por Bernard Stiegler, o Plantationoceno,[7] apresentado por diversos autores e o Chthuluceno,[8] pela própria Haraway.

A partir do conceito de Capitaloceno, alguns autores entendem, em oposição ao Antropoceno, que a atual época destrutiva não provém de toda e qualquer atividade humana, mas especificamente da organização capitalista – suas formas de organizar a natureza, relações de mercado, forças de trabalho, reprodução, condições de vida e consumos centrados no capital que determina como devemos comer e beber, ocupar os solos, produzir, distribuir, reproduzir, nos deslocarmos e nos vestirmos (Moore, 2015).

A fundamental crítica por trás do Capitaloceno entende ser necessário ajustar a relação entre as formas de vida da humanidade e a natureza, busca-se tanto encontrar uma nomenclatura mais adequada à atual etapa da história planetária, quanto atribuir as devidas responsabilidades (Haraway, 2016a; Moore, 2015).

Resumidamente, para Moore (2016), o debate entre Antropoceno e Capitaloceno reside em quem se culpa pela atual situação de desastre, a espécie humana ou ao modo de produção capitalista (Moore, 2016). Latour (2020) complementa essa crítica ao apontar que o "*Anthropos* do Antropoceno não passa da ficção perigosa de um agente universalizado capaz de agir como uma única humanidade". Entendo que qualquer análise consciente da atual situação emergencial do meio ambiente terrestre deve ter em conta o papel central do projeto econômico capitalista para reprodução da destruição e violência sistêmicas.

Outro caminho teórico que permite aprofundar essas reflexões críticas é o da literatura marxista sobre "regimes alimentares", desenvolvida por Harriet Friedmann (1992) e Philip McMichael (2016). A noção de regimes alimentares permite historicizar os sistemas agroalimentares ao relacioná-los com os ciclos de acumulação capitalista e as formas de controle político sobre a produção e o consumo de alimentos. A análise dos regimes

[5] A ideia de *Capitoloceno* surge como conceito alternativo que destaca as relações políticas e econômicas de poder e desigualdades intrínsecas às atividades humanas apontadas pelo Antropoceno e perpassadas pelo violento contexto do capitalismo global (Moore, 2015).

[6] Stiegler traça, a partir do conceito de *Negantropoceno*, uma proposta para buscar a superação do niilismo que a era do caos climático inaugura. Assim, apresenta a reinscrição de conceitos filosóficos, econômicos, antropológicos e políticos dentro de um pensamento que busca reestruturar entropias e negentropias (Stiegler, 2018).

[7] *Plantationoceno* se caracteriza por demarcar o sistema de *Plantation* ocidental-colonial (forma de produção agrícola imposta pelas nações europeias às colônias) como um possível marcador inicial das expropriações que levaram às desigualdades, impactos ambientais e mudanças climáticas da modernidade capitalista. O termo foi proposto em debate entre Donna Haraway, Anna Tsing, Noboru Ishikawa, Scott Gilbert, Kenneth Olwig e Nils Bubandt (Haraway *et al.*, 2015).

[8] O termo *Chthuluceno* surge em um conto do escritor estadunidense H. P. Lovecraft e descreve um ser monstruoso com muitos tentáculos capazes de se apropriar de tudo e todos. Contemporaneamente, Haraway transporta a ideia para a antropologia e filosofia enquanto conceito para pensar os muitos desafios sócio-ambientais (Haraway, 2016a).

alimentares evidencia que a atual crise ecológica não pode ser compreendida apenas como consequência generalizada da ação humana, como sugere a ideia de Antropoceno, mas está intrinsecamente ligada à estrutura do agrocapitalismo global. Ao responsabilizar atores específicos, como corporações transnacionais, tratados comerciais assimétricos, políticas neoliberais, a abordagem dos regimes alimentares desloca a crítica do âmbito antropológico-genérico para uma crítica histórico-política, permitindo compreender as raízes sistêmicas da insustentabilidade ambiental e da desigualdade alimentar.

Bernard Stiegler (2018), entendendo que o Antropoceno pode levar a uma noção política "banal", da qual não haveria saída ou alternativa, propõe uma oposição que seja capaz, a nível global e a longo prazo, de lidar com as ameaças ambientais vivenciadas na contemporaneidade. Ele intitula essa refutação de Negantropoceno, momento no qual as preocupações ambientais e a sustentabilidade devem ter uma influência cada vez maior, deixando de lado o lucro como eixo vital dos planos econômicos e reestruturando os padrões de consumo impulsionados pela exploração e expropriação da produção capitalista neoliberal:

> A questão do Antropoceno é como sair do Antropoceno enquanto período tóxico, a fim de entrar numa nova época que chamamos *Negantropoceno*, como uma época curativa e cuidadosa. Em termos práticos, isto significa que, no plano econômico, a acumulação de valor deve ser empreendida exclusivamente com vista a investimentos *negantrópicos*. (Stiegler, 2018, p. 45, tradução nossa).[9]

O Plantationoceno também surge como conceito para demonstrar que a destruição dos ecossistemas e da diversidade natural, buscando a redução da natureza a recursos consumíveis no mercado, pode ter sido preparada desde estágios do pré-capitalismo (Haraway *et al.*, 2015). Nos sistemas coloniais europeus, a partir de meados do século XVI, as formas de habitar o conclamado "Novo Mundo" já haviam sido restritos à lógica da *Plantation*[10], na qual há exploradores e explorados, definindo-se pela objetificação da Terra, de alguns seres humanos, bem como plantas, animais e demais espécies companheiras. Assim, os autores deste conceito consideram o papel fundamental do escravagismo e da agenda colonial e imperialista, enquanto estágios preparativos ao capitalismo, para a crise socioecológica na qual nos encontramos (Haraway, 2016a). O Plantationoceno permite que pensemos a historicidade do projeto das mudanças ambientais globais e dos discursos a seu respeito, apontando as possibilidades de uma "ecologia decolonial" (Ferdinand, 2022, p. 66) que supere os modelos produtivos colonialistas, capitalistas e neoliberais.

> O Plantationoceno continua com uma ferocidade cada vez maior na produção de carne industrializada globalizada, monocultura do agronegócio e imensas substituições de

[9] No original: "*The question of the Anthropocene is how to exit from the Anthropocene qua toxic period in order to enter into a new epoch that we are calling the Neganthropocene, as a curative, care-ful epoch. In practical terms this means that, on the economic plane, value accumulation should be undertaken exclusively with a view to neganthropic investments*." (Stiegler, 2018, p. 45).

[10] Define-se pelo termo "*plantation*" um modelo econômico e sistema agrícola amplamente utilizado nas conquistas coloniais europeias, sendo caracterizado por quatro elementos fundamentais: grandes propriedades de terra (latifúndio), cultivo de uma única espécie agrícola (monocultura), utilização de mão de obra escravizada (escravagismo) e produção orientada à exportação (mercado externo).

> culturas como óleo de palma por florestas multiespécies e seus produtos que sustentam criaturas humanas e não-humanas. (Haraway, 2016b, p. 206, tradução nossa).[11]

Para Haraway (2016a), o Antropoceno deve ser compreendido mais como um "evento limite" do que uma era em si mesma, uma nomenclatura que representa a grande ruptura que distingue aquilo que vem a seguir daquilo que havia antes. Em outros termos, a pensadora estadunidense entende que habitamos um espaço fronteiriço, cuja oposição mais eficaz seria minimizar sua duração e impactos ao período posterior. Segundo ela, portanto, devemos "fazer com que o Antropoceno seja tão curto e tênue quanto possível, e cultivar, uns com os outros, em todos os sentidos imagináveis, épocas por vir que possam reconstituir os refúgios" (Haraway, 2016a, p. 140).

Assim, Haraway apresenta o conceito de Chthuluceno, entendendo que, a pretexto de estarmos em um mundo no qual brevemente podemos desaparecer, estamos, em verdade, desaparecendo com inúmeras das "espécies companheiras"[12] com as quais compartilhamos a existência. Nosso suposto fim tem sido o fim definitivo de inúmeros outros, por isso o Chthuluceno deve surgir para superar o Antropoceno. Seus muitos tentáculos, capazes de capturar tudo que está nas profundezas, permite-nos fazer acordos múltiplos, especialmente com aqueles que sempre salvaguardaram a natureza e a sobrevivência de todos, superando a consciência da modernidade. Entendo que a ideia por trás do termo, enquanto forma de complementar e desafiar a narrativa do Antropoceno, seja fundamental às reflexões que pretendem levar em conta a Terra, seus habitantes e o atual estado crítico ambiental, ao mesmo tempo que permitam projetos políticos consistentes que abram possibilidades de futuro e manutenção de múltiplas formas de vida, humanas ou não-humanas (Haraway, 2003).

Neste contexto de colapso sistemático, Antropoceno, Capitaloceno, Plantationoceno ou simplesmente "ruínas", como apelida Tsing (2019), são muitas as consequências ambientais: destruição massiva de formas de vida, mudanças climáticas, mineração de recursos, esgotamento de rios, lagos e ecossistemas, quantidades excessivas de produtos químicos, gases nocivos e agrotóxicos venenosos, além do total esgotamento das reservas naturais da Terra (Tsing, 2021). Note como a atividade gastronômica, agrícola e pecuária são diretamente afetadas e afetam ativamente todas essas mudanças (Valiorgue, 2020). Assim, refletir a agricultura industrial, a produção de alimentos e as possibilidades alimentício-gastronômicas sustentáveis é de grande importância na superação do atual contexto (Stengers, 2015).

[11] No original: "*The Plantationocene continues with ever greater ferocity in globalized factory meat production, monocrop agribusiness, and immense substitutions of crops like oil palm for multispecies forests and their products that sustain human and nonhuman critters alike*". (Haraway, 2016b, p. 206).

[12] O termo "espécies companheiras" é usado por Haraway para se referir a todo grau de seres com os quais compartilhamos a existência, especialmente animais não-humanos, mas também pessoas, plantas, microrganismos, tecnologias, instrumentos e máquinas. Ela afirma que: "Cães não são a única espécie companheira. As máquinas são espécies companheiras de certo tipo, do tipo que importa. As muletas de meu pai, para caminhar depois de uma tuberculose óssea, eram companheiras" (Haraway, 2021, p. 7).

A PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA EM TEMPOS DE DESTRUIÇÃO ANTRÓPICA

Por certo, pensar a produção de comida não é uma preocupação inédita. Há muito se luta contra a fome, buscam-se alternativas para superar crises alimentares, escassez de insumos e estabelecer formas mais férteis de cultivo. As relações antrópicas na produção de alimentos passaram a existir desde que nos reconhecemos como espécie e aderimos à agricultura em larga escala milhares de anos atrás, ou mesmo antes disso (Haraway, 2016a).

A mudança para a atual "época de terrores ambientais", todavia, acentuou essas problemáticas e requer de nós uma reavaliação das relações de produção agrícola e dos sistemas agroecológicos (Tsing, 2021, p. 177). Portanto, "se a atividade agrícola não se reinventar, os riscos de desaparecimento puro e simples não podem ser negligenciáveis" (Valiorgue, 2020, p. 3, tradução nossa.).[13] Não à toa, as possibilidades de recriar formas agrícolas que nos permitam um futuro minimamente sustentável e menos desigual, passaram a integrar os principais atritos nas discussões contemporâneas sobre os impactos da produção de alimentos e sustentabilidade.

Dentre as fricções culturais, sociais, políticas e econômicas que surgem nas relações humanas em torno da produção de alimentos, como destacado por Haraway (2008. p. 105), podemos citar, por exemplo, o tamanho da população global. Estou de acordo com Isabelle Stengers ao apontar que a pretensa racionalidade de intelectuais, em geral de especialistas muito bem alimentados e supostamente protegidos da aniquilação, os quais supõem que a única solução para os impactos ambientais provenientes, supostamente, do Antropoceno, seria a erradicação de uma enorme parcela da população mundial até o fim do século, esconde o "delírio de uma abstração assassina e obscena" (Stengers, 2015, p. 54).

Há de se observar que, embora malthusianos e neomalthusianos[14] reservem o debate agroecológico ao problema da produção e da população, vivenciamos hoje uma indústria capaz de gerar alimentos em quantidades inimagináveis, todavia com um consumo e distribuição amplamente desiguais. Apesar da hipótese racionalista de Malthus, não enfrentamos escassez na produção, há comida suficiente ao cenário demográfico atual, mas o acesso aos alimentos é asseguradamente restrito e o que se produz é definido pela autorregulamentação do mercado. Os futuros estudos gastronômicos que almejam ser relevantes na atualidade precisam ter ciência desses debates econômicos, sociais, políticos e culturais que refletem à mesa.

Haraway (2016a) tem um forte argumento ao apontar que o atual processo industrial-alimentício decorre de um barateamento da natureza, em virtude das condições extremas de produção, consumo, descarte e reprodução no mundo contemporâneo. Simultaneamente, é preciso compreender que o fim do barateamento da natureza pela grande indústria deve acompanhar o fim da precarização do trabalho, bem como a superação do brutal sistema de exploração ambiental e humana, visto que não há desconexão entre as crescentes políticas que

[13] No original: "*Dans ces conditions, si l'activité agricole ne parvient pas à se réinventer, les risques d'une disparition pure et simple ne sont pas négligeables.*" (Valiorgue, 2020, p. 3).

[14] A teoria malthusiana, proposta pelo economista britânico Thomas Malthus em 1798, propõe que a população aumenta muito rapidamente, ultrapassando a disponibilidade de alimentos, o que acarreta problemas como a fome e a pobreza. Sua teoria demográfica pretende sobrepor o problema da distribuição de alimentos e as políticas que asseguram a desigualdade advogando por limites rígidos à reprodução humana como única solução.

reafirmam desigualdades sociais e os movimentos de industrialização alimentar em direção aos ultraprocessados, conservantes, aditivos químicos e outras "substâncias comestíveis"[15], processo que caminha de mãos dadas com o apagamento dos pequenos produtores rurais e com o desenvolvimento de políticas negacionistas.[16] Em resumo, variados problemas de ordem política permanecem associados às dificuldades agroecológicas e à distribuição alimentícia.

Os recém intitulados "ovos de galinhas felizes" são um bom exemplo dessa conturbada lógica entre questões ambientais, econômicas e sociopolíticas. Não questiono que aves criadas livres de gaiolas, sem aditivos químicos e em contato com um ambiente adequado sejam mais "felizes", no mínimo menos exploradas, do que aquelas escravizadas em um sistema de produção industrial tradicional. Todavia, o perfil de consumidores que podem refletir sobre o nível de bem-estar animal diante dos expositores de ovos nos supermercados ainda é substancialmente restrito. Embora muitos possam acessar ovos produzidos considerando o bem-estar animal (ou "felizes"), o preço ainda se configura como fator decisivo para a imensa maioria da população brasileira, aquela que têm boa parte de seus rendimentos dispensados à alimentação, veja, por exemplo, os dados expostos por Lima *et al.* (2020, p. 16). Assim é propositalmente, visto que as diferenças de classe também demarcam possibilidades díspares de acesso à alimentação.

Pesquisa da *Public Eye*, em parceria com a Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar (IBFAN), observou como gigantes agroalimentares destinam produtos de pior qualidade ao sul global, revelando um duplo padrão injustificável, no qual as grandes indústrias se predispõem a incluir substâncias nos alimentos de países periféricos, que não existem nos mesmos produtos em países da centralidade do sistema (Gaberell; Abebe; Rundall, 2024). Outro exemplo advém do fato de que inúmeros dos agrotóxicos utilizados rotineiramente na produção de alimentos no Brasil, cerca de 44% deles são proibidos por países do norte global, como apontou Larissa Bombardi (2023). Pensar a produção alimentícia para possíveis futuros perpassa, invariavelmente, as questões do colonialismo químico. Ovos de galinhas felizes e alimentos frescos para alguns; filas para comprar ossos, violenta agropecuária e agrotóxicos para outros, eis a seletividade da grande produção alimentícia atual, fortemente escancarada no Brasil durante o período pandêmico.

Ainda assim, produções que levam em conta o bem-estar animal, tais como os alimentos orgânicos e a agricultura de médios e pequenos produtores, são resistências fundamentais no tempo das catástrofes (Stengers, 2015), contudo, a sustentabilidade alimentar permanece atrelada às estruturas sociais desiguais da sociedade capitalista, divergência muitas vezes impulsionada pela cultura alimentar e pela alta gastronomia, capazes de reafirmar recortes sociais, mediando-os a partir das práticas dietéticas.

A indústria responsável por ovos "livres", "orgânicos", "sem hormônios" ou "felizes", não intenta produzi-los em grande escala, simplesmente porque os impactos no custo de

[15] O termo "substâncias comestíveis" é utilizado por Michael Pollan (2010, p. 18) para identificar as "substâncias comestíveis com aparência de comida", em alusão ao que temos chamado de produtos ultraprocessados no Brasil, em processos que retiraram nutrientes e acrescentam substâncias químicas tóxicas, impactando a saúde humana e o meio ambiente.

[16] As atuais emergências climáticas vêm sendo impulsionadas com o crescimento da extrema direita no cenário internacional e pelas oposições às políticas ambientais – por exemplo, na saída dos EUA, o maior emissor histórico de gases de efeito estufa, do Acordo de Paris (2015) logo no primeiro dia do novo governo Trump.

produção são mais elevados, há um acréscimo de aproximadamente 30% sobre o valor dos produtos convencionais (Lima *et al.*, 2020, p. 34). Os pequenos produtores, por seu turno, raramente conseguem arcar com os custos da certificação de bem-estar animal, embora muitos atendam aos requisitos. Nesse cálculo sobre o acesso a alimentos sustentáveis e de maior qualidade nutricional, não devemos considerar apenas a densidade demográfica ou a matemática malthusiana de produção por população, mas também as exorbitantes taxas de consumo e desperdício alavancadas pelo atual estágio do capital.

Os usos de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) na agricultura também são relevantes nesta equação, como apresenta Stengers (2015). Essas formas modificadas e patenteadas de produção de alimentos invadiram o mercado sob o pretenso objetivo de responder ao desafio da fome no mundo. Na Europa delineou-se um conflito entre produtores e cientistas que promoviam o uso de OGM como um simples modelo agrícola, baseado na relação entre tecnologia e cultivo, e consumidores e ativistas preocupados com os impactos dos "inseticidas OGM".

Em verdade, o questionamento dos europeus ultrapassou a "apropriação da agricultura" pelos OGM, passando a interrogar também sobre a indústria de sementes, a dependência de grandes produtores dos herbicidas e fertilizantes, eufemismos técnicos para se referir a venenos agrotóxicos, o patenteamento da produção alimentar, o impacto poluente da grande agropecuária e a erradicação dos pequenos e médios produtores (Stengers, 2015). Como explica Latour (2020a), os problemas dessa natureza evidenciam as narrativas conflitantes e expõem os objetivos de cada um dos discursos. Afinal, são problemas que impactam, em diferentes graus, todas as partes que se posicionam diante deles. Essas questões alimentícias são essencialmente políticas e indispensáveis aos estudos gastronômicos na contemporaneidade, em virtude de dizerem respeito à saúde coletiva e aos danos, talvez irreversíveis, ao meio ambiente global (Stengers, 2018).

> Seja o que for que assumamos: a controvérsia global sobre os transgênicos, o cálculo do estoque de peixes, o desenvolvimento de turbinas eólicas, a modificação das características costeiras, a produção de roupas, alimentos, remédios, carros, a reconfiguração de cidades, a transformação das técnicas agrícolas, a proteção da vida selvagem, a mudança no ciclo do carbono, o papel do vapor-d'água, a influência das manchas solares, o rastreamento de icebergs – em qualquer caso, estamos diante de questões que reúnem aqueles que se opõem sobre o assunto. Agora que existe um estado de guerra comprovado, é possível que cada uma das partes em guerra seja explícita sobre seus objetivos. (Latour, 2020a, p. 280).

Esses debates e reflexões à mesa levaram a práticas e narrativas que buscam alternativas aos modos de produção do *establishment* alimentício, como apontado por Bombardi, Crary, Haraway, Latour, Stengers, Tsing, Valiorgue e outros tantos pensadores ligados às questões agroambientais e que podem trazer fundamentações necessárias aos estudos gastronômicos. Afinal, junto ao questionamento dos OGM, nasceram reações como a gastronomia sustentável e os grupos de valorização de insumos autóctones, o respeito à sazonalidade dos alimentos, as oposições aos ultraprocessados, os coletivos orgânicos, as hortas comunitárias, as redes de reabilitação e de troca de sementes, por exemplo, bem como o apoio aos pequenos produtores rurais, aqueles que maior impacto causam na alimentação da maioria dos brasileiros.

Diante da Terra arrasada pelo biocapitalismo,[17] não devemos aceitar os modelos da violenta agricultura e pecuária industriais contemporâneas por conta da necessidade alimentar (Valiorgue, 2020). É preciso superar a lógica neoliberal que olha para a natureza e vê na extração máxima de seus recursos a possibilidade de "consertar tudo" (Stengers, 2015, p. 79). Na perseguição desse ideal de desenvolvimento surgem remodelações violentas das biodiversidades, paisagens e vivências por todo o planeta (Tsing, 2019). Lutas e resistências são convertidas em "ativos ambientais" ou "economia verde",[18] impulsionando o desenvolvimentismo, racionalismo, progressismo e tecnicismo do mercado (Stiegler, 2003, p. 27).

Como afirma Mbembe (2018), o neoliberalismo compreende que todos os acontecimentos e situações do mundo vivo podem e devem deter valor no mercado. Dessa compreensão advém as noções contemporâneas de preservar as liberdades, mesmo a pretensa liberdade de poder transformar tudo em oportunidade (lucro), "inclusive o que põe em xeque o futuro comum" (Stengers, 2015, p. 56). A despeito disso, discordo de pensadores como Jared Diamond (1978) que chegam a supor que a agricultura teria sido "o maior erro da história humana", pretensamente pela redução da diversidade alimentar por meio da seleção de algumas espécies e pela institucionalização das diferenças de classe e hierarquias sociais (Valiorgue, 2020, p. 3-4).

A perspectiva de Diamond (1987), envolta em um profundo sentimento malthusiano, é de que a agricultura levou à ilusão de que a população humana poderia crescer indiscriminadamente ante a um sistema agrícola em crescente produtividade. Creio que, impugnar a agricultura, a produção de alimentos, a humanidade de maneira genérica ou os inúmeros produtores que, com seriedade e respeito, sobrevivem a partir desse sistema, não seja o caminho, ainda que se mostre fundamental definir novas trajetórias e buscar alternativas viáveis à agricultura industrial (Valiorgue, 2020). Para tanto, é preciso refletir possibilidades.

FUTUROS POSSÍVEIS: VÍNCULOS E SUSTENTABILIDADES

Tornou-se significativo levar em consideração os variados modos de vida que se emaranham nas complexas relações interespécies, que conectam humanos e não-humanos como "companheiros de mesa". Não é toda a lógica agropecuarista que deve ser combatida,

[17] No capitalismo contemporâneo, o valor de mercado é criado também a partir de componentes biológicos dos corpos (humanos e não-humanos) e transformado em "biocapitalismo", produzindo sistemas nos quais as vidas se tornam *commodities*. O biocapitalismo põe a vida no centro do crescimento econômico e o corpo orgânico dos seres vivos é concebido como formado por unidades descartáveis e mercantilizadas, meros objetos a serem possuídos, destruídos e/ou rentáveis. Haraway (2010), associando o biocapitalismo com conceitos provenientes de Marx e Foucault, apresenta o conceito de "tecnobiopoder" parte integrante do que nomeia como "capital ciborgue".

[18] Partindo da leitura de Arturo Escobar (2007), percebo nessas estratégias mercadológicas a transformação do meio ambiente no conceito abstrato de "natureza", o qual, por seu turno, torna-se mero recurso para as operações de captura sistemática e destruição progressiva em nome do desenvolvimento capitalista e (pretensamente) técnico-científico. Nesse sentido, integram as técnicas do biocapitalismo.

como enuncia Haraway ao ser questionada sobre o veganismo[19] e a produção industrial leiteira. Enquanto o grande agronegócio e os monopólios industriais se esforçam na produção de *commodities* ao mercado externo e no desenvolvimento de patentes que reforçam os colonialismos alimentares, há uma série de pequenos produtores que produzem com respeito social e em lógicas não-fabris.

> Essas são formas que eu penso que merecem um futuro, pois não se trata da indústria leiteira. Bem, é complicado, porque quem trabalha para a indústria de laticínios vive à margem. Trabalha horas incrivelmente longas, e a maioria de fato se importa com seus animais. Penso que é realmente importante não demonizar os pequenos produtores neste conjunto de histórias. (Haraway, 2021, p. 27).

Não obstante à falta de dados oficiais, números publicados pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA), em 2020, estimam que a produção orgânica representa apenas 0,4% da área agricultável brasileira, embora haja crescimento constante (Lima *et al.*, 2020). Isso sem contar que inúmeras empresas, mesmo produzindo opções alimentícias orgânicas, também mantêm práticas de produção convencional, mesclando entre agricultura orgânica para um grupo pequeno de consumidores e agricultura industrial para a maioria (Lima *et al.*, 2020).

Diante disso, podemos recorrer a teorias neomalthusianas para diminuição da sociedade humana, o que certamente não funcionaria, visto que o problema do capitalismo tardio é o consumo e distribuição, não a produção, ou pensar futuros possíveis que permitam a sobrevivência de todos, animais humanos, não-humanos e o meio ambiente ao nosso redor, construindo condições de vida em meio às ruínas dos imperialismos industriais e das *plantations* das ecologias simplificadoras (Tsing, 2019). Mas os problemas não são simples. Há inúmeros conflitos de interesses, assimetrias de poder, contradições entre ideologia e realidade, além de violências e injustiças coletivas e estruturais em grande escala.

Diante da complexidade dos problemas e desafios que perpassam a produção e consumo de alimentos no dito Antropoceno, há de se refletir possibilidades de resistência que abarquem toda a multiplicidade e dificuldade das atuais realidades. Creio que as tensões produtivas entre os autores que, em maior ou menor grau, esbarram nos assuntos relativos à agroecologia na contemporaneidade, mostram-se profundamente impactantes na reflexão de novas relações, percepções e/ou modos de vida para os futuros possíveis que edifiquem práticas gastronômicas sustentáveis.

Para Jonathan Crary (2023), um futuro habitável e partilhado só será possível se desvinculado dos sistemas destruidores e das operações genocidas do capitalismo, um futuro "off-line", descreve ele. Tal futuro deverá ser capaz de pôr fim na instrumentalização e mecanização das vidas, alterando radicalmente os consumismos e comportamentos das formas de vida contemporâneas. A crítica de Crary tem o mérito de observar a inseparabilidade entre o colapso ambiental, a produção de comida e a fragmentação social na atualidade.

Isabelle Stengers (2015, p. 37) vê, no já mencionado movimento europeu de resistência aos OGM, "a possibilidade não de sofrer, mas de agir nesta nossa época". Para a autora não há como simplesmente extrapolar o problema, ao contrário, é necessário construir novas práticas

[19]Apresento um debate mais aprofundado sobre a relação de Donna Haraway com o veganismo/vegetarianismo e as diferente formas de desenvolvimento agropecuário, em outro artigo, veja Ruzene (2023).

de luta capazes de levar em consideração as exigências impostas pela "intrusão de Gaia" (Stengers, 2015, p. 68-69). Tais práticas devem estar associadas às lutas sociais e demais resistências, articulando conexões capazes de definir prioridades estratégicas e refletir as possibilidades para o futuro.

Por seu turno, Latour (2020b) defende que, diante da catástrofe, faz-se necessária uma nova política terrestre. Acompanhando as teses apontadas por Stengers, ele difere dois modos distintos de produção de saberes: a "Ciência" (singular e eliminatória) que apresenta uma narrativa de desenvolvimento e as "ciências" (plurais e agregadoras) que trazem narrativas de sobrevivência (Haraway, 1995; Stengers, 2015, p. 79-83; Stengers, 2018, p. 445-452). Para alcançarmos futuros acessíveis a todos é necessário, na análise do autor, renovar as narrativas históricas, as ciências, os processos e as posições políticas. Compreendendo, ainda, a indissociabilidade entre as lutas sociais e agroecológicas, bem como entre os agentes terrestres e recursos naturais.

Note o uso do termo "terrestres" na proposição de Latour, não apenas humanos, animais ou seres vivos, mas todos aqueles que compartilham a Terra:

> Inseridos em um sistema de produção, os humanos são os únicos que podem se revoltar, sempre tarde demais; inseridos em um sistema de geração, muitos outros clamores podem se fazer ouvir, antes da catástrofe. Os pontos de vida, e não apenas os pontos de vista, multiplicam-se. Ao passar de um sistema de produção para um sistema de geração podemos multiplicar as fontes de revolta contra a injustiça e por consequência, aumentar consideravelmente a gama de aliados potenciais nas lutas pelo terrestre que virão. (Latour, 2020b, p. 107-108).

Em *Staying with the trouble*, Haraway (2016b) propõe habitarmos coletivamente a Terra, recriando os contatos interespécies nesta era de extermínio em massa e sistemático de diversas espécies. Longe de supor que é tarde demais ou que a humanidade está fadada ao fim e nada pode ser feito, a autora trabalha a dicotomia entre não abraçar o apocalipse ambiental, tampouco acreditar que novas tecnologias irão trazer evoluções capazes de consertar o Capitaloceno. Assim, Haraway (2021) apresenta a lógica de pequenos agricultores, da produção em escalas familiares, de trabalhadores sérios e dedicados, mesmo nas produções agropecuaristas industriais, e tantas outras formas agrárias que relacionam corpo, terra e alimentação há séculos, compreendendo as relações interespécies companheiras como possibilidades para revolução agroecológica.

Haraway (2016a) defende uma reestruturação das alianças entre humanos e não-humanos, de maneira transdisciplinar, ou não-disciplinar, como ela prefere (Haraway, 2021, p. 28-30), fazendo "parentescos em vez de bebês"[20] e compreendendo o privilégio das perspectivas parciais. Novas e múltiplas formas de vida se tornam possíveis quando constituídas pela *simpoiesis*, a capacidade de fazer e criar em conjunto, e não pela *autopoiesis*,

[20] Haraway reivindica um modo expansivo de fazer parentes, envolvendo cuidar de sujeitos, comunidades e gerações, criando laços de amizade e cultivando solidariedades para além de consciências de consanguinidade, mas afinidade ou adoção. Não se trata de uma oposição radical às maternidades/paternidades ou um apelo pela redução da população terrestre, mas um entendimento de que "parentescos" são vínculos de cuidado poderosos capazes de criar vinculações e alianças multiespécies. Assim, Haraway (2016a) busca desfazer os laços de genealogia/parentesco e parentes/espécies: "Então, faça parentes, não bebês! O que importa é como parentes geram parentes" (Haraway, 2016a, p. 142).

ou autossuficiência (Haraway, 2016b, p. 58). Assim, abrem-se possibilidades de futuros coletivos multiespécies que cultivam solidariedades entre nós e os diferentes seres com os quais compartilhamos o planeta e a mesa.

Em suma, os variados autores neste breve estado da arte desafiam o privilégio humano, demarcando suas perspectivas pós-humanistas, ou *compostistas*,[21] e pleiteiam novas formas de resistência ante aos problemas agrícolas e político-ambientais gerados pelas políticas predatórias do neoliberalismo. Ademais, reivindicam articulações entre as diversas resistências ao capitalismo, bem como outros modos relacionais baseados na performance de ecologias humanas e não-humanas capazes de oferecer modelos de conscientização ambiental interespécies que sejam sustentáveis e abertos às possibilidades para construir futuros minimamente habitáveis.

No interior dessas disputas, a gastronomia pode exercer um papel estratégico central. Longe de ser apenas um campo de práticas culinárias refinadas, a gastronomia se converte em espaço político de resistência e reinvenção alimentar. Movimentos como o *slow food*, a cozinha de produto, a valorização de ingredientes nativos, a defesa da sazonalidade e a valorização de produtores locais demonstram que escolhas gastronômicas não são neutras. Além disso, o reconhecimento dos saberes alimentares tradicionais e das práticas culinárias vinculadas a territórios e comunidades historicamente marginalizadas contribui para tensionar a hegemonia dos sistemas alimentares industrializados e fomentar formas mais justas de produzir, distribuir e consumir alimentos. A gastronomia, portanto, deve ser pensada como aliada na construção de futuros sustentáveis, ao articular estética, ética e política em torno da alimentação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do atual cenário e dos crescentes problemas ambientais, os estudos gastronômicos são obrigados a permanecer na política, criar conexões plurais e debater alternativas ainda mais complexas. Um dos grandes problemas a serem pensados nesse contexto diz respeito a como continuar produzindo alimentos acessíveis e suficientes sem que nossos modos produtivos prossigam com o esgotamento dos recursos, depleção do meio ambiente e extrema desigualdade social. Para tanto, diversos autores têm se preocupado com a temática dietética agrícola e proposto novos caminhos e novas possibilidades à questão agroecológica.

Ainda assim, como bem resume Anna Tsing, ocupar a comida e a produção de alimentos pode ser uma ferramenta poderosa para superação da *plantation* e dos modelos produtivos que consomem formas de vida, ecossistemas e, consequentemente, perspectivas habitáveis de futuridade. Nesse contexto, muitas resistências, diversas delas no campo da gastronomia, têm nascido e se multiplicado, dos alimentos orgânicos e movimentos para produções mais saudáveis às recusas de "substâncias comestíveis" provenientes de *fast food* e ultraprocessados.

[21] Haraway (2016a, p. 141) afirma: "Eu sou uma *compostista*, não uma pós-humanista: somos todos compostos, adubo, não pós-humanos". A crítica reside no pós-humano ser um conceito restritivo e facilmente cooptado por um discurso evolucionário teleológico, uma vez que se restringe à humanidade.

> Entre os desertos monocultores e sepulturas de agricultura industrial e os lábios impacientes dos consumidores repousa o sinal da ruína de nossos tempos: nossas cadeias de suprimento de alimentos mortais. No entanto, na última década, as mobilizações populares, da alimentação saudável ao comércio justo, tiveram um sucesso impressionante em mostrar que esse arranjo é inevitável: nós podemos fazer a diferença. Políticas alimentares estão sob observação; sistemas alimentares alternativos estão florescendo. Nós temos uma chance: ocupar a comida. (Tsing, 2019, p. 87).

Há de se ter em mente que as catástrofes do mundo contemporâneo não podem ser desconectadas de um certo número de fatores técnicos, sociais, econômicos e políticos. Já não há mais catástrofes puramente naturais, como apresenta Jean-Luc Nancy (2012), mas uma catástrofe, ou melhor, projeto, civilizacional que congrega em si os inúmeros problemas sociopolítico-ambientais provenientes do capitalismo e da armadilha da técnica. Uma relação umbilical entre a destruição sistêmica e o anseio da economia neoliberal de transformar tudo e todos em ativos mercantilizáveis.

Por fim, resta-nos construir "maneiras alternativas de conhecer os trechos da Terra" (Tsing, 2021, p. 189-190), criando e cultivando vínculos capazes de salvaguardar os modos sustentáveis ao ambiente e às heterogeneidades das vidas terrestres, sem recorrer ao extermínio de qualquer dessas partes. Afinal, uma verdadeira ecojustiça multiespécie também deve incluir toda a diversidade de pessoas e formas de vida. A nova proposição cosmopolítica, portanto, deve levar em consideração a manutenção e sobrevivência das vidas, escapando às lógicas de sacrifício e integrando formas heterogêneas de preservar, cultivar, existir, produzir e se alimentar.

A produção de alimentos, enquanto prática econômica, ecológica e cultural, está profundamente imersa em relações políticas. Embora a fome e a insegurança alimentar sejam frequentemente tratadas como problemas técnicos de produtividade ou distribuição, trata-se, em essência, de uma questão política: quem come, o que come, como é produzido e quem lucra com isso. O sistema alimentar contemporâneo é marcado por desigualdades estruturais, nas quais o acesso a alimentos saudáveis e sustentáveis é profundamente condicionado por fatores de classe, território e poder político-econômico.

Estudos recentes têm demonstrado que, mesmo diante da capacidade produtiva global para alimentar toda a população mundial, a fome e as "substâncias comestíveis" persistem como fenômenos de gestão e exclusão. A regulação mercadológica da oferta, a financeirização dos alimentos e a subordinação da agricultura aos interesses de grandes conglomerados agroindustriais têm moldado um cenário de insegurança alimentar seletiva. Como mostram os dados de Bombardi (2023), o sul global consome produtos com altos níveis de agrotóxicos e aditivos proibidos no norte global, o que evidencia a manutenção de uma geopolítica da alimentação marcada por um colonialismo químico.

Nesse contexto, políticas alimentares não são apenas instrumentos administrativos, mas campos de disputa. As decisões sobre subsídios, rotulagens, permissões para OGMs, investimentos em cadeias curtas de produção ou compras institucionais de alimentos orgânicos são exemplos de como o Estado e os interesses privados regulam o cotidiano alimentar das populações. A gastronomia, enquanto campo de práticas, também é atravessada por essas tensões e pode contribuir tanto para a reprodução das desigualdades quanto para sua contestação.

REFERÊNCIAS

APPADURAI, A. Gastro politics in Hindu South Asia. **American Ethnologist: Journal of the American Ethnological Society**, Nova Iorque, v. 8, n. 3, p. 494-511, 1981.

BOMBARDI, L. M. **Agrotóxicos e Colonialismo Químico**. São Paulo: Editora Elefante, 2023.

CRARY, J. **Terra arrasada**: além da era digital, rumo a um mundo pós-capitalista. São Paulo: Ubu Editora, 2023.

CRUTZEN, P.; STOERMER, E. The 'Anthropocene'. **The International Geosphere–Biosphere Programme (IGBP): Global Change Newsletters**, [S.l.], n. 41, p. 17-18, 2000.

DIAMOND, J. The worst mistake in the history of the human race. **Discover Magazine**, Nova Iorque, maio 1987. p. 95-98.

ESCOBAR, A. **La invención del Tercer Mundo**: construcción y deconstrucción del desarrollo. Caracas: Fundación Editorial el Perro y la Rana, 2007.

FERDINAND, M. **Uma ecologia decolonial**: pensar a partir do mundo caribenho. São Paulo: Ubu Editora, 2022.

FOUCAULT, M. **História da Sexualidade 2**: o uso dos prazeres. 8. ed. Rio de Janeiro: Editora Graal, 1998.

FRIEDMANN, H. Distance and Durability: Shaky Foundations of the World Food Economy. **Third World Quarterly**, Abingdon, v. 13, n. 2, p. 37-83, 1992.

GABERELL, L.; ABEBE, M.; RUNDALL, P. Comment Nestlé rend les enfants accros au sucre dans les pays à revenu plus faible. **Public Eye**, Zurich, n. 47, abr. 2024.

HARAWAY, D. Antropoceno, Capitaloceno, Plantationoceno, Chthuluceno: fazendo parentes. **ClimaCom Cultura Científica: pesquisa, jornalismo e arte**, Campinas, ano 3, n. 5, p. 139-146, 2016a.

HARAWAY, D. **Donna Haraway explica por que se deve fazer parentescos em vez de bebês**. Entrevista concedida a Marilene Felinto, Cecilia Cavalieri e Juliana Fausto. **Species: Panfleto de Antropologia Especulativa**, [S.l.], p. 1-36, ago. 2021.

HARAWAY, D. Saberes localizados: a questão da ciência para o feminismo e o privilégio da perspectiva parcial. **Cadernos Pagu**, Campinas, n. 5, p. 7-41, 1995.

HARAWAY, D. Se nós nunca fomos humanos, o que fazer? **Ponto Urbe**: revista do núcleo de antropologia urbana da USP, São Paulo, n. 6, 2010. Entrevista concedida a Nicholas Gane.

HARAWAY, D. **Staying with the trouble**: making kin in the Chthulucene. Durham: Duke University Press, 2016b.

HARAWAY, D. **The companion species manifesto**: dogs, people and significant otherness. Chicago: Prickly Paradigm Press, 2003.

HARAWAY, D. **When species meet**. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2008.

HARAWAY, D.; TSING, A.; BUBANDT, N.; SWANSON, H. A. Anthropologists are talking: about the Anthropocene. **Ethnos: Journal of Anthropology**, Londres, v. 81, n. 3, p. 535-564, 2015.

LATOUR, B. **Diante de Gaia**: oito conferências sobre a natureza no Antropoceno. São Paulo: Ubu Editora, 2020a.

LATOUR, B. **Onde aterrar?** Como se orientar politicamente no antropoceno. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2020b.

LIMA, S. K.; GALIZA, M.; VALADARES, A.; ALVES, F. **Produção e consumo de produtos orgânicos no mundo e no Brasil**. Brasília: Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA), fev. 2020. 53 p. (Texto para discussão, n. 2538). Disponível em: https://repositorio.ipea.gov.br/handle/11058/9678

MBEMBE, A. **Crítica da razão negra**. São Paulo: n-1 Edições, 2018.

McMICHAEL, P. **Regimes alimentares e questões agrárias**. São Paulo: Editora Unesp, 2016.

MOORE, J. **Capitalism in the web of life**. Nova Iorque: Verso, 2015.

MOORE, J. (Org.). **Anthropocene or Capitalocene?** Nature, history, and the crisis of capitalism. Oakland: PM Press, 2016.

NANCY, J-L. **L'Équivalence des catastrophes** (Après Fukushima). Paris: Éditions Galilée, 2012.

POLLAN, M. **Regras da comida**: um manual da sabedoria alimentar. Rio de Janeiro: Editora Intrínseca, 2010.

RUZENE, F. D. Alimentação e veganismo em Donna Haraway: perspectivas do consumo animal no feminismo ciborgue. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 3, n. 2, p. 30-44, dez. 2023.

STENGERS, I. A proposição cosmopolítica. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, São Paulo, n. 69, p. 442-464, 2018.

STENGERS, I. **No tempo das catástrofes**. São Paulo: Cosac Naify, 2015.

STIEGLER, B. **La técnica y el tiempo 1**: el pecado de Epimeteo. Hondarribia: Cultura Libre, 2003.

STIEGLER, B. **The Neganthropocene**. Londres: Open Humanities Press, 2018.

TSING, A. L. O Antropoceno mais que humano. **Ilha: Revista de Antropologia**, Florianópolis, n. 23, v. 1, p. 176-191, 2021.

TSING, A. L. **Viver nas ruínas**: paisagens multiespécies no Antropoceno. Brasília: IEB/Mil Folhas, 2019.

VALIORGUE, B. Le défi agricole de l'Anthropocène. **La vie des idees: Collège de France**, Paris, 6 out. 2020. p. 1-14.

MANGÚT
Conexões Gastronômicas

Ancestralidade, festa e cotidiano: hábitos alimentares de estudantes de graduação de uma universidade do sul do Brasil

Ancestry, festivity, and daily life: eating habits of undergraduate students at a university in southern Brazil

Ancestralidad, festividad y cotidianidad: hábitos alimentarios de estudiantes de pregrado de una universidad del sur de Brasil

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68049

Priscilla Garbelini Jaronski | prigarbel@hotmail.com
https://orcid.org/0000-0002-6222-1146
Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), Ponta Grossa, PR, Brasil.

Yonara Helena Siqueira Cheres | yonaracheres@gmail.com
https://orcid.org/0009-0009-1008-0271
Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), Ponta Grossa, PR, Brasil.

Mirna de Lima Medeiros | mirnadelimamedeiros@gmail.com
https://orcid.org/0000-0002-7198-9835
Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), Ponta Grossa, PR, Brasil.

Jorge Alberto Kulemeyer | jorgeak@gmail.com
https://orcid.org/0000-0001-6129-2447
Universidad Nacional de la Patagonia Austral (UNPA), Santa Cruz, Argentina.

Recebimento do artigo: 20-abril-2025
Aceite: 06-agosto-2025

JARONSKI, P. G.; CHERES, Y. H. S.; MEDEIROS, M. L.; KULEMEYER, J. A. Ancestralidade, festa e cotidiano: hábitos alimentares de estudantes de graduação de uma universidade do sul do Brasil. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 336-351, out. 2025.

RESUMO

O estudo explorou os hábitos alimentares e a memória afetiva relacionada à comida, aos ingredientes e aos preparos dos alimentos ingeridos diariamente ou em momentos festivos, como em encontros familiares, pelos estudantes da Universidade Estadual de Ponta Grossa. Percebeu-se a relação intrínseca entre alimentação, cultura, memória e personalidade, caracterizando a comida como elemento fundamental na construção da identidade individual e coletiva, capaz de conectar as pessoas às suas raízes e à história de suas famílias. A análise dos ingredientes e preparos que remetem às raízes dos estudantes evidencia a ligação afetiva evidenciada pela menção frequente das palavras "mãe" e "avó". Demonstrou-se que as mudanças nos hábitos alimentares entre as gerações refletem transformações sociais, culturais e econômicas, contribuindo para a compreensão da complexa relação entre alimentação, cultura e memória, ressaltando a importância da preservação da culinária tradicional como forma de manter a identidade cultural e a memória dos povos.

Palavras-chaves: Gastronomia; Hábitos alimentares; Estudantes de graduação; Cotidiano; Ancestralidade; Festa.

ABSTRACT

The study explored the eating habits and affective memory related to food, ingredients, and preparation methods of meals consumed daily or during festive occasions, such as family gatherings, by students at the State University of Ponta Grossa. An intrinsic relationship between eating, culture, memory, and personality was identified, characterizing food as a fundamental element in constructing both individual and collective identity, capable of connecting people to their roots and family history. The analysis of ingredients and preparations that refer to students' roots highlights the emotional connection, evidenced by the frequent mention of the words "mother" and "grandmother." It was shown that changes in eating habits across generations reflect social, cultural, and economic transformations, contributing to the understanding of the complex relationship between food, culture, and memory, while emphasizing the importance of preserving traditional cuisine as a means of maintaining cultural identity and collective memory.

Keywords: Gastronomy; Eating habits; Undergraduate students; Daily life; Ancestry; Festivity.

RESUMEN

El estudio exploró los hábitos alimentarios y la memoria afectiva relacionada con la comida, los ingredientes y los métodos de preparación de los alimentos consumidos diariamente o en momentos festivos, como reuniones familiares, por estudiantes de la Universidad Estatal de Ponta Grossa. Se identificó una relación intrínseca entre alimentación, cultura, memoria y personalidad, caracterizando la comida como un elemento fundamental en la construcción de la identidad individual y colectiva, capaz de conectar a las personas con sus raíces y la historia de sus familias. El análisis de los ingredientes y preparaciones que remiten a las raíces de los estudiantes evidencia un vínculo afectivo, demostrado por la frecuente mención de las palabras "madre" y "abuela". Se demostró que los cambios en los hábitos alimentarios entre

generaciones reflejan transformaciones sociales, culturales y económicas, contribuyendo a la comprensión de la compleja relación entre alimentación, cultura y memoria, y destacando la importancia de preservar la cocina tradicional como forma de mantener la identidad cultural y la memoria de los pueblos.

Palabras claves: Gastronomía; Hábitos alimentarios; Estudiantes de pregrado; Vida cotidiana; Ancestralidad; Festividad.

INTRODUÇÃO

A alimentação, muito além de nutrir o corpo, é uma rica teia de significados que entrelaça cultura, memória e identidade. O ato de se alimentar carrega consigo um universo de histórias, tradições e costumes, moldando a forma como nos percebemos e nos relacionamos com o mundo. Essa pesquisa explorou os hábitos alimentares e a memória afetiva relacionada à comida, aos ingredientes e aos preparos dos alimentos ingeridos diariamente ou em momentos festivos, pelos estudantes da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG).

Ao longo da investigação, foi possível compreender as memórias afetivas que permeiam a culinária, por meio do que disseram ingerir os alunos em diferentes ocasiões, como nas refeições do dia a dia, nas reuniões familiares e nos pratos que evocam as raízes e se configuram como pilares da identidade individual e coletiva. Através dos questionários e da revisão bibliográfica, foi possível apresentar, por meio de nuvens de palavras, um diagnóstico rico em detalhes, revelando a influência da cultura, da história e das transformações sociais nos hábitos alimentares.

O estudo reforça o argumento de Bourdieu (2007) de que os hábitos alimentares não são meros atos fisiológicos, mas sim símbolos que expressam a posição social e cultural dos indivíduos. Por meio da análise das escolhas alimentares é possível identificar distinções de classe, status e poder, revelando como a comida se torna um instrumento de diferenciação social.

Ao entrelaçar as diversas perspectivas teóricas com os resultados da pesquisa, torna-se compreensível como os hábitos alimentares dos estudantes da UEPG se configuram em um contexto cultural e social específico, desvendando as influências da imigração, da globalização, das mudanças e situações particulares socioeconômicas naquilo que se come, como se come e com quem se compartilham os alimentos, revelando a dinâmica e a complexa relação entre alimentação, cultura, identidade e vida cotidiana.

REVISÃO DE LITERATURA

A alimentação humana não se pauta apenas em nutrientes, ela é acatada como uma ação social e cultural, nela estão enraizadas ideias e práticas que envolvem rituais, escolhas, relações de poder e as experiências diversas que compreendem o que comer (Oliveira; Silva, 2021). A alimentação tem papel para a fundação da cultura ou das demais culturas da sociedade, pois ela é fundamental para o desenvolvimento de diferentes grupos humanos (Montanari, 2013). "Nas mais diferentes sociedades, os alimentos são não apenas comidos, mas

também pensados; quer dizer, a comida possui um significado simbólico – ela expressa algo mais que os nutrientes que a compõem" (Woortmann, 2013, p. 6). Há casos em que se prioriza a atenção às necessidades mais básicas, geralmente no caso dos estratos mais baixos da sociedade em termos de renda, e, em outro extremo, há o consumo por "status". Desse modo o seu significado se dá na trama das relações sociais (Daniel; Cravo, 2005).

A natureza gera os alimentos, porém a cultura faz aparecer códigos importantes, como "as diferentes opções de cardápios, as receitas, os hábitos, que por sua vez se relacionam ao paladar, ao prazer relacionado às propriedades organolépticas dos alimentos e, sobretudo, ao prazer da degustação" (Lima; Ferreira Neto; Farias, 2015, p. 507). O consumo compreendido a partir da cultura é percebido como socialmente construído e envolve significados que se articulam com as relações sociais em um determinado contexto, pois são partilhados, transformados e específicos de cada sociedade (Araujo; Estrella; Tonini, 2021). Tanto o cotidiano caseiro quanto o que ocorre nos ambientes comerciais ou em rituais festivos carregam significações que aproximam o fenômeno do consumo aos elementos constituintes da cultura de um povo (Melo; Araujo, 2021). Neste sentido, Barbosa (2007) fala da relação entre alimento e cultura:

> Os alimentos são sempre ingeridos sob alguma forma culturalizada. Isso significa que os alimentos são sempre manipulados e preparados a partir de uma determinada técnica de cocção, apresentados sob uma forma específica e ingeridos em determinados horários e circunstâncias, na companhia de certas pessoas. Hábitos alimentares implicam o conhecimento da comida e das atitudes em relação a ela e não a classe de alimentos consumidos por uma população. E comida significa o que, o como, o quando, o com quem, o onde e de que maneira os alimentos selecionados por um determinado grupo humano são ingeridos. Assim, considera-se comida todo o processo de transformação do alimento – conjunto de nutrientes necessários à reprodução física da vida humana – naquilo que se come sob uma forma específica; aquilo de que se gosta ou se detesta e que é um elemento básico da reprodução social de qualquer grupo humano, como bem nos lembra Lévi-Strauss (Barbosa, 2007, p. 92)

A alimentação desempenha um papel primordial no modo como os indivíduos e as comunidades se interrelacionam com o ambiente e manifestam sua identidade cultural; ela mostra as características de um povo e sua ligação com o território, sendo influenciada por fatores geográficos, morais e religiosos. Por intermédio dessas influências, a alimentação excede a função meramente nutritiva e modifica-se em um fenômeno cultural e social. O ato de comer, contudo, vai além da simples ingestão de alimentos, tornando-se uma prática cheia de significado e identidade, onde o alimento, em sua forma mais básica, se converte em comida, cheia de simbolismo e tradições (Sousa; Silva; Barros, 2016). É interessante analisar o caso dos alunos a partir da perspectiva em que o conceito de identidade é questionado, afastando-se das concepções estereotipadas para ancorá-lo mais no que acontece na vida real e cotidiana.

Para o ser humano, o ato de comer não é solitário e nem tampouco autônomo (Carneiro, 2005). Pelo contrário, é onde começa a socialização; diante da necessidade de formas coletivas de se obter a comida, o homem desenvolveu utensílios culturais diversos, incluindo talvez a própria linguagem. A alimentação transmite uma série de mensagens do que é e do que não é comestível, e, em sentido cultural, como um sistema de representações, compondo assim uma série de significados (Mascarenhas, 2016). Isso se amarra ainda ao que, desde o ponto de vista econômico e territorial, está ou não ao alcance (Woortmann, 1978).

As pessoas comem todos os dias e durante toda sua vida (ou ao menos deveriam fazê-lo). O ato de comer sofre influência de agentes externos, de hábitos decorrentes dos lugares em que os indivíduos vivem e das crenças que possuem, muitas vezes transmitidas por seus ancestrais, especialmente as gerações mais próximas (pais e avós):

> [...] o que aprendemos sobre a comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira. O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido (Mintz, 2001, p. 31).

Com essa perspectiva, é possível afirmar que "os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando (os indivíduos) crescem, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem" (Mintz, 2001, p. 32). É nesse aspecto que a memória gastronômica toma status de consciência coletiva, na qual, segundo Durkheim (1995), os indivíduos passam a estabelecer conexões e inteligibilidade, como conjunto de sentimentos e crenças comuns aos membros de uma mesma sociedade.

Por outro lado, as mudanças tecnológicas, os aspectos mercadológicos (que envolvem poder, política e impactam no que se produz e se oferta para o consumo), os estímulos publicitários, legais (como a carga tributária e custos de alimentos) e regulatórios (como a rotulagem nutricional frontal) podem levar a um consumo diferente do que seria a "comida caseira" anteriormente.

Os hábitos alimentares mudam constantemente, e a comida pode ser vista como um fato social, que influencia indivíduos. A dicotomia entre a fidelidade aos fatos sociais ligados à alimentação e o novo sentido da comida, como veículo de incentivo às novas perspectivas sensoriais, gera ao indivíduo uma combinação de fascínio e desconfiança. Freedman (2009) aponta que, segundo o sociólogo Claude Fischer e o psicólogo Paul Rozin, tal fenômeno é denominado de "paradoxo onívoro" e explica:

> Fisicamente, os seres humanos necessitam de uma alimentação diversificada e, portanto, têm uma tendência biológica a buscar inovações alimentares. Além disso, podem apreciar novas comidas e sabores por razões sociais e culturais. Ao mesmo tempo são prudentes, conservadores e temerosos acerca de alimentos desconhecidos, porque eles ameaçam categorias, procedimentos e sentimentos habituais sobre comida (Freedman, 2009, p. 334).

Esse fenômeno fica evidente quando se analisam os hábitos alimentares do cotidiano, em comparação com as comidas que são ingeridas em momentos de reuniões familiares ou com os alimentos que recordam as raízes impregnadas pela família, ou ainda com o que a família costumava comer e que não se come mais ou se come com menor frequência do que em tempos passados.

Naturalmente, além das comidas do dia a dia, há as comidas de festa, e nesse contexto "nas festas culturais inseridas no Brasil surgem saberes peculiares que atravessaram muitas existências das comunidades nas suas práticas simbolizadas nas comidas, no artesanato, na música, na dança, celebrações e demais manifestações culturais" (Cruz; Menezes; Pinto, 2008). Durante as celebrações, a comida adquire características particulares que refletem a cultura, as tradições e os (reais ou supostos) valores da comunidade; os atores relembram as dificuldades enfrentadas, e os gostos dos alimentos que nem sempre são consumidos durante o ano e que

não fazem parte do cotidiano acentuam determinados valores e a cultura daquele povo (Mascarenhas; Gândara, 2012).

A alimentação, enquanto prática social, estende-se para além do ambiente familiar, incorporando os espaços universitários como locais fundamentais de construção de vínculos e trocas culturais. A "comensalidade", definida por Carneiro (2005) como o ato de comer em conjunto, manifesta-se em espaços como cantinas, refeitórios, repúblicas estudantis e até mesmo nas praças e corredores das universidades. Esses locais não apenas favorecem o consumo de alimentos, mas também a troca de experiências culturais, a reprodução de hábitos e a formação de identidades coletivas.

A crescente valorização de uma alimentação voltada à performance física, ao emagrecimento ou à estética tem levado à chamada "nutricionalização" da alimentação, conceito abordado por Scrinis (2013), no qual os alimentos deixam de ser vistos como cultura e passam a ser entendidos como conjuntos de nutrientes isolados. Na pesquisa, a menção recorrente de alimentos como *whey*, crepioca e pasta de amendoim revela essa tendência entre os estudantes universitários.

Em pesquisa realizada sobre o consumo alimentar no ciclo de vida das famílias urbanas, Galindo e Portilho (2015) relatam a descrição de cada tipo ideal, como um modo de evidenciar os pontos de vista observados. No relato do tipo ideal "jovem" os pesquisadores identificaram um grupo majoritariamente feminino, com idades que variam entre 18 e 28 anos, em que a maioria possuía curso superior incompleto. Esse grupo alega que:

> [...] nessa nova fase da vida, deixaram de ser "enjoadinhos" ou "nojentinhos" e passaram não só a valorizar a comida da casa dos pais, como a tolerar e flexibilizar um pouco mais suas exigências. Saúdam novidades tecnológicas, como a fritadeira elétrica que dispensa óleo. O jovem parece encarar os riscos alimentares provenientes de más escolhas alimentares como algo negociável da vida, postergando com a fé de que há tempo para corrigir os equívocos alimentares atuais (Galindo; Portilho, 2015, p. 111).

Isso representa um deslocamento simbólico: o prazer e a memória afetiva da comida cede espaço à eficiência calórica, ao controle de macronutrientes e às dietas de alto rendimento. Nesse contexto, observa-se uma tensão entre tradição e modernidade, identidade e autoimagem, afetividade e controle. Como apontam Feldman e Goodman (2023), o digital também reforça padrões alimentares performativos, através de influenciadores que promovem práticas alimentares baseadas em modismos e não necessariamente na cultura alimentar local.

A alimentação tradicional, muitas vezes marginalizada frente ao avanço da industrialização alimentar e da globalização dos hábitos, também pode ser compreendida como um ato de resistência cultural. Os pratos típicos, as receitas familiares e os modos de preparo herdados intergeracionalmente representam mais do que costumes: são estratégias de preservação identitária e de memória coletiva.

Segundo Montanari (2013), "comer como os nossos antepassados" é uma forma de permanecer ligado a uma origem simbólica, mesmo em contextos de acelerada mudança social. Entre os estudantes da UEPG, a presença de pratos como o pierogue, o virado de feijão ou o chucrute reflete uma memória de resistência, que se opõe à padronização do gosto imposta pelos produtos industrializados.

Essa resistência também se manifesta na manutenção de rituais alimentares. Fazer a comida "da avó" ou "da mãe", como foi repetidamente citado na pesquisa, ultrapassa o aspecto

funcional da alimentação, constituindo-se como gesto afetivo e político: é o reconhecimento do saber ancestral, a valorização do local frente ao global, do artesanal frente ao automatizado.

Do ponto de vista psicológico, sabores e cheiros ativam o hipocampo e a amígdala cerebral (regiões associadas à memória emocional) o que explica por que determinados alimentos evocam lembranças tão intensas e afetivas. A evocação das figuras maternas e avós demonstra que a comida é também um gesto de acolhimento psíquico. Mintz (2001) afirma que "o sabor é um dos caminhos mais profundos para a memória social".

Tais transformações nos hábitos alimentares dos universitários revelam não apenas as tensões entre tradição e modernidade, mas também abrem espaço para futuras investigações sobre o papel da universidade como ambiente de reconfiguração das práticas alimentares, o impacto das redes sociais na construção de identidades alimentares, e a articulação entre cultura, afeto e saúde no cotidiano da juventude acadêmica.

METODOLOGIA

A pesquisa exploratório-descritiva se baseou na revisão bibliográfica e em um questionário semiestruturado aplicado online aos estudantes de graduação da Universidade Estadual de Ponta Grossa. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética, sob o nº 65555422.0.0000.0105 e findou em dezembro de 2023. A pesquisa recebeu 2.091 respostas, dos 6.731 alunos matriculados em agosto de 2023. Desses, foi selecionado aleatoriamente um total de 1.435 participantes, levando em consideração a proporção de alunos de cada curso e turno em relação ao total de estudantes da instituição. Dessa forma, os dados representam todo o universo, considerando um intervalo de confiança de 99% e uma margem de erro de 3,0 pontos.

Na investigação, focou-se na análise do bloco de questões relacionadas a hábitos alimentares (heranças, cotidiano e elementos de socialização e comemoração) que foram respondidas de forma livre e subjetiva pelos participantes. Eram essencialmente quatro questões de fundo cultural, a saber: *i)* O que você sempre come? (comida do dia a dia); *ii)* Há algum preparo que sua família sempre faz quando se reúne? (alimento como elemento de socialização); *iii)* Existe algum ingrediente ou preparo que faça você recordar de suas raízes? (alimento como parte da herança sociocultural); e, *iv)* Há algum preparo que seus pais consomem ou consumiam e que não faz parte do seu consumo (mudanças geracionais)?

Optou-se pelo uso da análise de conteúdo auxiliada pelo software Iramuteq (versão 7), que realiza, dentre outras, a análise do tipo Lexical. As categorias que dividiram o grupo pesquisado foram definidas a posteriori por meio do corpus textual das respostas dos sujeitos. Para análises dos conteúdos textuais foi utilizada a técnica da nuvem de palavras, a qual agrupa e organiza os termos graficamente de acordo com sua frequência nas falas dos entrevistados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Quantitativamente, buscou-se analisar as informações indicadas pelas pessoas pesquisadas acerca dos hábitos alimentares e dos alimentos que trazem referência às raízes familiares. Segundo o software Iramuteq, as nuvens de palavras apresentadas, geradas a partir de entrevistas sobre a alimentação, oferecem um panorama interessante dos hábitos alimentares dos acadêmicos respondentes. Com a análise das palavras mais frequentes e suas

relações, é possível identificar tendências e padrões alimentares, além de explorar aspectos culturais e sociais relacionados à comida e à cultura, cotidiano e ancestralidade dos entrevistados, sem considerar restrições e número mínimo de repetição ou categoria léxica.

Figura 1. Comida "do dia a dia" segundo respondentes da pesquisa, Ponta Grossa, 2023.

Fonte: Dados da pesquisa (2023).

A figura 1 demonstra a nuvem de palavras formada pelos alimentos indicados como resposta à pergunta feita aos entrevistados sobre sua alimentação cotidiana. Nela aparece em maior tamanho – indicando o maior número de ocorrências, a palavra "arroz", seguida da palavra "feijão". A combinação de arroz e feijão é considerada o "prato nacional" do Brasil, chegando a representar quase um quarto da alimentação familiar segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF (2017-2018) (IBGE, 2019). O "arroz e feijão" aparecem frequentemente juntos, reforçando a importância dessa combinação na dieta brasileira.

Na sequência e em ordem decrescente, aparecem as palavras "carne", "pão" e "salada", indicando alimentos que, junto com a dupla principal, compõem a alimentação cotidiana, como complemento do prato diário. O consumo de carne destaca-se na nuvem, evidenciando a forte presença da proteína animal na dieta brasileira. O estado do Paraná especificamente, tem crescido em termos de produção de carne, tanto bovina, quanto suína quanto de frango, sendo um dos maiores produtores do país (Paraná, 2021) o que pode ter relação com o consumo.

Ainda aparecem as palavras "macarrão", "ovo", "carne de frango", "café" e "frutas" como alimentos que fazem parte dos hábitos alimentares diários dos estudantes. Alguns dos alimentos apontados, "ovo", "café" e "frutas", são mais referenciados como composição do café da manhã ou lanche da tarde.

Chama a atenção a aparição na nuvem de palavras que indicam o consumo diário de alimentos como a proteína "*whey*", a "pasta de amendoim" e a "crepioca", os quais geralmente estão ligados à nutrição esportiva, uma tendência nos hábitos atuais, especialmente no caso de jovens e adultos. A incorporação de "novos alimentos saudáveis", bem como itens ultraprocessados não tão interessantes para a saúde, com maior rapidez para o consumo, contrapõe os consumos mais "ancestrais" que demandam tempo para cocção e consumo.

Com relação à alimentação no convívio familiar, a figura 2 demonstra que ao se reunir em família, os respondentes dão preferência para o preparo do "churrasco", evidenciando sua importância na cultura alimentar paranaense. Essa prática social reúne famílias e amigos em torno da carne assada na brasa, acompanhada por diversos pratos típicos. A segunda palavra que mais se destaca é "maionese", aqui evidenciada com a salada de batatas com molho de maionese, que geralmente é servida de acompanhamento no churrasco.

Figura 2. Alimentos consumidos no âmbito do convívio familiar dos respondentes, Ponta Grossa, 2023.

Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Nos Campos Gerais do Paraná[1] destaca-se a costela de chão, uma forma de churrasco preparado com espetos fincados no chão e assados com brasas em volta com fogo de chão (Mascarenhas, 2016). O churrasco, nessa região, sofre grande influência do churrasco gaúcho, com seus cortes de carne e acompanhamentos, que por sua vez derivam dos hábitos alimentares argentinos e uruguaios (Zamberlan, 2009). Vale ainda ressaltar a relevância do churrasco para a cidade de Ponta Grossa, tendo em vista que o prato típico local, decretado pela Lei Municipal 10.200 de 23 de março de 2010, é "Alcatra no Espeto". A alcatra, em Ponta Grossa, é um corte de carne bovina, que contém na mesma peça, parte da picanha, da alcatra, do mignon e da maminha do gado e nessa região é muito utilizada para o feitio do churrasco.

Na sequência aparecem a "carne assada", que aqui se refere à carne assada no forno (a gás, a lenha ou elétrico, mas não na brasa) e acompanhamentos como a lasanha e o macarrão, pratos de origem italiana, refletem a influência da imigração italiana na região ou ainda a difusão desses preparos a nível global. Essas origens aparecem ainda mais fortes quando se consideram os alimentos que fazem parte do que se recorda como alimento que "faz recordar da família" (Figura 3). Por outro lado, no relatado como consumo familiar não aparecem algumas das matrizes étnicas que constam na figura referente à família (Ex: origem ucraniana

[1] Campos Gerais é a denominação dada a uma região no segundo planalto paranaense caracterizada inicialmente por suas características fitogeográficas, mas também, posteriormente por uma identidade histórico-cultural. "Mais recentemente, outras definições têm sido adotadas para os Campos Gerais, atendendo a objetivos e interesses diversos, resultando em delimitações também diferentes. [...] Para a UEPG, prevalecem ponderações de identidade histórica e geográfica articuladas com a área de influência da Universidade." (UEPG, 2019).

ou polonesa) o que aponta que alguns preparos podem estar sendo menos consumidos apesar de evocar memórias afetivas.

A culinária dos Campos Gerais formou-se pelos costumes de indígenas, negros, tropeiros que vieram de outras localidades, bem como imigrantes europeus, como alemães, holandeses, poloneses, ucranianos, assim como a culinária asiática trazida pelos japoneses, demonstrando a grande diversidade gastronômica e étnica encontrada na região, constituindo-se numa realidade que ultrapassa os aspectos culturais, alcançando significados políticos. (Mascarenhas, 2016).

A figura 3 indica diversas influências migratórias da região dos Campos Gerais e da cidade de Ponta Grossa. O "churrasco" aparece novamente em destaque, pois além de um alimento "festivo" também traz recordação familiar. Na sequência aparece o "pierogue", de origem polonesa, que consiste em "pastéis" de massa cozida, tradicionalmente recheados com batata, ricota, chucrute, carne moída ou feijão. O exemplar típico referendado na pesquisa é do pierogue recheado com ricota e batatas, feito geralmente ao molho de tomate e carne moída. Pode ser que nem todos os estudantes que apontaram esse prato sejam de origem polonesa, pois há casos em que a junção de famílias para a produção coletiva tornava-se um evento de socialização. Contudo, é inegável que o contexto de formação da região contribua para esse hábito alimentar, já que esse prato é pouco conhecido em outras regiões do país.

Figura 3. Ingredientes ou preparos que evocam as raízes dos respondentes, Ponta Grossa, 2023.

Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Importante destacar que Ponta Grossa foi uma das cidades paranaenses que recebeu os imigrantes vindos da Polônia no final do século 19 e início do século 20. Em comemoração a significativa imigração polonesa, a cidade conta com um monumento, que está fixado na Praça Barão de Guaraúna, ao lado da Igreja Sagrado Coração de Jesus. Este local foi escolhido por ter sido o antigo Pátio de São João, onde os poloneses construíram a sua Igreja em 1878, que posteriormente foi demolida para dar lugar à nova Igreja, mas que até hoje é chamada carinhosamente pelos munícipes como "Igreja dos Polacos" (Kubaski, 2015).

Seguindo a ordem do tamanho das palavras, e por consequência a quantidade de ocorrência nas citações, verifica-se a indicação de alimentos de origem italiana, como "lasanha", "polenta", "macarrão" e "massa". Isso mostra a forte influência da colonização italiana na região e a forma com que o alimento nos conecta ao passado, revelando de onde viemos e o que formou a nossa cultura, gostos e tradições.

A forte colonização alemã também aparece em alimentos citados, ainda que com menor ocorrência, como o chucrute (repolho picado e fermentado com sal e temperos), pão-no-bafo (massa de pão cozida no vapor do cozimento da carne de porco com repolho).

O virado de feijão também parece com certo destaque na nuvem de palavras. Segundo a Secretaria da Cultura, Economia e Indústria Criativa do Estado de São Paulo, o virado de feijão, reconhecido como Patrimônio Imaterial do Estado de São Paulo em 2018, teve sua origem datada da época do Brasil Colônia, como forma de alimentação nas expedições de tropas, onde alimentos com maior durabilidade, como o feijão, a farinha de milho, a carne-seca e o toucinho eram transportados em marmitas nas viagens e, durante o trajeto, ficavam "revirados", dando origem ao nome do alimento.

A nuvem de palavras também menciona outros ingredientes e preparações que evocam raízes regionais, como pinhão, mandioca frita, paçoca, sopa de feijão com macarrão, angu, doce de abóbora, doce de leite e chimarrão.

Destaca-se ainda a aparição das palavras "mãe" e "vovó", o que demonstra a ligação desses alimentos afetivos com a figura da mãe e da avó, sendo muitas vezes citados carinhosamente pelos entrevistados como receitas de família.

Conforme pontuado por Melo e Araujo (2021) o consumo de alguns preparos e rituais alimentares pode ser repleto de significados e motivações (tanto particulares, quanto coletivas) como a tentativa de resgate cultural, nostalgia e influências familiares, curiosidade e busca hedônica por experiências agradáveis no âmbito da alimentação.

Assim como o consumo, o não consumo também pode ter diversas razões. A figura 4 demonstra alimentos que os pais consumiam e que os estudantes não mais consomem. É possível observar a mudança de hábitos entre as gerações, tanto pela modificação dos gostos e paladares, quanto por questões de saúde, de tempo e possibilidades econômicas.

A palavra com maior ocorrência foi o "fígado", alimento com sabor bastante característico e textura diferenciada, assim como o "bucho", que aparece como terceiro colocado. Isso pode estar relacionado à evolução da economia individual e geral dos alunos e do país ou ainda com às atribuições de significado de valor ou status para comida (Rossi, 2014). O fígado é um corte barato e sem apelo estético.

O segundo alimento mais citado foi a "carne", mostrando que o consumo de proteína tem diminuído e aponta que muitos estudantes, na maioria jovens, optaram pela dieta vegetariana, vegana ou ainda uma opção reducetariana.

A "salada" aparece na sequência indicando uma resistência do paladar a esse grupo alimentar pelo motivo de simplesmente "não gostar do alimento". Pelo mesmo motivo, foram citados alimentos como "legume", "vegetal" e "verdura", demonstrando o abandono do hábito alimentar por alimentos menos palatáveis, mas de grande valor nutricional. Isso se contrapõe a tendência vegetariana ou vegana, contudo, embora a "salada" apareça em destaque nessa

nuvem (quarto lugar), ela também aparece em destaque na nuvem da figura 1 (quinto lugar), como alimentos consumidos habitualmente pelos estudantes.

Figura 4. Alimentos que deixaram de ser consumidos com a transição da geração anterior para a dos respondentes, Ponta Grossa, 2023.

Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Outro alimento citado como caindo em desuso é o "feijão" e aqui o fator que se atribui ao não consumo, na maioria das respostas, foi o fator tempo, já que o seu tempo de cozimento é longo e o uso de panela de pressão, utensílio que muitos estudantes não possuem. Vale também destacar que o feijão, que aparece na nuvem da figura 4 (em quinto lugar), também aparece na figura 1 (em segundo lugar, perdendo apenas para o arroz), como alimento consumido diariamente pelos estudantes.

Chama atenção as respostas de alunos que se dizem possuir seletividade alimentar como razão para o não consumo de certos alimentos. Esse comportamento é típico da fase pré-escolar em crianças, mas tem sido visto de forma acentuada e permanente até a adolescência. Essa seletividade pode ser causada por síndromes e transtornos; outras vezes, pela falta de introdução alimentar na infância (Sampaio, 2013) ou ainda por estímulos midiáticos diversos ao longo do tempo.

A figura 4 permite identificar os elementos mais destacados e relacioná-los às mudanças nos hábitos alimentares e sociais, considerando os aspectos históricos, culturais e econômicos que influenciam a alimentação. A nuvem de palavras demonstrou um panorama interessante dos pratos tradicionais que estão em desuso entre as novas gerações.

A análise de todas as figuras e a comparação entre elas nos revela o hábito alimentar dos estudantes, a influência da ancestralidade, a relevância dos momentos festivos em família e as mudanças nos hábitos alimentares e sociais, em razão da globalização da culinária e da falta de familiaridade com as tradições culinárias no declínio do consumo desses pratos. A identidade dos povos está em permanente transformação e os alimentos são símbolos apropriados ou preteridos entre gerações (Jones, 2007). De todo modo, a preservação da culinária tradicional é fundamental para manter a memória cultural.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A comida, mais do que nutrição, se configura como um elo entre o presente e o passado, tecendo a história individual e coletiva. Desvendaram-se algumas das muitas nuances que conectam o que comemos com quem somos. Especificamente, os resultados transmitem resultados generalizáveis para toda a população dos estudantes de graduação da UEPG (tendo em vista a amostra significativa, que considera inclusive a proporcionalidade dos respondentes por curso). Cabe ponderar que contextos diferentes em outras Universidades poderiam gerar resultados diferentes, conforme o debate que relaciona consumo alimentar à cultura, portanto os resultados não são generalizáveis para a população universitária brasileira ou global.

Há, contudo, que se ressalvar, que não foi feita separação por classe econômica, situação em termos de segurança alimentar e nutricional, ou outros aspectos que poderiam resultar em panoramas diferentes em caso de segmentação. Trazendo talvez "sabores mais amargos" em alguns casos, já que a pesquisa ampliada constatou que 35% dessa população encontra-se em algum nível de insegurança alimentar.

Embora os resultados deste estudo não possam ser generalizados devido ao número reduzido de respostas válidas na amostra, eles oferecem um retrato representativo da realidade da instituição de ensino onde a pesquisa foi realizada.

O arroz e feijão seguem como pilares da alimentação cotidiana, mas é possível perceber a introdução de alimentos ligados à nutrição esportiva e novos hábitos alimentares. Por outro lado, o churrasco reina nas reuniões familiares, sendo um elemento de socialização ao mesmo tempo que se trata de relativo fácil preparo e detém alto poder de saciar o apetite. O churrasco é ainda democrático no sentido que nele cabe desde "cortes especiais" até os mais baratos como a linguiça. Ingredientes como pinhão, mandioca frita e chimarrão evocam raízes ancestrais, preservando a memória das origens, além de possuírem custo relativamente baixo. As receitas de "mãe" e "vó" aparecem em diversos relatos, como uma recordação especial, carregada de afeto e história familiar.

Ao mesmo tempo, o paladar se transforma, moldado por novos tempos e influências. Hábitos alimentares se modificam, refletindo as dinâmicas sociais, culturais e econômicas. A globalização, a imigração e as mudanças no estilo de vida, como a redução do tempo destinado para o preparo de alimentos mais elaborados, ou com tempo de preparo mais longo, influenciam as escolhas alimentares, criando um panorama complexo e dinâmico.

Esse trabalho tratou especificamente dos estudantes de uma Universidade do Sul do Brasil. Certamente se fosse em outra localidade poderia haver outros resultados. Ainda assim, essa pesquisa abre portas para novas explorações como: investigar a incorporação da "nutrição esportiva", a seletividade alimentar (por vezes ligadas às síndromes ou transtornos), as questões de saúde, e a rotina acelerada no hábito desses jovens. Pesquisas como a realizada podem revelar novos *insights* sobre a relação entre alimentação, cultura e identidade, bem como novas tendências, que possam contribuir para possíveis adequações no serviço daqueles que trabalham com alimentação, passando a conhecer melhor os gostos e preferências desse público.

Investigar as práticas alimentares em diferentes grupos sociais e faixas etárias dentro da UEPG pode contribuir para uma compreensão mais abrangente e verificação da relação entre a alimentação e questões acadêmicas. Explorar a percepção dos estudantes sobre a

importância da preservação da culinária tradicional pode fortalecer o reconhecimento do valor cultural de alguns alimentos.

A reflexão sobre o papel da memória e da cultura na construção da identidade individual e coletiva e a comida, como expressão cultural, conecta-nos ao passado, presente e futuro, tecendo a história de quem somos e de quem queremos ser. A alimentação torna-se, assim, um instrumento de união, celebração, resistência e, por outro lado, de diferenciação e/ou segregação social, indo muito além da nutrição.

AGRADECIMENTOS

À Fundação Araucária de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Estado do Paraná (FA).

REFERÊNCIAS

ARAUJO, F. F.; ESTRELLA, T. B.; TONINI, K.A.D. Significação do consumo em botecos cariocas: uma análise da experiência na Mureta da Urca. **RECADM**: Revista Eletrônica De Ciência Administrativa, 20(2). 2021. p. 372-398.

BARBOSA, L. **Feijão com arroz e arroz com feijão**. Horizontes Antropológicos, ano 13, n. 28. 2007. p. 87-116.

BOURDIEU, P. **Distinção:** Uma Crítica Social do Julgamento do Gosto. Trad. Maria das Dores Teixeira Rocha. Rio de Janeiro: Editora Zouk. 2007.

BRASIL; Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2.Ed. Brasília: Ministério da Saúde. 2014.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História:** Questões & Debates. Curitiba: Editora UFPR. 2005.

DANIEL, J. M. P.; CRAVO, V. Z. O valor social e cultural da alimentação. In: Canesqui, A. M.; DIEZ GARCIA, R. W. (Orgs.). **Antropologia e nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2005. p. 57-68.

CRUZ, M. S. R.; MENEZES, J. S.; PINTO, O. **Festas culturais:** Tradição, comidas e celebrações... *Anais* I Encontro Baiano de Cultura – I EBECULT – FACOM/UFBA, Salvador, BA, 11 de dezembro de 2008. 2008.Disponível em: http://www.uesc.br/icer/artigos/festasculturais_mercia.pdf. Acesso em: jun. 2024.

DURKHEIM, E. **Da Divisão Social do Trabalho**. São Paulo: Martins Fontes. 1995.

DURKHEIM, E. **As Regras do Método Sociológico**. São Paulo: Editora Nacional. 2001.

FABBRI, B. M.; OLIVEIRA, J. M. **O comer, a comida e a cultura:** Análise do processo de ensino sobre alimentação na graduação em nutrição. Temas em Educação e Saúde, 19(00). e023014. 2023.

FABBRI, B. M.; OLIVEIRA, J. M. Comida, cultura e identidade. **Ágora**, 18(1). 2016. p.18-27.

FELDMAN, Z.; GOODMAN, M. K. Cultura alimentar digital, poder e a vida cotidiana. **Cadernos de Campo**, 23(especial 1), e023007. 2023.

FREEDMAN, P. **A história do sabor. Traduzido por Anthony Sean Cleaver**. São Paulo: Senac. 2009.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac. 2009.

GALINDO, F.; PORTILHO, M. de F. O consumo alimentar e o ciclo de vida das famílias urbanas na perspectiva dos tipos ideais. **Revista Augustus**, Rio de Janeiro, v. 20. 2015. p. 106–118. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/285550092. Acesso em: jul. 2025.

HUE, S.M. **Delícias do Descobrimento: a gastronomia brasileira do século XVI**. Rio de Janeiro: Editora Jorge Zahar. 2008.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de orçamentos familiares**: 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE. 2019. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101704.pdf. Acesso em: mar. 2025.

JONES, M. O. Food Choice, Symbolism, and Identity: Bread and Butter. **Journal of American Folklore**, 120(476). 2007. p.129–177.

KUBASKI, L. **Imigração e educação dos poloneses em Ponta Grossa, PR**. 2015. 117 f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade Estadual De Ponta Grossa, Ponta Grossa. 2015.

LIMA, R. S.; FERREIRA NETO, J. A.; FARIAS, R. C. P. Alimentação comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra:** Alimentação, Nutrição e Saúde, 10(3). 2015. p. 507-522.

MASCARENHAS, R.G.T. **Turismo e Gastronomia na Região dos Campos Gerais do Paraná.** Ponta Grossa: Editora UEPG. 2016.

MASCARENHAS, R. G. T.; GÂNDARA, J. M. G. Comida de festa: o potencial de atratividade turística da gastronomia nas colônias de imigrantes em Castro/PR. **Revista Hospitalidade**, 9(1). 2012. p. 132-150.

MELO, D. L.; ARAUJO, F. F. Significados do Almoço Completo Italiano: Articulações de consumo e cultura em uma experiência gastronômica em São Paulo. **CBR** - Consumer Behavior Review, 5(1). 2021. p. 89-109.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia – uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, 16(47). 2021. p. 31-41.

MONTANARI, M. (2013). **Comida como cultura**. São Paulo: Senac.

MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade. 2018.

WOORTMANN, E.F. **A comida como linguagem**. Goiânia: Habitus. 11(1). 2013. p. 5-17.

WOORTMANN, K. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final**. Brasília, DF: Série Antropologia. 1978.

OLIVEIRA, T. M.; SILVA, G. B. L.; CORRÊA, M. I. S. O gosto pelo regional: relações entre alimentação, regionalidade e identidade. **Ágora**, 23(1). 2021. p. 232-246.

OLIVEIRA, T. M.; SILVA, G. B. L.; CORRÊA, M. I. S. Comida, cultura e identidade. **Ágora**, 18 (1). 2016. p. 18-27.

PARANÁ. **Produção de carnes tem recordes no Paraná**. 2020. Disponível em:https://www.agricultura.pr.gov.br/Noticia/Producao-de-carnes-tem-recordes-no-Parana-em-2020. Acesso em: mar. 2025.

RAIHER, A. *et al*. **Relatório de Pesquisa:** insegurança alimentar e vulnerabilidade social dos estudantes de graduação da Universidade Estadual de Ponta Grossa. Ponta Grossa: Editora UEPG. 2023.

ROSSI, P. **Comer:** necessidade, desejo, obsessão. São Paulo: UNESP. 2014.

SCRINIS, G. **Nutritionism:** the science and politics of dietary advice. New York: Columbia University Press. 2013.

SOUZA, F. F.; SILVA, C. V.; BARROS, B. B. **Comida do sítio, comida de festa:** apropriações e usos alimentares do miriti nos contextos rural e urbano de Abaetetuba, Pará. Acta Scientiarum. Human and Social Sciences, 38(2). 2016. p. 143-151. Disponível em:

https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/ActaSciHumanSocSci/article/view/31310/pdf. Acesso em: jun. 2024.

SAMPAIO, A. B. de M.; NOGUEIRA, T. L.; GRIGOLON, R. B.; ROMA, A. M.; PEREIRA, L. E.; DUNKER, K. L. L. Seletividade alimentar: uma abordagem nutricional. **Jornal Brasileiro de Psiquiatria**, 62(2). 2013. p. 164–170. Disponível em: https://doi.org/10.1590/S0047-20852013000200011. Acesso em: jun. 2024.

UEPG. **Os Campos Gerais do Paraná**. In: Dicionário Histórico dos Campos Gerais. Disponível em: https://www2.uepg.br/dicion/os-campos-gerais-do-parana/#os-campos-gerais. Acesso em: jul. 2025.

ZAMBERLAN, L. *et al*. **Do Churrasco à Parrilla:** Um Estudo Sobre a Influência da Cultura nos Rituais Alimentares de Brasileiros e Argentinos. 2009. Disponível em: https://arquivo.anpad.org.br/diversos/down_zips/45/MKT2833.pdf. Acesso em: jun. 2024.

MANGÚT
Conexões Gastronômicas

Cozinhas comunitárias, enfrentamento à fome e protagonismo popular-comunitário no Grande Bom Jardim

Community kitchens, fighting hunger and popular-community protagonism in Grande Bom Jardim

Cocinas comunitarias, lucha contra el hambre y protagonismo popular-comunitario en Grande Bom Jardim

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68908

Nathyelly Araujo dos Santos | nathyelly@aluno.unilab.edu.br
https://orcid.org/0009-0005-7479-5760
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Brasil.

Eduardo Gomes Machado | eduardomachado@unilab.edu.br
https://orcid.org/0000-0002-9321-6745
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Brasil.

Recebimento do artigo: 03-julho-2025
Aceite: 13-outubro-2025

SANTOS, N. A.; MACHADO, E. G. Cozinhas comunitárias, enfrentamento à fome e protagonismo popular-comunitário no Grande Bom Jardim. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 352-367, out. 2025.

RESUMO

Este ensaio fotográfico relata experiências das cozinhas comunitárias do Grande Bom Jardim. Desde 2022, agentes individuais, coletivos e institucionais reconstituíram cozinhas comunitárias, que se tornaram essenciais ao enfrentamento à fome nesse território periférico, situado em Fortaleza, Ceará, Brasil. Constituindo a Rede de Cozinhas Comunitárias do Grande Bom Jardim, esses agentes formularam dados, geraram demandas e proposições, afetaram a elaboração da política estadual de enfrentamento à fome do Ceará e integraram o enfrentamento à fome à luta por uma política pública territorializada e democrática de segurança alimentar. Este ensaio fotográfico apresenta 22 fotografias geradas entre 2023 e 2024. Visitando as cozinhas, foi feito o acompanhamento das atividades e interações cotidianas, com foco na produção e na distribuição de refeições, mas com atenção a outras ações sociais e artístico-culturais. O trabalho envolveu participação do cotidiano das cozinhas, entrevistas e registros fotográficos e em vídeo. A partir disso, ficaram evidenciados a relevância societal e ético-política e o protagonismo popular-comunitário no enfrentamento a intensas vulnerabilidades sociais, violências e violações de direitos.

Palavras-chaves: Gastronomia; Cozinhas comunitárias; Fome; Grande Bom Jardim; Segurança alimentar.

ABSTRACT

This photo essay reports experiences of the community kitchens of Grande Bom Jardim. Since 2022, individual, collective, and institutional agents have reconstituted community kitchens, which have become essential to the fight against hunger in this peripheral territory, located in Fortaleza, Ceará, Brazil. Constituting the Network of Community Kitchens of Grande Bom Jardim, these agents formulated data, generated demands and propositions, affected the elaboration of the state policy to combat hunger in Ceará and integrated the fight against hunger with the struggle for a territorialized and democratic public policy for food security. This Photo Essay features 22 photographs generated between 2023 and 2024. Visiting the kitchens, daily activities and interactions were monitored, focusing on the production and distribution of meals, but attentive to other social and artistic-cultural actions. We participated in daily life, conducted interviews and made photographic and video records. The societal and ethical-political relevance and the popular-community protagonism in confronting intense social vulnerabilities, violence and rights violations are evident.

Keywords: Gastronomy; Community kitchens; Hunger; Grande Bom Jardim; Food security.

RESUMEN

Este ensayo fotográfico relata las experiencias de los comedores comunitarios de Grande Bom Jardim. Desde 2022, agentes individuales, colectivos e institucionales han reconstituido comedores comunitarios, que se han vuelto esenciales para la lucha contra el hambre en este territorio periférico, ubicado en Fortaleza, Ceará, Brasil. Constituyendo la Red de Comedores Comunitarios de Grande Bom Jardim, estos agentes formularon datos, generaron demandas y propuestas, incidieron en la elaboración de la política estatal de lucha contra el hambre en

Ceará e integraron la lucha contra el hambre con la lucha por una política pública territorializada y democrática para la seguridad alimentaria. Este ensayo fotográfico presenta 22 fotografías generadas entre 2023 y 2024. Visitando las cocinas, se monitorearon las actividades cotidianas y las interacciones, enfocándose en la producción y distribución de comidas, pero atentos a otras acciones sociales y artístico-culturales. Participamos en la vida cotidiana, realizamos entrevistas e hicimos registros fotográficos y de video. Son evidentes la relevancia social y ético-política y el protagonismo popular-comunitario frente a las intensas vulnerabilidades sociales, la violencia y las violaciones de derechos.

Palabras claves: Gastronomía; Comedores comunitarios; Hambre; Grande Bom Jardim; Seguridad alimentaria.

ENSAIO FOTOGRÁFICO

Com uma população atual em torno de 216 mil habitantes, o Grande Bom Jardim (GBJ) foi constituído e é marcado pela presença de povos e comunidades sertanejas, interioranas, indígenas, neopentecostais, católicas populares progressistas e afrodescendentes, bem como de povos de terreiro. São pessoas, famílias e grupos sociais com histórias e gerações marcadas por expropriações e remoções de terras urbanas e rurais, por opressões e subalternizações. Compõem uma parcela importante das classes trabalhadoras que atuam nos municípios de Fortaleza, Maracanaú e Caucaia. Esses agentes constituíram e constituem o território agregando, reproduzindo e atualizando uma diversidade de patrimônios – o que engloba cosmologias, conhecimentos, *expertises*, disposições, sociabilidades, dinâmicas de territorialização, modos de vida, formas de convivência, vínculos e formas associativas, além de dinâmicas de organização e atuação política.

O GBJ é um território marcado por extrema vulnerabilidade social, precariedade urbana e múltiplas violências e violações de direitos. Nesse contexto, as cozinhas comunitárias e as instituições que as constroem lidam com as pessoas, famílias e comunidades mais vulneráveis em uma periferia marcada por intensa vulnerabilidade social e segregação socioespacial de larga escala, inclusas as pessoas LGBTQIA+, egressas do sistema penal e do sistema socioeducativo, em situação de rua, populações indígenas e famílias e comunidades que residem em assentamentos precários. Ao mesmo tempo, nas últimas décadas, constituiu-se no GBJ um movimento popular-comunitário potente, no formato de um movimento social em rede, como indicam Machado e Pereira (2020, p. 21-22). Dessa forma, esse movimento popular-comunitário, em suas instâncias, como a Rede de Cozinhas Comunitárias, promove reiteradamente meios de sociabilidade, processos complexos e intensos de aprendizagem, invenção e inovação, parâmetros de experiência cognitiva e normativa e formas de agenciamento.

Vinte e quatro cozinhas comunitárias participantes da rede, produzem e distribuem em torno de 45 mil refeições por mês, em mais de 60 áreas e comunidades que compõem o Grande Bom Jardim – Bom Jardim, Canindezinho, Granja Lisboa, Granja Portugal e Siqueira. Cada cozinha comunitária foi criada a partir de associações comunitárias, organizações da sociedade civil, paróquias católicas, lideranças espíritas e neopentecostais e terreiros de umbanda. Várias lideranças dessas instituições, algumas com décadas de existência, relatam que em diferentes

momentos produziram e distribuíram refeições, o que revela uma maleabilidade que é essencial à manutenção de seu protagonismo societal e político. Essas agencialidades – individuais, coletivas e institucionais – refazem-se continuadamente, o que envolve a centralidade de processos educativos teórico-práticos, inclusas tensões criativas entre tradições e inovações. Em articulação com os contextos, conjunturas, necessidades e demandas vivenciadas pelas populações locais às quais se vinculam e com as quais se comprometem, elas integram e associam a produção e a distribuição de refeições a outras ações sociais e artístico-culturais (Machado *et al.*, 2022, 2024).

O grupo de extensão e pesquisa ao qual somos vinculados atua de modo sistemático e cotidiano no GBJ desde 2015. Em 2022, participamos da formulação e da execução do Mapa participativo de enfrentamento à fome do Grande Bom Jardim (Machado *et al.*, 2022), quando foi instituída a Rede de Cozinhas Comunitárias do Grande Bom Jardim[1,2]. Entre 2023 e 2024, desenvolvemos um projeto de iniciação tecnológica[3] que nos permitiu visitar vinte cozinhas comunitárias da Rede de Cozinhas, efetuando uma etnografia visual, com registros em fotografia e vídeo, acompanhando aspectos da dinâmica cotidiana, da mística, da capilaridade territorial, dos agentes e de sua relação com pessoas, comunidades, grupos sociais e famílias vulneráveis. As visitas permitiram acompanhar todo o funcionamento da cozinha, desde a abertura dos portões até o encerramento das atividades diárias, com foco na produção e na distribuição de alimentos, identificando outras ações sociais desenvolvidas e realizando entrevistas com as principais lideranças, cozinheiras e ajudantes de cozinhas. Todas as ações foram pactuadas com as cozinhas comunitárias nas reuniões mensais da Rede de Cozinhas e em diálogo com as pessoas durante a visita. Nesses momentos, explicamos o que iremos fazer e solicitamos autorização para fazer os registros visuais, indicando que as imagens serão utilizadas/publicizadas somente para finalidades acadêmico-científicas.

Nesse momento, cabe destacar o que Bodart e Silva (2015, p. 272; 274) afirmam quanto à importância da articulação entre registro fotográfico e descrição textual na etnografia, entendendo que há "uma complementaridade entre texto e imagem no processo de descrição etnográfica", considerando que ambos são expressivos em relação às "coisas do mundo" e instigam percepções ou modos de ver próprios dos leitores, e particularmente dos agentes da pesquisa. Ainda mais se considerarmos, como indica Novaes (2012, p. 21), que as fotografias "permitem registrar aquilo que em palavras perde toda a sua intensidade e dramaticidade". E, mais do que isso, como Novaes (2012, p. 17) também destaca, entendendo que as fotografias, ao serem apresentadas aos agentes da pesquisa, podem desencadear conversas cruciais "em termos de dados de pesquisa", permitindo "introduzir questões, esclarecer dúvidas, colher ricos depoimentos, acompanhar as discussões que as fotos suscitam entre as pessoas".

Após a realização das visitas, entendemos que estava se constituindo um acervo relevante, com narrativas e memórias orais e visuais significativas. Esse acervo abrangia indícios acerca da constituição territorial e da conformação do movimento popular-

[1] Para saber mais: https://cozinhascomunitariasgbj.org.br/; https://cdvhs.org.br/wp-content/uploads/2022/09/carta-rede-de-cozinhas-gbj.pdf. Acesso em: 25 jun. 2025.

[2] Trata-se de uma parceria envolvendo o Centro de Defesa da Vida Herbert de Sousa (CDVHS), dezenove cozinhas comunitárias, a Associação de Catadores e Catadoras de Material Reciclável do Bom Jardim (ASCABOMJA) e dois grupos de extensão e pesquisa. Para saber mais: https://www.instagram.com/ascabomja/. Acesso em: 25 jun. 2025.

[3] O projeto foi apoiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), a quem agradecemos.

comunitário do/no Grande Bom Jardim, bem como contemplava informações que atravessavam décadas e integravam gerações, pelo menos desde os anos 1980. No processo de sistematização e análise dos materiais gerados, fomos dialogando com o movimento popular-comunitário do GBJ, buscando constituir ações estratégicas para fortalecer os agentes locais. Em 2025 consolidamos parcerias com a Rede de Cozinhas Comunitárias do Grande Bom Jardim e com o Ponto de Memória do Grande Bom Jardim[4], que participam e são instâncias da Rede de Desenvolvimento Local, Integrado e Sustentável do Grande Bom Jardim[5]; e com o Centro Cultural Bom Jardim (CCBJ)[6], um equipamento de arte e cultura vinculado ao Governo do Estado do Ceará. Como resultados, formulamos a ideia e fomos construindo participativamente uma série documental audiovisual e uma exposição integradas, nomeadas como "Saberes, sabores e afetos: cozinhas comunitárias como tecnologias sociais".

Cabe reforçar que o processo foi/está sendo realizado de modo participativo, com dinâmicas híbridas – *off-line* e *on-line* – envolvendo agentes acadêmicos e popular-comunitários do Grande Bom Jardim, o que abre espaço para a conformação conjunta e a geração de vetores e implicações educacionais, societais, estéticos e ético-políticos relevantes. A partir de junho de 2025, os vídeos completos das entrevistas realizadas com as lideranças foram publicizados no YouTube, e recortes temáticos dessas entrevistas foram postados no Instagram e no Facebook. No segundo semestre desse mesmo ano, a exposição foi realizada na Galeria do CCBJ.

Neste momento, cabe destacar que, embora a fotografia possa ser considerada um testemunho visual de um fragmento do real visível, contendo em si um "inventário de informações acerca de um determinado momento passado", esse "testemunho fotográfico não é isento e sua verdade é apenas relativa", inclusive ao considerarmos que a sua "materialização sempre se fez a partir do processo de criação do fotógrafo, um processo, pois, marcado pela subjetividade" (Kossoy, 2012, p. 113 e p. 116). Nesse sentido, é importante considerar que as fotografias aqui apresentadas foram produzidas em um contexto específico e vão assumindo intencionalidades singulares, em sua produção e sua difusão, que apresentaremos a seguir. Objetivamos produzir registros visuais e audiovisuais – fotografias e vídeos – para conformar um acervo e reativar e salvaguardar patrimônios e memórias do movimento popular-comunitário do Grande Bom Jardim (Machado e Pereira, 2020), particularmente da Rede de Cozinhas. Ao mesmo tempo, entendendo-se que as lutas políticas contemporâneas são tocadas por disputas simbólicas que atravessam e interligam o privado e o público, os registros e a difusão dos recortes visuais selecionados/produzidos adquirem a intencionalidade de compor e ampliar representações, narrativas, imagens e imaginários que evidenciem a potência societal, estética, urbana e ético-política popular-comunitária periférica do/no Grande Bom Jardim. Buscamos também fortalecer dinâmicas de reflexão, interpretação, autoconhecimento e conhecimento mútuo, envolvendo as agencialidades individuais, coletivas e institucionais, com o intuito de fortalecer de modo interindividual a autoestima, o respeito mútuo e a dinâmica de mobilização social e coletivização de ações, inclusive ao fomentar e/ou fortalecer processos interpretativos capazes de gerar sentidos, significados, expectativas, motivações e percepções compartilhadas (Carlos, 2011). Pretendemos, ainda, afirmar as inter-

[4] Para saber mais: https://www.instagram.com/pontodememoria.gbj/. Acesso em: 25 jun. 2025.
[5] Para maiores informações sobre a Rede DLIS do GBJ, confira Machado e Faustino, 2018; Machado (2021); https://www.instagram.com/rededlis/. Acesso em: 25 jun. 2025.
[6] Para saber mais: https://www.instagram.com/ccbj_centroculturalbomjardim/; https://ccbj.org.br/. Acesso em: 25 jun. 2025.

relações entre as dimensões societal, ético-política, estética e educacional, o que é relevante a um processo marcado por parcerias entre agentes acadêmicos, da sociedade civil e da sociedade política, inclusive o CCBJ, que tem um histórico de gestão democrática compartilhada com o Fórum de Cultura do Grande Bom Jardim e que afirma institucionalmente as relações entre arte, cultura e cidadania. Por fim, intencionamos fortalecer a reconstituição continuada de vínculos sociais e o protagonismo dos agentes popular-comunitários no enfrentamento pragmático de situações problemáticas e contextos críticos (Cefaï, 2009) e na luta por direitos e por justiça social, particularmente buscando a sustentabilidade das cozinhas comunitárias e uma política pública democrática e territorializada de segurança alimentar.

Como é possível intuir, o processo envolve a centralidade de uma dinâmica educativa teórico-prática, articulando pesquisa, extensão e educação e inserindo-se no contexto de assessoria acadêmica ao movimento popular-comunitário e de instituição e fortalecimento estratégico de uma rede popular-comunitária. Também cabe destacar que se trata de um momento, no ano de 2025, em que há um processo continuado de fortalecimento da atuação virtual da rede e de cada uma das instituições e cozinhas que a compõe. Nesse sentido, o "Saberes, sabores e afetos" busca compor esse esforço coletivo.

O projeto se insere em um contexto no qual são essenciais as atividades e as dinâmicas que fomentem processos de autorreconstituição continuada desses agentes enquanto coletivos e comunidades de afeto e de conhecimento (Gosselin, 2024), interligados e conformados por vínculos e referenciais identitários compartilhados. Nesse sentido, cabe destacar que a imagem fotográfica revela-se fonte de recordação e emoção, evidenciando/fomentando a construção reiterada de envolvimentos afetivos, rememorações e narrativas que enfocam acontecimentos e situações vivenciadas, através de experiências visuais significativas (Kossoy, 2012). Ainda, cabe destacar como as postagens em redes como o Instagram e o Facebook, assim como as reações a elas, podem conformar o que Gosselin (2024, p. 8-9) caracteriza, referindo-se às trocas entre agentes acadêmicos e do campo, como um "jogo de observação mútua", em que "a reflexividade se caracteriza como um elemento central da produção da memória", com o "discurso (textual, iconográfico e sonoro) presente nas postagens" envolvendo "as trocas provocadas pela presença e pelas questões formuladas pelos pesquisadores".

Também cabe destacar, considerando que as fotografias captam aspectos visuais relevantes, que é necessário articular, como indica Kossoy (2012), iconografia e iconologia, para ir além do imediatamente visível na interpretação, evidenciando as complexidades e intensidades que atravessam e compõem a processualidade vivenciada. Nesse sentido, todos os agentes envolvidos são instigados a posturas reflexivas, constituindo-se situações, momentos e dinâmicas coletivas de interpretação. Isso acontece inclusive porque entendemos que o processo potencialmente envolve dinâmicas de reativação e reapropriação de memórias individuais, coletivas e institucionais (Gosselin, 2024) e a reconstrução popular-comunitária e citadina de significados, sentidos, imagens e imaginários compartilhados. Temos consciência de que isso ocorre em um contexto de disputas ético-políticas públicas acerca do que é a periferia, o que é particularmente relevante ao Grande Bom Jardim, local social e historicamente reduzido, nas perspectivas urbanas e políticas hegemônicas, a um território de violência delinquencial e criminal, de empobrecimento e vulnerabilidade social, invisibilizando-se as resistências, as contraposições, às construções sociais e os protagonismos. Também temos consciência de que se vivencia uma disputa pública quanto a qual o lugar político dos agentes periféricos popular-comunitários, geralmente reduzido a beneficiários de ações e

políticas sociais, desconsiderando-os e buscando destruir seu protagonismo e sua relevância urbana, histórica, societal, estética, ético-política e epistêmica.

A seguir, apresentamos as vinte fotografias selecionadas. Elas revelam saberes, sabores e afetos nas escolhas cotidianas que se confirmam e efetivam; nas práticas, nos gestos e nos olhares, nas falas e nos silêncios, nas alegrias e tristezas, nas perdas e conquistas vivenciadas; nos afetos e compromissos solidários que se reafirmam, particularmente em situações problemáticas e em contextos críticos; no firme propósito de afirmação da dignidade, buscando justiça social e acesso aos direitos humanos, o que se revela em cada detalhe; na mobilização e no manejo continuado de saberes e sabores, integrando culturas alimentares diversas e patrimônios alimentares ancestrais; nas relações e interações com cada pessoa, família e comunidade no território, ainda mais quando difíceis e comportando riscos e implicações variadas; no enfrentamento de dificuldades e desafios que se reiteram e por vezes se acumulam e se sobrepõem; na conformação criativa de formas associativas e organizativas, estratégicas e táticas de luta por direitos e por justiça social; na articulação entre o enfrentamento emergencial à fome e a luta por políticas públicas democráticas, territorializadas e permanentes de segurança alimentar; e na força, na resiliência e na potência societal, estética, epistêmica e ético-política de pessoas, coletivos e instituições que compõem as cozinhas e a Rede de Cozinhas do Grande Bom Jardim. Todas as fotografias foram feitas pela Autora 1, exceto a Figura 15, feita por Moisés Tavares Cá.

Figura 1. Cozinha Comunitária do Instituto Avivar, alimentos *in natura*, jerimum, beterraba, batata-inglesa, cenoura, chuchu, cebola e batata-doce. Há uma preocupação nutricional que vai além da satisfação do paladar, revelando uma dinâmica alimentar cultural e educativa.

Fonte: os autores.

Figura 2. Despensa do Babalorixá Pai Marcos Amorim Ty'Odé (Marcos Antonio Silva Amorim), da Associação Cultural Afoxé Omõrisá Odé. No momento da fotografia, ele fala que consegue administrar vários programas de combate à fome, tais como o "Mais nutrição", que tem como foco a nutrição de crianças menores de 6 anos, e o "Ceará sem fome", além da "Creche Mãe Balbina", que acolhe crianças de até 3 anos. Também conta da preocupação com o valor nutricional do cardápio e da interlocução com a cultura alimentar das pessoas que recebem as refeições produzidas.

Fonte: os autores.

Figura 3. Pai Marcos Amorim Ty'Odé, da Associação Cultural Afoxé Omõrisá Odé, faz questão de mostrar os mantimentos. Nos caixotes, há banana, mamão, chuchu, jerimum, beterraba e manga. Observa-se a importância de mostrar, demonstrar e reafirmar nessas fotografias o direito a ter comida de verdade, com valor nutricional, textura e sabor de comida, frutas e legumes.

Fonte: os autores.

Figura 4. Produção de salada de frutas na Cozinha Solidária e Criativa Criart, feita por João Vitor, filho de Cristina Nascimento. Cristina Nascimento é idealizadora do projeto de empoderamento financeiro de mulheres pretas periféricas, articulando um *buffet*, que gera renda para impulsionar a produção de artesanato, de modo a gerar renda para as mulheres da comunidade.

Fonte: os autores.

Figura 5. Distribuição de comida do *buffet* da Cozinha Solidária e Criativa Criart, no Encontro das Margaridas, coletivo feminista da cidade de Fortaleza. Ao fundo da fotografia está Cristina Nascimento, idealizadora do projeto, com pratinhos descartáveis na mão e com um sorriso tímido de satisfação.

Fonte: os autores.

Figura 6. Produto final do *buffet* da Cozinha Solidária e Criativa Criart.

Fonte: os autores.

Figura 7. Cozinha Comunitária CPEC Pé no Chão, vinculada ao Centro Popular de Educação e Cultura (CPEC) Pé no Chão. A foto retrata o recebimento dos alimentos da política pública do estado do Ceará, Brasil, intitulada "Ceará sem fome". Essa política pública foi afetada por esses agentes, que a executam com a preocupação de preparar comida de alto valor nutricional, além de não fugir dos hábitos alimentares presentes na comunidade. Na foto, Bernadete Ferreira de Sousa, principal liderança da cozinha, faz questão de conferir a qualidade de cada item.

Fonte: os autores.

Figura 8. Bandeira do Movimento Nacional dos Catadores de Materiais Recicláveis, na sede da Associação de Catadores e Catadoras de Materiais Recicláveis do Grande Bom Jardim (ASCABOMJA), que também faz parte da Rede de Cozinhas Comunitárias do Grande Bom Jardim. O público atendido pela associação é bem maior do que o das cem refeições diárias da política pública "Ceará sem fome". Dona Antônia, principal liderança da associação e da cozinha, explica que a ASCABOMJA não conseguiu participar da política pública, porque ela fornece refeições de forma inconstante, considerando a dinâmica de trabalho e vida de catadores e catadoras. Às vezes os catadores e catadoras vão ao almoço, outras vezes à janta.

Fonte: os autores.

Figura 9. Antonia Telma, integrante da ASCABOMJA, na cozinha comunitária da associação, com as mãos na cintura, pensa no que vai preparar, considerando a falta de mantimentos e ingredientes na despensa. Essa expressão, que revela dúvida sobre o que vai preparar, está presente em vários lares periféricos em contexto de insegurança alimentar no Brasil. Telma sabe que os catadores e catadoras vão chegar cheios de fome, depois de um dia exaustivo de trabalho. Olha para a despensa e pensa no que dá pra fazer com esses ingredientes. Diferentemente das expressões das outras fotografias apresentadas até aqui, Telma demonstra preocupação.

Fonte: os autores.

Figura 10. Distribuição de cuscuz e leite do programa "PEC leite". Nice, principal liderança da Associação dos Moradores do Bom Jardim Cozinha Social (AMBJUNIDAS), poderia somente distribuir o leite, mas há uma preocupação da liderança com o que as pessoas irão comer pela manhã. Então ela garante o cuscuz (milho triturado cozido) com um copo de leite.

Fonte: os autores.

Figura 11. Dona Leda, voluntária na Cozinha Comunitária da Associação Comunitária dos Moradores do Marrocos, no Siqueira. A instituição faz parte do programa "Ceará sem fome", política pública que fornece os alimentos para a preparação diária de cem refeições para o enfrentamento à fome.

Fonte: os autores.

Figura 12. Voluntária preparando cuscuz para a distribuição de refeições na Cozinha Comunitária do Instituto AVIVAR. Na fotografia, o capricho do ponto de cozimento do alimento representa o comprometimento e a dedicação de quem cozinha não apenas com técnica, mas também com afeto.

Fonte: os autores.

Figura 13. Voluntária da Cozinha Comunitária da Associação Bom Viver Brilhos e Flores, na montagem das refeições, com o Baião de Dois aparecendo na panela.

Fonte: os autores.

Figura 14. Fotografia na Cozinha Social da Associação Comunitária dos Moradores do Parque Nazaré (ASCOPAN). Na fotografia, o capricho na preparação de cada ingrediente e na montagem das refeições.

Fonte: os autores.

Figura 15. Fotografia da produção de quentinhas extras na Cozinha Comunitária do Projeto Irmão Sol, Irmã Lua, no bairro Canindezinho, destinadas a pessoas que não são assistidas pelo programa "Ceará sem fome", do Governo do Estado do Ceará. Essas refeições são preparadas para atender a pessoas que não possuem documentos ou as formalidades necessárias para receber as refeições, inclusive pessoas egressas do sistema penal e do sistema socioeducativo e pessoas em situação de rua. No cardápio do dia, sarrabulho, um prato tipicamente nordestino, feito com vísceras de bode.

Fonte: os autores.

Figura 16. Na imagem, a equipe da Associação Queira o Bem, na Granja Portugal, trabalhando em equipe para a montagem das refeições, demonstrando o empenho dos voluntários para entregar as refeições quentinhas, de forma adequada e rápida.

Fonte: os autores.

REFERÊNCIAS

BODART, C. N.; SILVA, R. T. Fabricante e remendador de redes de pesca: um olhar a partir da etnografia visual. **ILUMINURAS**, Porto Alegre, v. 16, n. 37, 2015. DOI: 10.22456/1984-1191.53151. Disponível em: https://seer.ufrgs.br/index.php/iluminuras/article/view/53151 . Acesso em: 27 junho 2025.

CARLOS, E. Contribuições da análise de redes sociais às teorias de movimentos sociais. **Revista de Sociologia e Política**, Curitiba, v. 19, n. 39, p. 153-166, jun. 2011. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rsocp/a/HPcYGvswbvdFjJGGpLnk6Zd/?format=pdf&lang=pt. Acesso em: 25 jun. 2025.

CEFAÏ, D. Como nos mobilizamos? A contribuição de uma abordagem pragmatista para a sociologia da ação coletiva. **Dilemas***:* Revista de Estudos de Conflitos e Controle Social, Rio de Janeiro, v. 2, n. 4, p. 11-48, 2009. Disponível em: https://revistas.ufrj.br/index.php/dilemas/article/view/7163. Acesso em: 25 jun. 2025.

GOSSELIN, A. S. Etnografia online e a memória viva do candomblé nas redes sociais. **Equatorial***:* Revista do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, *[s. l.]*, v. 11, n. 21, p. 1-26, 2024. Disponível em: https://periodicos.ufrn.br/equatorial/article/view/35012. Acesso em: 25 jun. 2025.

KOSSOY, B. **Fotografia e história**. Cotia: Ateliê Editorial, 2012.

MACHADO, E. G. Apresentação. *In:* ALMEIDA, A. P.; FREITAS, A. M. (org.). **Rede de Desenvolvimento Local, Integrado e Sustentável do Grande Bom Jardim***:* lutas e conquistas populares. Fortaleza: RDLIS, 2021. p. 9-11.

MACHADO, E. G.; PEREIRA, A. Q. Periferias urbanas, redes locais e movimentos sociais em Fortaleza, Ceará. **Boletim Goiano de Geografia**, Goiânia, v. 40, e62358, p. 1-27, 2020. Disponível em: https://revistas.ufg.br/bgg/article/view/62358/34736. Acesso em: 23 maio 2025.

MACHADO, E. G. *et al.* **Mapa participativo de enfrentamento à fome do Grande Bom Jardim**: relatório. Fortaleza: CDVHS; UNILAB; Diálogos; UFC; Nupega, 2022. Disponível em: https://cdvhs.org.br/wp-content/uploads/2023/01/p_site-mapa-participativo-de-enfrentamento-a-fome-do-gbj-1.pdf. Acesso em: 23 maio 2025.

MACHADO, E. *et al*. Enfrentando a fome no Grande Bom Jardim (Fortaleza, Ceará). *In:* PEREIRA, A. Q.; COSTA, M. C. L. (org.). **Reforma urbana e direito à cidade – Fortaleza.** Rio de Janeiro: Letra Capital, 2022. p. 222-224.

MACHADO, E. G. *et al.* As cozinhas comunitárias do Grande Bom Jardim e a democracia. *In:* COSTA, M. C. L.; PEQUENO, L. R. B.; PEREIRA, A. Q. (org.). **Fortaleza.** Rio de Janeiro: Letra Capital; Observatório das Metrópoles, 2024. p. 60-65.

NOVAES, S. A. C. Construção de Imagens na Pesquisa de Campo em Antropologia. **Iluminuras,** Porto Alegre, v. 13, n. 31, 2013. DOI: 10.22456/1984-1191.36791. Disponível em: https://seer.ufrgs.br/index.php/iluminuras/article/view/36791 . Acesso em: 27 junho 2025.

MANGÚT
Conexões Gastronômicas

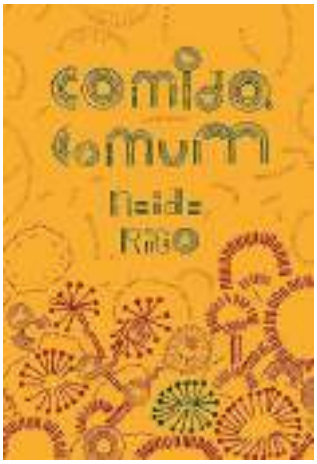
"Comida comum": práticas alimentares sustentáveis e perspectivas para a formação em gastronomia

"Common Food": sustainable eating practices and perspectives for gastronomy education

"Comida Común": prácticas alimentarias sostenibles y perspectivas para la formación en gastronomía

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.69164

Bruno Bastos | brunoo1ribeiro@gmail.com
https://orcid.org/0009-0004-6490-1999
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.



RIGO, Neide. Comida Comum. Ubu Editora, 2024.

Recebimento do artigo: 30-julho-2025
Aceite: 13-outubro-2025

BASTOS, B. "Comida comum": práticas alimentares sustentáveis e perspectivas para a formação em gastronomia. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 368-373, out. 2025.

Em tempos de crise climática, somos convidados a olhar com mais atenção para os sistemas alimentares convencionais e seus efeitos sobre a sociedade e o meio ambiente. A Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas, por meio dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), convoca a sociedade a enfrentar desafios como a fome, a insegurança alimentar, a degradação ambiental e a concentração econômica da produção agrícola (Organização das Nações Unidas, *[S.d.]*).

Em especial, os ODS 2 e 13 destacam, respectivamente, a importância da agricultura sustentável e da adoção de medidas urgentes para o enfrentamento das mudanças climáticas como caminhos integrados para um futuro mais justo e equilibrado (Preiss; Schneider, 2020). No contexto atual, lidamos com problemas socioambientais e de saúde gerados pelo uso intensivo de agrotóxicos, o desmatamento, a transgenia, a contaminação de recursos naturais, o desperdício, a desnutrição e a escassez (Carneiro *et al.*, 2015). Nesse sentido, tornam-se necessárias medidas que priorizem formas mais sustentáveis de nos relacionarmos com o cultivo, a produção e o consumo de alimentos.

O livro Comida Comum, escrito pela nutricionista Neide Rigo, convida à reflexão sobre formas mais sustentáveis e éticas de nos relacionarmos com o que comemos. Publicada em 2024 pela Editora Ubu, a obra foi organizada por Bianca Chizzolini e conta com ilustrações de Andrés Sandoval. O livro é composto por seis capítulos, acompanhados de uma apresentação escrita pela própria autora, um posfácio assinado por Chizzolini e indicações de leitura complementar. A edição integra o Circuito Ubu, clube de assinatura criado em 2019 com o objetivo de fortalecer os vínculos entre a editora e seus leitores. O exemplar adquirido acompanha um livreto com receitas à base de milho e um pequeno envelope contendo sementes de milho e feijões crioulos.

Defensora e praticante de uma alimentação saudável, diversificada e ética, a autora nos conduz ao reconhecimento de uma alimentação territorial, cultivada em quintais, canteiros públicos e feiras agroecológicas. Desde a infância, Rigo demonstrava interesse por alimentos e suas origens. Não por acaso, mesmo morando na grande São Paulo, a autora encontra alternativas para se conectar à terra e ao cultivo do próprio alimento.

Embora seja nutricionista, suas preocupações não se concentram nas finalidades biológicas dos alimentos, tampouco suas ideias se limitam aos nutrientes e à manutenção da saúde física. Ela complexifica seu papel profissional ao incorporar, em sua abordagem, conhecimentos de outras áreas, como os da sociologia, da ecologia, da botânica e da antropologia, que permitem compreender a alimentação como uma prática complexa e multidisciplinar.

Inicialmente, ao apresentar sua trajetória como estudiosa da alimentação e praticante de culinária, a autora relata a criação do blog "Come-se". Mantido por ela desde 2006, esse espaço compartilha informações sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC). Por meio dele, Rigo passou a interagir com pessoas com quem trocou sementes crioulas, mudas de plantas e histórias, estabelecendo vínculos capazes de gerar relações de cooperação. Ao perceber os benefícios psicossociais dessas interações, compreendeu que as plantas alimentícias possuem funções que vão além da sua natureza biológica, pois, ao mediar relações sociais, colaboram para a construção de vínculos entre pessoas que provavelmente nunca teriam se conectado, não fosse o interesse comum em praticar uma alimentação mais sustentável.

Além disso, tais práticas geram impactos positivos no ecossistema ao estimular o cultivo de espécies tradicionais e valorizar a diversidade agrícola, em contraste com os modelos dominados pela monocultura. Ao longo dessa trajetória, a autora demonstra que as plantas podem ocupar um papel que transcende o alimento: tornam-se mediadoras de redes de afeto, troca e resistência, fortalecendo a relação entre pessoas, saberes e territórios.

Ademais, Rigo defende a importância de atentarmos para a biodiversidade das regiões em que vivemos, privilegiando as fontes alimentícias presentes em nossos territórios. Para a autora, os caminhos para uma mesa farta, diversa e colorida exigem que desviemos o foco do que os supermercados e hortifrutis convencionais oferecem e passemos a valorizar as fontes alimentícias disponíveis em nossas proximidades, nos quintais e nas feiras agroecológicas.

A diversidade alimentar demanda que nos afastemos da monotonia do sistema convencional e consideremos inserir na alimentação fontes alternativas que não requerem o uso de venenos, como as PANC, plantas espontâneas espalhadas pelo vento, pelos pássaros, pelas pessoas e por grupos tradicionais que cuidam da terra de maneira saudável, sustentável e ética.

No capítulo quatro, a autora apresenta a noção de comida comum, que dá título ao livro, a partir de relatos sobre a construção de hortas comunitárias e o cultivo de plantas alimentícias no bairro onde mora. Ao longo do capítulo, Rigo descreve os desafios enfrentados ao tentar implementar um projeto de comida compartilhada em um espaço de uso coletivo. Ao propor suas ideias à comunidade local, teve de lidar com o desinteresse e o preconceito de alguns moradores, que afirmavam que a horta poderia atrair pessoas mal-intencionadas, dispostas a roubar os produtos cultivados e ameaçar a segurança do local. Esse posicionamento evidencia o distanciamento da noção de coletividade na esfera pública e a tentativa de cooptar o espaço coletivo para interesses privados.

A própria manutenção e limpeza dos espaços públicos, mediadas pelos serviços da prefeitura, muitas vezes impediram que as árvores frutíferas plantadas pela autora vingassem, pois eram arrancadas antes de seu pleno desenvolvimento. Apesar desses obstáculos, Rigo afirma que as dificuldades não inviabilizaram suas iniciativas e que, aos poucos, algumas pessoas passaram a se envolver, percebendo que o contato com a terra e o plantio de alimentos transformam as hortas comunitárias em verdadeiros espaços de coletividade, integração e geração de vínculos com o território.

Dando seguimento à noção de comida comum, Rigo compartilha suas experiências em caminhadas pelo bairro onde vive, acompanhada de pessoas que, assim como ela, buscam adotar práticas alimentares contra-hegemônicas. Essas atividades voluntárias tornam-se oportunidades valiosas para identificar espécies de PANC presentes no território. Nesses momentos de troca de saberes, as plantas são colhidas em canteiros públicos e levadas à casa de Rigo, onde são utilizadas no preparo de um almoço compartilhado.

A ideia de comida comum também se materializou nas experiências da autora durante a pandemia, por meio da realização de oficinas online sobre a produção de pães com fermentação natural e do compartilhamento de sua isca de fermento caseiro com pessoas interessadas em produzir suas próprias fornadas.

Enquanto uma "agricultora de frestas", a autora descreve os processos de resistência das plantas em contextos de urbanização e agricultura convencional. Para isso, Rigo apresenta exemplos de PANC consideradas pragas ou invasoras de espaço, como a bertalha-coração, que,

na ausência de manejo adequado, representa uma ameaça à biodiversidade. Usualmente, essas plantas são removidas dos sistemas agrícolas sem que se aproveite seu potencial produtivo e valor nutricional.

Para Rigo, uma forma de evitar esses problemas ambientais é consumir o máximo possível dessas espécies, impedindo sua proliferação e aproveitando-as como fonte de elevado valor nutricional. A autora afirma que estar em contato com a terra é sempre uma tarefa trabalhosa, mas essa interação torna as pessoas mais sensíveis e empáticas em relação ao trabalho daqueles que plantam de forma comprometida, ética e agroecológica, pois o manejo sem uso de agrotóxicos, com respeito à natureza e a saúde das pessoas, exige dedicação intensa.

Outro conceito fundamental no livro é a noção de cozinha circunstancial, isto é, uma cozinha que se faz a partir dos alimentos disponíveis. Trata-se de práticas culinárias que não se adequam aos procedimentos e técnicas da cozinha laboratorial, que envolvem o uso de balanças, ingredientes específicos e a reprodução estrita de fichas técnicas. A cozinha circunstancial prioriza o aproveitamento integral dos alimentos, em detrimento da estética, e não se apega à padronização. Um elemento central para o seu desenvolvimento é a criatividade; por isso, destina-se a quem tem (ou deseja ter) intimidade com a cozinha.

Nessa concepção de cozinha das circunstâncias, Rigo divulga um conjunto de tecnologias sustentáveis, como fogões solares e de caixa, que tem experimentado e que podem complementar os fogões a gás e a lenha. Esses fogões podem ser utilizados, segundo a autora, para cozinhar alimentos com energia solar ou para manter as preparações aquecidas por mais tempo, reduzindo o consumo de recursos, gerando economia e otimizando o tempo. São tecnologias produzidas a partir de materiais acessíveis, que vão na contramão das inovações robóticas, mas possuem enorme potencial sustentável por utilizarem energia limpa e poupam recursos naturais.

O livro Comida Comum nos convida a repensar a relação com a alimentação, enfatizando práticas sustentáveis, éticas e comunitárias. Por meio da valorização das PANC, do cultivo coletivo e da cozinha consciente, Neide Rigo propõe caminhos que questionam o sistema alimentar convencional e as práticas culinárias hegemônicas, estimulando uma conexão mais profunda com a terra, o território e as pessoas.

A obra também apresenta receitas em que PANC com características sensoriais semelhantes às de alimentos convencionais são sugeridas como substitutas durante as entressafras, demonstrando que seu consumo não envolve grandes mistérios, apenas cuidados com a identificação correta na natureza e atenção aos locais de coleta. Além disso, a autora compartilha referências que orientam o uso dessas plantas, que, quando devidamente reconhecidas, contribuem para a saúde e promovem uma alimentação mais diversa e culturalmente rica.

Ao relatar suas experiências no laboratório de nutrição durante a graduação, a autora observa que a comida, nesses contextos, é tratada de maneira excessivamente protocolar, perdendo sua essência ao ser reduzida a macro e micronutrientes. Ela chama atenção para a predominância de bancadas de inox em laboratórios de nutrição e gastronomia, em claro contraste com a escassez de mesas com cestas de frutas e cadeiras que favoreçam a comensalidade durante a degustação dos alimentos preparados pelos estudantes.

Embora nesses cursos de graduação haja ênfase em aspectos técnicos, defende que a comida deve ser reconhecida também como um elemento cultural, mesmo em ambientes laboratoriais. Destaca ainda o escasso investimento em referências da cultura alimentar brasileira, como as técnicas culinárias indígenas e quilombolas e o uso de alimentos da sociobiodiversidade. Critica, por fim, a valorização de ingredientes caros e importados, bem como o foco no corte preciso, que muitas vezes se sobrepõe à preocupação com a redução do desperdício.

A obra, nesse sentido, abre perspectivas para refletir sobre a maneira como a formação em Gastronomia tem sido conduzida atualmente, marcada pelo apego às fichas técnicas, que limitam o desenvolvimento criativo e inserem os estudantes em uma lógica de reprodução mecânica. Ao analisar os projetos político-pedagógicos dos cursos de Gastronomia no Brasil, observa-se que grande parte das práticas de ensino se estrutura com base nas técnicas e procedimentos da gastronomia francesa, mesmo em disciplinas que não têm essa culinária como foco central. Nesse modelo, há uma tentativa de conferir requinte e legitimidade a outras tradições culinárias por meio da linguagem e dos padrões da cozinha francesa, evidenciando a persistência de uma lógica eurocentrada na formação gastronômica.

Santos e Cordeiro (2022) dialogam com essa crítica de forma contra hegemônica ao defenderem que a formação em Gastronomia deve superar o vínculo predominante com as práticas francesas. Para os autores, é fundamental adotar uma perspectiva que valorize os conhecimentos e as demandas locais e regionais (*ibid.*). Essa abordagem, baseada em uma ecologia de saberes, contribui para romper com a lógica de monocultura e permite inserir os estudantes em processos formativos que favorecem a diversidade cultural, a pluralidade de referências e a construção do pensamento crítico (*ibid*.).

Para alinhar a formação em Gastronomia a um projeto de alimentação mais comprometido com a sustentabilidade, é necessário aproximar a universidade das pessoas que produzem alimentos com ética, respeito à natureza e à diversidade alimentar. Isso demanda a descentralização do laboratório de cozinha como único espaço apto ao desenvolvimento técnico-científico dos gastrônomos. Oficinas de gastronomia realizadas em feiras, que aproveitem a diversidade de alimentos produzidos por sistemas agroecológicos, podem representar contextos importantes para a divulgação de plantas alimentícias negligenciadas, integrando participação social, conhecimento científico e métodos e técnicas tradicionais.

Em suma, destinada a leitores que buscam transformar suas práticas alimentares e alinhá-las aos princípios da sustentabilidade, a obra dialoga com aqueles que desejam se aproximar da cozinha, dos pequenos produtores e do contexto ao redor. O compromisso com um projeto de mudança de realidade é evidente, construído a partir de ações individuais e coletivas dos próprios cidadãos, refletidas na criação de hortas comunitárias e no incentivo a práticas sustentáveis no cotidiano, como a redução do consumo de água e energia.

Há, no entanto, pouca discussão sobre o papel do poder público nesse processo, sobretudo no que se refere ao incentivo de políticas de fomento à agricultura urbana, que poderiam ampliar o alcance e a permanência dessas iniciativas. A obra também inspira reflexões sobre a formação em Gastronomia, especialmente no que diz respeito à urgência de integrar saberes tradicionais, práticas sustentáveis e experiências comunitárias aos currículos acadêmicos. Ao promover uma alimentação mais diversa, saudável, justa e conectada à preservação dos ecossistemas, Comida Comum oferece reflexões fundamentais para o enfrentamento dos desafios socioambientais contemporâneos.

REFERÊNCIAS

CARNEIRO, Fernando Ferreira (Org.); AUGUSTO, Lia Giraldo da Silva (Org.); RIGOTTO, Raquel Maria (Org.); FRIEDRICH, Karen (Org.); BÚRIGO, André Campos (Org.). **Dossiê ABRASCO:** um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde. Rio de Janeiro: EPSJV; São Paulo: Expressão Popular, 2015. 624 p.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Objetivos de Desenvolvimento Sustentável:** as Nações Unidas no Brasil. [S. *d.*]. Disponível em: https://brasil.un.org/pt-br/sdgs. Acesso em: 16 jul. 2025.

PREISS, Potira Viegas (Org.); SCHNEIDER, Sergio (Org.). **Sistemas alimentares no século 21:** debates contemporâneos [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020. 360 p. Disponível em: https://lume.ufrgs.br/handle/10183/211399. Acesso em: 16 out. 2025.

SANTOS, Filipe Pessoa; CORDEIRO, Juliana Dias Rovari. Por uma ecologia de saberes no ensino de gastronomia. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 1-17, 2022. DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v2i2.55075. Disponível em: https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/55075. Acesso em: 16 out. 2025.