



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL  
CAMPUS LARANJEIRAS DO SUL  
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM AGROECOLOGIA E  
DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL (PPGADR)**

**MILENA REGINA MUSSOI**

**“SEM FOLHA, NÃO HÁ ORIXÁ”: CONHECIMENTOS RELACIONADOS À  
PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS DE POVOS E COMUNIDADES DE  
TERREIRO**

**LARANJEIRAS DO SUL**

**2023**

**MILENA REGINA MUSSOI**

**“SEM FOLHA, NÃO HÁ ORIXÁ”: CONHECIMENTOS RELACIONADOS À  
PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS DE POVOS E COMUNIDADES DE  
TERREIRO**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), como requisito parcial para obtenção do título de mestre em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável.

Linha de Pesquisa: Dinâmicas Socioambientais

Orientadora: Profa. Dra. Rozane Marcia Triches

Coorientadora: Profa. Dra. Fernanda Marcon

**LARANJEIRAS DO SUL**

**2023**

**Bibliotecas da Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS**

Mussoi, Milena Regina  
SEM FOLHA, NÃO HÁ ORIXÁ: CONHECIMENTOS RELACIONADOS À  
PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS DE POVOS E COMUNIDADES  
DE TERREIRO / Milena Regina Mussoi. -- 2023.  
130 f.:il.

Orientadora: Profª Drª Rozane Marcia Triches  
Co-orientadora: Profª Drª Fernanda Marcon  
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal da  
Fronteira Sul, Programa de Pós-Graduação em  
Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável,  
Laranjeiras do Sul, PR, 2023.

1. Agroecologia. 2. Produção e consumo de alimentos.  
3. Povos e Comunidades de Terreiro. I. Triches, Rozane  
Marcia, orient. II. Marcon, Fernanda, co-orient. III.  
Universidade Federal da Fronteira Sul. IV. Título.

## MILENA REGINA MUSSOI

“SEM FOLHA, NÃO HÁ ORIXÁ”: CONHECIMENTOS RELACIONADOS À PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS DE POVOS E COMUNIDADES DE TERREIRO

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável.

Este trabalho foi defendido e aprovado pela banca em 15/05/2023.

### BANCA EXAMINADORA



---

Prof.ª Dra. Rozane Marcia Triches  
Presidente/Orientadora



---

Prof.ª Dra. Fernanda Marcon  
Coorientadora



---

Prof.ª Dra. Rubia Carla Formighieri Giordani  
1º Membro



---

Prof. Dr. Edson Tosta Matarezio Filho  
2º Membro

---

Prof.ª Dra. Siomara Aparecida Marques  
Suplente

*“Em virtude da realização de banca online, este documento foi assinado pela Presidente, como representante dos demais membros, mediante suas autorizações”.*

## RESUMO

A presente dissertação tem o propósito de compreender as relações existentes entre uma comunidade de terreiro com os saberes e práticas relacionados à produção, preparo e consumo de alimentos. O estudo estruturou-se no campo teórico da Agroecologia, enquanto ciência, prática e movimento social; das relações entre a Religião e da Cultura Alimentar; e da perspectiva decolonial como campo estruturante para entender a dinâmica dos saberes e da oralidade. Então, a partir da seleção pelo cenário da Umbanda na linha Pés no Chão, se construiu um estudo exploratório de natureza qualitativa com abordagem etnográfica, com o campo selecionado pelo Terreiro de Umbanda Vovó Benta, em suas duas sedes, em Curitiba (PR) e na Ilha do Mel (PR). Observou-se conhecimentos sendo praticados, referente às práticas agrícolas em pequenos espaços domiciliares, com parte decorrente das histórias vividas em ambiente rural e também derivado de conhecimentos repassados intergeracionalmente. A falta de um espaço maior para cultivo dentro do terreiro se mostrou limitante, no entanto apresentou uma potência de estratégias em termos de logística para aquisição de alimentos para suprir as demandas dos projetos sociais e da cozinha de forma geral. A produção de alimentos na cozinha e para a ritualística do espaço é carregada de histórias e símbolos, que com frequência são respeitados e mantidos em forma de tradição e ritual. Além disso, a produção de alimentos carrega reflexões em si, que comumente são trazidas para discussão no coletivo. O decolonialismo pode ser observado enquanto ação constante de questionamento das estruturas de poder dominantes à medida que a comunidade resiste à pressão dos padrões hegemônicos e mantém vivas as suas práticas de produção na cozinha e de conhecimentos coletivos dentro do cenário religioso. A transmissão oral é um instrumento legitimador do conhecimento do povo, mantenedora das histórias da ancestralidade, e expressão das relações entre os conhecimentos e sua manutenção dentro desse cenário de resistência.

Palavras-chave: Alimentação; Povos e Comunidades de Terreiro; Agroecologia.

## ABSTRACT

This dissertation aims to understand the relationships between a terreiro community and the knowledge and practices related to the production, preparation, and consumption of food. The study was structured within the theoretical fields of Agroecology, as a science, practice, and social movement; the relationships between Religion and Food Culture; and the decolonial perspective as a structuring field to understand the dynamics of knowledge and orality. Thus, based on the selection of the Umbanda scenario in the *Pés no Chão* line, an exploratory study of qualitative nature with an ethnographic approach was conducted, with the field selected by the *Terreiro de Umbanda Vovó Benta*, in its two locations, in Curitiba (PR) and Ilha do Mel (PR). Knowledge was observed being practiced, referring to agricultural practices in small household spaces, partly derived from experiences in rural environments and also derived from intergenerational knowledge transmission. The lack of a larger space for cultivation within the terreiro was limiting, but it presented a potential for strategies in terms of logistics for the acquisition of food to meet the demands of social projects and the kitchen in general. The production of food in the kitchen and for the ritualistic space is laden with stories and symbols that are often respected and maintained as tradition and ritual. In addition, the production of food carries reflections in itself, which are commonly brought up for discussion in the collective. Decolonialism can be observed as a constant action of questioning dominant power structures as the community resists the pressure of hegemonic standards and keeps its production practices in the kitchen and collective knowledge within the religious scenario alive. Oral transmission is a legitimizing instrument of the people's knowledge, a keeper of ancestral stories, and an expression of the relationships between knowledge and its maintenance within this resistance scenario.

Keywords: Food; Terreiro Peoples and Communities; Agroecology.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Pinheiro localizado na entrada do Terreiro Vovó Benta (Pesquisa de Campo, 2022).....	29
Figura 2 - Canteiros próximos do estacionamento no terreiro (Pesquisa de Campo, 2022).....	30
Figura 3 - Exemplos de amalás com alimentos no Jardim dos Orixás. Algodão, pipoca e água para Oxalá e Obaluaê, Batata doce, ameixa, repolho e beterraba para lemanjá (Pesquisa de Campo, 2022).....	33
Figura 4 – Exemplos de amalás com alimentos no Jardim dos Orixás. Laranja e milho para lansã, coco e uva verde para lemanjá, abobrinha, berinjela e chocolate para Oxalá e Caqui e cerveja preta em casca de maracujá para Xangô (Pesquisa de Campo, 2023).....	34
Figura 5 - Amalás no Jardim dos Orixás. Pão e Torresmo para Pretos Velhos; Acarajé, arroz com azeite de dendê e caruru para Sr. Zé Pelintra e Acarajé para lansã (Pesquisa de Campo, 2022).....	35
Figura 6 - Forno à lenha no cantinho da Vó e assadeiras com peixes assados (Pesquisa de Campo, 2022) .....	36
Figura 7 - Registros do espaço reconhecido como Casa Redonda, aonde as estruturas de pedra paralelepípedo são reconhecidas pela comunidade como elementos preservados da antiga senzala (Pesquisa de Campo, 2023) .....	42
Figura 8 - Terreiro Vovó Benta na Ilha do Mel (Pesquisa de Campo, 2023).....	44
Figura 9 – Hortas e canteiros domiciliares em pequenos espaços (Pesquisa de Campo, 2023).....	59
Figura 10 - Recolhimento dos alimentos vindos das xepas no terreiro (Pesquisa de Campo, 2022).....	61

Figura 11 - Pesagem e registro dos alimentos recebidos da xepa (Pesquisa de Campo, 2022).....	62
Figura 12 - Registro interno dos alimentos recebidos da xepa (Pesquisa de Campo, 2023).....	63
Figura 13 - Exemplo de alimentos não comercializados nas feiras devido à inadequação estética nos Padrões de Identidade e Qualidade e doados para o TVB (Pesquisa de Campo, 2022).....	63
Figura 14 - Seleção dos alimentos da xepa (Pesquisa de Campo, 2022).....	64
Figura 15 - Distribuição da xepa (Pesquisa de Campo, 2022).....	65
Figura 16 - Alimentos sendo produzidos para as marmitas solidárias (Pesquisa de Campo, 2022).....	67
Figura 17 - Produção das marmitas na cozinha (Pesquisa de Campo, 2022).....	67
Figura 18 - Marmitas prontas para serem encaminhadas aos pontos de entrega (Pesquisa de Campo, 2022) .....	68
Figura 19 - Marmitas solidárias organizadas para distribuição (Pesquisa de Campo, 2022).....	68
Figura 20 - Ponto de entrega das marmitas solidárias na instalação Mesa Solidária da Praça Tiradentes (Pesquisa de Campo, 2022).....	69
Figura 21 - Ponto de entrega das marmitas solidárias na Mesa Solidária e Escola de Segurança Alimentar e Nutricional Patrícia Casillo (Pesquisa de Campo, 2022).....	70
Figura 22 - Doações de alimentos para marmita solidária (Pesquisa de Campo, 2022).....	71
Figura 23 – Amalá coletivo para Ogum com destino para Marmitas Solidárias (Pesquisa de Campo, 2023).....	73
Figura 24 - Pãozinho da Vovó Benta sendo cortado para distribuição (Pesquisa de Campo, 2022).....	80

Figura 25 - Pão de queijo da Vovó Benta (Mãe Lilian de Iemanjá, 2022).....	82
Figura 26 – Produções culinárias (Pesquisa de Campo, 2023).....	84
Figura 27 - Pão doce cigano, repartido à mão (Pesquisa de Campo, 2022).....	85
Figura 28 - Mandioca frita que foi servida à cangaceira Maria do Cangaço e para toda comunidade (Pesquisa de Campo, 2023).....	87
Figura 29 - Preparos dos sacos de doces para o dia das crianças (Pesquisa de Campo, 2022).....	89
Figura 30 - Caruru preparado para Dia das Crianças (Pesquisa de Campo, 2022).....	90
Figura 31 – Local de coleta da folha de bananeira (Pesquisa de Campo, 2022).....	92
Figura 32 – Produção do peixe Pataxó (Pesquisa de Campo, 2022).....	93
Figura 33 – Peixes assados produzidos por pessoas da comunidade para partilha (Pesquisa de Campo, 2022).....	94
Figura 34 – Peixe aberto sendo servido (Pesquisa de Campo, 2022).....	95
Figura 35 – Vatapá (Pesquisa de Campo, 2022).....	97
Figura 36 – Produção de Acarajés (Pesquisa de Campo, 2022).....	98
Figura 37 – Acarajés, arroz com dendê, vatapá (Pesquisa de Campo, 2022).....	99
Figura 38 - Receita escrita de moqueca (Pesquisa de Campo, 2022).....	101
Figura 39 - Doce de batata doce sendo servido à toda comunidade (Pesquisa de Campo, 2023).....	102
Figura 40 – Costela fogo de chão no evento Bate Tambor de Senzala (Pesquisa de Campo, 2022).....	103
Quadro 1 - Ambiente de Confiança e Risco nas Culturas Pré-Modernas e Modernas.....	106

## SUMÁRIO

<b>1 “O VENTO QUE TE TROUXE É O QUE TE LEVA PARA O MAR”: INTRODUÇÃO.....</b>	<b>11</b>
<b>1.1 A CAMINHADA ATÉ A PRESENTE PESQUISA: “O teu eu é coletivo” (E. 09) .....</b>	<b>12</b>
<b>2 “NAS MATAS DE OXÓSSI”: CAMINHOS METODOLÓGICOS.....</b>	<b>24</b>
<b>2.1 DESCRIÇÃO DO LOCAL.....</b>	<b>27</b>
<b>2.1.1 Do espaço físico em Curitiba (PR).....</b>	<b>28</b>
<b>2.1.2 Do espaço físico na Ilha do Mel (PR).....</b>	<b>38</b>
<b>2.1.3 Da comunidade interna e externa.....</b>	<b>45</b>
<b>3 “PLANTA SÓ PRECISA DE SOL, CHUVA E TERRA”: A ÓTICA AGROECOLÓGICA, DA PRODUÇÃO AO CONSUMO ALIMENTAR.....</b>	<b>48</b>
<b>3.1 “NINGUÉM SAI DA CASA DA VÓ COM FOME”: O trabalho coletivo para alívio da perversidade da fome.....</b>	<b>59</b>
<b>3.1.1 O PROJETO XEPA SOLIDÁRIA.....</b>	<b>61</b>
<b>3.1.2 “NÃO DÁ PARA A GENTE FAZER O BEM DUAS VEZES? OFERECER A XANGÔ E DAR A QUEM TEM FOME?” AS MARMITAS SOLIDÁRIAS.....</b>	<b>66</b>
<b>4 “FLOR DE LARANJA VOVÓ PEGOU, TROUXE PRO TERREIRO CUSCUZ E MARAFO” (TPM): ASPECTOS DA RELIGIÃO E CULTURA ALIMENTAR.....</b>	<b>74</b>
<b>4.1 “EU VOU CORRENDO PRA COMER O PÃO DA VOVÓ”: O PÃOZINHO DA VOVÓ BENTA.....</b>	<b>79</b>
<b>4.2 Das mãos, o movimento, o saber-fazer culinário: “É sempre na comida, você pode ver que sempre na comida” (E. 06).....</b>	<b>83</b>

<b>4.3 “Cangaceiro, cangaceiro, quem é essa mulher?”: O acesso ao alimento e a água.....</b>	<b>86</b>
<b>4.4 “Tem doce lá no jardim?”: Erês.....</b>	<b>88</b>
<b>4.5 Peixe Pataxó e a coletividade.....</b>	<b>90</b>
<b>5 “FOI EXU NA ENCRUZILHADA, BATIZADO COM DENDÊ”: ENCRUZILHADAS DE SABERES SOB A PERSPECTIVA DECOLONIAL.....</b>	<b>105</b>
<b>6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>120</b>
<b>7 REFERÊNCIAS.....</b>	<b>123</b>

## 1 “O VENTO QUE TE TROUXE É O QUE TE LEVA PARA O MAR”: INTRODUÇÃO

Ei, Povoada é um nome curioso né?  
 Porque a gente sempre fala de Povoada  
 Em relação à Terra né?  
 A Terra é povoada  
 Mas, também sou terra  
 A gente também é terra de povoar  
 Povoada  
 Quem falou que eu ando só?  
 Tenho em mim mais de muitos  
 Sou uma, mas não sou só  
 (Povoada, Sued Nunes)

A presente dissertação<sup>1</sup> de mestrado tem a proposta de estudar as relações existentes entre uma comunidade de terreiro com os saberes e práticas relacionados à produção e consumo de alimentos. Para compreender este universo, busquei me basear no campo teórico da Agroecologia, enquanto ciência, prática e movimento social; das relações entre a Religião e da Cultura Alimentar; e da perspectiva decolonial como campo estruturante para entender a dinâmica dos saberes e da oralidade. As inquietações condutoras para chegar nesse tema de pesquisa partiram de experiências pessoais, acadêmicas e profissionais, que no Programa de Pós-Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável (PPGADR/UFFS) encontraram espaço para se constituírem em pesquisa.

Dentro dos povos e comunidades de terreiro, a seleção pelo cenário da Umbanda na linha Pés no Chão no município de Curitiba (PR), se deu a partir: da soma de origens que constroem suas práticas, conferindo a oportunidade para investigação dos conhecimentos objetivados para a pesquisa; do fato que os Povos de Terreiro têm seus conhecimentos ainda marginalizados no contexto acadêmico; da localização neste município pelo primeiro e segundo maiores terreiros de Umbanda do Sul do Brasil, possibilitando o alcance de uma expressiva população que os integram; e finalmente, pelo meu vínculo pessoal com a temática e pelo desejo de estudar a complexidade que constitui a dinâmica dos conhecimentos nesse espaço.

---

<sup>1</sup> Gostaria de expressar aqui meus agradecimentos à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pela concessão de bolsa de pós-graduação por meio do Programa de Demanda Social, que foi essencial para realização deste mestrado.

## 1.1 A CAMINHADA ATÉ A PRESENTE PESQUISA: “O teu eu é coletivo” (E. 09)

“Você é muito parecida comigo... e não só por fora, mas o jeito de ser” (Avó Hortência Henrique Matos Mussoi, em memória. Declaração em nosso último encontro, no hospital).

Meu interesse pessoal no estudo dos conhecimentos populares e tradicionais tem origem intrafamiliar, em Laranjeiras do Sul (PR), no acompanhamento do trabalho na terra da minha família, e em especial, da minha avó Hortência (em memória), que teve sua origem indígena e camponesa. Na infância e adolescência, eu observava suas práticas no processo de produção e consumo de alimentos e admirava como seus conhecimentos garantiam sua Soberania Alimentar e soberania na terra. Minha intenção prematura de conservar não somente suas sementes crioulas - o que inclui o legado da atuação como guardião de uma semente crioula sexagenária -, suas receitas e suas plantas medicinais, mas seus conhecimentos, técnicas, tecnologias e práticas no processo produtivo, me gerou inquietação suficiente para procurar na graduação em Nutrição, os caminhos para a sistematização dos saberes, visando sua preservação.

A continuidade na busca pela preservação dos conhecimentos populares e tradicionais na graduação em Nutrição, pela Universidade Federal do Paraná (UFPR) em Curitiba (PR), tomou estrutura com minha participação nos projetos de pesquisa “*Tempos Modernos: A relação produção-consumo de alimentos (re)significada a partir de compras públicas*” e extensão “*Resgatando saberes e práticas: aproximação necessária entre produção e consumo de alimentos para formação e atuação crítica e consciente de nutricionistas*” e “*A relação entre produção e consumo de alimentos produzidos pela agricultura familiar: a criação do mercado institucional com as Chamadas Públicas para abastecer os Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Paraná*”, sob orientação e guianças da Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Islandia Bezerra, Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Mônica de Caldas Rosa dos Anjos, Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Silvia Rigon, Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Rubia Carla Formighieri Giordani e Prof. Dr. Gracialino Dias.

Carneiro (2003) nos apresenta o fato que o campo científico da Nutrição é grandemente encarado como uma das ramificações da Bioquímica, na produção acadêmica e científica dos processos fisiológicos e metabólicos da alimentação. Apesar disso, a alimentação humana não se reduz à dimensão biologicista ou tecnicista, mas tem condução direta a partir dos contextos sociais, culturais, éticos, religiosos, econômicos, geopolíticos, entre tantas outras influências, que só são possíveis de experienciar ampliando as fronteiras disciplinares. Os projetos de pesquisa e extensão, além das vivências pessoais me conduziram para uma constante autoanálise enquanto estudante e profissional da área.

Nos espaços dos projetos, desenvolvemos pesquisas participantes e ações participativas, recebendo comunidades rurais na universidade e indo até as mesmas, em inúmeras viagens pelo Paraná. Essas vivências foram determinantes na minha formação em Nutrição, construindo reflexões e críticas a respeito dos sistemas agroalimentares, encontrando na luta pela Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, um sentido para o ser nutricionista, e na Agroecologia, um resgate para a continuidade da luta das minhas ancestrais. Meu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), sob orientação da Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Mônica de Caldas Rosa dos Anjos, intitulado “*Superando as situações-limite: estratégias de luta e resistência do assentamento Oito de Junho*” me trouxe de volta à Laranjeiras do Sul, e na inserção na comunidade assentada de Reforma Agrária, a pesquisar os conhecimentos envolvidos na produção e consumo de alimentos produzidos na agroindústria do espaço.

Com isso, observei que diversos saberes, essencialmente das mulheres, sofriam barreiras para serem incorporados na cozinha mediante limites externos, de mercados, consumidores/as ou legislações sanitárias descontextualizadas, que acabavam por padronizar receitas e as deslocar de suas origens, perdendo em cultura e identidade. Os saberes eram mantidos oralmente, e em alguns casos em registros escritos, de técnicas e práticas promotoras de Soberania Alimentar e soberania na cozinha, mas não podiam ser aplicados e corriam riscos de esquecimento, visto que as novas gerações já não mais viviam naquele mesmo contexto.

Na minha graduação em Gastronomia, pela Universidade Cesumar (Unicesumar), do mesmo modo, observei que a prática de preparo de alimentos permite a aplicação de técnicas tradicionais e que isso confere soberania na produção

de alimentos. Uma técnica tradicional, construída empiricamente e transmitida oralmente na cozinha, se resgatada, confere resistência contra a imposição de uma aquisição externa de produtos industriais ou ultraprocessados para a prática da produção de alimentos. Esta trajetória de estudos, intercalada com a participação em congressos, jornadas e outros eventos, e, acima de tudo, com o trabalho da conexão entre produção e consumo de alimentos, na prática na terra seguida da preparação na cozinha, me fez relacionar que os diferentes espaços vivenciados se organizavam em uma centralidade comum.

Neste mesmo aspecto, ao ingressar na Residência Multiprofissional em Saúde da Família (UFPR) e passar a trabalhar na Atenção Primária em Saúde, observei os conhecimentos tradicionais e populares relacionados à Promoção da Saúde a partir de mulheres (benzedoras, curandeiras, raizeiras, rezadeiras, erveiras, parteiras) que recebiam a comunidade do território para realizar práticas de cura. Novamente me vi instigada a entender a respeito dos conhecimentos tradicionais e populares, neste momento com um envolvimento com essas mulheres, suas origens, formas de transmissão, as aplicações, tradições e histórias de vida, levando então, à construção do Trabalho de Conclusão de Residência (TCR) intitulado “*Mulheres e seus saberes no cuidado à saúde: compreendendo as práticas populares de cura*”, sob orientação da Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Rubia Carla Formighieri Giordani.

Observei que seus conhecimentos tradicionais de cura tinham origem intergeracional entre as mulheres das famílias, que lhes conferiam autonomia no cuidado à saúde e a construção de redes de solidariedade entre a comunidade, mas que sofriam algumas situações-limite em sua perpetuação, advindo de situações do machismo, da imposição de superioridade do conhecimento ocidental biomédico, de preconceitos contra suas práticas e da falta de interesse das novas gerações em manter essas práticas, gerando risco de esquecimento.

Esta trajetória acadêmica vivida foi construída em paralelo ao crescimento pessoal, na busca da preservação de saberes e práticas tradicionais e ancestrais, que aos poucos compreendi como modos de afirmação identitários, e em especial de resistência, frente à um modelo dominante, que intenta eliminar os conhecimentos e as práticas tradicionais para dominar com suas próprias práticas. Neste processo, procurei tomar abertura para vislumbrar a importância também das práticas

consideradas modernas, de modo a não excluí-las ou generalizá-las como segregadoras ou excludentes, mas sim, de buscar compreendê-las em seus aspectos e de ter um olhar crítico-reflexivo para os impactos sociais, culturais, ambientais e de saúde que as envolvem. A soma das vivências na militância em movimentos sociais e populares, legitimou a busca por uma práxis territorial subversiva, afirmando a busca pela constância na realização de crítica e autocrítica.

Amparando minha intenção de sistematizar e preservar conhecimentos tradicionais, que se originou a partir de um contexto intrafamiliar no trabalho na terra, e tomou cenários diferentes à medida que me coloquei em diferentes espaços, achei notável que a preservação desses conhecimentos tradicionais é expressa até mesmo como “[...] uma das tarefas mais importantes para os ecólogos no século XXI” (ALTIERI 2012, p. 162), na expressão da necessidade de que mais pesquisas sejam conduzidas urgentemente ao estudo dos ecossistemas tradicionais e das práticas envolvidas na preservação da biodiversidade, com o objetivo da geração de princípios agroecológicos e estratégias de manejo dos recursos naturais, antes que esse legado histórico seja perdido mediante o avanço da agricultura industrial (ALTIERI, 2012).

Nesse íterim, ao adentrar no Programa de Pós-Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável da Universidade Federal da Fronteira Sul (PPGADR/UFFS), busquei em sua abordagem interdisciplinar, as bases para fundamentar minha proposta de pesquisa, já que esta área estabelece “[...] pontes entre diferentes níveis de realidade, lógicas e formas de produção do conhecimento” (MEC, 2019, p. 02), vislumbrando um campo aberto de possibilidades para realizar conexões importantes para minha pesquisa.

O estabelecimento das pontes entre diferentes formas de produção do conhecimento integra aspectos da Agroecologia enquanto ciência do campo da complexidade, formada a partir de conhecimentos de diferentes origens, sujeitos e sujeitas sociais. Dessa forma, olhar para a produção e consumo de alimentos nessa formação interdisciplinar ultrapassa os limites das ciências agrárias, considerando então, as relações sociais, da saúde, socioeconômicas, históricas, culturais, éticas, ambientais, políticas e religiosas; somando conhecimentos científicos aos conhecimentos populares e tácitos, na construção de uma perspectiva plural em sua teoria e prática.

O escopo integrador de saberes na Agroecologia me permitiu vislumbrar aspectos mais sensíveis e subjetivos no processo de produção e consumo de alimentos. Nisso, me dedico a tecer relações entre os conhecimentos populares, tradicionais e modernos, rompendo com o paradigma que inferiorizou aquele construído de maneira tácita e entusiasmando sua preservação, em sua identidade e tradição, com a busca pela consciência das influências da esfera moderna no tempo-espaço dedicado ao estudo.

Nestas reflexões, conduzi meu olhar a um público do qual tenho vínculo pessoal como membra de uma comunidade, que são os Povos e Comunidades de Terreiro, onde identifiquei conhecimentos populares e tradicionais que se relacionam com a produção e consumo de alimentos, do qual me gerou um deslumbramento para guiar esta pesquisa. Neste sentido, para este momento, realizo um recorte em relação ao povo de terreiro, a partir de um olhar direcionado à Umbanda, em especial, a linha de Umbanda “Pés no Chão”. Ainda assim, foi construída a discussão dos achados trazendo para diálogo a literatura disponível, que denota as demais linhas de terreiros, em especial do Candomblé, devido ao expressivo acúmulo científico do mesmo e pela notada proximidade com a Umbanda.

A partir dessas reflexões que surge a pergunta geradora da presente pesquisa: Quais os conhecimentos envolvidos na produção e consumo de alimentos de Povos e Comunidades de Terreiro e como se interconectam?

Importa aqui dizer que também coloquei em questão a noção ética, social, racial e política de fazer pesquisa. Me implicar com o fato de ser uma pesquisadora branca em busca de um fazer coletivo junto à uma comunidade de terreiro. Embora eu não seja uma pesquisadora alheia ao coletivo, fazendo e sendo parte dele há anos, me comprometer em aprofundar a problemática da branquitude e dos privilégios respectivos, dentro da minha prática se torna fundamental. Esta temática foi levada a campo por mim, para que junto da comunidade eu pudesse delinear a pesquisa em uma condição conjunta. Trago aqui, nesse momento da escrita, e precocemente em relação aos relatos referentes às idas à campo, uma breve arguição de uma pessoa participante da pesquisa com relação ao meu papel junto à esta temática de pesquisa:

E se não fosse assim a gente não teria chegado até aqui, os terreiros não teriam chegado até aqui, aonde ele chegou, e a gente pra continuar essa

história a gente depende de pessoas como você, como eu, quando você se reconhece como branca mas está se apropriando de um conhecimento que não tem cor, ele é de uma cor específica, mas ele é de todas as cores, se você pegar a construção do terreiro, orixás, aquilo que representa eles, o Greenpeace é brincadeira de criança perto disso, seja na cultura indígena, seja na cultura africana, a natureza é tão sagrado que você cultua aquilo como uma coisa divina (Entrevistado 09, 2023).

Nesse ponto, foi ressaltado em diálogos a oportunidade que se coloca quando se constrói uma pesquisa de forma colaborativa e horizontal, a começar pelos objetivos da pesquisa e do questionamento que se insere nesse momento: a quem interessa os resultados? Juntamente à importância dada às inúmeras discussões junto à comunidade de terreiro para delinear o início e os avanços da pesquisa, conveio o destaque para as relações que se deram entre meu trabalho como filha de santo, irmã de santo, pesquisadora e a comunidade pesquisada. Estas relações, já mediadas por relações interpessoais estabelecidas anteriormente, permitiram uma confiança inicial, bem citadas em entrevista:

É um lance que não sou de falar muito não. É que você é da casa, daí eu fico tranquilo, porque o povo acha que sou doido (Entrevistado 08, 2022)

A presente fala do entrevistado demonstrou um dos principais fatores estabelecidos na confiança para a pesquisa de campo, que foi meu vínculo inicial junto à comunidade. Trata-se da necessidade de recusar a “domesticação” das pessoas, conforme declara Paulo Freire (1983). É preciso defender o campo como um espaço de humanização, de comunhão entre os sujeitos, e não da inferiorização do sujeito ao nível de objeto, e dele, a tentativa de “normalizá-lo” (FREIRE, 1983). “Conhecer é tarefa de sujeitos, não de objetos” (FREIRE, 1983, p. 16), tentativa essa já experienciada por parte da comunidade para construir pesquisa junto à uma Universidade próxima ao território:

Com o tempo que a gente está aqui, a gente resolveu ir pra academia pra fazer exatamente essa construção com eles aqui na universidade federal, **ao invés de eles virem com as pesquisas pra cá, a gente deixar de ser objeto para ser sujeito**, e aí a gente começou a pensar o porquê. Porque na verdade [...] todo esse conhecimento acadêmico te dá vantagens que a academia reconhece, historicamente falando, e que você dentro da academia passa a ter mais ou menos valor de acordo com essas dimensões. **É uma produção tua, e na matriz das religiosidades africanas que temos no terreiro, nada é teu**. Tua evolução ali dentro só tem significado quando você começa a entender que **o teu eu é coletivo**. Não é individual. Então não tem como, por estar usando uma guia, duas, três, dez, eu vou ser superior a outro que está entrando no terreiro. Se ele é japonês, se ele é gay, se ele é branco, não importa. O que importa é a possibilidade de **contribuição comunitária**

que ele tem pra dar ali dentro daquele terreiro (Entrevistado 09, 2022) [grifos meus].

Uma das minhas intenções metodológicas iniciais, a título de exemplo, era verificar nos cadernos de receitas das pessoas participantes da pesquisa, os registros escritos do saber-fazer culinário envolvido na produção de alimentos. Porém, a partir do momento em que elaboramos coletivamente a necessidade de basear a pesquisa nos saberes envolvidos na tradição oral, me reorganizei de modo a pensar não somente na metodologia envolvida na busca pelos saberes envolvidos na tradição oral, como também no questionamento sobre minha idealização inicial da sistematização escrita como modo de preservação de saberes. Desse modo, a Figura 38 é o único registro fotográfico de uma receita escrita, com a justificativa para tal exceção que foi trazido espontaneamente e por determinação própria pela pessoa entrevistada.

Tornar visível o conhecimento dos Povos e Comunidades Tradicionais na comunidade acadêmica e na construção do conhecimento agroecológico, decolonial e antirracista, e na relação dos conhecimentos com a ancestralidade, é objetivado no Grupo de Trabalho (GT) Povos e Comunidades Tradicionais, Etnicidades e Ancestralidade da Associação Brasileira de Agroecologia (ABA; [s.d.]).

Os povos de terreiro estão cada vez mais conquistando espaço dentro do cenário nacional, demonstrando que possuem uma organização produtiva no âmbito da agricultura familiar e de que forma os conhecimentos e tradições seculares podem influenciar positivamente o desenvolvimento das políticas voltadas para o mundo rural (MDA, 2015, p.17).

“Voz, memória e tradição formam os pilares que constroem a transversalidade dos saberes construídos nos terreiros”, referem Silva e Borelli (2021, p. 207). Esta reflexão sobre os conhecimentos construídos nos terreiros dialoga com a defesa de Olivé (2009) ao retratar que no interior de cada cultura se desenvolve uma pluralidade de formas de pensamentos, acrescentando ainda, que existe uma pluralidade de formas de conhecimento que corresponde à diversidade de culturas. Nesta pesquisa, o olhar para os conhecimentos na Umbanda convoca justamente a iniciativa da construção de uma pesquisa que traga à tona a ciência e a oralidade umbandística,

ao somar nele o conhecimento ancestral - o que muitas vezes foi mantido longe dos padrões hegemônicos da produção do conhecimento científico (CAMARGO, 2021).

A Umbanda possui múltiplas influências em seus rituais, tradições e na cultura alimentar, considerando também, que cada terreiro de Umbanda possui sua própria ritualística. Sua origem não advém unicamente do candomblé, catolicismo ou espiritismo, mas possui intrínseca relação com a cultura popular negra, africana e indígena. A mesma foi incluída como patrimônio imaterial, a partir dos estudos do Instituto Rio Patrimônio da Humanidade (IRPH) (COSTA, 2021).

Nesse sentido, a Umbanda parece ser um campo abundante em conhecimentos advindos de diversas culturas, povos, épocas e influências. Identificar os conhecimentos que se relacionam à produção e consumo de alimentos é a percepção geradora desta pesquisa, considerando também, que os alimentos têm papel central nas religiões afro-brasileiras. Silva e Borelli (2021) identificam as cozinhas de terreiro como o coração das comunidades de santo, ou, na perspectiva da cosmovisão africana, o entendimento da cozinha como lugar de ser.

[...] esses modos de vir a ser revelam formas de intervenção, ações dialógicas e responsáveis que marcam os processos comunicativos e inteligíveis da experiência da aprendizagem, por isso pedagogias próprias. Essas, assentadas em racionalidades próprias, revelam não somente outras lógicas acerca da produção de saber, como também a diversidade de saberes existentes no mundo. Modos esses que, lançados na travessia da encruzilhada transatlântica, foram cruzados, inventando e inventariando a vida enquanto possibilidade (RUFINO, 2019, p. 84).

O conhecimento nos terreiros, “[...] pautado na oralidade e na tradição dos seus ancestrais, que são transmitidas de forma gradativa” (SILVA; BORELLI, 2021, p. 204) parece sofrer influências, além da diversidade de povos que os integram, pela sociedade e meio que os cercam, pelo tempo-espço, havendo limitações em sua entrada no meio científico.

“Cada palavra proferida é única. Nasce, preenche sua função e desaparece. O símbolo semântico se renova, cada repetição constitui uma resultante única. A expressão oral renasce constantemente; é produto de uma interação em dois níveis: o nível individual e o nível social. No nível social, porque a palavra é proferida para ser ouvida, ela emana de uma pessoa para atingir uma ou muitas outras; comunica de boca a orelha a experiência de uma geração à outra, transmite o aze concentrado dos antepassados a gerações do presente” (SANTOS, 2002, p.47).

Os valores salvaguardados nos terreiros, provenientes de uma cosmovisão de relação do sagrado a partir da natureza, são mantidos a partir de diversas práticas tradicionais e culturais. Os elementos da natureza usados em terreiros, por exemplo, como folhas, cascas, caules, raízes, frutos e sementes, evidenciam a cultura botânica e a relevância da natureza interna e externa ao terreiro. Em suas comunicações: “*Kò sí ewé, kò sí òrìsà*”, adágio popular iorubá, representado nos terreiros, porém de autoria desconhecida, significa “Sem folha, não há orixá” (GOMES, 2015).

As comunidades ou povos tradicionais estão presentes em diversos espaços e se caracterizam basicamente pela sua organização social, pela preservação de saberes e práticas que são reproduzidas através de gerações em seus respectivos territórios, constituindo uma cultura distinta, através das quais são reconhecidas (BRANDÃO, 2010). Importa aqui trazer a definição dos Povos e Comunidades Tradicionais, considerando sua intrínseca relação com os conhecimentos agroecológicos, e estreitar o olhar para os Povos e Comunidades de Terreiro, de modo a compreender suas relações com a Agroecologia.

Neste caso, o Decreto nº 6.040, de 7 de Fevereiro de 2007, que institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais, define-os como:

[...] grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando **conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição** (BRASIL, 2007). [grifos meus].

Os Povos e Comunidades de Terreiro fazem, por sua vez, parte do grupo acima mencionado, podendo ser descritos como:

[...] aquelas famílias que possuem vínculo com casa de tradição de matriz africana – chamada casa de terreiro. Este espaço congrega comunidades que possuem 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, 2015). [grifos meus].

Tomando nota desses conceitos, importa aqui elucidar, que os terreiros (terreiras, roças, axés, casas, abassás, nzos) (GOMES, 2015) diferem

substancialmente entre eles, mediante as linhas, ritualística, tempo-espaço e cosmovisões. Eles são espaços rituais-simbólicos que carregam em si uma cosmologia, um núcleo de uma comunidade onde se socializam núcleos de comunidades que replicam o espaço social africano (WOORTMANN, 1987).

Dentro desses espaços existem diferentes práticas, tradições, e mesmo religiões: Desde os candomblés (Kêtu, Ijexá, Gêge, Gêge-Mahin, Angola), xangôs (Nagô e Xambá), tambores de mina (Casa das Minas, Nagô, Fanti Ashanti), batuque, tambores de encantaria, candomblés de caboclo, jurema, pajelança, terecô, jarê, pempa, umbanda, omolocô, quimbanda, entre tantos outros (CARVALHO, 2011). Ainda assim, pensar que os terreiros são espaços unicamente religiosos produz um entendimento negligente para os aspectos históricos, sociais e culturais que formam as comunidades afro-brasileiras (FERREIRA, 2017), e que igualmente constituem os terreiros em sua complexidade.

Falar em conhecimento e em tradição para Povos e Comunidades de Terreiro implica em reconhecer que a comunicação diária denota uma forma de preservação da sabedoria ancestral, com a transmissão entre gerações (GOMES, 2015). “Diferentemente do que se pensa no Ocidente, a oralidade é uma atitude diante da realidade e não a ausência de uma habilidade” (GOMES, 2015, p. 45).

Como será visto mais adiante, o processo de aprendizado dentro do terreiro é essencialmente oral. 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 (ALVARENGA, 2017, p. 14).

Se o conhecimento nos terreiros relacionado à alimentação pode estar sendo preservado a partir da prática culinária, o que está acontecendo com os conhecimentos sobre a produção dos alimentos? Quais as origens destes conhecimentos relacionados à produção e consumo de alimentos? Suas preservações estão sendo garantidas? Quais as influências da modernidade sobre os mesmos?

Se existem múltiplos estudos identificando elementos simbólicos e míticos dos alimentos em terreiros, que olhar é possível construir para os conhecimentos da sua produção? Quais as contribuições dos povos negros, indígenas e africanos, e demais constituintes dos povos de terreiro (considerando diferentes linhas e nações), na relação com a terra com os agroecossistemas de produção e biodiversidade produzida?

Como a transmissão de saberes, a memória e a ancestralidade se envolve com os conhecimentos produzidos, mantidos, preservados, e talvez, suplantados nos terreiros? Como o saber-fazer culinário é envolvido no processo de preparação e consumo de alimentos? Quais aspectos da cultura e sabedoria popular estão relacionados e como se interconectam com os conhecimentos acadêmico/científicos e com a modernidade?

Diante das reflexões expostas, que geraram inquietação pessoal e entusiasmo para propor a investigação dessa pesquisa, buscou-se compreender os conhecimentos envolvidos na produção e consumo de alimentos de uma Comunidade de Terreiro e suas interconexões. Com o referido objetivo, pretendeu-se acompanhar a Comunidade de Terreiro em suas práticas de produção, preparo e consumo de alimentos para que a partir disso, fossem analisados: A Agroecologia enquanto lente analítica para os fenômenos relacionados à produção de alimentos; Aspectos da cultura alimentar relacionados à religiosidade e suas influências nas práticas de preparo e consumo alimentar; E por fim, entender processos de transmissão de saberes, memória e ancestralidade, o que instigou a busca pelo entendimento de como a tradição se interconecta com a modernidade sob a luz do campo teórico decolonial.

A definição pelo local da pesquisa se deu a partir do destacado espaço do município de Curitiba (PR) ao sediar os dois maiores terreiros do Sul do Brasil, o Terreiro de Umbanda Pai Maneco (TPM) e o Terreiro de Umbanda Vovó Benta (TVB). Ambos os terreiros se caracterizam pela linha Pés no Chão (conhecida popularmente como linha “sem misticismos”), e o TVB foi fundado a partir do TPM. A escolha do terreiro em questão se estabeleceu pelo TVB, terreiro no qual, faço parte enquanto membra.



## 2 NAS MATAS DE OXÓSSI: CAMINHOS METODOLÓGICOS

Durmo na forja de Ogum  
 Mergulho no calor da lava dos vulcões  
 Corpo vivo de Xangô  
 Não ando no breu, nem ando na treva  
 Não ando no breu, nem ando na treva  
 É por onde eu vou que o Santo me leva  
 (Carta de Amor, Maria Bethânia)

A pesquisa consiste em estudo exploratório de natureza qualitativa com abordagem etnográfica.

Como instrumentos de coleta de informações foram utilizadas: entrevistas relativamente estruturadas (PRODANOV; FREITAS, 2013) em profundidade de forma individual a partir da aceitação por meio de convite e assinatura em Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE); registros fotográficos e observação participante com registro em diário de campo, onde foram registradas conversas formais e informais (estas últimas se colocam neste texto como relatos de pesquisa de campo).

As anotações em diário de campo foram registradas de forma descritiva e reflexiva. Na descritiva, as anotações incluíram características dos sujeitos, do espaço físico, dos acontecimentos e dos diálogos; e na reflexiva, registraram de forma mais subjetiva o ponto de vista da observadora, as análises e ideias que emergiram a partir da realidade (BOGDAN; BIKLEN, 1994, *apud* GERHARDT; SILVEIRA, 2009).

Com relação à observação, procedimento este que implica no acesso aos fenômenos pesquisados (SEVERINO, 2017), optou-se pela observação participante, que é “[...] uma forma de produção de dados que provém da pesquisa de campo e que pode ser utilizada antes ou depois das entrevistas, e também de forma isolada. Nela o pesquisador é testemunha e co-autor” (GERHARDT; SILVEIRA, 2009, p. 103), oportunizada pela minha aproximação e pertencimento da comunidade pesquisada, podendo refletir sobre a pesquisa **a partir, de, para e com** os sujeitos, intermediada por uma práxis decolonial, antirracista, popular e contra-hegemônica.

Os conteúdos buscados no campo, tendo em vista que fazem parte da vida cotidiana da comunidade nas interfaces entre sociedade-natureza, indicaram a

necessidade dessa metodologia participativa e dialógica, considerando nessa interação, a mútua aprendizagem como premissa fundamental para a pesquisa (SAQUET, 2019). Compartilhar conhecimentos entre uma tradição cultural, como é o caso dos terreiros, e o meio acadêmico contraria as teorias tradicionais de produção de ciência e tecnologia, as quais reconhecem na racionalidade o suporte único (GOMES, 2015).

Esta observação participante ocorreu a partir do meu contato direto com os fenômenos pesquisados. Como referem Rocha e Eckert (2008), “A interação é a condição da pesquisa. Não se trata de um encontro fortuito, mas de uma relação que se prolonga no fluxo do tempo e na pluralidade dos espaços sociais” (p.03). Isto porque quem observa assume-se como parte da comunidade, do grupo, ou de uma situação determinada, exercendo influência naquilo que se pesquisa e sendo influenciado/a também. Pela observação participante, é possível captar situações diretamente da realidade, que as perguntas não seriam capazes de contemplar (PRODANOV; FREITAS, 2013; GERHARDT; SILVEIRA, 2009), o que possibilita acolher a singularidade da tradição oral dos terreiros.

Alvarenga (2017) adverte que sistematizar os conhecimentos que perpassam a comida nesse espaço exige observação e sensibilidade na escuta. Nessa busca, as entrevistas terão caráter exploratório sendo realizadas a partir de entrevista “relativamente estruturada”, com perguntas abertas, possibilitando às pessoas entrevistadas que respondam livremente (PRODANOV; FREITAS, 2013); ou “semiestruturada”, quando o roteiro de questões possibilita até que a/o pesquisador/a incentive que a/o entrevistada/o fale livremente sobre temas que se desdobram a partir do assunto principal (GERHARDT; SILVEIRA, 2009).

O roteiro de perguntas foi orientado pelos objetivos específicos. As entrevistas foram gravadas em áudio a partir de dispositivo móvel pessoal da pesquisadora e posteriormente transcritas. Além das entrevistas e gravações, e como instrumento de pesquisa que objetiva apoiar a coleta de dados, foram realizados registros fotográficos do espaço pesquisado e anotações em diário de campo.

A seleção das pessoas entrevistadas se deu pela amostragem não probabilística “bola de neve” (VINUTO, 2014), iniciando-se os diálogos sobre a

estruturação da pesquisa com as lideranças do terreiro (Mãe de Santo e Pai de Santo), e seguindo com as indicações de possíveis entrevistadas/os com perfil relevante para a pesquisa. Para buscar os dados necessários para responder aos objetivos da pesquisa, foram realizadas 10 entrevistas com informantes chave, codificadas com numeração de 01 à 10 no texto para manutenção do anonimato. Os relatos que aparecem referenciados como “Pesquisa de Campo” no texto fazem parte dos comentários ouvidos e transcritos durante a observação participante, com a devida ciência das pessoas envolvidas, no entanto, sem a solicitação da cedência de uma entrevista completa.

O projeto de pesquisa foi aprovado em 19/09/2022 pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal da Fronteira Sul (CEP/UFFS) sob o Certificado de Apresentação de Apreciação Ética nº 60113422.1.0000.5564.

A observação participante, as entrevistas, os registros fotográficos e registros em diário de campo ocorreram nas duas sedes do TVB, em Curitiba e na Ilha do Mel, além de locais importantes para a coleta de dados, como o acompanhamento em caminhadas pelas ruas da comunidade, em compras em estabelecimentos comerciais de alimentos, com visitas domiciliares e em locais de trabalho, à convite das pessoas participantes. Este processo ocorreu no período de 20/09/2022 até 04/02/2023.

Minha prática como aprendiz etnográfica passa por um processo de leitura e experimentação. A experiência prática na escrita se conforma como uma etapa “espinhosa”, conforme referem Rocha e Eckert (2008, p.09), em especial por se tratar da transposição para o texto um contexto cultural fortemente marcado pela oralidade, caso este, vivenciado nesta pesquisa.

A escrita do presente texto contempla termos que fazem parte do sistema de crenças, saberes e práticas do espaço estudado, de modo que eu procuro preservar os termos usados, visando manter a “[...] relação dialética que implica em uma sistemática reciprocidade cognitiva” (ROCHA; ECKERT, 2008, p. 04), minha em conjunto com a comunidade, o que talvez seja central na encruzilhada de conhecimentos adentrada. A escrita, refletindo os elementos do contexto como são vivenciados pela comunidade, visa contemplar um diálogo horizontal entre a fala e a escuta.

Após a análise dos dados, foi realizada a devolutiva à comunidade para apresentar as impressões sobre o discurso, de modo a assegurar que o relato apresentado seja o mais fidedigno possível em relação à realidade experienciada e consentida.

## 2.1 DESCRIÇÃO DO LOCAL

Broa de milho, panela de ferro  
De café socado à base de pilão  
Vovó não quer casca de coco no terreiro  
Vovó não quer casca de coco no terreiro  
Pra não lembrar do tempo do cativeiro  
Pra não lembrar do tempo do cativeiro  
(Casca de Coco, Os Originais do Samba)

O TVB foi fundado no dia 14 de Junho de 2013, inicialmente nos fundos da casa da Mãe Lilian de Iemanjá. O Jardim dos Orixás foi construído no pomar de sua família e as giras (rituais religiosos) ocorriam na garagem residencial. Atualmente, o TVB é localizado no Bairro Alto, no município de Curitiba, onde conta com um barracão destinado às giras de Umbanda, e outro barracão destinado aos atendimentos com Práticas Integrativas e Complementares em Saúde; somando com o espaço da cozinha do terreiro, das rodas de capoeira e outros projetos sociais. Além dos barracões, o espaço conta com o Jardim dos Orixás, hortas com cultivos de espécies agrícolas e medicinais, biblioteca, cafeteria, loja de artigos e estacionamento (TERREIRO DE UMBANDA VOVÓ BENTA, 2021).

O TVB conta atualmente com uma sede em Encantadas, na Ilha do Mel (PR), com espaço para giras de Umbanda e Jardim dos Orixás, sob mata preservada. Anteriormente à aquisição desse espaço, as giras na Ilha do Mel ocorreram por 6 anos (2014-2019) em uma frequência de 1 vez ao ano, no Mar de Fora, ao lado da Gruta das Sereias. Posteriormente, e com a solicitação dos povos moradores da Ilha, as giras passaram a ter uma frequência mensal a partir de 2019, na “Casa Redonda”, espaço conhecido pelos nativos por ter sido uma senzala durante o processo escravagista (TERREIRO DE UMBANDA VOVÓ BENTA, 2021).

### 2.1.1 Do espaço físico em Curitiba (PR)

Coroa de ouro cravejada de marfim  
Baiano foi coroadado na capela do Bonfim  
Foi sete macaias de Oxóssi, sete pombas, sete guias  
Começou à meia noite, acabou ao meio dia  
(Coroa de Ouro, Ponto de Baianos, autoria desconhecida)

Adentrar no Terreiro Vovó Benta sediado em Curitiba (PR) com o olhar necessário para a pesquisa me desafiou a uma observação primária e deslumbrada, como quando cheguei ao espaço pela primeira vez, há anos atrás: Uma grande fachada nos portões com o nome do Terreiro, os projetos sociais, suas datas e horários pintados de azul no portão frontal. Um grande pinheiro se localiza na entrada à direita, ao lado de uma árvore aroeira e de outras árvores que envolvem o Jardim dos Exus, que contém pedras, uma cerca, espadas de São Jorge, roseiras, uma encruzilhada ao centro, que direciona para uma lixeira da pomba gira Maria Mulambo e ao lado esquerdo para a cruz das almas. À frente se localiza a habitação dos Exus, Pomba Giras e Exus Mirins, aonde há diversas imagens e à frente dois alguidares de barro, pintados de vermelho e preto, aonde são depositadas velas e também amalás (oferendas). Em especial, se encontram farofas com pimentas, cebola e azeite de dendê sobre folhas de bananeira, morangos e chocolates, charutos e cigarrilhas acesos e bebidas como marafo (cachaça) e vinho servidos em taças, coités ou copos feitos de frutas.



Figura 1 - Pinheiro localizado na entrada do Terreiro Vovó Benta (Pesquisa de Campo, 2022).

Ao lado esquerdo encontro a tronqueira (recurso que funciona como um reservatório) de Exu, feita de granito preto, semelhante à uma catacumba, aonde se depositam imagens, velas e outros elementos importantes para o que se afirma ser um assentamento, um espaço de proteção do terreiro. Ao redor da tronqueira, se encontram plantas como espada de São Jorge, alecrim, boldo, árvores e plantas espontâneas. Caminhando à frente, ao longo de um estacionamento rodeado por canteiros com plantas diversas. Boldo, erva-doce, guiné, arruda, hortelã, capim limão,

mirra, azaleia, espada de São Jorge, alecrim, alfazema, guaco, entre tantas outras são algumas das plantas corriqueiramente utilizadas para os banhos de ervas das filhas e filhos do terreiro. São distanciadas as plantas utilizadas para banhos daquelas utilizadas para uso na cozinha, porque segundo informantes, essa é uma estratégia para não haver confusão e utilizar na cozinha ervas que são tóxicas para consumo humano, a exemplo da arruda.



Figura 2 - Canteiros próximos do estacionamento no terreiro (Pesquisa de Campo, 2022)

Chegando em um espaço coberto, à esquerda encontro uma loja apelidada de “aquário”, devido ao espaço fechado com vidro transparente, aonde se comercializam vestimentas religiosas, velas, coités, imagens, guias (colares ritualísticos de miçanga ou porcelana), pombas, charutos, cachimbos, palheiro, tábuas, pedras, incensos, japamalas, pulseiras, óleos essenciais, spray ambiente, sabonetes, ervas desidratadas para banhos e chá.

À direita está o Jardim dos Orixás, um espaço com três colunas, com espaçamentos ao meio para a circulação de pessoas. Neste jardim, e na respectiva ordem, se encontram imagens, placas com os nomes, alguidares para depósito de velas e outros elementos:

- 1) Oxalá: Imagens do orixá Oxalá e de Obaluaê, com velas brancas sobre alguidares de barro e envoltos por amalás contendo algodão, pipoca, canjica branca, flores brancas e água;
- 2) Erês: Imagens de Cosme e Damião e de erês, com velas bicolores rosa e azul sobre alguidares de barro, brinquedos diversos (bonecas, carros, ursinhos, bolas), chupetas, e envoltos por amalás contendo doces (bolos, chocolates, balas, pirulitos), refrigerantes e sucos;
- 3) Pretas e Pretos Velhos: Imagem de uma Preta Velha e um Preto Velho, no espaço identificados como Vovó Benta e Pai José de Aruanda, os quais seguram rosários e cachimbos, sentados sobre tocos de madeira. Abaixo nos alguidares de barro se encontram velas bicolores branca e preta, rodeadas por amalás contendo xícaras de café, doces (doce de amendoim, rapadura, cocada, bolo de fubá), feijoada e tutu de feijão, banana, flores, ervas, cachimbo, fumo, cigarro de palha e água;
- 4) Iemanjá: Imagens de Iemanjá e de Nanã Buruquê são rodeadas por conchas e estrelas do mar, acima de um alguidar contendo velas azuis e rodeadas por amalás contendo manjar de coco, frutas como uva verde, coco, pera e outras, copos com água ou champanhe e flores brancas;
- 5) Ogum: Imagens de Ogum sobre diversas espadas de São Jorge se encontram à frente de um alguidar aonde depositam velas bicolores branca

- e vermelha, rodeadas por amalás contendo coités com água e cerveja branca, amendoim, frutas como melancia, manga, romã, ervas e charutos;
- 6) Oxóssi: Imagens de caboclos e caboclas se encontram em cima de uma base de madeira com adornos de samambaias, flores nativas, à frente um alguidar contendo velas verdes e rodeadas por amalás contendo frutas diversas como kiwi, maracujá, abacate, amora, goiaba, carambola, acerola, laranja, flores, ervas e água;
  - 7) Oxum: Imagens de Oxum se encontram próximo de um alguidar onde se depositam flores amarelas, rodeadas por amalás contendo flores amarelas, água sobre coités e copos feitos de frutas, canjica amarela, frutas como banana, melão e laranja;
  - 8) Xangô: Imagens de Xangô se encontram sobre pedras de diversos tamanhos. Sobre o alguidar de barro se encontram velas marrons, e ao redor amalás contendo caqui, abacaxi e limão, abóbora, camarão, com charutos e cerveja preta sobre coités;
  - 9) Iansã: Imagens de Iansã se encontram rodeadas por espadas de Santa Bárbara, sobre um alguidar contendo velas laranjadas, com amalás que apresentam acarajés, flores laranjadas, folhas de bambu, milho coberto com mel e frutas como mamão, pitanga, caju, damasco e laranja;
  - 10) Marinheiros: Imagens de marinheiro com conchas do mar estão à frente de um alguidar contendo velas bicolores brancas e azuis, com amalás contendo arroz, batata, peixes de água salgada, cigarro, cravo, frutas, rum e charutos;
  - 11) Ciganas e ciganos: Imagens de ciganas e ciganos sobre moedas estão à frente de um alguidar contendo velas coloridas, flores, arroz e batatas com canela e mel, frutas, vinho e água;
  - 12) Sr. Zé Pelintra, baianas e baianos: Imagens de Zé Pelintra se encontram perto de pedaços de trilho de trem, parafusos e dormente de trilho de trem, dados, cartas de baralho, moedas, navalha, com um alguidar com velas bicolores amarela e preta, e amalás contendo cigarros, cervejas, cachaça, acarajé, coco e água de coco, mandioca com azeite de dendê, limão;
  - 13) Boiadeiros e boiadeiras: Imagens de boiadeiro e boiadeira estão ao lado de cuia de chimarrão, ferraduras, berrante, chapéu de couro, laços de couro, sobre alguidar contendo velas bicolores amarela e marrom, e amalás

apresentando milho, batata, arroz, pamonha, doce de amendoim, cocada, rapadura, melado de cana, tutu de feijão, água, cachaça, café e chimarrão.



Figura 3 - Exemplos de amalás com alimentos no Jardim dos Orixás. Algodão, pipoca e água para Oxalá e Obaluaê, Batata doce, ameixa, repolho e beterraba para Iemanjá (Pesquisa de Campo, 2022).



Figura 4 – Exemplos de amalás com alimentos no Jardim dos Orixás. Laranja e milho para Iansã, coco e uva verde para Iemanjá, abobrinha, berinjela e chocolate para Oxalá e Caqui e cerveja preta em casca de maracujá para Xangô (Pesquisa de Campo, 2023).



Figura 5 - Amalás no Jardim dos Orixás. Pão e Torresmo para Pretos Velhos; Acarajé, arroz com azeite de dendê e caruru para Sr. Zé Pelintra e Acarajé para Iansã (Pesquisa de Campo, 2022).

Seguindo em frente encontro o “Cantinho da Vó”. Um espaço de acolhimento aonde acontecem as anamneses para as cirurgias espirituais e repasses de orientações com tratamentos espirituais para as pessoas consulentes, sobre um banco de madeira; Há também uma mesa com múltiplas funções, dentre elas o corte dos pães da Vovó Benta, aonde se repartem os pães para serem entregues para as pessoas que visitarem o terreiro; um fogão à lenha de ferro fundido ao qual é assado o “pãozinho da Vovó”, solicitação de Vovó Benta para ser entregue à quem visita o terreiro e também aonde se esquenta água com ervas para produção de banhos de ervas para filhas/os da casa e consulentes e também aonde se produz carvão e brasa para ser utilizado nas defumações que ocorrem nas giras. Nesse mesmo espaço se encontra um poço, referido como poço de Nanã Buruquê, contendo flores sobre o mesmo. Também se encontra um fogão à lenha que serve de amparo para a imagem da Vovó Benta, velas, xícara de café e flores destinadas como amalá. Deste espaço existe uma porta que leva a uma escadaria, da liderança do Terreiro, aonde ocorrem reuniões com as Mães e Pais de Santo.



Figura 6 - Forno à lenha no cantinho da Vó e assadeiras com peixes assados (Pesquisa de Campo, 2022).

Adentrando em um portão à frente, verifico o espaço de maior circulação de pessoas e do principal destino de quem visita o terreiro: o espaço de gira. Um barracão, dividido ao meio, aonde a primeira metade se encontra um espaço com cadeiras com espaços para aproximadamente 200 cadeiras dispostas. Uma mureta baixa separa esta metade do espaço até a área de gira, com um tablado de madeira

que leva até o congá: uma parede referente a um altar, aonde encontram-se as imagens de Oxalá, Iemanjá, Ogum, Oxóssi, Oxum, Xangô, Iansã, Sr. Zé Pelintra, Sr. Zatur, erês, caboclos e caboclas, boiadeiros e boiadeiras, ciganas e ciganos, marinheiros, baianas e baianos, Pretas e Pretos Velhos, em especial a imagem de uma Preta Velha reconhecida como a Vovó Benta, acima de uma fonte de água que permanece ligada mantendo um fluxo constante de água do mar. Estão dispostas velas e plantas diversas ao lado de cada imagem, além de bodoques, lanças, cocar, bengalas, flechas, chapéus, adejás, concha do mar e pano de cabeça.

Ao lado direito do congá, encontra-se o espaço da engoma: Três atabaques (lé, rumpi e rum) e um surdo formam a frente da curimba, contendo à frente uma tábua com vela, ervas e um coité com água. Ao fundo, encontra-se outros instrumentos, como microfones, caixas de som, agogô, coquinho, pau de chuva, pandeiro, berimbau, triângulo, chocalho e ganzá.

Aos fundos do congá, existe o roncó, um espaço destinado às imagens de Exus e Pomba Giras, com seus referidos elementos, e do lado oposto um espaço de armazenamento de materiais das Mães e Pais de Santo.

Ao redor do espaço de gira, nas paredes, existem prateleiras com aproximadamente 350 alguidares dispostos, referentes às filhas e filhos do terreiro. Além disso, existem símbolos ao chão do espaço de gira e também na entrada e saída do tablado, aonde também se encontram quartinhas para depósito de nomes de pessoas que solicitam ajuda física ou emocional.

Próximo da loja se encontra um painel luminoso contendo descrições da Cafeteria da Vovó Benta, aonde ao lado direito se encontra novamente uma imagem do Sr. Zé Pelintra com vela acesa, cachaça sobre copo, moedas e uma miniatura de poste luminoso.

Neste espaço, se encontra a cafeteria, aonde são comercializadas bebidas (café, sucos, refrigerantes, chás e água) e alimentos (pão de queijo, esfirra, sanduíche, coxinha, pastel, crepe, cachorro quente, sopa, macarrão, alfajor, brigadeiro, chocolate, cocada, entre outros doces).

Seguindo adiante, se adentra na secretaria e biblioteca do terreiro, aonde existe uma estante com inúmeros livros, de diversos gêneros. Uma mesa de trabalho da secretaria e uma segunda estante contendo múltiplas caixas e pastas armazenando documentos do espaço.

Saindo por uma porta lateral, se visualiza o barracão anexo, denominado de Santuário do Pai José. Trata-se de um barracão contendo à frente uma fonte de água sobre pedras, com um símbolo no chão ao centro aonde acontecem diversos projetos: as Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (capacitação, formação, práticas solidárias e gratuitas à comunidade), em especial de Reiki, cromoterapia, reflexologia, musicoterapia e aromaterapia às terças e quartas-feiras; Rodas de Capoeira, que ocorrem semanalmente com aulas para a comunidade; Aulas de Yoga; Aulas de dança do ventre; grupo Mútuo Amor, um grupo para acolhimento e apoio coletivo; cursos, congressos e palestras e também os eventos da comunidade.

Em anexo à este barracão está a cozinha do terreiro. A cozinha é um dos espaços de maior impacto para a comunidade:

Se tem um lugar em que ocorre reforma íntima é na cozinha (Entrevistado 01, 2022).

Na cozinha se encontram fogões industriais, pias com cubas duplas, mesas de aço inox, refrigeradores duplex, *freezers* verticais, panelas, talheres, pratos, copos, forno à gás, fritadeiras, fornos elétricos, forno industrial, forno micro-ondas, balcões, liquidificador industrial, batedeiras industriais, bacias, refratários múltiplos e mesas.

Do lado externo da cozinha, se encontra um espaço com lavatórios de louças, balança de plataforma, aonde se recebe insumos para produção. Ao lado desse espaço, em uma área aberta, existe uma churrasqueira, um assador rotativo vertical e um fogão vertical de uma boca, utilizados nos eventos do terreiro.

### **2.1.2 Do espaço físico na Ilha do Mel (PR)**

Odojá é peixe de prata  
Odojá é sal que sustenta  
Odojá é sereia que encanta  
Odojá na beira do mar  
(Iemanjá, Serena Assumpção)

O espaço físico do TVB na Ilha do Mel se encontra atualmente na vila de Encantadas. Anteriormente à aquisição de espaço físico, o TVB se fazia presente com

Trabalhos de Mar (giras que ocorrem na praia) ao lado da Gruta das Sereias, no Mar de Fora na Ilha do Mel. Era 2014 e foram feitos trabalhos anuais por seis anos, nesse formato. A partir desse momento, após solicitação das moradoras e moradores da Ilha para que o TVB fizesse trabalhos mais frequentes e não apenas anuais, iniciou-se as idas à Ilha do Mel com frequência mensal a partir de Abril de 2019, aonde a chamada Casa Redonda recebeu a corrente de Umbanda do TVB e moradoras/es da Ilha para as giras.

A Casa Redonda é reconhecida pelas pessoas nativas da Ilha como um espaço localizado em conjunto de uma antiga senzala da época do processo escravagista. Segundo relatos, até pouco tempo atrás existiam mais vestígios de senzala do período colonial. Segundo a população nativa, a estrutura da casa julgada como essa possível senzala deixaram de ter a funcionalidade delas em um período de tempo e espaço muito prolongados, o que conjunto com a falta de registros, dificulta a concretização desta suspeita. Não existem registros de como as mesmas foram se deteriorando, apesar que no período que a comunidade chegou na Ilha, ela teve acesso à algumas dessas reminiscências, como partes de muros e pilastras que se sobressaíam na construção:

“O muro em pé era dessa largura, construções eram muito largas, e a casa redonda ficava aonde ele construiu a casa dele ali, era uma casa preta, mas a casa redonda já não era do período colonial, ela era uma construção de um alemão que vivia aqui, comprou o terreno e queria construir um lugar pra ele” (Entrevistado 09, 2023)

Segundo a comunidade, isso caracteriza um tempo que é conhecido como o tempo em que essas construções foram utilizadas para esta função, tanto na Ilha do Mel quanto na Ilha das Peças. Não é possível ter certeza em que período exato esta situação aconteceu devido à terem deixado de existir por si só, já que o fluxo ocupacional obedeceu a outras determinações, como o caso da descoberta do ouro em São Paulo, em Minas Gerais, fazendo com que ocorressem deslocamentos populacionais. Como relatado em entrevista:

O que a gente sabe de registros sobre esse processo aqui é mais na dimensão de uma complexidade histórica que era externa ao ambiente que acabou influenciando ele aqui, por exemplo de 1580 a 1640 você tem 60 anos em que a coroa portuguesa e espanhola passou a ser uma coisa só, e isso fez com que a costa da África fosse invadida pelos holandeses, o nordeste brasileiro também, e aí na ausência de mão de obra, a vila de Paranaguá junto com a vila de São Paulo tiveram uma importância muito grande nesse período porque eles saíam em busca de mão de obra indígena, a vila de Paranaguá era muito famosa nesse período, a gente deduz já nesse período

também, a ocupação da Ilha do Mel e de outras ilhas eram também parte desse processo, e você tem nas ilhas, não só na Ilha do Mel mas nas outras também, muito pouco registro desse processo, você tem em Paranaguá, em Antonina, em Morretes, um casario, espaços que foram construídos em função desse processo, mas nas ilhas não tem, a não ser quando você tem a Ilha das Peças e a Ilha do Mel usadas como ponto de engorda desses escravos para serem vendidos na Praça de Paranaguá mas mesmo assim não é muito grande, é pequeno (Entrevistado 09, 2023).

Segundo relatos da população nativa, a Ilha do Mel possui uma determinação histórica dos modos de vida a partir da colonização na mesma. Quando foi descoberto ouro na Baía de Paranaguá, o fluxo colonial português se dirigiu à região da Ilha. Paranaguá possui hoje o maior prédio público que é o Colégio dos Jesuítas, construído nesse período a partir de trabalho africano escravo. Apesar da dificuldade de encontrar registros escritos sobre a história da Ilha e região, quando chegou na mesma, a comunidade relatou que oralmente se sabe que a população escravizada, chegando nas praças de Paranaguá para serem comercializadas como objetos, eram descritas como “peças” que precisavam ser “consertadas” da viagem, sendo levadas para a Ilha das Peças e para Ilha do Mel.

[...] As pessoas vão alegremente passear na Ilha dos Peças, ver golfinho, aquilo um dia não vai demorar muito, aquilo vai ser fruto de uma expedição que vão lá não pra ver golfinho, mas para, as pessoas que professam a nossa religião, vão aprender a homenagear a todas que foram consertados lá (Entrevistado 09, 2023).

Conforme relatado, na contabilidade colonial portuguesa a identificação se dava a partir de quantas “peças” um navio trouxe e quantas destas chegavam vivas. A população escravizada era encaminhada para a Ilha das Peças e para Ilha do Mel, gerando registros transmitidos oralmente, reflexos desse passado e marginalização histórica vinda da colonização, o que atualmente, com o terreiro concretizado na Ilha, passa a realocar essa comunidade para um posicionamento de construção de coletividade, resgate histórico conjunto e um movimento de reaproximação, inclusive com as manifestações daquelas/es que um dia foram considerados “peças”, e hoje se apresentam como Pretas e Pretos Velhos.

Quando o fluxo colonial migrou para Minas Gerais devido à extração do ouro de aluvião, a matriz portuguesa na Ilha do Mel foi deslocada, ficando então ali as pessoas sem um ciclo econômico dominante. As matrizes indígena e africana que permaneceram, estruturaram a Ilha a partir de seus modos de vida:

Ao longo de mais de 100 anos, estruturou a matriz comportamental aqui, o que foi pra matriz indígena e pegou o barco que é indígena na forma de pesca que é indígena, na forma de se relacionar com a natureza é indígena, na relação familiar é indígena, todo comportamento aqui é indígena, então assim, a questão se coloca com essa dimensão temporal (Entrevistado 09, 2023).

[Se referindo a duas crianças andando sozinhas pela Ilha] Elas saem, rodam, todo mundo sabe de quem que é, todo mundo cuida, aqui a matriz indígena é assim. Você não tem o filho do outro. Ele é da aldeia (Entrevistado 09, 2023).

Uma história contada que ocorreu na Casa Redonda, foi a presença de uma mãe de uma das famílias tradicionais da Ilha, presenciando uma gira na assistência. Era uma gira de Pretos Velhos e Vovó Benta dirigia a mesma. Essa mãe havia passado pela situação do falecimento de um de seus filhos e procurava ajuda. Vovó Benta chamou essa mulher ao centro da roda de atendimentos dos Pretos e Pretas Velhas e disse que era para ela sentar e que teria uma pessoa que iria conversar com ela. Conforme os relatos, uma pessoa da corrente incorporou um espírito que começou a conversar com ela. A mulher falava para ele que não aceitava o fato do que seu interlocutor se dizia ser o seu filho. Ela referia que não acreditava:

[...] aí teve um momento que ela virou para o rapaz que tava falando para ela e disse, então se você tá dizendo que é ele, que você é meu filho, fala para mim, o que é que você gostava que eu fizesse para você quando eu chegava em casa? Ele falou: bolo de banana. A gira entrou em transe. Eu até hoje conto essa história e fico muito mexido com ela, então assim, **como que você vai pegar a matriz ocidental da universidade que te trouxe até aqui e explicar isso para ela?** [...] Então [...] a casa é redonda ela deu para nós algumas possibilidades, essa eu presenciei e posso ser testemunha disso, tem outra centenas (Entrevistado 09, 2023). [grifos meus].



Figura 7 - Registros do espaço reconhecido como Casa Redonda, aonde as estruturas de pedra paralelepípedo são reconhecidas pela comunidade como elementos preservados da antiga senzala (Pesquisa de Campo, 2023).

Atualmente, o espaço físico do TVB Ilha do Mel se encontra na vila de Encantadas, com um espaço de mata fechada ao fundo, um grande gramado com um congá à frente de madeira e imagens e alguidares das linhas de trabalho, como é no TVB Curitiba. Uma parede de madeira contorna o espaço.



Figura 8 - Terreiro Vovó Benta na Ilha do Mel (Pesquisa de Campo, 2023)

### 2.1.3 Da comunidade interna e externa

Vou acender velas para São Jorge  
A ele eu quero agradecer  
E vou plantar comigo-ninguém-pode  
Para que o mal não possa então vencer  
(Pra São Jorge, Zeca Pagodinho)

A comunidade participante do terreiro é diversa em termos social, econômico, racial, de gênero, regional, educacional, de orientação sexual, geracional, de acessos à tecnologia, justiça, de mobilidade e entre outros. Parte dessa pluralidade na comunidade vem do fato de que o terreiro se mantém aberto para diferentes individualidades e para todo e qualquer público independente das origens e particularidades.

Das lideranças do terreiro, a maioria provêm de uma mesma família, e é comum que casais que são Pai de Santo e Mãe de Santo dirijam juntos uma mesma gira. Da mesma forma, as pessoas participantes, quando em família, procuram frequentar com seus parentes as mesmas giras e trabalhos da comunidade. Existem pessoas da comunidade que se mantêm frequentando o terreiro desde seu início, geralmente assumindo cargos de liderança do que é conhecido pela “hierarquia” do espaço, assim como existe alguma rotatividade na entrada e saída de participantes por diferentes motivos.

Muitas pessoas participantes do terreiro moram no bairro Bairro Alto, ou seja, nos arredores do terreiro, assim como existem pessoas moradoras de várias regiões de Curitiba e região metropolitana. A grande maioria provêm de ambientes urbanos.

Como o terreiro disponibiliza giras no período noturno durante todos os dias da semana, com única exceção do domingo, a comunidade do terreiro se divide assumindo responsabilidades por cada dia e demais atividades do espaço. Nesse caso, é comum que as pessoas que frequentam o terreiro escolham as datas de participação de acordo com as possibilidades de folga de seus expedientes de trabalho.

Algumas pessoas da comunidade lideram projetos sociais do TVB e formam grupos que se encontram semanalmente para cumprir com suas responsabilidades nos trabalhos voluntários. Existe um envolvimento importante na responsabilização para manter ativos os projetos sociais, e neste aspecto o trabalho coletivo se mostra

exemplar. Além disso, os coletivos estabelecem a formação de vínculos conhecidos como “familiares”, entre Irmãs e Irmãos de Santo, aspecto importante na socialização da comunidade.

Talvez referir que a comunidade é diversa em tantos aspectos ignore um dos grandes pontos em comum que une as diferenças em meio social: A intolerância religiosa perpassada. Um dos aspectos centrais das discussões quando as pessoas são acolhidas no terreiro atravessa as origens e dentro delas, as dificuldades para assumir-se frequentador/a de um terreiro de Umbanda.

Existe o preconceito de não saber o que é umbanda, de dizer que é satânico, macabro, e não é (Entrevistado 01, 2022).

Desse modo, existem pessoas frequentadoras do terreiro que não comentam com suas famílias ou com as pessoas com quem convivem o fato de participarem de um Terreiro de Umbanda, até mesmo escondendo suas vestimentas e materiais no ambiente domiciliar. De outro modo, são relatadas no coletivo estratégias de enfrentamento à intolerância religiosa, de modo a assegurar uma organização coletiva contra o que é considerado crime no Brasil.

No plano normativo-constitucional a liberdade de religião e crença foi consagrada pelos constituintes como um direito fundamental no art. 5º, inciso VI da Constituição Federal de 1988 (CF/1988), ao estabelecer que é "inviolável a liberdade de consciência e de crença, sendo assegurado o livre exercício dos cultos religiosos e garantida, na forma da lei, a proteção aos locais de culto e a suas liturgias". Além disso, em específico, o 1º do art. 215 da CF/1988 impôs a obrigação ao Estado brasileiro a proteção das "manifestações das culturas populares, indígenas e afro-brasileiras, e das de outros grupos participantes do processo civilizatório nacional".

Vale frisar que a proteção especial conferida pela CF/1988 a essas manifestações culturais e religiosas não estão em conflito com a garantia da laicidade estatal no Brasil - atualmente prevista no art. 19, I da CF/1988 -, na medida em que a especial proteção conferida visa justamente garantir tais manifestações especialmente diante do contexto da discriminação e intolerâncias que ocorrem historicamente.

Regulamentando os dispositivos constitucionais, na esfera infraconstitucional o Estatuto da Igualdade Racial (Lei n. 12.888/2010) além de reproduzir o dispositivo da

garantia de liberdade de religião e crença no art. 23, detalha no art. 24 especificamente compreendendo os direitos das religiões de matriz africana:

Art. 24. O direito à liberdade de consciência e de crença e ao livre exercício dos cultos religiosos de matriz africana compreende: I - a prática de cultos, a celebração de reuniões relacionadas à religiosidade e a fundação e manutenção, por iniciativa privada, de lugares reservados para tais fins; II - a celebração de festividades e cerimônias de acordo com preceitos das respectivas religiões; III - a fundação e a manutenção, por iniciativa privada, de instituições beneficentes ligadas às respectivas convicções religiosas; IV - a produção, a comercialização, a aquisição e o uso de artigos e materiais religiosos adequados aos costumes e às práticas fundadas na respectiva religiosidade, ressalvadas as condutas vedadas por legislação específica; V - a produção e a divulgação de publicações relacionadas ao exercício e à difusão das religiões de matriz africana; VI - a coleta de contribuições financeiras de pessoas naturais e jurídicas de natureza privada para a manutenção das atividades religiosas e sociais das respectivas religiões; VII - o acesso aos órgãos e aos meios de comunicação para divulgação das respectivas religiões; VIII - a comunicação ao Ministério Público para abertura de ação penal em face de atitudes e práticas de intolerância religiosa nos meios de comunicação e em quaisquer outros locais.

Para assegurar o mandamento constitucional, no aspecto sancionador a legislação penal prevê, no capítulo dos crimes contra o sentimento religioso do Código Penal (Decreto-Lei n. 2.848/1940) há a previsão no art. 208 do crime de Ultraje a culto e impedimento ou perturbação de ato a ele relativo, pelo qual a realização do ato de “escarnecer de alguém publicamente, por motivo de crença ou função religiosa; impedir ou perturbar cerimônia ou prática de culto religioso; vilipendiar publicamente ato ou objeto de culto religioso”, com a pena de 1 mês a um ano, ou multa; bem como aumento da pena de 1/3 em caso de utilização de violência.

Recentemente o legislador brasileiro através da Lei n. 14.532/2023 tornou crime específico a injúria religiosa no art. 140, 3º do Código Penal, no caso da ofensa à dignidade que diz respeito a “[...] utilização de elementos referentes a religião [...]”, com pena de reclusão de 1 a 3 anos, ou multa. Ademais, a legislação infraconstitucional brasileira também trata em lei específica (Lei n. 7.716/1989) dos crimes que decorrem do preconceito de raça ou cor.

### 3 “PLANTA SÓ PRECISA DE SOL, CHUVA E TERRA”: A ÓTICA AGROECOLÓGICA, DA PRODUÇÃO AO CONSUMO ALIMENTAR

Na lua Oxóssi é Odé Odé-Odé, Odé-Odé  
 Rei de Keto Caboclo da mata Odé-Odé  
 Quinta-feira é seu ossé  
 Axoxó, feijão preto, camarão, amendoim  
 (Oxóssi, Roque Ferreira)

A Agroecologia, enquanto ciência do campo da complexidade (CAPORAL; COSTABEBER, 2009), implica em si a admissão da hibridação de saberes, da interdisciplinaridade e transdisciplinaridade entre campos do conhecimento. Sua abrangência não se restringe ao debate ambiental, mas integra as dimensões sociais, políticas, econômicas e éticas (HAVERROTH, 2011).

A Agroecologia propõe, a partir de uma abordagem sistêmica e holística, a contraposição do modelo produtivo que gerou um curso alterado de coevolução social e ecológica a partir do controle das forças produtivas (SEVILLA-GUZMÁN; GONZALEZ DE MOLINA, 1996), gerando uma verdadeira crise ecológica e social, a qual exige ser confrontada por propostas de desenvolvimento participativo, com formas de ação social coletiva, sendo este, o caso da Agroecologia (SEVILLA-GUZMÁN, 2001).

Diante do exposto, a Agroecologia contribui com as bases científicas para que seja possível a transição do modelo produtivo convencional, para agriculturas de base ecológica e para o desenvolvimento rural sustentável (CAPORAL; COSTABEBER, 2004), acumulando bases teóricas para as mudanças nas práticas agrícolas, em conjunto das mudanças nas relações entre atores sociais e recursos naturais, conjunto fundamental para o manejo dos agroecossistemas (CAPORAL, 2009).

A Agroecologia necessita de uma construção teórica que se vincule a uma práxis intelectual alternativa ao capitalismo, onde os conhecimentos das ciências naturais sejam integrados aos conhecimentos das ciências sociais (SEVILLA GUZMAN; GONZALEZ DE MOLINA, 1996). Tais bases epistemológicas reforçam a influência da construção histórica do conhecimento, como aspecto inegável na construção do paradigma agroecológico, e ao mesmo tempo como campo negligenciado pela ciência convencional (CAPORAL, 2009).

Trata-se de um rompimento do paradigma convencional, cartesiano e reducionista de ciência. A Agroecologia se compromete com a construção das bases de um novo paradigma científico e epistemológico, o qual se nutre para além das disciplinas científicas, na soma dos saberes, conhecimentos e experiências dos sujeitos sociais envolvidos (CAPORAL, 2009).

Assim, Machado e Machado Filho (2014) advertem sobre os preconceitos gerados ao tratar da sabedoria ancestral que contempla a Agroecologia. Faço a ressalva de que estes autores definem a Agroecologia em seu campo de prática agrícola: “[...] forma de agricultura” (MACHADO; MACHADO FILHO, 2014, p. 35); “[...] um método, um processo de produção agrícola – animal e vegetal” (MACHADO; MACHADO FILHO, 2014, p. 36); “[...] tecnologia” (MACHADO; MACHADO FILHO, 2014, p. 40); não abordando a mesma enquanto ciência complexa, interdisciplinar e multidimensional, como antes posicionado.

Ainda assim, a crítica destes autores referente ao reducionismo imposto ao tratar a Agroecologia como um método “de retorno às cavernas”, ancestral, de culto ao trabalho físico e penoso, é relevante ao compreender que das várias acepções abarcadas pela Agroecologia, existem aquelas equivocadas e deformadas, em especial quando a julgam como sinônimo de atraso, improdutividade ou exclusiva para pequena escala (MACHADO; MACHADO FILHO, 2014).

Como se pode ver, o “culto ao passado” não define o que a Agroecologia intenciona em suas práticas, bem como, não significa que a mesma defenda o uso de condutas não-ocidentais, ou recuse as tecnologias e técnicas modernas. Ela convoca a vislumbrar um futuro com a garantia de alimentos, de cidadania e de proteção da natureza como combate à crise civilizatória atual (MACHADO, 2013).

Para tanto, é preciso encará-la em sua complexidade, que se sobrepõe ao reducionismo do manejo agrícola. Altieri (2012) corrobora com três acepções para a Agroecologia, sendo elas: a *teoria crítica*, emitindo tanto as críticas à agricultura industrial, quanto as bases teóricas para o desenvolvimento de agroecossistemas sustentáveis; a *prática social*, que carrega em si a essência da teoria agroecológica; o *movimento social*, trazendo aqui a relevância dos sujeitos sociais que constroem a Agroecologia na prática, na teoria e na militância.

Mas, acima das diferentes perspectivas sobre a sua definição, existe uma percepção coletiva sobre a articulação necessária entre o conhecimento científico e o conhecimento popular na construção de um corpo de conhecimentos que garante em sua essência o diálogo de saberes capaz de lidar com a complexidade das redes, da agência humana e da heterogeneidade dos saberes (SCHMITT, 2013).

E nesse mote, é vital perceber que construir o conhecimento agroecológico a partir da heterogeneidade dos saberes assume em si, a ocorrência de dinâmicas de acordos, desacordos e negociações entre diferentes mundos, sistemas e formas de conhecimento, e que para isso, é preciso colocar em pauta os sujeitos sociais e suas diferentes visões de mundo como processos cruciais na análise das dinâmicas socioambientais (SCHMITT, 2013). Uma das situações observadas à campo, por exemplo, foi a produção de jabuticabeiras em um dos domicílios. A pessoa utilizava cal hidratado para impedir que insetos e pássaros se alimentassem da sua produção de jabuticabas, porém referindo que aprendeu em um “vídeo” a deixar uma parte das jabuticabas sem o cal, destinando essa parcela para os insetos e animais, porque afinal, “[...] Eles também são filhos de deus” (Pesquisa de Campo, 2023).

Coloca o casca do ovo virada pra cima, porque daí a mosca que traz o pulgão vai na casca, porque ela tem cálcio. Se faz muito isso quando tem horta, couve plantada. Outra coisa que aprendi com a minha avó quando você tem um vasinho vazio, pega um pouco de fumo dentro do armário, um pouquinho só, um punhadinho, desrosqueia, esse pouquinho você coloca um pouco de água morna e deixa curtindo. Depois que está bem escuro você esborrifa na planta. Na verdade o fumo já vem agrotóxico. Mas aprendi isso. Mas dá pra fazer isso na arruda, em planta comum daí a gente faz esse com um pouquinho de água e sabão. São coisas que a gente aprendeu no sítio, coisas naturais (Entrevistado 05, 2022).

Alecrim é pouca água e mais sol (Entrevistado 08, 2022).

Nós ali no sítio plantávamos milho e feijão junto porque eles aproveitavam para colher por ser da mesma estação, mesmo período, mês, e também pra aproveitar a haste do milho, então fazia com espaçamento, tantos passos, um feijão, dois três passos, o milho, então se colhia junto, aproveitava o pouco espaço. Esse conhecimento é do índio, quem passou para o branco foi o índio (Entrevistado 05, 2022).

Parte da produção da melancia e abóbora era destinada aos porcos. Cavalos amam cenoura, maçã. E coelho não é a cenoura, coelho é verde, é folha de couve flor, é alface, é couve. Não é o que mostra na televisão, a realidade é outra (Entrevistado 05, 2022).

Essa perspectiva da racionalidade ecológica dentro dos sistemas agroecológicos tem em suas práticas a base no conhecimento tradicional dos povos,

que sustentam a grande diversidade de culturas, a preservação dos solos e da água e os sistemas de produção complexos e biodiversos (ALTIERI, 2012):

Você vê com outros olhos uma planta, uma flor, você vê com outros olhos, você vê, meu deus olha que planta [...] o medo de cortar uma árvore sabe, de saber que ali tem vida, sabe, parece que a gente se conecta mais à terra, porque a terra é vida, e quando você chega nessa dimensão de entender que a terra é vida então qualquer coisa que você tire dali te dói, e não tem como você falar, te dói, te dói aqui dentro, meu deus porquê, uma árvore se arrancar, mas porquê... ficou tantos anos aí, 300, 400 anos, e o homem vem... (Entrevistada 10, 2023).

Inclusive, a perda das sementes crioulas a partir da imposição das sementes geneticamente modificadas gera uma perda conjunta da diversidade cultural, incluindo aqui aspectos que se aplicam à presente pesquisa, já que as sementes crioulas são usadas também em cerimônias religiosas. Nesse sentido, parece que a preservação da agrobiodiversidade precisa, e acontece, em conjunto da preservação da diversidade cultural (ALTIERI, 2012).

Falar em diversidade cultural direciona nossos olhares aos sujeitos sociais, que a partir de seus conhecimentos tradicionais e populares, produzem Agroecologia. Caporal, Costabeber e Gervásio (2009) citam sujeitos sociais que integram a construção da ciência agroecológica a partir de seus saberes e práticas, caso de agricultoras/es, povos indígenas, povos da floresta, pescadoras/es, comunidades quilombolas, entre tantos outros que agregam o potencial endógeno, ou seja, o elemento de contribuição com os fatores socioculturais e agroecossistêmicos locais, a serem contemplados em processos de transição agroecológica e de redesenho de agroecossistemas.

Nas práticas das religiões afro-brasileiras, os alimentos possuem caráter central. Dito isso, há de se pensar sobre como as origens dos mesmos se relacionam com esta perspectiva. Existem identificações de que a comida deve ser pensada e ritualizada em todas as etapas do processo produtivo. Neste sentido, o circuito industrial hegemônico e os mercados controlados pelo grande capital não atendem às necessidades dos povos de terreiro e da rede de pessoas e serviços que circundam os terreiros (CARVALHO, 2011).

Na visão do povo de santo, os produtos da grande indústria (e muito particularmente os alimentos industrializados) são objetos sem axé, que não podem ser oferecidos aos orixás, ao ori ou aos eguns: sua energia está comprometida pela própria natureza despersonalizada, profana e inclusive

violenta que caracteriza a produção massificada capitalista. O filho de santo não sabe por quais mãos passou o produto, em que tipo de condição espiritual estavam os que confeccionaram, testaram, empacotaram, armazenaram, transportaram, distribuíram e que finalmente venderam os produtos, sejam eles frutas, legumes, carnes, roupas, adornos, etc (CARVALHO, 2011, p. 38).

O povo de santo, tem em seu modo de vida e alimentação, o cultivo de plantas alimentícias e medicinais em variedade e sem uso de agrotóxicos (CARVALHO; ALBERTO; PEREIRA, 2014) e livre de transgênicos, necessitando ter uma procedência segura, já que a comida é parte essencial do sagrado, e havendo a necessidade da construção de políticas públicas efetivas para a Segurança Alimentar e Nutricional dos povos de terreiro (SANDRALI DE ÒSUN; WINNIE DE YEMANJÁ, 2017).

Atualmente, isso não é só Brasil, é internacional, então tem uma preocupação muito grande devido ao agrotóxico, que chamam de defensivo agrícola. É veneno. Veneno pesado. Então o pessoal tá começando a fazer... eu mesmo tenho algumas coisas em casa, mas não pra alimento, mais pra banho de ervas, essas coisas. Mas eu pretendo... como a gente mora em apartamento fica mais difícil cultivar, mas eu pretendo botar umas ervazinhas, uns temperinhos (Entrevistado 08, 2022).

Se por um lado os povos e comunidades de terreiro possuem na alimentação e na comensalidade o caráter central de suas manifestações religiosas e culturais, por outro, a busca por um processo produtivo adequado de acordo com o que lhes é ideal parece trazer novas complicações em relação ao acesso. No TVB, entre os participantes da pesquisa, foi relatado dificuldades para aquisição de alimentos devido ao ambiente urbano em que moram atualmente. Ouvi, algumas vezes, que houve uma modificação no hábito alimentar a partir do ambiente vivido. Quando o ambiente era rural, conseguiam plantar para consumo, o que não é mais possível morando em apartamentos no ambiente urbano. Foi relatado a sensação de ficar reféns do que a cidade disponibiliza, ou aqui, entendendo como a perda da Soberania Alimentar (SOBAL), que não trata apenas da produção, mas também da outra ponta da cadeia alimentar, o consumo.

A dificuldade de acesso aos alimentos orgânicos por povos de terreiro foi observado por Lima e Medeiros (2012) quando, mesmo se priorizando o cultivo de alimentos pelos/as próprios/as umbandistas, existem situações-limite, especialmente financeiras, que levam os/as mesmos/as a adquirir os alimentos em mercados convencionais, incluindo produtos industrializados; além dos obstáculos para acessar

elementos simbólicos para a produção, como o fogão à lenha, que também é identificado como parte importante dos processos ritualísticos na produção de alimentos.

[Comentando a respeito dos alimentos recebidos por doação para produção na cozinha] “Não sabemos a origem [...] eles mandam pra gente sabe, repolho, alface, chuchu, eles colhem em algum lugar, não sei aonde, mas colhem e mandam pra gente” (Entrevistada 04, 2022).

[Comentário à respeito dos alimentos recebidos via xepa] “Ali acho que não tem ninguém que produza sem veneno porque ali é o que é vendido **normal**” (Pesquisa de Campo, 2022).

Interessante observar que existe um distanciamento das relações de produção dos alimentos ao ponto de se desconhecer os modos de cultivo. Ainda, no segundo relato acima, a pessoa explana que provavelmente os alimentos recebidos da doação contenham agroquímicos, uma vez que provêm de uma venda “normal”. Ora, a naturalização da produção de alimentos com agroquímicos coloca o campo da produção orgânica e agroecológica como alheia ao “normal”, como uma produção diferenciada ou especial. Muitas vezes os alimentos com agrotóxicos são ditos “convencionais”, mas não seriam “convencionados” a esse espaço privilegiado de naturalização? O alimento “normal”, não deveria ser aquele sem agroquímicos, em conformidade com a produção intrínseca da natureza?

Em tempos anteriores, o cultivo dos alimentos utilizados em terreiros era praticado em hortas, galinheiros e currais, seguindo a lógica da pluricultura e da preservação da natureza, intrínsecos aos povos de terreiro. No entanto, essa prática de produção foi reduzida a partir das novas relações de consumo da sociedade capitalista, reprimindo as práticas de produção na terra, e mantendo, tão somente, as preservações das tradições culinárias (SANDRALI DE ÒSUN; WINNIE DE YEMANJÁ, 2017).

Essa relação descrita é observada no TVB, considerando que a preservação das tradições culinárias na cozinha, nas festas, nos trabalhos e nos amalás é bastante presente, mas também é presente a dificuldade para uma produção maior de alimentos na terra para autoconsumo. O jardim, os canteiros e as plantas existentes nas pequenas hortas no terreiro são produzidas pela própria comunidade a partir de mutirões, onde concentram-se nos cuidados de semeadura, poda, rega, replantio, plantio de novas variedades, objetivando os cuidados para haver manutenção, sem a

necessidade de reposição. Também importa considerar que os muros do terreiro não limitam as relações da comunidade com a vegetação, já que corriqueiramente são relatadas as mudanças nas formas de se relacionar com as plantas nos ambientes das cidades. Maior atenção para as plantas nas ruas, discussões sobre identificações de plantas nas redes sociais do terreiro, coleta urbana, troca de mudas e sementes e até mesmo prescrições de plantas para cuidados em saúde são permeados pelos interesses construídos coletivamente.

A população na Ilha do Mel, apesar de possuir certo espaço nas casas para produzir hortas, tem outra dificuldade para um auto cultivo: a terra, predominantemente arenosa, não é apropriada para plantio direto.

A gente produz muito pouco [...] lá em casa a gente tem muita pouca coisa, você tem que trabalhar a terra aqui pra poder ter alguma coisa (Entrevistado 09, 2023).

Nesse caso, existe a necessidade da preparação da terra, contando com uma sabedoria construída intergeracionalmente e coletivamente:

[...] Peguei as caixas, preparei com areia, fui lá, preparei, ali foi proposital, aqui vai ser canteirinho de hortelã, aqui de guiné, aqui de arruda, [...] daí pedras, areia preta [...] você mistura, joguei uma base de orgânico, aí coloquei areia de novo, folhas e vai fazendo, hora que estava pronto, aí tem uma redinha pra areia não cair (Entrevistada 10, 2023).

Na Ilha do Mel, considerando que a logística para coleta do lixo possui suas particularidades, as pessoas começaram simplesmente a jogarem cascas e sementes na terra de forma despretensiosa, gerando algumas plantas espontaneamente.

Então a gente joga junto com a bananeira, então ali por exemplo tem um pé de mamão que nasceu junto das sementes, eu joga tudo ali [...], tem um pé de abóbora, maracujá, mamão, melão (Entrevistada 10, 2023).

A condição de distanciamento dos povos de terreiro ao acesso aos alimentos de qualidade ampla<sup>2</sup>, também caminha em conjunto de outras problemáticas e violações de direitos. A prevalência de Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) com povos de terreiros, por exemplo, apresentou-se em pesquisa no Piauí, duas vezes

---

<sup>2</sup> Qualidade ampla, segundo Prezotto (2002) é um conceito que busca ultrapassar a qualidade estética isolada imposta aos alimentos, na prerrogativa de que este deve ser analisado a partir da multiplicidade de fatores que determinam suas características, como os aspectos sanitários, nutricionais, ecológicos, organolépticos, sociais, culturais, de facilidade de uso, entre outros.

superior em relação à média de IAN do povo brasileiro, ferindo com o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) mesmo entre indivíduos de terreiro beneficiários de programas sociais (CARVALHO; ALBERTO; PEREIRA, 2014).

Aqui cabe trazer algumas definições, adentrando no campo da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) visando uma interpretação com maior alcance. A SAN é um conceito definido pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN (Lei nº 11.346, de 15 de Setembro de 2006) como:

Art. 3. A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

A LOSAN ainda declara que a consecução do DHAA e da SAN demanda a garantia da Soberania Alimentar, como explicitado: “[...] que confere aos países a primazia de suas decisões sobre a produção e o consumo de alimentos” (BRASIL, 2006, art. 5º), ou conforme definição do Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar, em 2001, a SOBAL se configura como:

*(...) el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la Diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental (FORO MUNDIAL SOBRE SOBERANÍA ALIMENTARIA, 2001, p. 5-6).*

Bezerra (2010) propôs a união destes termos de modo a fazer menção a uma compreensão ampliada da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN):

*(...) o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o acesso regular e permanente a uma alimentação saudável, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, a luz do direito humano à alimentação adequada e saudável para toda a população. A Soberania e Segurança Alimentar (SSAN) deve ser pautada na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, além de ser totalmente baseada em práticas alimentares promotoras da saúde, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais (Bezerra, 2010, p. 26).*

A violação da SAN para esses povos<sup>3</sup>, a partir da “[...] apropriação do seu território e a inserção de componentes e métodos prejudiciais à sua força vital e a ineficácia do poder público em efetivar políticas de acesso aos bens e serviços necessários para melhoria das condições de vida” (SANDRALI DE ÒSUN; WINNIE DE YEMANJÁ, 2017, p. 728), é parte da problemática da subalternidade vivida pelas comunidades tradicionais de matriz afro-brasileira, o que também sofre influências a partir das condições temporais e espaciais.

Ora, a comunidade de terreiro não se encontra alheia às alterações temporais e espaciais sofridas pelos sistemas agroalimentares. Triches e Schneider (2015) analisam que as alterações nos modelos de produção e consumo são influenciadas por diferentes perspectivas de desenvolvimento dentro do sistema capitalista, e que o distanciamento entre a produção e consumo gerou consequências para ambos os polos.

Um dos problemas que considero presente no campo do consumo alimentar, por exemplo, é a falta da Soberania Alimentar, quando não se torna possível escolher o que consumir ou se sente vulnerável em relação às decisões tomadas no campo da produção:

[...] As leis brasileiras com relação a alimentação, tem muita coisa assim é básica, mas tem muitas que deveriam ser mais rigorosas. Por exemplo, é permitido quantas gramas de insetos que é permitido? Gente pelo amor de deus, aquilo ali não era pra ser permitido. Tem como fazer a rigor a separação daquela sujeira? A tecnologia é pra isso. A, mas custa caro, vai onerar. É melhor do que criar um problema sanitário. Então tem muita coisa que ainda tem que mudar. [...] Primeiro tem que ser a qualidade de vida. Depois o resto. (Entrevistado 08, 2022).

[Se referindo aos agrotóxicos] tem muitos utilizados aqui que na União Europeia não é permitido né. E o Brasil aceita. (Entrevistada 07, 2022).

Então você entendeu que esse lance do alimento ele tem várias possibilidades, e às vezes as pessoas são manipuladas pelo mercado que

---

<sup>3</sup> O tema da SAN, do Território, da Sustentabilidade e da Agricultura Familiar tiveram a possibilidade de se tornarem visíveis para a sensibilização de políticas públicas para os Povos e Comunidades de Terreiro com o marco em 2005, quando estes se inserem na Comissão Nacional de Povos e Comunidades Tradicionais (CNPCT), com representação pela Associação Nacional Cultural de Preservação do Patrimônio Bantu (ACBANTU) e pela rede de Comunidades Organizadas da Diáspora Africana, pelo Direito Humano à Alimentação Adequada (REDE KÔDIA) (FERREIRA, 2017). A CNPCT foi criada em 2004, presidida pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) e secretariado pela Secretaria de Políticas para o Desenvolvimento Sustentável do Ministério do Meio Ambiente (MMA) (BRASIL, [s.d.]).

dita ordem, você tem que fazer isso, você tem que fazer aquilo outro. O mercado mais ditador que existe é o *fast food* (Entrevistado 08, 2022).

A vulnerabilidade das pessoas enquanto consumidoras dos sistemas agroalimentares é referida pela falta da possibilidade de decidir o que consumir, representando sua IAN. Além disso, são frequentemente relatadas as mudanças nas possibilidades alimentares quando passaram a morar no ambiente urbano e acessar o que há de alimentação disponível nesse espaço. Nesse caso, as pessoas estão expostas à uma grande variedade de produtos processados e ultraprocessados, caracterizando os pântanos alimentares, e possuem dificuldade de encontrar alimentos *in natura* e minimamente processados, sobretudo os agroecológicos e orgânicos, caracterizando então uma exposição aos desertos alimentares.

[Moradora na Ilha do Mel] [...] Não existe aquela fruta orgânica, você não tem um local onde você veja aqui só fruta orgânica, fruta que não tenha, não, se houvesse uma banca que só tivesse frutas orgânicas, acho que muita gente ia, sabe assim, seria muito bom, a gente não sabe a origem, é uma coisa que a Ilha poderia pensar nessa *vibe*, vem com certeza do CEASA de Curitiba, com certeza trazem de lá, é bem mais caro aqui, o custo de vida aqui é muito alto, a alimentação é muito alta (Entrevistada 10, 2023).

Um diálogo que presenciei durante uma gira de Exus, entre um consulente e uma entidade, expôs uma posição oposta em relação ao que se concebe por necessidade de uma planta.

Entidade: No que você trabalha?

Consulente: Agronegócio.

Entidade: O que é isso?

Consulente: Eu vendo fertilizante.

Entidade: Veneno?

Consulente: Não, não é agrotóxico, é fertilizante, é alimento para as plantas.

Entidade: Planta só precisa de sol, chuva e terra.

(Pesquisa de Campo, 2022).

De um lado, o entendimento de que fertilizante é “alimento” para plantas, de outro, o entendimento de que sol, chuva e terra são tudo que uma planta necessita. O que é necessário para uma produção pode sofrer influências do mercado agroquímico, inclusive no que é relatado pela transgenia:

A ideia do transgênico no princípio, na década de 70, era de aumentar a produção porque se previa que no futuro a humanidade ia crescer muito a população e precisava de comida. Então a ideia era essa. Só que no meio do caminho, o transgênico se transformou numa arma da indústria (Entrevistado 08, 2022).

Vandana Shiva em “Stolen Harvest: The Hijacking of the Global Food Supply” (2000) refere justamente que as grandes corporações ligadas ao agronegócio têm

exercido seu controle não apenas pela produção e colheita, mas pela própria natureza através da engenharia genética e do patenteamento das sementes. Além disso, estão impondo sua lógica econômica em detrimento da diversidade de culturas (SHIVA, 2000). A mesma autora em “Monocultures of the Mind: Perspectives on Biodiversity and Biotechnology” (1993) inclusive contrapõe essa idealização da transgenia como proposta para evitar a fome, argumentando que a transgenia resulta e objetiva um patenteamento que cria um controle corporativo sobre os recursos genéticos e agricultura (SHIVA, 1993).

A partir das análises dessa seção e da minha observação da comunidade em questão, pude depreender que existem conhecimentos ancestrais vivos nas práticas agrícolas nos pequenos espaços de produção, no entanto, a falta de uma horta comunitária e que possibilite mais liberdade para cultivo de múltiplas variedades acaba limitando a transmissão desses conhecimentos e também amplifica as situações de IAN vividas pela falta da oportunidade de decidir o que plantar e o que comer.

Muitos conhecimentos relacionados ao plantio, rotação de culturas, conservação do solo e de outras práticas agrícolas são acessados à medida que a necessidade do ambiente se mostra presente, o que me faz reforçar a importância dos mutirões nas hortas para construção e reprodução desse conhecimento. Parte dessas práticas decorrem das histórias vividas no ambiente rural anteriormente à vinda dessas pessoas para a meio urbano, gerando situações de saudosismo da época em que se garantia uma produção alimentar a partir da própria SOBAL.



Figura 9 – Hortas e canteiros domiciliares em pequenos espaços (Pesquisa de Campo, 2023)

### 3.1 “NINGUÉM SAI DA CASA DA VÓ COM FOME”: O trabalho coletivo para alívio da perversidade da fome

Eu andava perambulando sem ter nada pra comer  
Eu pedi às santas almas para vir me socorrer  
Foi as almas que me ajudou  
Foi as almas que me ajudou  
(Fui Pedir às Santas Almas, Clementina de Jesus)

A inquietação com a fome é nitidamente a maior motivação para os projetos sociais existentes no terreiro. Inquietação esta que poderia ser muito bem fundamentada simplesmente em pesquisas e inquéritos que informam sobre o aumento na prevalência da Insegurança Alimentar e Nutricional nas diversas regiões do Brasil e que atinge de maneira mais severa as populações historicamente marginalizadas (REDE PENSSAN, 2022), mas que ocupa no terreiro o espaço prático de famílias solicitando alimentos e até mesmo com o pedido de consultas com entidades espirituais, aonde a solicitação é de apoio ou “abertura de caminhos” para conseguir alimentos para a família.

O II VIGISAN, conduzido pela REDE PENSSAN com a coleta de dados no Brasil entre 2021 e 2022, demonstrou, por exemplo, que 125,2 milhões de pessoas residentes em domicílios passavam por Insegurança Alimentar e Nutricional e que destas, 33 milhões viviam a Insegurança Alimentar e Nutricional grave, em situação de fome. No Sul do Brasil, 51,8% da população esteve em Segurança Alimentar, 26,5% em IA Leve, 11,8% em IA Moderada e 9,9% em IA Grave (REDE PENSSAN, 2022).

O terreiro se organiza com vários projetos que buscam estancar a fome no âmbito que lhe é possível, ainda que seja preciso lembrar que nos campos das lutas sociais a sociedade civil organizada tem o papel de exigir a efetivação na realidade fática de cumprir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) pelo Estado. Enquanto se exige o dever do Estado de cumprir com o DHAA, se manifesta a luta com projetos sociais para assumir uma responsabilidade coletiva por sanar a fome, conforme o que Betinho, o sociólogo Herbert de Souza já dizia em 1993: “Quem tem fome, tem pressa”.

Um exemplo é a ação que ocorre enquanto são servidos os pães da Vovó Benta, além de serem passados informes para a comunidade do Terreiro, também há o oferecimento de ajuda para quem estiver em situação de Insegurança Alimentar e Nutricional. É referido que “Ninguém sai da casa da vó com fome”, então se alguém que estiver visitando o terreiro estiver “com armários vazios”, que se dirija às

lideranças do terreiro ao final da gira para que seja entregue pacotes de arroz, feijão, macarrão e outros alimentos disponíveis para estas pessoas.

Importa dizer, que os projetos sociais aqui referidos ocorrem com permissão e apoio da Prefeitura Municipal de Curitiba (PMC-PR).

### 3.1.1 O PROJETO XEPA SOLIDÁRIA

O projeto Xepa Solidária acontece desde 2019, sendo três etapas principais: a de coleta da xepa, a seleção e a entrega.

Na primeira etapa de coleta, as filhas e filhos do terreiro vão semanalmente até a Praça 29 de Março e ao Mercado Regional do Cajuru, entregam às e aos feirantes caixas plásticas de hortifrúti. As/aos feirantes colocam nas caixas alimentos que não terão valor comercial: seja por não se enquadrarem esteticamente nos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQs), seja por conterem alguma avaria e que seriam descartados. Neste caso, por conhecerem o projeto do terreiro, fazem as doações da xepa e a comunidade do terreiro recolhe as caixas ao final das feiras, levando até o espaço físico do terreiro.



Figura 10 - Recolhimento dos alimentos vindos das xepas no terreiro (Pesquisa de Campo, 2022).

Na segunda etapa da xepa, ocorre a seleção dos alimentos. Nessa etapa, toda a xepa é pesada em balança de plataforma na área do terreiro, registrada quantitativamente e então ocorre a seleção dos alimentos próprios e impróprios para consumo. Os próprios para consumo são pesados novamente para registro quantitativo do que é entregue para a comunidade. Trata-se de aproximadamente 500kg de alimentos à cada coleta de xepa, ou seja, à cada semana.



Figura 11 - Pesagem e registro dos alimentos recebidos da xepa (Pesquisa de Campo, 2022).

**PROJETO XEPA SOLIDARIA**

INSTITUICAO TERRACOM UNIV. FEDERAL DO RIO DE JANEIRO DATA: 02/08/2023

QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR	QUANTIDADE
1	CAIXA	6,00	1
1	CAIXA	2,00	1
3	CAIXA	22,00	3
1	CAIXA	10,00	1
1	CAIXA	11,50	1
1	CAIXA	16,00	1
1	CAIXA	5,00	1
1	CAIXA	12,00	1
1	CAIXA	6,00	1
1	CAIXA	7,50	1
1	CAIXA	11,00	1
1	CAIXA	4,00	1
1	CAIXA	26,00	1
1	CAIXA	8,00	1
1	CAIXA	4,00	1
1	CAIXA	20,00	1
		145,00 kg	
TOTAL			

2 de 3

**CONTINUA** 22/01/2023

QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR	QUANTIDADE
1	CAIXA	10,00	1
1	CAIXA	5,00	1
1	CAIXA	18,00	1
1	CAIXA	14,00	1
1	CAIXA	23,00	1
1	CAIXA	22,00	1
1	CAIXA	8,00	1
1	CAIXA	10,00	1
1	CAIXA	13,00	1
1	CAIXA	4,00	1
1	CAIXA	6,00	1
1	CAIXA	14,00	1
1	CAIXA	10,00	1
1	CAIXA	7,50	1
1	CAIXA	20,00	1
1	CAIXA	14,00	1
1	CAIXA	2,00	1
1	CAIXA	13,00	1
		286,20 kg	

Figura 12 - Registro interno dos alimentos recebidos da xepa (Pesquisa de Campo, 2023).



Figura 13 - Exemplo de alimentos não comercializados nas feiras devido à inadequação estética nos Padrões de Identidade e Qualidade e doados para o TVB (Pesquisa de Campo, 2022).

A figura 13 demonstra alimentos em um formato considerado inadequado para a comercialização, ou fora do Padrão de Identidade e Qualidade exigido, puramente estético, para conter um valor econômico. Conforme Sirota, Anjos e Costa (2016) esta classificação seleciona os alimentos considerados adequados antes mesmo de

chegar aos mercados, nos grandes centros de distribuição, retirando a soberania de quem consome de escolher o próprio padrão de consumo.

Na xepa em questão, os alimentos que não se encontraram como adequados conforme os PIQs e foram descartados pelos feirantes, são recebidos no terreiro, organizados e distribuídos para uma região em situação de vulnerabilidade social.



Figura 14 - Seleção dos alimentos da xepa (Pesquisa de Campo, 2022).

Na sequência, na etapa da entrega, são levados em dois pontos principais da comunidade próxima ao terreiro. Um ponto é na Rua José de Oliveira Franco, nº 2837, no Bairro Alto, e outro ponto de entrega é na Rua Paulo Turkiewicz, nº 180, no bairro Tarumã. Nestes espaços de entrega também ocorrem a doação de absorventes íntimos para mulheres em situação de pobreza menstrual, referente ao projeto Ciclos de Amor.



Figura 15 - Distribuição da xepa (Pesquisa de Campo, 2022).

Alguns alimentos da xepa são encaminhados à cozinha do terreiro, aonde são destinados à compor as marmitas solidárias.

### **3.1.2 “NÃO DÁ PARA A GENTE FAZER O BEM DUAS VEZES? OFERECER A XANGÔ E DAR A QUEM TEM FOME?” AS MARMITAS SOLIDÁRIAS**

Em 2014, o espaço do Cantinho da Vó era utilizado para produção das marmitas solidárias, projeto esse que foi o pioneiro do terreiro em termos de projetos sociais. Eram 50 marmitas distribuídas nas terças-feiras contendo arroz, feijão, legumes e carne de frango produzidas no fogão à lenha e distribuídas em diversos pontos de Curitiba para pessoas em situação de rua, em especial na Praça Tiradentes, na Praça 19 de Dezembro e na Rua Engenheiros Rebouças, esquina com a Conselheiro Laurindo, em frente ao Instituto Ambiental do Paraná (IAP), hoje Instituto Água e Terra (IAT).

Aos poucos, as marmitas passaram a ser entregues nas segundas-feiras e terças-feiras, e após um tempo, passaram a ser entregues de segundas-feiras às sextas-feiras. De 50 passaram a aumentar a quantidade diária, chegando a 135 marmitas, ocorrendo o apoio de pessoas que apadrinharam o projeto e realizavam doações, divulgações do projeto e mesmo a distribuição em 5 pontos diferentes em Curitiba.

A partir de então, iniciaram em 2017 a participação no projeto Expresso Solidário através da PMC, quando um ônibus biarticulado passou por uma reforma e conteve mesas e cadeiras para as pessoas se alimentarem dentro do mesmo. A partir do final do ano de 2019 o projeto que contou com as marmitas do TVB foi o Mesa Solidária.

Atualmente as marmitas são produzidas na cozinha do terreiro, espaço que possui equipamentos industriais e que trabalha seguindo as normas sanitárias vigentes. São mais de 750 marmitas distribuídas semanalmente, nas instalações do Mesa Solidária e Escola de Segurança Alimentar e Nutricional Patrícia Casillo, sob o Viaduto do Capanema, e na Mesa Solidária Luz dos Pinhais, na Praça Tiradentes. Ou seja, o projeto que antes distribuía marmitas nas ruas para a população, hoje distribui dentro de instalações da ação conjunta Mesa Solidária, de órgãos da Prefeitura Municipal.



Figura 16 - Alimentos sendo produzidos para as marmitas solidárias (Pesquisa de Campo, 2022).



Figura 17 - Produção das marmitas na cozinha (Pesquisa de Campo, 2022).



Figura 18 - Marmittas prontas para serem encaminhadas aos pontos de entrega (Pesquisa de Campo, 2022).



Figura 19 - Marmittas solidárias organizadas para distribuição (Pesquisa de Campo, 2022).



Figura 20 - Ponto de entrega das marmitas solidárias na instalação Mesa Solidária da Praça Tiradentes (Pesquisa de Campo, 2022).



Figura 21 - Ponto de entrega das marmitas solidárias na Mesa Solidária e Escola de Segurança Alimentar e Nutricional Patrícia Casillo (Pesquisa de Campo, 2022).

No terreiro, existe uma funcionária contratada para trabalhar na cozinha, e esta reúne outras pessoas, em média quatro diariamente, para trabalhar voluntariamente no apoio à produção das marmitas. Para a entrega das marmitas que ocorre diariamente às 18 horas, pessoas se voluntariam para levar as mesmas aos espaços da Mesa Solidária e entregar.

Outras modificações são percebidas para as pessoas voluntárias que fazem as entregas das marmitas. Dentre elas, a alteração que ocorreu ao longo dos últimos anos no perfil das pessoas consumidoras. Antes se percebiam especialmente homens na idade adulta recebendo as marmitas. Hoje, são relatadas a presença de famílias com mulheres, gestantes, crianças, idosos e também o perfil de estrangeiros recebendo as marmitas e referindo que se trata da única refeição adquirida no seu dia.

A origem dos alimentos que são utilizados na produção das marmitas solidárias é de doações. Algumas pessoas apadrinham anonimamente doações com periodicidade. Existe uma organização interna também de pedido de doações para

serem entregues nos dias específicos de cada trabalho nas giras. De segunda-feira à sábado, respectivamente, os alimentos solicitados em cada dia são: Repolho, cebola, abobrinha, batata, alho/óleo e cenoura. Parte desses alimentos são angariados através dos amalás coletivos.



Figura 22 - Doações de alimentos para marmita solidária (Pesquisa de Campo, 2022).

Os amalás coletivos acontecem mensalmente na semana de comemoração de cada Orixá. Em Janeiro, por exemplo, na semana de comemoração de Oxóssi, são

levados os respectivos alimentos em cada dia e colocados sobre uma mesa próximo do congá, aonde se reúnem em orações, cantos e diálogos sobre o significado de cada Orixá. Posteriormente à essa junção de insumos, estes são levados até a cozinha para serem utilizados na produção das marmitas solidárias.

Importa destacar que anteriormente à essa proposta de reunir alimentos para os amalás que posteriormente são levados para as marmitas solidárias, eram organizados amalás coletivos com os alimentos priorizados para cada Orixá, como refere Alvarenga (2017), ao relatar que a individuação a partir do alimento não se resume apenas à manipulação individual, mas também às particularidades das divindades, que possuem predileções alimentares. É o que ocorre no TVB sede Ilha do Mel, quando são realizados amalás coletivos e posteriormente a comunidade se alimenta dos próprios alimentos do amalá. Porém, no TVB Curitiba, se organizou a produção dos amalás coletivos de uma forma que favorece a junção de insumos para as marmitas solidárias. Conforme defendeu uma participante da pesquisa:

Não dá para a gente fazer o bem duas vezes? Oferecer a Xangô e dar a quem tem fome? Podia ser uma mesa de frutas, de camarão na moranga, bem de Xangô. E depois, a gente que enche a pança? (Pesquisa de Campo, 2022).

Com as reflexões desta seção e em conformidade com o referido no capítulo anterior, observo que apesar de o terreiro não conseguir produzir na terra os alimentos para autoconsumo, o mesmo se coloca determinado à encontrar outras formas de conseguir alimentos para a coletividade. Realiza parcerias, promove eventos, sorteios, rifas, se concentra semanalmente para recolher xepas, recebe doações e mantém uma constante articulação e desenvolvimento de logísticas não convencionais para arrecadação de alimentos.

Esse fator rememora como a preocupação primária desse espaço coletivo e dos espaços domiciliares é a garantia de suprir à quantidade de comida necessária, demonstrando que o aspecto da quantidade é primário em relação à qualidade, considerando justamente uma situação de IAN vivenciada.



Figura 23 – Amalá coletivo para Ogum com destino para Marmitas Solidárias (Pesquisa de Campo, 2023).

#### 4 “FLOR DE LARANJA VOVÓ PEGOU, TROUXE PRO TERREIRO CUSCUZ E MARAFO” (TPM): ASPECTOS DA RELIGIÃO E CULTURA ALIMENTAR

Babá é senhor idoso  
 É o moço que faz a guerra  
 É o ar que alimenta o fogo  
 É a chuva que molha a terra  
 Cajado e opaxoro  
 Babá me estenda a mão  
 Alivia a minha dor  
 Enquanto pila o pilão  
 (Afoxé de Oxalá, Roberta Nistra)

A alimentação não é apenas uma necessidade biológica humana, mas carrega um sistema complexo, sendo que “O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come” (CARNEIRO, 2003, p. 2), e “[...] por quais razões algo foi comido dessa maneira específica” (CARNEIRO, 2003, p. 4). Esse sistema complexo de símbolos e significados dentro da alimentação, se divide em quatro aspectos principais: biológico, econômico, social e cultural. Neste último, resgatando a história cultural, a Antropologia traz a estrutura teórica para compreensão das subdivisões em linguística, religião, história geral das civilizações, história do gosto e da culinária (no qual os cadernos e livros de receitas são fontes informativas primárias) (CARNEIRO, 2003).

A comida é um elemento central em muitas práticas religiosas. Fora do ambiente religioso, no cotidiano das sociedades, muitas influências que advêm das religiões, perpassam a alimentação de diversas formas (HARVEY, 2015). O fatídico exemplo da concepção judaica cristã para a história da rebeldia de Adão e Eva em seguir uma ordem religiosa no consumo alimentar demonstra como identidades alimentares podem ser construídas a partir de identidades religiosas (BEIG, 2009).

As tradições culinárias e comidas festivas das religiões podem ser espaços produtivos para geração de conhecimento a respeito de como as religiões funcionam como motores das relações sociais. Uma ressalva para essa compreensão é de não considerar que as religiões devam ser usadas para aprovar estruturas de poder ou autorizar hierarquias, e sim, entender que esse espaço criado pela religião possibilita a socialização e os relacionamentos, como é o caso da comensalidade (HARVEY, 2015).

Ao longo da história da humanidade, diversos fatores motivaram os hábitos e escolhas alimentares, o que não se restringe à possibilidade de acesso aos alimentos. Leitzmann (2014) discorre sobre o vegetarianismo durante os períodos históricos, mostrando então que outros fatores para além da dimensão do acesso ao alimento direcionaram, por diferentes motivos, à restrição ou exclusão da carne. No século VI AC, por exemplo, a conotação religiosa de proibição do consumo de derivados animais foi incentivada pelos seguidores de Orfeu. Pitágoras teve a motivação para o vegetarianismo a partir da idealização da reencarnação das almas, inclusive no que se refere às almas dos animais. Na Grécia Antiga, outros filósofos, poetas e autores recomendavam o vegetarianismo, e nesse momento já observa-se motivações relacionadas à purificação da alma e alinhamento com o divino para tal (KEYS, 1980, *apud* LEITZMANN, 2014).

O Islamismo, por sua vez, possui regras religiosas que lembram regras alimentares judaicas, e a Fé Bahá'í, possui regras alimentares similares aos seguidores da Igreja de Jesus Cristo dos Santos dos Últimos Dias (SHATENSTEIN; GHARIDIAN, 1998). No Jainismo, uma das religiões mais antigas indianas, a prática do vegetarianismo era primordial. O Budismo, no entanto, possui um princípio denominado *ahimsa*, que rejeita a violência à vida, e dessa forma, se aproxima ao vegetarianismo (BEIG, 2009).

Existem restrições alimentares no que tange alguns alimentos específicos e determinados momentos ou épocas do ano, a título de exemplificação: no Catolicismo, é refutado o consumo de carne nas sextas-feiras durante o período da Quaresma; já islâmicos, adventistas do sétimo dia, muçulmanos e judeus não consomem carne suína permanentemente; enquanto hinduístas são vegetarianos, ou não consomem carne de vaca (NADALINI, 2012; CARNEIRO, 2005; SEMEDO; LEITÃO; MOURA, 2020).

As práticas religiosas relacionadas à alimentação não se restringem ao consumo alimentar, entre obrigações e proibições, dos fiéis. Existem relações de representações simbólicas alimentares, a exemplo do Cristianismo, quando o pão e o vinho são, respectivamente, simbolizados como o “corpo de Cristo” e o “sangue de Cristo” (SEMEDO; LEITÃO; MOURA, 2020). Neste sentido, para além do consumo alimentar dos seguidores das religiões, existem outras práticas, notadas

historicamente, em que se usam alimentos. Um exemplo para esse último caso, são as oferendas funerárias que eram realizadas nas tumbas dos antigos egípcios para alimentar o espírito no pós-morte. Essas oferendas objetivavam a manutenção da vida do espírito no pós-morte e também geravam a conservação da memória do morto dentro do seu círculo familiar a partir do hábito de alimentá-lo (ROLLAND, 2015).

As oferendas para pessoas mortas ocorrem de maneira similar no México, a partir da data festiva chamada *Día de los muertos* (Dia dos mortos). Nesta ocasião, acredita-se que os mortos retornem à terra, e para recebê-los, seus familiares preparam suas comidas e bebidas favoritas e entregam em seus túmulos (FRUGOLI; REJOWSKI; COBUCCI, 2016). Prática parecida ocorre no Japão, na data de *Bon* ou *higan* (Dia de finados), quando familiares preparam o *ohagi*, bolinho de arroz *mochi* para oferecer em um altar de casa aos antepassados ou familiar falecido (SOARES; GAUDIOSO, 2014).

Existe uma noção de purificação do corpo e da alma relacionada com a alimentação. A exemplo do vegetarianismo, a presença das religiões foi determinante em sua influência, ou quando os interditos religiosos se relacionavam com a proibição da violência com outros seres vivos. Nessa constatação, o alimento consumido é incorporado no organismo, carregando então as noções da geração da pureza ou impureza para o corpo e para a alma (BEIG, 2009).

Inclusive, para a Igreja Messiânica, a relação religiosa com a alimentação inicia no *Shizen noho* (“agricultura natural” em japonês), que trata de um dos pilares da salvação messiânica, o qual desaprova o uso de agroquímicos na agricultura, já que os considera prejudiciais ao meio ambiente e à saúde humana. A alimentação, para ser adequada, deve ser considerada “pura”, ou seja, quando a produção dispensa o uso de agroquímicos e quando os alimentos são considerados “naturais” (GONÇALVES, 2009).

Na narrativa de Mary Douglas (1976) a respeito das relações de pureza e impureza nas religiões não-ocidentais, é destacado que essa dualidade carrega paradoxos e confusões linguísticas. Trago aqui uma correlação possível da noção de pureza e impureza relacionado ao repúdio do consumo alimentar da carne pelo nazismo, trazendo uma conotação ao vegetarianismo que o distanciava do

humanismo. Hitler foi vegetariano e a motivação para tanto não foi a ética animal, e sim pela procura da pureza da raça e da negação às práticas relacionadas à carne dos judeus. Os nazistas inclusive instituíram leis de proteção aos animais que propunham métodos para evitar o sofrimento animal em espaços como fazendas, estúdios cinematográficos e restaurantes (PINKER, 2013).

Mas, de maneira geral, e retornando às religiões não-ocidentais, a ideia da impureza (perigo, sujeira) se relacionava a práticas arriscadas ou amedrontadoras, que geravam aproximações com espíritos malignos ou outros males. Esta relação das regras de poluição (ou seja, que provocam as impurezas) se condicionam a comportamentos desaprovados moralmente, o que igualmente as coloca em posição inequívoca, não havendo a intenção necessária de um equilíbrio entre direitos e deveres ou de um código moral sólido (DOUGLAS, 1976).

Uma possível relação do considerado impuro, em algumas linhas religiosas dos povos de terreiro, se trata da figura da *Ìyábassé*, que é considerada a mulher responsável pela cozinha, sendo que a mesma adquire este título somente após a menopausa, já que nessas linhas, a mulher durante seu período menstrual não pode cozinhar (LIMA; MEDEIROS, 2012).

Apesar da intrínseca relação da alimentação com o sagrado nesse contexto afro-brasileiro, as mesmas práticas não carregam apenas a conotação religiosa. A alimentação é a estrutura central da relação entre povos de terreiro e o que lhes é considerado sagrado, mas também tece relações sociais, ritualísticas, cultura e afeto (ALVARENGA, 2017).

Diferente do cristianismo, as religiões de matriz africana não são tidas apenas como culto ou manifestação da espiritualidade, mas como uma forma de ver e sentir o mundo de forma indissociável. Sagrado e profano dividem o mesmo espaço e conduzem o filho de santo à forma africana de ver o mundo (SILVA; BORELLI, 2021, p. 206).

Então, no contexto das religiões afro-brasileiras, a alimentação mantém centralidade enquanto elemento sagrado e sacralizante, mas também é geradora de interações sociais. A refeição na religiosidade afro-brasileira, gera comunicação das pessoas com o divino, une pessoas em torno do sagrado e une pessoas da comunidade em seus cotidianos (HUBERT, 2011). Martins e Olivatto (2015) referem que o candomblé é considerado uma das religiões que possuem mais rituais com

alimentos, considerando estes como elementos de mediação fundamental, e ganhando a cozinha, por sua vez, um papel de espaço sagrado.

No Candomblé, os fiéis têm alimentação diferenciada de acordo com o Orixá do qual é “filho”, e também de acordo com o estágio da sua vida religiosa. Os Orixás também possuem alimentos de sua preferência e aqueles que não gostam, o que gerencia a forma como são feitas as oferendas (NADALINI, 2012). Mascarin (2013) refere que as oferendas alimentares fazem a aproximação entre humano e divindade, já que o alimento é condição para a existência física do primeiro, e com a oferenda o humano se torna mais divino e a divindade se torna mais humana, gerando essa conexão.

Costa (2021) relata que a cultura alimentar da Umbanda em Curitiba (PR), sofreu influência e misturou-se assim como a cultura alimentar dos povos da própria cidade, de modo que a Umbanda integra também ao repertório da cultura indígena, africana e portuguesa, somada às influências das origens italiana, alemã, espanhola, polonesa, ucraniana, japonesa, síria, entre outras. Silva e Borelli (2021) percebem que as cozinhas regionais manifestam as identidades dos grupos, o que lhes permite o intercâmbio cultural, inclusive de interpretações e simbolizações da comida.

As culturas indígenas, africanas e europeias mostram por meio de seus alimentos e comidas a importância cultural que os tipos identitários formadores da umbanda trouxeram para a sociedade que circunda os terreiros. O atrativo das grandes festas, onde as comidas ritualísticas são servidas ao público frequentador e devoto das casas, templos, terreiros de umbanda, só comprova cada vez mais que a comida também é uma expressão cultural que pode ser digerida e absorvida da forma mais simples e natural, que é o ato de comer (COSTA, 2021, p.31-32).

A cozinha dos terreiros ultrapassa a noção de um espaço que produz preparos culinários a partir de receitas, técnicas, rituais, valores e símbolos identitários dos povos. Mas sim, se coloca como um espaço expositor de relações sociais e formador de identidades (ALVARENGA, 2017).

Além disso, a culinária de Santo não é padronizada entre todos os terreiros, já que alteram-se as receitas, os temperos, a rotina e as práticas de uns para os outros. E também, existem adaptações à realidade local em relação ao acesso de espécies que são nativas e oriundas da África, e que os terreiros brasileiros tiveram que adaptar para variedades locais (MASCARIN, 2013). Espécies outras, que são necessárias

para as oferendas e rituais, acabam sendo importadas da África pelas lideranças dos terreiros, de modo a aproximar suas práticas aos elementos essenciais (MASCARIN, 2013).

Parte importante do corpus de conhecimentos produzidos e circulados nos terreiros se origina, se reproduz e se aperfeiçoa dentro da cozinha (ALVARENGA, 2017). As cozinhas de axé são espaços onde não somente os elementos que compõem o prato representam a eficácia mágica do alimento, mas os sentimentos, as palavras, histórias e poderes espirituais interagem com sua produção (ALVARENGA, 2017).

Alguns alimentos usados com frequência nos rituais de terreiro advêm de alimentos originários da África, com algumas marcas características da contribuição da culinária africana para a formação da alimentação no Brasil. É o caso do azeite de dendê, da pimenta malagueta, da banana e quiabo, com suas condimentações e formas de preparo específicas (FREYRE, 1969). Pode-se pressupor que a alimentação para povos africanos escravizados no Brasil foi uma forma de retornar às origens e identidade africana (SILVA; BORELLI, 2021), ou ainda, como uma forma de resistência, ao manter a tradição alimentar. Ressalta-se que a dominação das pessoas escravizadas também “pretendia desgastar o sentido de pertencimento à terra ancestral” (SILVA; BORELLI, 2021, p. 206).

#### **4.1 “EU VOU CORRENDO PRA COMER O PÃO DA VOVÓ”: O PÃOZINHO DA VOVÓ BENTA**

Eu vou correndo pra comer o pão da vovó  
 Mas eu vou correndo pra comer o pão da vovó  
 O pãozinho bem quentinho, as suas ervas vai botar  
 Oração e muita reza para os seus filhos ajudar  
 A Vovó Benta é cozinheira de sinhá  
 Mas a Vovó Benta é cozinheira de sinhá  
 Repartindo um pão quentinho ela vai dando um a um  
 Vou correndo rapidinho pois não vai sobrar nenhum  
 A Vovó Benta é cozinheira de sinhá  
 Oração e muita reza para os seus filhos abençoar  
 Oração e muita reza para os seus filhos abençoar  
 Mas Jesus Cristo o pão bento partilhou  
 Mas Jesus Cristo o pão bento partilhou  
 Partilhou o seu amor como a Vovó nos ensinou  
 Partilhou o seu amor como a Vovó nos ensinou

(Música cantada no Terreiro Vovó Benta enquanto os pães são partilhados. Pesquisa de Campo, 2023)

Todos os dias são distribuídos pedaços de pães nas giras, trabalhos que ocorrem no período noturno no terreiro. Todas as pessoas se alimentam dele como uma motivação para realizar orações e relembrar da história contada por Vovó Benta: Vovó Benta é uma Preta Velha, que conta hoje sua história de vida, por ter sido escravizada e trabalhava na cozinha de uma casa-grande, morada dos senhores de uma propriedade rural produtora de cana-de-açúcar em Minas Gerais no período colonial. Ela refere ter trabalhado na cozinha e por isso hoje, ao vir no terreiro, usa avental e lenço na cabeça.



Figura 24 - Pãozinho da Vovó Benta sendo cortado para distribuição (Pesquisa de Campo, 2022).

Em uma gira de praia, na Ilha do Mel, Vovó Benta contou que durante o processo escravagista, ela trabalhava na cozinha da casa-grande e que se preocupava muito com o seu “povo” que estava na senzala em situação de sofrimento e fome. Então, ela tentava ajuda-los enviando alimentos escondidos envoltos em panos simulando emplastros. Refere ela, que os feitores levavam os possíveis

emplastos acreditando se tratar de medicação para dores, e eram alimentos a serem recebidos pelas pessoas escravizadas na senzala. Este feito ilustra a imagem da contínua resistência de uma Preta Velha, com sua história de construção de estratégias na luta contra a fome, na senzala e no terreiro.

O pãozinho da Vovó é produzido diariamente por filhas e filhos do terreiro. Anos atrás ele era produzido dentro do próprio terreiro, mas hoje em dia para otimizar o tempo de trabalho na cozinha, ele é produzido pela própria comunidade e assado no forno do terreiro. Nesse processo de assar o pão no terreiro, é relatado que existe a preferência pelo forno à lenha, e que não está sendo possível utilizá-lo no momento e está sendo utilizado um forno à gás industrial.

A única coisa que a gente não tá conseguindo fazer ainda é assar o pãozinho no fogão da vó. Mas é o problema do fogão, ele tá escapando calor e aí não assa. Então no final do ano, nas férias, o pessoal vai arrumar, e ano que vem a gente volta a assar no fogão da vó (Entrevistada 04, 2022).

O pão não é produzido com uma receita única, apesar de existir uma receita de pão do terreiro. Cada pessoa tem autonomia para produzir com a receita que quiser, contanto que produza em quantidade suficiente para servir à todas pessoas e que caracterize o pão de acordo com as linhas de trabalho que irão acontecer naquele dia:

[...] na gira de Preto Velho, eu coloco manjericão, erva doce em semente né, coloco alecrim, no pão da vó. Aí na gira Neutra vamos supor, vamos supor que é gira de Baiano, eu coloco além do manjericão, da erva-doce, eu coloco azeite de dendê. Um pouquinho, uma colher, só pra... uma colher de sopa, que é pra dois pães... Na gira de ciganos, daí a menina que fez o pão, daí ela colocou frutas... achei bem bacana assim né [...] Então na gira [...] que vem os boiadeiros, a gente pode colocar amendoim, no pão sabe, além dessas ervas que eu já coloco. Na gira de Exu a gente faz o pão com cravo, na gira de ciganos também dá pra por canela no pão, fica uma delícia (Entrevistada 04, 2022).

Houve uma situação em que ao invés de ser distribuídos pães para a comunidade, foram servidos pedaços de cenoura. Foi relatado que a Vovó Benta viu uma família que passava fome e que o pai dessa família entregou uma cenoura, o único alimento que possuía, para uma criança se alimentar e não dormir à noite com estômago vazio. Consternada com essa situação, a Vovó Benta orientou que fosse entregue cenoura para a comunidade para que fosse refletido sobre a situação de passar fome e possuir apenas um pedaço de cenoura para se alimentar. Momento este, que levou muitas pessoas à emoção e choro.

A Vovó Benta também ensinou a produção dos pães de queijo, receita esta, que refere ter sido utilizada por ela no período da escravidão. Trata-se de um pão de queijo que já foi produzido para servir a todas as pessoas ao final de uma gira, também a partir de uma produção coletiva:

#### PÃO DE QUEIJO DA VOVÓ BENTA

##### Ingredientes

2 xícaras de polvilho azedo  
 1 xícara de leite  
 1/2 xícara de óleo  
 1 pitada de sal  
 1 ovo  
 100g queijo parmesão ralado

Bata tudo no liquidificador e asse em forminhas de empada/pão de queijo. Você pode untar as forminhas pra não grudar ou desenformar os pães ainda mornos. (Receita disponibilizada para a comunidade do TVB, 2022).



Figura 25 - Pão de queijo da Vovó Benta (Mãe Lilian de Iemanjá, 2022).

Outra ocasião de reflexão referente à falta de alimentos ocorreu em uma noite em que a Vovó Benta ganhou três bolos (de coco, fubá e de fubá com goiabada) de consulentes e questionou quem já tinha passado por um aniversário sem ter bolo para comemorar. Ela disse que dói para quem não ganha o bolo, mas a dor maior é do pai e da mãe que não puderam dar o bolo à sua filha/o. Então, ela pediu que todas as pessoas cantassem a música Parabéns para Você, e que cada pessoa destinasse a si mesma, repondo a dor do dia que não pode celebrar com bolo. Ao final, os bolos foram repartidos entre todas/os.

## 4.2 Das mãos, o movimento, o saber-fazer culinário: “É sempre na comida, você pode ver que sempre na comida” (E. 06)

Rolei na terra  
 A benção, Atotô  
 Seu xaxará  
 A ferida secou  
 A flor do velho  
 Me curou  
 A flor do velho  
 (Atotô, Juçara Marçal)

A produção de alimentos no terreiro parece desafiar a prática culinária para todas as pessoas, tendo o hábito de cozinhar ou não. Existem situações em que após uma interrupção na prática culinária, as atividades do terreiro realizam esse incentivo ao retorno:

Falei meu deus, faz mais de cinco anos, daí fui resgatar isso, daí eu observei que fazia mais de cinco anos que eu não fazia um pão (Entrevistada 06, 2022).

[...] quando me foi dada a missão do pão, que eu nunca tinha feito pão, acredite se quiser, mas nunca tinha feito pão. Aí me mandaram uma mensagem na terça feira de manhã [...], você vai fazer o pão. Falei o quê, nunca fiz pão. Aí eu pedi a receita pra minha filha mais velha, que eles tem o hábito de fazer o pão em casa. Eu não tinha esse hábito, muito tempo né, trabalhava fora (Entrevistada 04, 2022).

Nesses casos, as práticas do terreiro impulsionaram a necessidade de retomar os hábitos de cozinhar, considerando ainda que o alimento produzido manualmente é tão mais valorizado quanto necessário para os rituais que se constroem no terreiro. Alvarenga (2017) refere que segundo essa compreensão, a comida é carregada do axé individual de quem a manipula, havendo a motivação para resgatar conhecimentos relacionados às práticas culinárias. Alvarenga (2017) ainda associa a cozinha dos terreiros como uma biblioteca, onde ficam coleções de conhecimentos em armazenamento, mas não de forma estática, e sim em constante movimento e circulação, junto dos trabalhos que cada indivíduo ali desenvolve.

Uma pergunta que pode ser feita aqui, é se o terreiro, em suas dinâmicas relacionadas às crenças, contempla os saberes das entidades espirituais na produção dos alimentos e construção das receitas. Sem demora, existem relatos múltiplos dessas outras influências:

[...] um dia eu tava lá no computador, fazendo alguma coisa que não lembro exatamente, e daí eu apaguei. Mentalmente. Quando eu voltei, tinha um caderno escrito e a receita [...] Falei, isso aqui tá parecendo [...]. Vou fazer. Aí fiz, deu certinho, a receita perfeita. E até hoje eu faço ela (Entrevistado 08, 2022).

A gente tem uma apostila que fala como fazer mas no fundo são eles, quando eu faço o café, pra vó, todo os dias eu ofereço um café pra Preta Velha, ela tá do lado [...] quando eu faço qualquer amalá eu sinto que eles tão do lado, eu sinto eles dizendo, é a mãozinha dela que tá ali, a gente só é um instrumento, quando tem que fazer farofa essas coisas é eles do lado (Entrevistada 10, 2022).

[...] Só que o [...] tomava um licorzinho de anis, que eu fazia, cachaça, o zimbro e anis, deixava curtir, tipo um licorzinho de anis, e naquele dia eu fiz um café preto, uma broinha de milho e tal, preparei tudo ali, cadê o [...], cadê, eu sentia ele do meu lado, mas não incorporei, tinha firmeza, ponto firmado, cantei, cantei, cantei. Nada do [...]. Aí cantou pra Nanã. Comecei cantar pra Nanã. Veio a Preta Velha. Ela chegou e falou assim. Sou a [...], vim trabalhar com você, sou eu que tomo café preto, como broa de milho, sou eu que fumo cigarro de palha (Entrevistada 06, 2022).



Figura 26 – Produções culinárias no TVB (Pesquisa de Campo, 2023).



Figura 27 - Pão doce cigano, repartido à mão (Pesquisa de Campo, 2022).

### **4.3 “Cangaceiro, cangaceiro, quem é essa mulher?”: O acesso ao alimento e a água**

Era uma noite fria e durante os trabalhos foi servido mandioca cozida para todas as pessoas presentes. Era uma mandioca branca, cozida em ponto que desmancha, e com sal. A Maria do Cangaço, entidade cangaceira do sertão que trabalha na linha de boiadeiras e cangaceiras, falou sobre a colheita da macaxeira. Disse que cozinhar macaxeira é fácil, difícil é colher ela sob solo seco e rachado. E mais difícil ainda é achar macaxeira pra colher, pra quem passa sem ter água/chuva. Perguntou quem ali já rezou pra que chovesse. E perguntou algo: "Quantas pessoas cabe no gibão?" (Pesquisa de Campo, 2022) que é aquele chapéu de couro de cangaceira que ela usa. Disse que é errado quem pensa que cabe uma só. As pessoas no sertão vão de gibão carregando a família toda embaixo, porque pra uma sair pra colher, toda a família está em casa com fome esperando ela voltar. E disse que o gibão tem que ser de couro por causa dos espinhos existentes na flora do bioma dela. E aí encerrou dizendo que se "[...] Você pensa que no gibão só cabe você, é porque você não entendeu nada ainda do que é viver no sertão" (Pesquisa de Campo, 2022).



Figura 28 - Mandioca frita que foi servida à cangaceira Maria do Cangaço e para toda comunidade (Pesquisa de Campo, 2023).

Outra situação vivenciada junto à um cangaceiro ocorreu quando ele solicitava água para mim. Eu estava vivendo o trabalho como cambone (ajudante) de um Pai Pequeno (Pai de Santo em preparação). Ele tinha cachaça servida em seu copo feito de chifre bovino. Mas ele solicitava água, bebia e jogava em sua cabeça, e me falava que nós temos água que sai “no caninho”, o que não era a realidade dele. Ele desenhou com a pemba (material parecido com giz) em sua tábua a cabeça de uma caveira de boi. Referiu que o boi era a promessa dos antepassados, aquilo que eles

acreditavam que receberiam enquanto herança, mediante a crença que tinham em Oxalá, e que Oxalá faria chover para ter pasto, e com o pasto o gado se alimentaria e daria leite. No entanto, muitas vezes quando chegava na hora de receber essa herança, a herança acabava sendo o gado morto, a caveira, representada em seu desenho. Ele relatou que viveram muito com promessas de chuva e de pasto, e que ainda assim acreditavam em Deus. Segundo eles, o trabalho que os cangaceiros vêm fazer nos terreiros é muito parecido com o dos baianos, só que sem alegria e festa. O “coração é mais duro” devido à tanto sofrimento vivido pela escassez. Foi relatado que a grande maioria das pessoas não entende o que significa o cangaço e o sertão, o que é triste para uma comunidade de terreiro, que dedica momentos para trabalhar com as entidades do cangaço, sem entender o que isto significa.

Eis que ouço “E o mandacaru, você sabe o que é?” (Pesquisa de Campo, 2022). Nesse momento é lembrado o trecho da música “Mandacaru quando fulora na seca, é um sinal que a chuva chega no sertão” (O Xote das Meninas, Luiz Gonzaga). O mandacaru, planta da caatinga utilizada para fins medicinais e para consumo humano (seu fruto), se torna parte de um diálogo aonde a comunidade é transportada para um cenário de movimento social e político que traz nas figuras de Maria Bonita e Lampião a liderança para a discussão de como se vive em um ambiente com condições extremas. No momento em que este trabalho se encerraria, a Samba (Cantora da Engoma) dedicou ao momento a seguinte canção, recebida com muita emoção por todas/os que presenciaram: “Que braseiro, que fornaia, nenhum pé de prantação, por farta d’água perdi meu gado, morreu de sede meu alazão” (Asa Branca, Luiz Gonzaga).

#### 4.4 “Tem doce lá no jardim?”: Erês

Cosme e Damião  
Vem comer seu caruru  
Eu hei de todo ano fazer caruru pra tu  
(São Cosme e São Damião, Mariene de Castro)

O Dia das Crianças motiva a comunidade a realizar ações internas e externas ao terreiro. A parceria do terreiro com um CMEI próximo ao mesmo tornou possível, por exemplo, a ação de distribuição de 250 sacos de doces todos os anos para as crianças matriculadas no CMEI. Mas não somente, porque são doados alimentos

todos os meses para o CMEI e o mesmo conseguiu com essas doações poupar dinheiro e assim construir uma quadra de esportes para as crianças. Isto pois, segundo os diálogos entre ambas instituições, o que o CMEI recebia do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) acabava não sendo suficiente para alimentar todas as crianças em todas refeições, já que existem crianças que ficam, por exemplo, de 6h da manhã até 19h no CMEI.

A organização dos sacos de doces, vindos de doações no terreiro reuniu parte da comunidade em uma tarde de conversas e preparos. Parte dos diálogos se tratava das memórias afetivas da infância e dos sabores dos doces que foram modificados com o tempo.



Figura 29 - Preparos dos sacos de doces para o dia das crianças (Pesquisa de Campo, 2022).

Já o caruru, prato à base de quiabos, temperos e dendê é o prato principal das festas de São Cosme e Damião, que são considerados os padrinhos das gestantes e crianças (LODY, 2019), foi um prato solicitado pela Vovó Benta para uma Filha de Santo preparar para o 12 de Outubro.



Figura 30 - Caruru preparado para Dia das Crianças (Pesquisa de Campo, 2022)

#### 4.5 Peixe Pataxó e a coletividade

Quem comeu sarapatel na ribeira  
 E traçou o caruru do Erê  
 Já deu doce pra Doum na esquina  
 E pipoca pra Obaluaê  
 (Desse Jeito, Maria Rita)

Uma prática de produção de peixe é orientado pelo Sr. Curumataí, caboclo de Ogum, da etnia Pataxó, e entidade chefe do Congá do terreiro. Na minha observação de campo e acompanhamento da produção de peixe sob a tradição Pataxó, observei o zelo e cuidado na produção desde a busca dos ingredientes até a prática de servir o alimento às pessoas.

Existe uma relação entre as histórias contadas na produção de alimentos entre as entidades espíritas que trabalham no terreiro, junto das histórias individuais das pessoas que ali se encontram. Um dos participantes da pesquisa, por exemplo, relatou que sua avó também enrolava os peixes para assar na folha da bananeira, devido ao fato de a folha de bananeira ser resistente ao calor excessivo. Também foi relatado que no forno, a folha da bananeira fazia a função do papel alumínio, tanto utilizado atualmente. A folha da bananeira não permite a queima do alimento, então além do peixe, também eram assados pães, broas e outros alimentos na mesma: “Como ela seca, ela dobra para cima e protege da cinza da brasa que está sendo assado, e o peixe enrolado na folha demora pra queimar” (Entrevistado 05, 2022).

O diálogo sobre o uso culinário da folha de bananeira remeteu a memórias do uso para a ancestralidade encontrada no terreiro – ou seja, as ditas entidades que ali se encontram para trabalhar – e para a ancestralidade representada pelos ascendentes das pessoas. Isso significa que, as memórias trazidas à tona se mesclavam entre a sabedoria apreendida de forma intergeracional e construída no terreiro a partir do movimento ritualístico.

“[...] Muitas vezes na mata, caçando, não dispunham de taquara para tomar água, eles pegavam a folha da bananeira, dobravam em forma de conchinha para pegar água dos poços de água, para fazer de concha pra beber” (Entrevistado 05, 2022, sobre memórias de uso da folha da bananeira para entidades ancestrais).

“O pão era todo preparado em cima da folha da bananeira [...] como lá era uma aldeia grande, então o pão era servido grande na folha da bananeira, era um pão comprido, não era baguete que a gente conhece” (Entrevistado 05, 2022, sobre memórias de uso da folha da bananeira para entidades ancestrais).

“Foi perguntado o porquê fazer o pão na folha da bananeira, a folha de bananeira era grande, se fizesse ali, ia alimentar quem tivesse ali, ia repartir com quem não tivesse, ao mesmo tempo a folha de bananeira ia fazer a conservação. As coisas dos brancos é a sacola, o alumínio, dos índios não. Por quê que a carne de porco tinha a banha na lata, conforme ia fazer a carne de porco ia usando aquela banha, o torresmo. São coisas que a gente herdou, é bonito essas coisas” (Entrevistado 05, 2022).

O peixe de água salgada escolhido ou pescado é aberto, limpo seus órgãos e inserido ervas frescas dentro desse corte, e envolvido com uma camada grossa de sal grosso com ervas picadas. Com isso, é coberto todo o peixe com a folha da bananeira e levado para assar na brasa diretamente na terra ou em fornos conforme a possibilidade de quem o produz. A história da tradição Pataxó do Sr. Curumataí é de assar o peixe embaixo da terra, assim como ocorre na produção da tiquira, cachaça utilizada pelo mesmo e oferecida nos trabalhos ritualísticos, constituindo também de uma história em que a terra acolhe o alimento em sua feitura.

Além da história do Sr. Curumataí registrar a motivação para a feitura do peixe referido como “peixe Pataxó”, também se produz a caldeirada de peixe de água doce no tucupí, o peixe nortista, que é a representação do alimento do Caboclo do Mar, indígena originado no Xingu no período colonial, e que faz sua travessia durante a vida para o sudeste do Brasil se realocando na etnia Pataxó junto de Sr. Curumataí e tornando-se seu genro.

Então, tratam-se de duas receitas com uso de peixe de grande importância para a comunidade, o peixe nortista, em que se usa peixe de água doce, e o peixe Pataxó, em que se usa um peixe de água salgada, ao qual acompanhei a produção e registrei nas Figuras 31 à 34. O peixe de água doce é cozido com tucupi em uma grande panela de barro, receita denominada de Caldeirada.

Uma das pessoas que com frequência produz os peixes para levar ao terreiro, refere sua dificuldade em trabalhar com o peixe de água salgada, já que não é típico de sua região, uma vez que ela também provém do Xingu, mas que mediante a importância de manter a produção dos referidos peixes no terreiro, ela aprendeu a cozinhá-lo. No caso do peixe Pataxó, observando a produção, percebi um cuidado importante no corte do peixe para não romper o fel, já que segundo relato, se romper o fel, o peixe amarga inteiro. Nesse momento, questiono a origem desse conhecimento:



Figura 31 – Local de coleta da folha de bananeira (Pesquisa de Campo, 2022).

Meu pai era pescador, mas isso aqui é de vivência, não só dele, é vó, mãe, é todo mundo. Na minha casa se você não souber tratar um peixe você não vive. Porque a gente já passou, durante a minha infância, a gente era muito, muito, muito humilde. Pobre mesmo. E meu pai pescava e a gente comia só

peixe. A gente passava de meses comendo só peixe, no almoço e na janta, e no café da manhã às vezes. Era a única refeição que tinha, então meu pai pegava o peixe e comprava arroz e farinha, por isso o peixe pra mim é tão natural (Entrevistada 03, 2023).

Durante a produção, é relatado que não precisa descamar o peixe já que o sal grosso que envolve o peixe irá formar uma crosta, e quando retirada após assar, removerá a pele do peixe com as escamas junto. No entanto, se refere uma diferença no comportamento ao consumo de peixe que faz quem produz mudar de ideia:

Você não tem noção o que é servir um peixe para o pessoal do sul, pra mim é muito estranho, porque aqui, primeira vez que fui servir um peixe para o Caboclo do Mar, as pessoas estavam surtando porque tinha espinha. Aqui parece que está todo mundo acostumado a comer filé. Mas não é, peixe não se come assim, só filé. [...] Mas o que eu mais senti diferença foi com certeza a espinha. As pessoas aqui, se você prestar bem atenção, elas não são nada acostumadas com espinha, então se eu der um peixe com espinha pra alguém, ela vai se entalar, ela não vai saber tirar a espinha na boca. Se você pegar um caboclo, como o Caboclo do Mar, e o Sr. Curumataí, eles botam um pedaço de peixe na boca, e dentro da boca deles eles tiram a espinha, igual eu, igual minha mãe, irmão, todo mundo no norte você coloca o peixe com espinha na boca, e aí automaticamente a espinha sai aqui ó. E a Mãe Lu e a Mãe Lilian não têm essa vivência, mas os caboclos têm, então é automático dos caboclos, você consegue ver isso na prática lá. Um dos pontos de incorporação mais magníficos pra mim é isso, porque elas nunca teriam isso na vivência delas aqui do sul (Entrevistada 03, 2023).

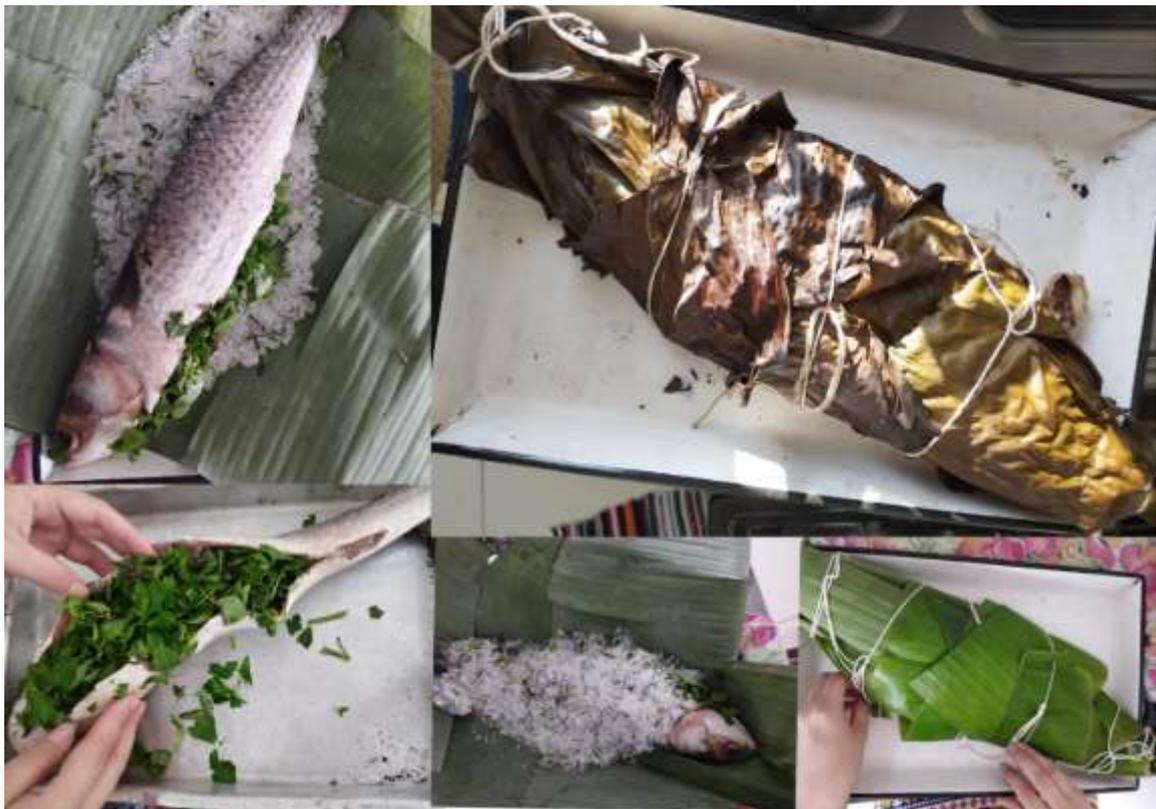


Figura 32 – Produção do peixe Pataxó (Pesquisa de Campo, 2022).

Tucunaré, Pacu, Pescada Branca, Surubim, Cachorra, Curimatá, Piranha, são alguns dos peixes de água doce comuns no hábito alimentar da história da pessoa participante da pesquisa. Segundo ela, na rotina os peixes costumavam ser preparados fritos e cozidos. Fritos ao meio dia com sal e limão e cozidos à noite, com cebola e tomate. Aos finais de semana, poderia ser um peixe assado a opção. Quando a família se encontrava na beira do rio, o peixe era assado na fogueira de chão, segundo ela, “[...] igual aqui se faz costela fogo de chão” (Entrevistada 03, 2023), fazendo o peixe inteiro, com espinhas, escamas, apenas se retirando os órgãos internos e o fel.

Para fazer o peixe assado no forno, a melhor opção seria “ticar” o peixe. Isso significa fazer pequenos cortes no sentido contrário das espinhas, de modo à cortá-las ao meio, gerando pequenas espinhas que não haveriam riscos no caso de engoli-las inteiras.



Figura 33 – Peixes assados produzidos por pessoas da comunidade para partilha (Pesquisa de Campo, 2022).



Figura 34 – Peixe aberto sendo servido (Pesquisa de Campo, 2022).

Com os peixes assados prontos, a entidade chefe do congá exigiu que se servisse primeiramente à “assistência”, ou seja, as pessoas que não fazem parte da corrente mediúnica, mas que ali se encontram para pedir ajuda e receber os serviços ofertados.

A distribuição dos peixes assados exige o respeito à uma prática ordenada pelo Sr. Curumataí: Cada pessoa serve outra pessoa (ou outras pessoas) com um pedaço de peixe, nunca servindo à si mesma. Dessa forma, cada pessoa só se alimentará de peixe depois que alguém lhe trazer um pedaço servido. Além disso, e conforme suas próprias palavras: “Nenhum índio come sem primeiro pedir permissão e depois agradecer” (Sr. Curumataí, pesquisa de campo, 2023), existem ensinamentos repassados para o coletivo em cada comportamento do ato de se alimentar.

Todos alimentos que são preparados (no terreiro ou nos domicílios) para serem levados para as giras são distribuídos para o coletivo, nunca ficando apenas para quem se destina esse alimento. Por exemplo, cada bolo de fubá feito pela comunidade para presentear a Vovó Benta, é servido posteriormente para as pessoas da

comunidade, ou então levado para entrega nas marmitas solidárias. Essa distribuição dos alimentos é praticamente uma regra. Então, quando as pessoas produzem e levam alimentos para o terreiro, já fazem em uma quantidade suficiente para distribuição para um coletivo. A Figura 39, por exemplo, é um registro de um doce de batata doce que primeiramente foi ofertado à Vovó Benta e posteriormente estava sendo servido à toda comunidade.

É igual você chegar numa tribo e levar um peixe só para o cacique, ele vai mandar distribuir para a família inteira (Entrevistada 03, 2023).

Esta prática de produzir para o coletivo foi trazida à tona nas memórias vindas da ancestralidade representada pelas entidades:

“[...] tudo que fazia na aldeia era tudo no coletivo, pensando no todo, e não individual, ou só pra minha família, não, era para o todo que morava ali. Você pescava um peixe, mas dependendo do tamanho você ia pescar mais, quem ia caçar, ia caçar no coletivo, alimentar a aldeia. Plantar o aipim, o milho, fazer a farinha, era tudo no coletivo. Colocar a erva mate, fazer a infusão né, que eles chamavam de taragui” (Entrevistado 05, 2022).

Outra história contada, em se fazendo menção ao respeito à sabedoria das pessoas mais velhas, foi um relato referente às regras ditadas por uma avó que morava em área rural junto de seus netos, sendo um deles o narrador da situação. Este refere que naquela época, há aproximadamente 35 anos atrás, existiam regras ditadas pela avó para classificar as aves que os netos poderiam matar para consumo e aquelas que não se poderia matar de nenhum modo. Dentre as que não se poderia matar, estavam a coruja e o urubu. No entanto, um dos netos dessa avó acabou descumprindo a regra. E para o caso das mortes, a avó o fez recolher os animais, depenar, limpar, cozinhar e comer inteiros.



Figura 35 – Vatapá (Pesquisa de Campo, 2022).



Figura 36 – Produção de Acarajés (Pesquisa de Campo, 2022).



Figura 37 – Acarajés, arroz com dendê, vatapá (Pesquisa de Campo, 2022).

Segundo relato, o prato da Figura 37 que é um prato de evento do terreiro, não foi composto dessa forma sem motivos:

Na Bahia é muito comum esse prato, que chama é “Prato para Todos os Orixás”. Que é o vatapá que é o mais comum, que eles botam na Umbanda como oferenda, e o arroz de dendê. Faltou a farofa, mas eu disse, a farofa, será? Fiquei meio reticente. Aí saiu a farofa e entrou dois bolinhos de acarajé (Entrevistado 08, 2022).

Percebo nisso que as decisões dos pratos escolhidos para as festas, muitas vezes são motivadas pela facilidade de venda, em desfavor dos preparos mais representativos e tradicionais. A Figura 40, por exemplo, é uma foto do assamento de costela em fogo de chão, preparo feito para o evento Bate Tambor de Senzala que é uma festa em homenagem às Pretas e Pretos Velhos. Como referido, as Pretas e Pretos Velhos na representação das pessoas escravizadas não comiam costela assada, e existem outros preparos que representam com maior autenticidade a culinária para esse evento. No entanto, as festas do terreiro, bem como o espaço da cafeteria do mesmo, são espaços de venda de alimentos para arrecadação de suporte financeiro para manutenção do espaço, o que gera uma pressão importante para se adequar aos desejos da parte consumidora.

Pensei Preto Velho, imagine fazer caruru, tem tanta comida que né, fazer um café colonial dos Pretos Velhos, com bolo de milho, com comidinha assim da vó né, imagina que legal, canjica, mugunzá, mas, é o que contribui para a casa de certa forma, que chama atenção (Entrevistada 07, 2023).

A regionalidade dos ingredientes para uso nas receitas é um fator determinante para as produções, que gera impedimento para produção de determinados alimentos ou então é fator motivacional para adaptações das receitas:

[...] eu cheguei aqui, eu sou nordestino, eu tenho uma coisa que eu curto muito são as comidas da minha terra, e aí eu fui atrás, de acarajé, tapioca, banana da terra, e isso aí não se comprava fácil, era muito difícil, muito caro, e aí falei sabe de uma coisa, eu mesmo vou produzir (Entrevistado 11, 2022),

O relato do entrevistado demonstra a falta sentida pelos alimentos disponíveis na região em que morava. Já a Figura 38 representou uma receita que foi adaptada por uma pessoa da comunidade, adicionando na receita de moqueca um ingrediente presente em sua região: o pinhão.

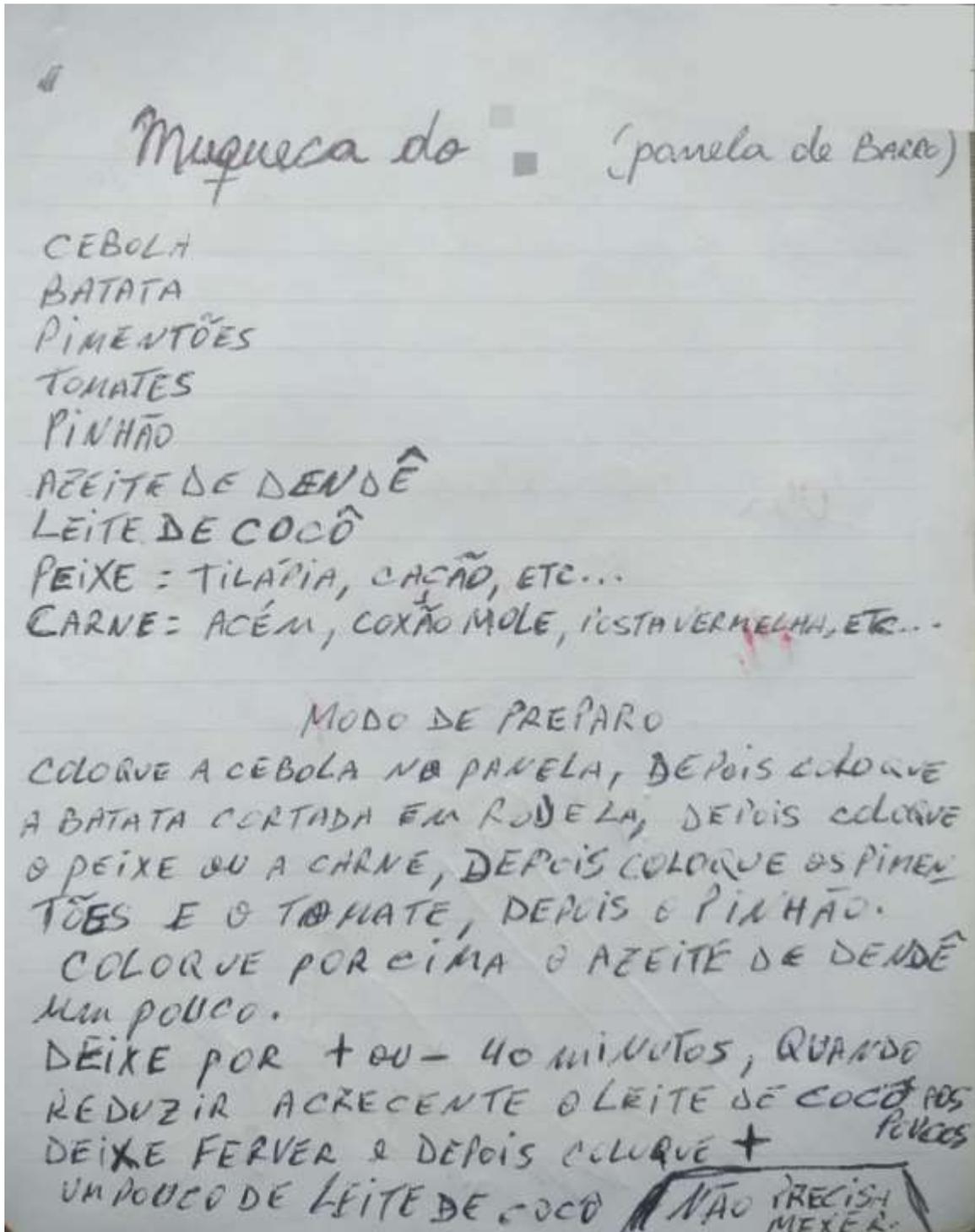


Figura 38 - Receita escrita de moqueca (Pesquisa de Campo, 2022).



Figura 39 - Doce de batata doce sendo servido à toda comunidade (Pesquisa de Campo, 2023).



Figura 40 – Costela fogo de chão no evento Bate Tambor de Senzala (Pesquisa de Campo, 2022).

As práticas alimentares no terreiro refletem, como alega Lody (2019) uma convivência de antigas cozinhas africanas com interpretações dos produtos nativos do Brasil, integrando aos hábitos alimentares uma rica e complexa relação de culturas. A manutenção dos preparos culinários artesanalmente produz e reproduz maneiras de se fazer e de servir que foram construídos ao longo de um processo histórico, social e cultural (LODY, 2019), o que não se faz presente a partir da industrialização da comida, do distanciamento das relações entre produção e consumo de alimentos e da descaracterização do saber-fazer culinário a partir do controle sobre a SOBAL da população.

Pode ser considerado bastante positivo, no aspecto da qualidade da alimentação, o impulso que o terreiro gera para o desenvolvimento das habilidades culinárias das pessoas que ali frequentam, o que é inclusive um dos passos para uma alimentação adequada e saudável do Guia Alimentar para a População Brasileira, considerando o impacto benéfico que o exercício e partilha de habilidades culinárias

têm para a população (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014), otimizando até mesmo a SOBAL individual na oportunidade de decidir o que consumir.

## 5 “FOI EXU NA ENCRUZILHADA, BATIZADO COM DENDÊ”: ENCRUZILHADAS DE SABERES SOB A PERSPECTIVA DECOLONIAL

E na linguagem Gêgê, Congo, Angola e Nagô  
Veio o povo Bantu que no Brasil chegou  
Com sua cultura, sua história, seu axé  
Os mistérios dos ancestrais e a força do candomblé  
É na Aruanda  
(Na Aruanda, Carolina Soares)

Anthony Giddens (1991), argumentando a respeito da natureza da modernidade, a conceitua em seu discurso como uma organização social ou estilo de vida que emergiu na Europa a partir do século XVII, influenciando radicalmente os países do mundo, e desvencilhando de todos os modos de ordem social tradicional. O autor refere que esse processo de descontinuidade com relação às culturas tradicionais, para instituições sociais modernas, parte de: um *ritmo de mudança* bastante evidente e rápido; um *escopo de mudança* globalizante; e de uma *natureza intrínseca das instituições modernas*, quando o caráter social moderno se diferencia completamente das formas sociais já existentes (GIDDENS, 1991).

Nas culturas tradicionais, a valorização do passado e dos símbolos ocorre devido à importância que se dá para as experiências intergeracionais, sendo a tradição, neste caso, um “[...] modo de integrar a monitoração da ação com a organização tempo-espacial da comunidade” (GIDDENS, 1991, p. 38), o que não significa que ela seja estática, já que ela sofre influências de cada geração em que ela é transmitida (GIDDENS, 1991).

Boaventura da Sousa Santos (2013) menciona que o projeto de expansão de uma modernidade ocidental e cristã é parte da globalização hegemônica do projeto capitalista global. Essa globalização neoliberal sustenta-se em princípios ocidentais e cristãos, de:

[...] separação entre imanência e transcendência e uma concepção especular das relações entre ambas; a autonomia dos indivíduos; o individualismo na economia e na política (o interesse comum assente na prossecução do interesse próprio); a secularização (a separação entre igreja e Estado e a transferência para o Estado da ideia de onipotência divina); **separação entre natureza e sociedade e a concepção da primeira como um recurso infinitamente disponível da segunda**; o progresso como versão secular da redenção; a distinção entre o espaço público e o espaço privado, pertencendo à religião este último; **privilégio absoluto a uma forma de conhecimento**,

**a ciência moderna;** a concepção do tempo, como sendo linear, com sentido e direcção únicos; formas de classificação social concebidas como consequências das superioridades e inferioridades naturais; gosto por princípios universais válidos independentes de contextos, ainda que sempre favoráveis aos contextos em que pode florescer o projecto moderno capitalista, ocidental e cristão (SOUSA SANTOS, 2013, p. 28-29). [grifos meus].

O autor narra que povos com princípios contrários à tal modernidade ocidental foram depreciados, inferiorizados e muitas vezes colonizados, gerando perdas dos seus princípios anteriores e adoção impositiva de novos princípios vindos das forças superiores. Trata-se de imposições de lógicas monoculturais que ocorrem sob formas de violência e períodos de adoção relativamente voluntária das novas práticas (SOUSA SANTOS, 2013).

O Quadro 1 demonstra os ambientes de confiança e de risco sob a perspectiva de Giddens (1991), em comparação às culturas pré-modernas e modernas. O autor descreve que as culturas pré-modernas possuem sua confiança mais vinculada às interações através do tempo-espaço, o qual possui um distanciamento baixo em comparação com as culturas modernas.

Quadro 1 - Ambiente de Confiança e Risco nas Culturas Pré-Modernas e Modernas

PRÉ-MODERNAS	MODERNAS
Contexto geral: importância excessiva na confiança localizada	Contexto geral: relações de confiança em sistemas abstratos desencaixados

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Relações de parentesco com o um dispositivo de organização para estabilizar laços sociais através do tempo-espaço.</li> <li>2. A comunidade local como um lugar, fornecendo um meio familiar.</li> <li>3. Cosmologias religiosas como modos de crença e práticas rituais fornecendo uma interpretação providencial da vida humana e da natureza.</li> <li>4. Tradição como um meio de conectar presente e futuro; orientada para o passado em tempo reversível</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Relações pessoais de amizade ou intimidade sexual como meios de estabilizar laços sociais.</li> <li>2. Sistemas abstratos como meios de estabilizar relações através de extensões indefinidas de tempo-espaço.</li> <li>3. Pensamento contrafactual orientado para o futuro como um modo de conectar passado e presente.</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ameaças e perigos emanando da natureza, como a prevalência de doenças infecciosas, insegurança climática, inundações ou outros desastres naturais.</li> <li>2. A ameaça de violência humana por parte de exércitos pilhadores, senhores da guerra locais, bandidos ou salteadores.</li> <li>3. Risco de uma perda da graça religiosa ou de influência mágica maligna</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ameaças e perigos emanando da reflexividade da modernidade.</li> <li>2. A ameaça de violência humana a partir da industrialização da guerra.</li> <li>3. A ameaça de falta de sentido pessoal derivada da reflexividade da modernidade enquanto aplicada ao eu</li> </ol>

Fonte: GIDDENS (1991, p. 92).

Sousa Santos (2013) identifica na modernidade ocidental o que ele chama de cinco *monoculturas*, sendo elas: Monocultura do conhecimento; do universalismo; do tempo linear; das hierarquias naturais e do trabalho e da natureza como recursos produtivos. Ressalto a primeira, que possui relação direta com a presente pesquisa, sendo definida pelo autor como:

A monocultura do conhecimento consistiu em atribuir um privilégio absoluto inicialmente à teologia cristã e depois à ciência. A imposição desta monocultura significou a destruição de muitos conhecimentos, o que designo por epistemicídio, o qual, no caso das religiões, tomou a forma de teodicídio. Os grupos sociais, cujas práticas assentavam nesses conhecimento rivais, foram declarados ignorantes ou supersticiosos (SOUSA SANTOS, 2013, p. 29).

A ciência ocidental julga o que é científico e válido e o que não é, o que acarreta na manutenção do *status quo* dominante de uma forma de conhecimento que inferioriza outras construções científicas (SAQUET, 2019), ignorando, por exemplo, construções similares de culturas de outras regiões geográficas, como a América Indígena, África e Ásia (FALS BORDA, 2013).

Nesse caso, o processo colonial exterminou a epistemologia não-ocidental e sua ontologia, a inferiorizando juntamente dos corpos negros, e submetendo-os à epistemologia e ontologia ocidental e branca (GROSFOGUEL, 2009):

A prática dos cultos africanos era vetada e os corpos negros foram catequizados como forma de domesticação do trabalhador. Esse relacionamento com o culto cristão viabilizou o nascimento dos cultos afro-brasileiros, ainda que de forma velada ou sincretizada. A adesão ao catolicismo representava, para muitos, a garantia de existência dos cultos ancestrais, manifestados nos santos católicos. (SILVA, BORELLI, 2021, p. 206).

A cultura ocidental hegemônica, pautada nos valores judaico-cristãos, muito se diferencia da cosmovisão africana quanto à organização social e às relações com a natureza. O distanciamento entre seres humanos e natureza na cultura hegemônica utilitarista gera intenções de domínio, controle e uso da natureza e dos corpos a partir da superioridade da razão humana (GOMES, 2015).

Alternativas para a epistemologia moderna dificilmente nascerão apenas da epistemologia (ocidental) moderna (MIGNOLO, 2020, p. 30).

Neste aspecto, o modo hegemônico de fazer ciência sustenta esse modelo de sociedade distanciado da natureza (GOMES, 2015), gerando não somente a crise ecológica, mas a crise dos pressupostos epistemológicos, de conhecimento, pensamento e imaginários sociais que sustentam a sociedade atual (JACOBI, 2005).

Se Sousa Santos (2013) revela a metáfora da **monocultura do conhecimento**, modernizador e ocidental, faço aqui a retomada da Agroecologia enquanto perspectiva que declara na **pluricultura de conhecimentos**, tradicionais e ancestrais dos povos, a afirmação de sua contra-hegemonia. Vandana Shiva (2003) corrobora, na obra *Monoculturas da Mente*, com a assertiva de que a extinção dos conhecimentos locais (em uma analogia, a extinção da pluricultura agrícola e de conhecimentos) ocorre por meio de processos advindos do saber ocidental dominante

(e colonizador), e a primeira forma dessa ocorrência é a partir da negação de sua existência.

As culturas negro-africanas em diáspora ressignificaram, aqui, seus modos de vida na relação com o tempo/lugar e as suas ecologias de pertencimento. Assim, toda a relação entre os praticantes, seus saberes e as culturas forja práticas e contextos educativos próprios, fundamentando pedagogias mantenedoras de processos históricos, de circulação de experiências e de modos de sociabilidade únicos e intangíveis. Partindo da ideia de que a diversidade de práticas sociais existentes no mundo indica a diversidade epistemológica, podemos considerar o mesmo argumento em torno da diversidade de formas de educação e de produção de pedagogias (RUFINO, 2019, p. 84)

O processo de exclusão de uma pluricultura de conhecimentos a partir da negação da existência é suficientemente visível na observação da história da alimentação no Brasil, a qual manifesta sua composição indígena, africana e portuguesa. Nesse prisma, importa lembrar que a colonização portuguesa expropriou a cultura alimentar indígena, seus saberes, práticas e alimentos nativos; e utilizou mão de obra africana a partir do processo escravagista, quando pessoas escravizadas eram destinadas a produzir diariamente os alimentos nas cozinhas, e também o plantio na terra e tinham suas manifestações culturais e religiosas vetadas (SILVA; BORELLI, 2021). Conforme relatado em entrevista:

[...] na cultura predominante que a gente tem, a matriz que é predominante não só aqui no Brasil mas no nível do mundo inteiro, ela subjogou todas as outras culturas, todas as outras manifestações, e aí você tem por conta dessa dominação, os nossos antepassados, trabalharam da forma que eles puderam trabalhar e trabalharam com muita inteligência, a preservação desse patrimônio todo, você tem o sincretismo religioso, você tem todo conhecimento dessa ancestralidade preservada que hoje você encontra na figura das mães de santo, nosso patrimônio que são os nossos, são as nossas referências pra tudo isso mas os terreiros são assim, pra quem não professa a nossa religião, as sinagogas judaicas elas preservaram durante milhares de anos, até que o Estado Judeu fosse refundado agora, recentemente tudo aquilo que eles precisavam e que eles necessitavam para fundação das sociedades judaicas, nas sinagogas durante milhares e milhares de anos eles professavam isso, para nós, para nosso povo, isso está presente dentro dos terreiros, de candomblé, de umbanda, onde você tem todo esse conhecimento preservado, seja na alimentação, seja no vocabulário, seja nas manifestações de cultura (Entrevistado 09, 2023).

A tecnologia moderna também se insere no espaço culinário transformando ingredientes, utensílios e as maneiras de realizar os trabalhos alimentares (CONTRERAS; GRACIA, 2011). Oliveira (2013) analisa que houveram mudanças mais significativas da modernização em meados do século XX a partir da inserção da

indústria alimentícia nas práticas culinárias, junto de um “desejo coletivo” (OLIVEIRA, 2013, p. 96) de modernização, ou, como refere Burke (2005), citando Gramsci: “As classes dominantes exercem poder não apenas diretamente, pela força e ameaça da força, mas porque suas ideias passam a ser aceitas pelas classes subalternas” (GRAMSCI *apud* BURKE, 2005, p. 38).

Essas transformações nas práticas alimentares a partir do processo de modernização se expressam desde as variações de tempo e espaço, as quais são fatores estruturantes nas condições de existência dos comportamentos alimentares. À título de exemplo, os trabalhos de triturar, bater, cozinhar e assar alimentos nas cozinhas espanholas no século passado eram perpassadas pelas técnicas culinárias que demandavam tempo e esforço, quando na ausência de eletrodomésticos (CONTRERAS; GARCIA, 2011).

As transformações ocorridas pela modernidade atingiram (e atingem) o conteúdo alimentar levando-nos a considerar:

[...] entre outros processos, da ‘revolução’ tecnológica do equipamento doméstico, da proliferação industrial de comidas rápidas e cômodas ou de ‘conveniência’, do recurso da oferta dos restaurantes (públicos e privados), da concentração espacial e temporal das compras ou da formalização de elementos de apoio (assistência doméstica, escolarização). Pode-se afirmar que esses processos redefiniram – ‘levemente/rapidamente’ – o conteúdo das tarefas alimentares cotidianas, e no geral, trouxeram uma variação dos comportamentos alimentares cotidianos em relação ao tempo dedicado, à formalização de estratégias, aos conteúdos dos trabalhos ou à **reformulação dos conhecimentos** (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 227). [grifos meus].

Importa destacar que esses avanços modernos entram em conflito com as práticas anteriores, já que exigem a apreensão de novos conhecimentos para as novas formas de cozinhar e no uso de maquinarias, o que pode fazer perder as antigas habilidades e a criatividade, que muitas vezes “[...] constituem ou constituíram respostas adaptativas a restrições tecnológicas e ambientais variadas” (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 157) sendo que “[...] os modos de cozinhar refletem, em primeiro lugar, a disponibilidade de recipientes, fornos, combustíveis e utensílios de cozinha (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 157).

“Um contraste com a tradição é inerente à idéia de modernidade. Como já foi observado, muitas combinações do moderno e do tradicional podem ser encontradas nos cenários sociais concretos” (GIDDENS, 1991, p. 37). Oliveira (2013) apresenta

algumas situações que mostram-se influentes nesse processo de transformação dos saberes culinários a partir da modernidade: a introdução dos livros culinários quando antes as receitas disponíveis se encontravam apenas nos cadernos de receitas de família; a geração de uma espécie de modelo de comportamento alimentar a ser atingido; com o período de uma geração em que mulheres prestaram serviços para empresas de alimentos; quando a comida trivial passa a ser reprimida para situações formais; no surgimento dos supermercados; e com a introdução dos eletrodomésticos e produtos industrializados, que desencadeou:

[...] uma gama de atividades propostas pelos fabricantes para que o público consumidor urbano valorizasse e dominasse esse novo estilo de vida proposto, com o apelo do moderno e do tecnológico, em contraponto ao “atraso” rural (OLIVEIRA, 2013, p. 102).

“Entender a comida no seu contexto mais amplo significa compreender e traduzir um sistema alimentar que, assim como a língua falada, transporta a cultura de quem o pratica” (WILLIAN, 2019, p. 25). O conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos que mobilizam a complexidade do sistema alimentar (MACIEL, 2004) salienta a relevância da reconexão do alimento ao seu universo de produção, assegurando-lhe seu enraizamento natural e suas funções sociais (POULAIN, 2013).

Em se tratando do povo de santo, a complexidade existente ao redor da comida possui intrínseca relação com a ancestralidade, que conforme refere Oliveira (2009), não se reduz à relação com o parentesco consanguíneo, mas sim, a um princípio regulador de práticas e representações, retroalimentada pela tradição (OLIVEIRA, 2009). Neste mote, reconectar a produção e consumo de alimentos rompe com um processo de desconexão modernizadora da alimentação, geradora de padronização e artificialização da comida. Comida industrializada passa a ser mercadoria, o que rompe com sua função socializadora, de incorporação nos sujeitos em sua integridade e identidade (POULAIN, 2013), tão relevante para o povo de santo, pela pertinência das relações simbólicas e culturais.

Buscar resgatar o quadro geral de formação do pensamento colonial e hierárquico sobre os povos considerados subalternos garante uma base estrutural para entender que aqui nessa pesquisa se faça presente o campo teórico decolonial para questionar as estruturas de poder sobre os povos aqui descritos. Em se tratando

de uma pesquisa que busca ser construída em conjunto da comunidade e não de forma verticalizada, a própria perspectiva decolonial se constituiu de uma decisão coletiva:

“[...] essas dimensões desse resgate todo, dessa busca de realocar o olhar sobre essas populações, ela é tomada de assalto durante os últimos 6 anos de uma forma brutal, a fundação Palmares por exemplo [...], ela foi colocada nas mãos de uma pessoa que era negra e que abominava toda a nossa história, dizia que nós negros deveríamos agradecer a escravidão porque ela foi benéfica para nossa ancestralidade, para os nossos antepassados. Esse cara foi nomeado como representante da gente, dentro de um órgão governamental, e assim por aí você entende a morte da Marielle Franco, o Zumbi dos Palmares sendo negado enquanto perspectiva histórica, a Fundação Palmares relegada a um panorama como se não existisse mais, então assim, tudo isso, essas idas e vindas fazem parte da possibilidade desse resgate que a tua tese com certeza vai trazer à tona” (Entrevistado 09, 2023).

Mignolo (2020) resgata que já no século 16 os povos eram julgados e sulbaternizados quando não usavam a escrita alfabética, introduzindo uma primeira diferença de colonialidade que reflete no imaginário do mundo colonial moderno. A partir do século 18, a hierarquização passou a contemplar a história, quando os povos que “possuíam história” passavam a escrever a história dos povos que “não a possuíam”.

A globalização estava criando condições para a construção de saberes que se desviavam da força latente dos saberes que tinham sido eliminados nas histórias locais; o quanto tal construção, enfrentando a inevitável difusão da epistemologia moderna e ocidental, teve, para obter êxito, de atuar nas margens, pois a fronteira divisória e a afirmação de “autenticidade” contribuiriam para a supressão do saber nas fronteiras internas e externas do sistema mundial moderno (MIGNOLO, 2020, p. 16).

Mignolo (2020) se refere ao autor Valentin Y. Mudimbe, na obra *The Invention of Africa: Gnosis, Philosophy and the Order of Knowledge* de 1988 para exprimir que apresentar a “filosofia africana” reivindica a notar a filosofia como uma prática disciplinada, imperial e colonizadora, e que certos conhecimentos como o sistema africano tradicional de pensamento se torna indisciplinado perante a filosofia e suas fronteiras disciplinadas. Nesse contexto o sistema de conhecimento africano se torna reduzido novamente a um conhecimento subalterno (MIGNOLO, 2020).

Fato esse, que Darcy Ribeiro (1968) proferiu como o fato de que os povos colonizados acabaram por acostumar-se a entender-se como infra-humanidade, como inferiores à população colonizadora e a ocupar esse lugar, mediante a imposição de conceitos, preconceitos e idiosincrasias. Nessa perspectiva, Mignolo (2020) problematiza o termo “colonialidade do poder” de Anibal Quijano como um reflexo do sistema colonizador na América Latina.

Achille Mbembe (2018), citado por Almeida (2022), concebe ao colonialismo um projeto de universalização, impondo às populações colonizadas a modernização. É o que refere também o mesmo autor (2022) citando Frantz Fanon (1968), atribuindo ao colonialismo uma imposição civilizadora, e junto dela, gerando destruição, violência, humilhação e morte em prol da racionalidade.

No aspecto apresentado pela colonialidade do poder, segundo Quijano (1997), a população colonizada recebe uma nova identidade imposta e também é submetida à hegemonia eurocêntrica como forma epistemológica. Trata-se de uma epistemologia dominante, que conforme Santos, Meneses e Nunes (2005) pretendeu a universalidade com afirmação na ciência moderna, porém agindo com base na intervenção política, econômica e militar do colonialismo e capitalismo contra os povos subalternizados. Conjuntura esta que é argumentada no trecho da entrevista a seguir:

“A nossa academia por mais bem intencionada que seja ela produz conhecimentos que podem até ser repassado para comunidade, mas são repassados dentro de uma lógica que academia, mesmo negando ela se submete, que é a lógica do capital” (Entrevistado 09, 2023).

Santos e Meneses (2013) argumentam que o referido capitalismo global é formado por múltiplas faces em seu regime cultural e civilizacional, e que lutar contra o mesmo “[...] significa perversamente lutar contra a indefinição entre quem domina e quem é dominado, e muitas vezes, lutar contra nós próprios” (SANTOS; MENESES, 2013, p. 18-19). Percebo nesse espaço do terreiro, que apesar de ser formado por um conjunto de valores comuns, trata-se também de um conjunto de pluralidades, incluindo a política, o que nos convoca a não idealizar um olhar unidirecional para o terreiro.

Houve uma ocasião em que eu fui convidada para participar de um evento por uma pessoa do terreiro mas fora do espaço dele, no ambiente domiciliar desta, para

um almoço de domingo. Tratava-se de um evento que não foi descrito as circunstâncias e centralidade, mas suspeitei que o convite fosse para que eu pudesse dar continuidade na minha observação participante de um almoço de domingo, já que era sabido que eu estava em processo de observação e coleta de dados para a pesquisa. Eis que me deparo com um evento de comício político, de promoção de um candidato de extrema direita, o qual prometia garantir um cargo público para a pessoa que oferecia o almoço, porém não possuía promessas para a população marginalizada, de terreiro ou qualquer outra minoria. Como relatado em entrevista:

[Sobre a contínua necessidade de resistência que um terreiro exige] [...] Se não nós não teríamos chegado aqui, toda essa construção maravilhosa não teria sido preservada, mesmo sendo renegada a um plano de domínio quase que absoluto, por exemplo se você liga a sua televisão seu rádio da Jovem Pan você vê que isso está à flor da pele, uma tentativa de golpe, uma tentativa de reconstrução desse tempo anterior permanente e assim por mais incrível que pareça até dentro dos terreiros, você tem pessoas do terreiro hoje que professam esse radicalismo político que nos constrói dessa forma, mesmo sendo de um terreiro, e aí fica complicado, um negativismo, uma pós verdade, as *fake news*, os algoritmos (Entrevistado 09, 2023).

O fato de o mundo ser epistemologicamente diverso requer uma análise mais complexa para uma devida interpretação e reconhecimento de sua interferência na prática (SANTOS; MENESES, 2013). Esses pensamentos de diferentes origens possibilitam a entrada de pensamentos de extrema direita no terreiro. Há portanto, como há na sociedade em geral, um campo de disputa político-ideológica, incluindo a possibilidade de usar de estratégias e táticas de aparelhamento e de captura da religião e de seus integrantes. Encontrei neste evento, de um almoço de domingo que se transformou em uma campanha política de extrema direita, um espaço de captura e aparelhamento da religião para fins políticos, inclusive para campos políticos que em última análise não valorizam a pluralidade, a diversidade étnico e religiosa.

A proposta da ecologia de saberes é uma “contra-epistemologia” (SANTOS, 2013, p. 47), estruturando uma forma de conhecimento plural e propositiva. A ecologia de saberes caminha na contraposição à globalização hegemônica, formando uma rede de resistência ao capitalismo global e também se constitui das comunidades que mantêm conhecimentos não-ocidentais e não considerados científicos como parte da estruturação da vida (SANTOS, 2013):

[...] é o caso, por exemplo, da preservação da biodiversidade tornada possível por formas de conhecimento camponesas e indígenas e que,

paradoxalmente, se encontram hoje ameaçadas pela intervenção crescente da ciência moderna (Santos, Meneses e Nunes, 2005). E não deverá espantar-nos a riqueza dos conhecimentos que conseguiram preservar modos de vida, universos simbólicos e informações vitais para a sobrevivência em ambientes hostis com base exclusivamente na tradição oral? Dirá algo sobre a ciência o facto de que através dela tal nunca teria sido possível? [SANTOS, 2013; SANTOS, MENESES E NUNES (2005), apud SANTOS (2013)].

Esta rede de resistência e manutenção de conhecimentos se mostrou presente nas formas de transmissão dos conhecimentos no terreiro, onde observei o respeito à história e sabedoria daqueles que vieram antes e por meio deles se estrutura as práticas atuais: No ritual da saudação à Pemba, à Toalha e ao Congá, nas iniciações das giras, se relembram daqueles que antecederam e formam a base do que hoje se apresenta no terreiro.

“[...] os terreiros são grandes bibliotecas, de seres humanos, de conhecimento, de ancestralidade, de um povo pelas condições históricas, veio pra cá numa condição muito difícil, e por essa condição na matriz dominante que é a judaica cristã, ser subordinada à elas, todo conhecimento dos terreiros que hoje estão à disposição de todos aí, sempre relegado e sempre foi deixado em segundo plano, não pela população que frequenta e que se alimenta do terreiro né, mas na dimensão mais profunda do que significa isso, então os terreiros na verdade eles tem toda nossa ancestralidade ali preservada e todo conhecimento que eles trouxeram da África tá ali à disposição nossa (Entrevistado 09, 2023).

Santos (2002) descreve essa transmissão de conhecimentos como uma comunicação direta de dois seres, indispensáveis para que haja os dois polos da comunicação. Neste aspecto, ocorre a transferência de um complexo código de símbolos, em que a “[...] palavra ultrapassa seu conteúdo semântico racional para ser instrumento condutor de àse, isto é, um elemento condutor de poder de realização” (SANTOS, 2002, p. 46). O àse, ou axé, do terreiro, está à disposição de todas as pessoas à medida que o conhecimento é transmitido pela oralidade.

Nas minhas observações à campo, foi visível notar um processo de respeito à uma hierarquia de saberes. As pessoas iniciantes no espaço precisam ficar atentas àquilo que a estrutura hierárquica determina. Quem dispõe de um cargo de liderança no espaço (Mães de Santo, Pais de Santo, Mães Pequenas, Pais Pequenos, Ogãs,

Capitães, Sambas) é desde aquele que oferece a bênção (“Mucuiú n’ Zambí!”) quanto aquele que regula e coordena cada etapa dos processos realizados.

A hierarquia de transmissão de conhecimentos nesse espaço ultrapassa o campo físico, adentrando no espaço simbólico aonde observo um enfrentamento à colonialidade. No campo espiritual, quem comanda todos os trabalhos segue a hierarquia dos Pretos e Pretas Velhas, Caboclos e Caboclas e Erês.

Isso significa que primeiramente as pessoas que passaram pelo processo escravagista, que um dia cruzaram o Oceano Atlântico escravizadas, hoje são aquelas que primariamente coordenam todos os trabalhos realizados no terreiro, de modo que todas as pessoas desempenham aquilo que as Pretas e Pretos Velhos ordenam. Adiante, se encontram os povos indígenas e originários conhecidos como os Caboclos e Caboclas, e na terceira ponta do triângulo se apresentam as infâncias, os Erês.

Ouvi com alguma frequência na pesquisa de campo que as entidades da Quimbanda, ou linhas da Esquerda, representadas pelos Exus e Pomba Giras, realizam aquilo que primeiramente Pretos e Pretas Velhas, Caboclos e Caboclas e Erês orientaram e determinaram. Na estrutura hierárquica dos trabalhos, muitas vezes os Exus e Pomba Giras reverenciam, literalmente, as entidades que estão acima nesta ordenação. É o caso de quando um Exu reverencia, se inclinando ou “batendo cabeça” ao chão, aos pés de uma Preta ou Preto Velho.

Esta situação é condizente com uma proposta de reverter a posição de subordinação que os Pretos e Pretas Velhas passaram durante o processo escravagista, considerando aqui o ponto de vista do Pai Fernando de Ogum (em memória, primeiro dirigente do Terreiro Pai Maneco, ou seja, antecessor do Terreiro Vovó Benta) apresentado a respeito de quem foram os Exus e Pomba Giras. Apresento aqui um trecho do livro *Grifos do Passado*, do Pai Fernando de Ogum, ou Fernando Guimarães, aonde ele retrata a sua opinião a respeito do histórico dessas entidades. Trata-se de um diálogo entre ele e um grupo de universitários durante uma palestra:

“- A umbanda é brasileira, baseada em fatos e personagens na época do descobrimento, tendo nos caboclos, nossos ameríndios, a figura mandante. Mais do que justo, por ser o índio a entidade autenticamente brasileira. Ainda

não tenho opinião formada sobre a linha do preto-velho. Fico em dúvida se quando os arquitetos do espaço criaram a umbanda não foram buscar esta maravilhosa linha espiritual na África ou, indiretamente, na linha da capoeira, esporte também brasileiro e com ritual muito semelhante ao da umbanda, praticado pelos escravos ou descendentes africanos. As crianças são espíritos de qualquer nacionalidade, que tenham desencarnado na idade da inocência, inclusive as crianças índias, os curumins. Fecha-se o triângulo da Umbanda: caboclos, pretos e crianças. Sabendo serem essas as entidades que compõem a umbanda, não resta para a quimbanda, outro tipo de espírito senão os originários da Europa. Tentei explicar, da maneira mais simples, o difícil tema.

- Parece-me lógica a explicação, mas está faltando mais consistência no tema, ou, melhor perguntando, como o senhor chegou a esta conclusão? Argumentou, lá atrás, um rapaz.

- Na minha opinião, os nobres, príncipes, lordes, almirantes, eclesiásticos, figuras letradas e culturalmente avançados, hoje estão relegados ao limite da esfera da Quimbanda, plano reconhecidamente mais grosseiro que a Aruanda de nossos orixás.

- Mas, pode isso acontecer?

- Pode sim! É só aceitarmos a evolução do espírito através da reencarnação.

**Se os europeus invadiram nosso país, mataram nossos índios, escravizaram os africanos e cometeram toda espécie de mal, dentro de seus resgates cármicos podem, espontaneamente, ter aceitado a situação de serviçais àqueles que, em vidas anteriores, foram seus carrascos.**

- Mas, qual o motivo? Não seria mais lógico se apresentarem como foram em suas vidas anteriores, conforme o senhor acredita?

- Seria estranho e de difícil aceitação um príncipe apresentar-se em um terreiro de umbanda, carregando um tridente, afirmar estar morando no cemitério, aceitar farofa, azeite de dendê, charuto e cachaça como oferenda, e ainda receber ordens de um índio ou de um escravo. O melhor é se esconder atrás de um comportamento atípico às suas nobres origens. – argumentei” (GUIMARÃES, 2015, p. 148-149) [grifos meus].

A opinião do Pai Fernando de Ogum tem relevância aqui nesta pesquisa por se tratar do Pai de Santo que construiu o Terreiro Pai Maneco, aonde nele foi formada a Mãe Lilian de Iemanjá, dirigente do Terreiro Vovó Benta. Da mesma medida em que é relevante o histórico e posicionamento do Pai Edmundo Ferro de Ogum, fundador da Tenda Espírita São Sebastião, aonde nela foi formada o Pai Fernando de Ogum. Em um espaço aonde a ancestralidade é tão relevante, lembrar daqueles que enraízam o terreiro atual é comum e recorrente.

O que importa também destacar que o Pai Fernando de Ogum tem um histórico no Kardecismo, anteriormente às suas vivências na Umbanda, o que lhe faz carregar influências espíritas kardecistas em seu posicionamento. No relato anterior, expresso em seu livro, o mesmo caracteriza os Exus e Pomba Giras como os antigos europeus colonizadores, que foram os “carrascos” e que hoje aceitam a “situação de serviçais” (GUIMARÃES, 2015, p. 149). Isto entra em consonância com a posição hierárquica anteriormente relatada, quando refiro sobre a conformação dos trabalhos atuais no

terreiro. Os Exus e Pomba Giras hoje realizam os “serviços” que os Pretos e Pretas Velhas, Caboclos e Caboclas e Erês ordenam.

Trata-se de uma inversão da colonialidade e uma possibilidade de desconstruir esses padrões e perspectivas impostas aos povos colonizados, entendendo que se torna raso a delimitação da decolonialidade como unicamente teórica, mas que perpassa as perspectivas intelectuais, políticas, literárias, artísticas e poéticas na contraposição e resistência à colonialidade (NASCIMENTO, 2021).

A figura representada por uma mulher, negra-africana, afrodiaspórica, idosa, que foi submetida à escravidão, hoje comandar um terreiro, ser a liderança e dar todas as ordens de como ocorrem os trabalhos no espaço, rompe com o projeto ocidental da colonização e da modernidade. Vovó Benta se torna nesse sentido um grande projeto intervencionista sobre a realidade, derrubando os pilares da estrutura colonial e da forma como a mesma concretiza o domínio do ser e do saber (NASCIMENTO, 2021), em uma realidade frequentada por múltiplas pessoas de inúmeras origens, em uma metrópole como Curitiba (PR), neste século XXI.

Essa imagem da Vovó Benta e de todos os demais Pretos e Pretas Velhas “arriando” no terreiro, ou se mantendo presentes mesmo com todas as relações de dominação presentes na sociedade é como a resiliência exposta por Rufino (2019) ao dizer da permanência dos tupinambás nos terreiros, “saravando as nossas bandas” apesar da relação histórica da nossa sociedade de conversão, resignação e complacência ao *ethos* cristão católico. Não somente os Pretos e Pretas Velhas, mas os povos originários representados pelos Caboclos e Caboclas e os Erês, representando as infâncias, são desfazedores de fronteiras e criam esse enfrentamento à atmosfera da colonialidade.

Rufino (2019) ainda nos convoca a reivindicar a descolonização “[...] não como uma subtração da experiência colonial, mas como ação que encarna força utópica, política e pedagógica para a transgressão da obras/efeitos/heranças coloniais” (RUFINO, 2019, p. 11), com a proposta da ação rebelde e inconformada diante das injustiças cognitivas geradas pelo colonialismo.

Com as reflexões na presente seção, notei que o decolonialismo age dentro dos terreiros enquanto prática que rejeita modelos de dominação e questiona as

estrutura de poder dominantes da mesma medida como a Agroecologia o faz enquanto prática e movimento. A prática de descolonizar o próprio prato é uma das ações que “me salta aos olhos”, mas também não se torna uma tarefa fácil diante de tantas imposições advindas da globalização – a qual, há nela, um aspecto de perversidade, conforme apontado por Milton Santos (2005) - e do controle sobre os sistemas agroalimentares pelos grandes grupos econômicos.

Rufino (2019) associa o não esquecimento como uma importante estratégia de combate ao poder colonial e ao desencante do mundo. Esse é um texto que tem entendido então, que olhar para os terreiros e seus saberes existentes relacionados aos processos de produção, preparo e consumo de alimentos exija olhar na costura com as marcas da colonialidade, do pacto narcísico da branquitude, da política da necropolítica, dos padrões hegemônicos impostos pelo poder colonial e ocidental.

Como Shiva (1993) nos adverte, é preciso entender o poder dominante não como uma tradição universal, mas sim como um produto de uma cultura particular, uma tradição local que foi globalizada. Trago esse mesmo olhar necessário também para romper com a superioridade da ciência ocidental em detrimento das demais ciências construídas localmente, e entender aquela como parte de uma colonização intelectual.

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

E há quem diga que essa minha vida  
Não é vida para um ser humano viver, podes crer  
E nas mandingas que a gente não vê  
Mil coisas que a gente não crê  
Valei-me, meu pai, atotô, Obaluaê  
(Minha Fé, Zeca Pagodinho)

Um dos momentos mais marcantes na minha trajetória de campo foi a participação no Seminário Cultural de Povos de Terreiro, realizado em Curitiba em 22 de Janeiro de 2023, sob organização do Instituto Federal do Paraná (IFPR). Neste espaço e acompanhando pessoas da comunidade, fiquei extasiada com uma discussão sobre o olhar decolonial a respeito dos Povos de Terreiro, e em especial pelo espaço construído de discussão entre povos de diferentes linhas e origens, dentro de uma mesma centralidade: O pensamento colonizador e ocidental julga os Povos de Terreiro como meramente uma religião. Dizer que precisamos ter uma posição decolonial implica em nos reafirmarmos pelo próprio fato de que não se trata meramente de uma posição religiosa.

Destarte, a linha de Umbanda seguida pelo TVB entende as entidades que se conformam como guias, como a própria ancestralidade de cada indivíduo que ali intenta permitir a sua expressão. Cada história relatada e diálogo vivido sobre os saberes e as práticas relacionadas à produção e consumo de alimentos em conjunto com as entidades, representam aqui, as histórias resgatadas da ancestralidade das respectivas pessoas da comunidade.

Eu organizei minha coleta de dados em campo para ser direcionada a partir da comunidade participante, então também me preocupei em questionar sobre minha intenção de resgatar os saberes e as práticas como forma de resistência e enfrentamento à modernidade. Pensar na proposta de sistematizar os conhecimentos de maneira escrita, ou de verificar os registros escritos (em cadernos de receitas, por exemplo), era, inicialmente para mim, uma maneira de preservar a sabedoria. O campo me proporcionou ampliar minha visão, questionar meu posicionamento inicial e ouvir de participantes que a sabedoria já está presente na oralidade e dela já se faz a sua manutenção. Como refere Santos (2002, p. 47): “A transmissão oral é uma

técnica a serviço de um sistema dinâmico [...]. A introdução de uma comunicação escrita cria problemas que ferem e debilitam os próprios fundamentos das relações dinâmicas do sistema (SANTOS, 2002, p. 47).

Diante da oportunidade de questionar um caboclo de Oxóssi sobre como eu posso resgatar os saberes com intuito de sua preservação, fui interrogada sobre qual a minha origem. Prontamente, respondi que venho da terra, e das pessoas que nela se fizeram viver. De imediato, ouço que a resposta na terra está. A ancestralidade tem a resposta. Aqui, eu falo a partir de um lugar que entende que a ancestralidade está viva. E que no coletivo, aprendemos como acessá-la. Sem encantamento não acredito ser possível construir essa pesquisa que nos implica a sensibilizar o olhar e se fazer e refazer em conjunto dela.

Uma das limitações que encontrei para chegar até os conhecimentos relacionados à produção de alimentos foi justamente a ausência de maiores condições de produção de alimentos em hortas no espaço, o que é justamente um desejo coletivo. Notei como o encontro dos conhecimentos relacionados à terra se acessa especialmente quando em meio dela, nesse caso, a oportunidade de construir uma horta comunitária, que já é um projeto sonhado pela comunidade e estendido o convite à mim para liderança, será uma potência futura para acessar na prática esses saberes. Vejo essa condição como uma limitação do presente estudo, mas também como uma pedra lançada ao rio, onde certamente gerará impactos e uma maior oportunidade de visualização de seus efeitos em pesquisas futuras.

Dos conhecimentos observados no preparo dos alimentos, notei que o espaço domiciliar das pessoas entrevistadas carrega uma potência de cruzar informações referentes às memórias trazidas da sua história pessoal e dos conhecimentos intergeracionais perpassados, em contraponto aos conhecimentos advindos do espaço coletivo do terreiro, que também se observa dentro dos domicílios, verificando o ultrapassar de fronteiras dos limites físicos do terreiro. Um maior aprofundamento no olhar para as relações entre produção e consumo de alimentos dentro dos ambientes domiciliares dessa comunidade certamente permitirá uma melhor compreensão acerca dos conhecimentos trazidos pelo ambiente familiar, suas histórias, determinações espaciais, sociais e de SOBAL.

Tá caindo fulô  
Tá caindo fulô  
Cai do céu, cai na terra,  
Ai meu Deus, tá caindo fulô  
(Canção Popular Brasileira, como é cantado no TVB durante encerramentos  
de trabalhos, autoria desconhecida).

## 7 REFERÊNCIAS

Camará Capoeira eu sou de fato  
Quando chamam bezouro, eu olho e asceno  
Quem quer briga jamais deixo barato  
Já começo com o pé no duodeno  
Com meu santo aprendi e sou grato  
E ele foi protetor do nazareno  
Hoje protege a mim e eu cumpro trato  
Com respeito a meu São Bento Pequeno  
(Toque de São Bento Pequeno, Paulo César Pinheiro)

ALMEIDA, Silvio Luiz de. Racismo Estrutural. São Paulo: Sueli Carneiro; Editora Jandaíra, 2022, p. 256.

ALVARENGA, Marcos. “Cozinha também é lugar de magia”: alimentação, aprendizado e a cozinha de um terreiro de Candomblé”. Dissertação (Programa de Pós-graduação em Antropologia Social). Brasília: Universidade de Brasília. 2017. 162 p.

ALTIERI, Miguel. Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável. 3ª ed. São Paulo: Editora Expressão Popular; Rio de Janeiro: AS-PTA, 2012.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE AGROECOLOGIA (ABA). Povos e Comunidades Tradicionais, Etnicidades e Ancestralidade. GT Povos e Comunidades Tradicionais, Etnicidades e Ancestralidade. Disponível em: <https://aba-agroecologia.org.br/povos-e-comunidades-tradicionais-etnicidades-e-ancestralidade/>. Acesso em: 15/11/2021.

BEIG, Beatriz Bresighello. A prática vegetariana e os seus argumentos legitimadores: viés religioso. Rev. Nures, n.11, São Paulo: Pontifícia Universidade Católica, 2009. p. 1-15.

BEZERRA, Islandia. “Nesta terra, em se plantando tudo dá?” Política de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional no meio rural paranaense, o caso do PAA. (Tese de doutorado). Doutorado em Ciências Sociais. Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte. 2010.

Alimentar e Nutricional no meio rural paranaense, o caso do PAA. (Tese doutorado). Doutorado em Ciências Sociais. Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

BOGDAN, R. C.; BIKLEN, S. K. Notas de campo. In BOGDAN, R. C.; BIKLEN, S. K. Investigação qualitativa em educação: uma introdução às teorias e aos métodos. Porto: Porto Editora, 1994. p.150-75.

BRASIL. Lei no 11.346, de 15 de Setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2006. Seção 1, p. 1.

BRASIL. Ministério da Cidadania. Secretaria Especial do Desenvolvimento Social. Comunidades de Terreiro. 2015. Disponível em: <http://mds.gov.br/assuntos/seguranca-alimentar/direito-a-alimentacao/povos-e-comunidades-tradicionais/comunidades-de-terreiro>. Acesso em: 15/11/2021.

BRASIL. Decreto nº 6.040, de 07 de Fevereiro de 2007. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais.

BRASIL. Comissão Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília: Participação em Foco. [s.d.]. Disponível em: [Participação em Foco - Comissão Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais \(ipea.gov.br\)](http://participacaoemfoco.gov.br/comissao-nacional-de-desenvolvimento-sustentavel-dos-povos-e-comunidades-tradicionais). Acesso em: 19/12/2021.

BURKE, Peter. O que é história cultural? Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005.

CAMARGO, Hertz Wendell de. Ciência e Umbanda. Prefácio 2. In: COSTA, João Emerson da. Cultura alimentar na Umbanda: alimento da alma. Londrina: Syntagma Editores, 2021. 208 p.

CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. Agroecologia: uma ciência do campo da complexidade. Brasília: Gervásio Paulus. 2009.

CAPORAL, Francisco Roberto. Agroecologia: uma nova ciência para apoiar a transição a agriculturas mais sustentáveis. In: CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. Agroecologia: uma ciência do campo da complexidade. Brasília: Gervásio Paulus. 2009. P. 09-64.

CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio; GERVÁSIO, Paulus. Matriz disciplinar ou novo paradigma para o desenvolvimento rural sustentável. In: CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. Agroecologia: uma ciência do campo da complexidade. Brasília: Gervásio Paulus. 2009. P. 65-110.

CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. Agroecologia: Alguns conceitos e princípios. Brasília: MDA/SAF/DATER/IIC A, 2004.

CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação". História. Questões e Debates, Curitiba, vol. 42, 2005. p. 71-80.

CARVALHO, Roberta Rejane Santos de; ALBERTO, Norma Sueli Marques da Costa; PEREIRA, Theonas Gomes. Insegurança alimentar em povos de terreiros. Rev. ABCS Health Sci., v. 39, n.1, 2014, p. 4-11.

CARVALHO, José Jorge de. A economia do axé: Os terreiros de religião de matriz afro-brasileira como fonte de segurança alimentar e rede de circuitos econômicos e comunitários. In: BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Alimento: Direito Sagrado – Pesquisa Socioeconômica e Cultural de Povos e Comunidades Tradicionais de Terreiros. Brasília (DF): MDS; Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação, 2011. p. 37-74.

CONTRERAS, Jesús. GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. 22 ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

COSTA, João Emerson da. Cultura alimentar na Umbanda: nada é por acaso. Londrina: Syntagma Editores, 2021. 128 p.

DEFENSORIA PÚBLICA DO ESTADO DO PARANÁ (DPE-PR). Luta contra a Intolerância Religiosa também é trabalho da Defensoria Pública. 2023. Disponível em: <https://www.defensoriapublica.pr.def.br/Noticia/Luta-contr-Intolerancia-Religiosa-tambem-e-trabalho-da-Defensoria-Publica#:~:text=A%20intolerância%20religiosa%20é%20crime,sua%20fé%20em%20território%20nacional>. Acesso em: 01/05/2023.

DOUGLAS, Mary. Pureza e perigo. São Paulo: Perspectiva. 1976.

FALS BORDA, Orlando. Hacia el socialismo raizal y otros escritos. In: FALS BORDA, Oarlando. Socialismo raizal y el ordenamento territorial. Bogotá: Desde Abajo, 2013. p. 35-136.

FANON, Frantz. Os condenados da terra. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1968.

FERREIRA, Camila. Povos e Comunidades de Terreiros e as Políticas Públicas para o Desenvolvimento Sustentável. Faculdade UnB Planaltina (Trabalho de Conclusão de Curso), Planaltina, 2017.

FORO MUNDIAL SOBRE SOBERANÍA ALIMENTARIA. Por el derecho de los pueblos a producir, a alimentarse y a ejercer su soberania alimentaria. Declaración final. Habana, Cuba, 2001.

FREIRE, Paulo. Extensão ou Comunicação? 7 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.

FREYRE, Gilberto. Açúcar: Em torno da Etnografia, da História e da Sociologia do Doce no Nordeste Canavieiro do Brasil. Sociedade Gráfica Vida Doméstica Ltda, 1969.

FRUGOLI, Ricardo; REJOWSKI, Mirian; COBUCI, Leila. Dia dos mortos no México: Comemoração, comensalidade e espetacularização. Anais do X Fórum Internacional de Turismo do Iguassu. Foz do Iguassu, 2016.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo (org). Métodos de Pesquisa. Coordenado pela Universidade Aberta do Brasil – UAB/UFRGS e pelo Curso de Graduação Tecnológica – Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural da SEAD/UFRGS. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

GIDDENS, Anthony. As consequências da modernidade. São Paulo: UNESP, 1991.

GLASER, B.; STRAUSS, A. The discovery of grounded theory: Strategies for qualitative research. New York: Aldine Publishing Company, 1967.

GOMES, Verônica Maria da Silva. “Kò Sí Ewé, Kò Sí Òrìsà” (Sem Folha, Não Há Orixá): Vivências ecológicas no Ilé Àse Opó Osogunlade. Universidade de Brasília (Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação). Brasília, 2015.

GONÇALVES, Hiranclair Rosa. Alimentação e agricultura natural na Igreja Messiânica Mundial do Brasil e suas dissidências. Rev. Nunes, n. 13, 2009.

GROSFOGUEL, Ramón. Apuntes hacia una metodología fanoniana para la decolonización de las ciencias sociales. In: FANON, Frantz. Piel negra, máscaras blancas. Madrid: Akal, 2009, p. 261-284.

GUIMARÃES, Fernando M. Grifos do Passado. 2.ed. Curitiba: Reproset, 2015. 298 p.

HARVEY, Graham. Religion and Food, Religions as Foodways. Rev. Rewer, v. 15, n.1, 2015. p. 80-92.

HAVERROTH, Célio. Agroecologia: o paradigma emergente e o saber ambiental. Rev. Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável. 2011. P.15-21.

HUBERT, Stefan. Manjar dos deuses: as oferendas nas religiões afro-brasileiras. Rev. Primeiros Estudos, São Paulo, n.1, 2011. p. 81-104.

JACOBI, Pedro Roberto. Educação Ambiental: o desafio da construção de um pensamento crítico, complexo e reflexivo. In: Educação e Pesquisa – Revista da Universidade de São Paulo. São Paulo: USP, maio-agosto, ano/vol. 31, n. 002, p. 233-250, 2005.

KEYS, A. Seven countries: a multivariate analysis of death and coronary heart disease. Cambridge, MA: Harvard University Press, 1980.

LEITZMANN, C. Vegetarian nutrition: past, present, future. The American Journal of Clinical Nutrition. 2014. p.496-502.

LIMA, Anna Erika Ferreira; MEDEIROS, Márcia Maria Leal de. Ajeun: Alimentação e espiritualidade na Umbanda: Considerações sobre o terreiro “Casa de Santo Antônio” – Baturité – CE. IN: MATOS, Kelma Socorro Alves Lopes de (org.). Cultura de paz, ética e espiritualidade III. Fortaleza, CE: Edições UFC, 2012.p. 260-275.

LODY, Raul. KITUTU: Histórias e Receitas da África na Formação das Cozinhas do Brasil. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2019.

MACHADO, Luiz Carlos Pinheiro; MACHADO FILHO, Luiz Carlos Pinheiro. A Dialética da Agroecologia: Contribuições para um mundo com alimentos sem veneno. São Paulo: Expressão Popular, 2014.

MACHADO, Luiz Carlos Pinheiro. As necessidades humanas, os saberes, a utopia: A agroecologia, os cerrados e sua proteção. In: SAUER, Sérgio; BALESTRO, Moisés V. (orgs). Agroecologia e os desafios da transição agroecológica. 2 ed. São Paulo: Expressão Popular, 2013. p. 229-260.

MACIEL, M.E. Uma cozinha à brasileira. Revista Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 25-39, jan/jun. 2004.

MARTINS, Lucas Collito; OLIVATTO, Jefferson. O pensar afrodescendente: um ensaio para discussão educacional. Anais do IX CONIFIL: Congresso Internacional de Filosofia da UNICENTRO: ser e pensar, inícios. 2015.

MASCARIN, Tereza de Fatima. Comidas de orixás: aspectos relevantes que fazem parte do cotidiano no terreiro de candomblé. Revista Brasileira de História das Religiões. Maringá, v. 5, n.15, 2013.

MBEMBE, Achille. Crítica da razão negra. São Paulo: N-1, 2018, p. 175.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. Amostragem e Saturação em Pesquisa Qualitativa: Consensos e Controvérsias. Revista Pesquisa Qualitativa. São Paulo, v.5, n.7, p. 01-12, 2017.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoa de Nível Superior. Documento de área. Área 45: Interdisciplinar. [s.l.]: MEC/CAPE, 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/capes/pt-br/centrais-de-conteudo/INTERDISCIPLINAR.pdf>. Acesso em: 06/12/2021.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (MS). Guia Alimentar para a População Brasileira. 2.ed. Brasília: MS, 2014.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO (MDA) (Org.). Os Povos e Comunidades Tradicionais e o Ano Internacional da Agricultura Familiar. Brasília: MDA, 2015.

MIGNOLO, Walter D. Histórias Locais/ Projetos Globais: Colonialidade, saberes subalternos e pensamento liminar. Ed Humanitas. 2020.

NADALINI, Ana Paula. "O nosso missal é um grande cardápio": Candomblé e alimentação em Curitiba. Rev. Angelus Novus, n.3, 2012. p. 310-322.

NASCIMENTO, Emerson Oliveira do. Colonialidade, Modernidade e Decolonialidade: Da Naturalização da Guerra à Violência Sistêmica. Intellèctus, ano XX, n.1, 2021, p. 54-73.

OLIVÉ, León; SANTOS, Boaventura de Souza; SALAZAR, Cecilia; ANTEZANA, Luis H.; NAVIA, Walter; VALENCIA, Guadalupe; PUCHET, Martin; AGUILUZ, Maya; GIL, Mauricio; SUÁREZ, Hugo José; TAPIA, Luis. Prólogo. Pluralismo Epistemológico. La Paz, Bolívia 2009.

OLIVEIRA, Débora. Dos cadernos de receitas às receitas de latinha: indústria e tradição culinária no Brasil. São Paulo: SENAC, 2013.

OLIVEIRA, Eduardo. Epistemologia da Ancestralidade. Entrelugares: Revista Eletrônica de Sociopoética e Abordagens Afins, v. 1, n. 2, 2009.

PINKER, S. Os Anjos Bons da Nossa Natureza: por que a violência diminuiu. 2013. p.1-27.

POULAIN, J.P. Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. 2.ed. Florianópolis: UFSC, 2013

PREZOTTO, L.L. Qualidade Ampla: referência para a Pequena Agroindústria Rural inserida numa Proposta de Desenvolvimento Regional Descentralizado. In: LIMA, D.A.; WILKINSON, J. (Org). Inovação nas Tradições da Agricultura Familiar, Brasília: CNPQ, 2002. p. 285-300.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar. Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico. 2ª ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.

QUIJANO, Anibal. Colonialidad del poder, cultura y conocimiento en América Latina. Anuario Mariateguiano 9, n. 9, 1997, p. 113-121.

REDE PENSSAN. Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. II VIGISAN: Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. São Paulo: Fundação Friedrich Ebert; Rede PENSSAN, 2022.

RIBEIRO, Darcy. Las Américas y la civilización. Proceso de formación y causas del desarrollo desigual de los pueblos americanos. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1968;

ROLLAND, Cintia Alfieri Gama. Evitando a “Segunda Morte”: a necessidade alimentar do morto para manter-se vivo no Egito Antigo. Rev. Rever, v. 15, n. 0-1, 2015. p. 10-30.

RUFINO, Luiz. Pedagogia das Encruzilhadas. Rio de Janeiro: Mórula Editorial, 2019.

SANDRALI DE ÔSUN, Íyá; WINNIE DE YEMANJÁ, Ìyá. Me veja um prato sagrado! A importância do processo de preparo dos alimentos nos terreiros no Rio Grande do Sul. Anais do Congresso Latino-Americano de Gênero e Religião. São Leopoldo: EST, v. 5, 2017.

SANTOS, Boaventura de Sousa. Os direitos humanos na zona de contacto entre globalizações rivais. Revista Cronos, v. 8, n. 1, 9 jan. 2013.

SANTOS, Boaventura de Sousa. Para além do pensamento abissal: das linhas globais a uma ecologia de saberes. In: SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula. Epistemologias do Sul. São Paulo: Cortez, 2013. p. 28-67.

SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula. Introdução. In: SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula. Epistemologias do Sul. São Paulo: Cortez, 2013. p. 16-27.

SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula; NUNES, João Arriscado. “Introdução. Para Ampliar o Cânone da Ciência: a diversidade epistemológica do mundo”. In: SANTOS, Boaventura de Sousa (org.). Semear Outras Soluções: os

caminhos da biodiversidade e dos conhecimentos rivais. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005, p. 21-121.

SANTOS, Juana Elbein dos. Os Nagô e a Morte. Pàde, Àsèsè e o Culto Égun na Bahia. 11ª Ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

SANTOS, Milton. Por uma outra globalização. Do pensamento único à consciência universal. 12º ed. Editora Record, Rio de Janeiro/São Paulo, 2005.

SAQUET, Marcos Aurélio. Saber Popular, práxis territorial e contra-hegemonia. Rio de Janeiro: Consequência, 2019.

SCHMITT, Claudia Job. Transição Agroecológica e Desenvolvimento Rural: um olhar a partir da experiência brasileira. In: SAUER, Sérgio; BALESTRO, Moisés V. (orgs). Agroecologia e os desafios da transição agroecológica. 2 ed. São Paulo: Expressão Popular, 2013. p. 173-198.

SEMEDO, Daniel António Tavares Varela; LEITÃO, Emília; MOURA, Ana Pinto de. A influência da religião na alimentação das comunidades católica e adventista do sétimo dia em Cabo Verde: Um estudo exploratório. Rev. Kwanissa, São Luís, n.6, p. 271-284, 2020.

SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 2ª ed. São Paulo: Cortez, 2017.

SEVILLA GUZMÁN, Eduardo; GONZÁLEZ DE MOLINA, Manuel. Sobre la agroecología: algunas reflexiones en torno a la agricultura familiar en España. In: GARCÍA DE LEÓN, M. A. (Ed.). El campo y la ciudad. Madrid: MAPA, 1996. p. 153-197.

SEVILLA-GUZMÁN, Eduardo. As bases sociológicas da agroecologia. In: Anais do Encontro Internacional sobre Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável, 1., 2001, Botucatu. CD-ROM. v.1.

SHATENSTEIN, Bryna; GHARIDIAN, Parviz. Influences on Diet, Health Behaviours and Their Outcome in Select Ethnocultural and Religious Groups. Rev. Nutrition, v. 14, n.2, 1998.

SHIVA, Vandana. Monocultures of the Mind: Perspectives on Biodiversity and Biotechnology. Ed. Zed Books, 1993.

SHIVA, Vandana. Stolen Harvest: The Hijacking of the Global Food Supply. Ed. University Press of Kentucky, 2000.

SILVA, Camila Spolon; BORELLI, Andrea. Cozinha de Santo: a Relação do Homem com os Alimentos Sagrados nos Terreiros de Candomblé em São Paulo. Rev. Pluri Discente.

SIROTA, Veridiane Guimarães Ribas; ANJOS, Mônica de Caldas Rosa dos; COSTA, Islandia Bezerra da. Padronização da Qualidade de Alimentos: Uma Ameaça à Soberania Alimentar. Ver. Espacio Regional, v. 1, n.13, Osorno, jan/jun 2016, p. 37-48.

SOARES, André Luis Ramos; GAUDIOSO, Tomoko Kimura. As imigrantes japonesas no Rio Grande do Sul: suas funções na preservação da cultura do país de origem. Memorial da Imigração e Cultura Japonesa, UFRGS, 2014.

TERREIRO DE UMBANDA VOVÓ BENTA. O terreiro. 2021. Disponível em: <https://www.vobenta.com>. Acesso em: 27/03/2022.

TRICHES, Rozane Marcia; SCHNEIDER, Sergio. Alimentação, sistema agroalimentar e os consumidores: novas conexões para o desenvolvimento rural. Cuadernos de Desarrollo Rural, v.12, n. 75, Bogotá, Jan/Jun 2015.

VINUTO, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. Rev.Temáticas, v. 22, n. 44, p. 203-220.

WOORTMANN, Klaas. Cosmologia e geomancia: um estudo da cultura Yoruba-Nago. In: Anuário Antropológico/77, Rio de Janeiro, 1973.