



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO

TADEU RENA VALENTE

**PITADAS AFRO-INDÍGENAS: A Cozinha de Santo de Mãe Rita Preta
como lugar de memória**



JOÃO PESSOA, PB
2019



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO

TADEU RENA VALENTE

**PITADAS AFRO-INDÍGENAS: A Cozinha de Santo de Mãe Rita Preta
como lugar de memória**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciência da Informação da Universidade Federal da Paraíba, em cumprimento às exigências para a obtenção do título de Mestre em Ciência da Informação.

Linha de pesquisa: Informação, Memória e Sociedade.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira

Coorientadora: Prof^a. Dr^a Maria Nilza Barbosa Rosa

JOÃO PESSOA, PB
2019

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

V154p Valente, Tadeu Rena.

PITADAS AFRO-INDÍGENAS: A Cozinha de Santo de Mãe Rita Preta como lugar de memória / Tadeu Rena Valente. - João Pessoa, 2019.

104 f. : il.

Orientação: Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira.

Coorientação: Maria Nilza Barbosa Rosa.

Dissertação (Mestrado) - UFPB/CCSA.

1. Cultura gastronômica. 2. Patrimônio imaterial. 3. Culinária. 4. Cultura alimentar. 5. Memória. 6. Identidade. 7. Cozinha de Santo. 8. Mãe Rita Preta. I. de Oliveira, Bernardina Maria Juvenal Freire. II. Rosa, Maria Nilza Barbosa. III. Título.

UFPB/BC



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO

TADEU RENA VALENTE

Aprovada em: 29 / 03 / 2019.

Prof.^a. Dr.^a Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira
Orientadora (PPGCI/UFPB)

Prof.^a. Dr.^a Maria Nilza Barbosa Rosa
Coorientadora (PPGCI/UFPB)

Prof.^a. Dr.^a Gracy Kelli Martins
Examinadora Interna (PPGCI/UFPB)

Prof.^a. Dr.^a Ana Paula Rodrigues Cavalcanti
Examinadora Externa (PPGCR/UFPB)

Prof. Dr. José Mauro Matheus Loureiro
Suplente de Examinadora Interno (PPGCI/UFPB)

Prof. Dr. Antonio Novaes
Suplente de Examinador Externo (PPGCR/UFPB)

Aos meus pilares diante de qualquer turbulência: Ao Criador e ao Destino, que conduziram meus passos até o presente momento, pelo desconhecido caminho trilhado, amparado na fé.

Aos mentores designados por Deus como meus guias, formadores de Luz na escuridão da dúvida e solidão enfrentadas.

Aos meus pais, meu porto seguro, Luiz Carlos e Rita de Cássia, pelo apoio incondicional e dedicação, pela confiança e cumplicidade.

À Liziane, minha irmã mais que especial, por ser quem é.

À minha filha Maria Júlia, pela compreensão e aceitação da distância, pelo apoio e incentivo dados.

À Yasmin, por fazer parte dessa jornada, e pela presença nos momentos difíceis da mesma, sempre solícita e disposta a ajudar, com amor e companheirismo,

Dedico!

AGRADECIMENTOS

"Há pessoas que nos falam e nem as escutamos;
Mas há pessoas que, simplesmente, aparecem em nossa vida...
E que marcam para sempre..."

(Cecília Meireles,

A todos aqueles que coloriram meu caminhar tornando os meus desafios menos dolorosos. Por isso, registro meus agradecimentos aos professores do Programa de Pós-Graduação em Ciência da Informação da UFPB e àqueles que se somaram, pelos ensinamentos, amizade e troca de experiências.

Aos meus caros companheiros de pesquisa do GECIMP - Grupo de Estudos e Pesquisa em Cultura, Informação, Memória e Patrimônio, os quais prestaram um inúmero e imensurável apoio quando necessário, e igual incentivo quando preciso.

Às novas amigas feitas no programa de pós-graduação, imprescindíveis nos momentos difíceis, e imensuráveis nos momentos de alegria, onde dividimos as angústias e ansiedades geradas ao decorrer da caminhada. E a todos aqueles que, direta ou indiretamente, fizeram parte deste projeto e ajudaram-me a transformá-lo em realidade;

À Mãe Rita Preta, pela humildade, disponibilidade e carisma, pelos inúmeros ensinamentos e pela aprendizagem que vai além da presente dissertação.

Às Mães Expedita Alípio e Delinha, pela solicitude, por todo apoio e paciência quando das intromissões e perguntas, sempre respondidas com todo respeito e sabedoria de ambas.

Ao meu amigo e companheiro de parte dessa jornada, Valdir Lima, por ter me apresentado à Mãe Rita Preta e ter permitido, com isso, a elaboração dessa Dissertação. Por ter sido, também, a pessoa quem sempre agendou as visitas ao Templo e à casa de Mãe Rita Preta.

Agradeço, do fundo de Minh 'alma, àquelas pessoas que sempre acreditaram em mim, no meu potencial e nas minhas qualidades. A quem, independente dos laços de consanguinidade, me fizeram sentir como um filho. Meu muito obrigado pela orientação e coorientação, pela credibilidade em mim depositada e por toda a ajuda a mim dispensada. Obrigado Professoras Bernardina e Nilza! Inúteis se tornam as palavras diante de tamanha gratidão e admiração, neste momento tão especial em minha vida. Obrigado, sempre, por tudo.

RESUMO

Visa discutir algumas questões sobre a relação entre a Cozinha de Santo e as experiências pessoais dos indivíduos que participam dessas práticas culturais, mostrando como a literatura e as histórias de vida se ligam em discursos que marcam uma identidade cultural. Ancora-se ante a necessidade de um maior aprofundamento nas pesquisas da formação sociocultural das preferências alimentares dos indivíduos e dos grupos sociais, e focaliza a culinária como patrimônio histórico cultural imaterial a ser preservada. O estudo se detém na análise do relato pessoal de Mãe Rita, moradora na cidade de Santa Rita-PB, configurando os espaços público e privado desse sujeito, um modo de conceber a Cozinha de Santo e a prática culinária nela desenvolvida. Nossa preocupação está em perceber essas manifestações como fruto de uma herança, considerando ainda os contextos de produção nos quais essas práticas culturais existem, evidenciando a voz dos sujeitos que nelas se inserem. Como objetivos, destacamos através da memória social a preservação da Cozinha de Santo; relacionamos os sabores da Cozinha de Santo em uma espécie de memória indissociável entre espaço e experiências; verificamos entre Mãe Rita e Mãe Expedita a compreensão de seus pensamentos sobre os saberes e sabores na Cozinha de Santo; por fim, procuramos identificar os costumes, rituais, vestimentas, alimentação, religiosidade e mesmo mentalidade que marcam a prática cultural e religiosa na Casa de Mãe Rita. Através da metodologia da história de vida, utilizando-se a técnica da entrevista e a observação participativa, foi possível conhecer de perto Mãe Rita e seu habitat, identificando os mecanismos pelos quais ela reinventa a sua experiência pessoal. A aproximação do seu universo particular e a discussão dos conceitos de memória, identidade e oralidade nos permitiram perceber a relação existente entre as práticas que ela exerce e o relato pessoal de sua história. A análise realizada possibilitou compreender a Cozinha de Santo como universo de Mãe Rita a partir das atividades e dos discursos inerentes às práticas religiosas e às relações socioculturais implícitas entre ela e os membros que cultuam essa prática. Infere-se que as preferências alimentares são definidas social e culturalmente, e que a formação do “paladar”, como conceitua Luís da Câmara Cascudo, está diretamente relacionada aos padrões culturais de determinado grupo social, permeados pela memória social, nos sentimentos de pertencimentos e de identificação. Da mesma forma, tem-se que, abordando a culinária e a alimentação como patrimônio cultural imaterial, existe a necessidade de sua proteção.

Palavras chave: Patrimônio imaterial. Cozinha de Santo. Mãe Rita Preta. Memória-Identidade. Santa Rita – PB.

ABSTRACT

It aims to discuss some aspects of the relationship between the Saint's kitchen and the personal experiences of individuals participating in those cultural practices, showing how literature and life stories intertwine in discourses which mark a cultural identity. It is anchored by the need to deepen the research on the sociocultural formation of individuals and social groups' food preferences besides focusing on the cuisine as an intangible cultural historical heritage to be preserved. The study focuses on the personal account of Mother Rita, who lives in the city of Santa Rita-PB, comprising the public and private spaces of this subject, a way of conceiving the Saint's kitchen and the culinary practice developed there. Our concern is to perceive these manifestations as the result of an inheritance and meanwhile considering the contexts of production in which these cultural practices exist, highlighting the voices of the individuals inserted in them.

Our objectives are as follows. We prioritize the preservation of the Saint's kitchen through the social memory, we relate its flavors in a kind of inextricable memory between space and experiences; we seek to understand Mother Rita and Mother Expedita's thoughts on the knowledge and flavors in the Saint's kitchen. Finally, we seek to identify the customs, rituals, clothing, food, religiousness and even mentality which mark the cultural and religious practice in Mother Rita's house. Through the methodology of life history, using the technique of interview and participatory observation, it is possible to get to know Mother Rita and her habitat closely, identifying the mechanisms by which she creates her personal experience. The approximation of her private universe and the discussion of the concepts of memory, identity and morality allow us to perceive the relation between the practices that she exercises and the personal account of her history. The analysis makes it possible to understand the Saint's kitchen as a universe belonging to Mother Rita from the activities and discourses inherent to religious practices and implicit sociocultural relations between her and members who worship such practices. It is said that food preferences are defined social and culturally, and that the formation of the palate, as conceptualized by Luís da Câmara Cascudo, is directly related to the cultural patterns of a particular social group, permeated by social memory, feelings of belonging and identification. Thus, if food and cooking are dealt with as an immaterial cultural heritage, their protection becomes indispensable.

Key words: Intangible heritage. the Saint's kitchen. Black Mother Rita. Memory-Identity. Santa Rita - PB.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1: Comida típica da Jurema Sagrada.

FIGURA 2: Mãe Terezinha Bulhões na Cidade de Maria do Acaes.

FIGURA 3: Perspectivas Metodológicas

FIGURA 4: Visão frontal do Templo de Umbanda Caboclo José de Andrade

FIGURA 5: Licença de funcionamento do Templo Caboclo José de Andrade

FIGURA 6: Mãe Rita e Mãe Expedita na janela lateral do Templo

FIGURA 7: Mãe Rita e Mãe Expedita na cozinha do Templo

FIGURA 8: Colar de Contas da Jurema Sagrada.

FIGURA 9: Delinha, Mãe Rita e Mãe Expedita na cozinha do Templo

FIGURA 10: Fogão à lenha, Cozinha do Templo

FIGURA 11: Mãe Rita e Mãe Expedita na mesa do salão principal do Templo

FIGURA 12: Painéis de barro e alguidares

FIGURA 13: Mãe Rita Preta sentada na porta de sua casa

FIGURA 14: Peji de Mãe Rita.

FIGURA 15: Mãe Rita no altar de sua Caboclinha Criança, no Peji.

IMAGEM 16: Cocar de Caboclo – Peji de Mãe Rita

IMAGEM 17: Símbolos da Jurema Sagrada – Peji de Mãe Rita

FIGURA 18: Mãe Rita na janela lateral do Templo, fumando cachimbo.

SUMÁRIO

1 ŞIŞEDE AWŦN ONA- ABRINDO OS CAMINHOS	12
1.1 CONSTRUÇÃO DO PROBLEMA DE PESQUISA	22
2 ŦNA ILANA - TRAJETO METODOLÓGICO	26
2.1 DEFININDO OS CAMINHOS DA PESQUISA	27
2.2 A PESQUISA DE CAMPO	29
2.3 O PESQUISADOR E O UNIVERSO DA PESQUISA	31
3 OJŦ ATI ŦRŦ - CULTURA E TRADIÇÃO: A CULTURA DO PALADAR E A CULINÁRIA COMO PATRIMÔNIO	35
4 AWŦN OJŦ ATI FUN FUN - SABERES E SABORES: A COMIDA DE SANTO	48
4.1 O CONHECIMENTO DA PRÁTICA CULINÁRIA: METACONHECIMENTO	59
4.2 ESPAÇO E EXPERIÊNCIAS: MEMÓRIAS INDISSOCIÁVEIS	61
5 AWŦN IRANTI - MEMÓRIAS: UM EMARANHADO DE LEMBRANÇAS E ESQUECIMENTOS	68
5.1 A CULINÁRIA CONTA HISTÓRIAS: MÃE RITA E MÃE EXPEDITA ALÍPIO	73
5.2 CONCEPÇÕES DE VIDA E DE CONHECIMENTO MARCAM A COZINHA DE SANTO DE MÃE RITA	78
6 TITIIPA AWŦN IŞE NAA - ENCERRANDO OS TRABALHOS	93
AWŦN ITŦKASI REFERÊNCIAS	99



ŞIŞEDE AWON ONA- ABRINDO OS CAMINHOS

1 SIŞEDE AWỌN ONA- ABRINDO OS CAMINHOS

"Vou abrir minha Jurema; Vou abrir meu Juremá; Vou abrir minha Jurema; Vou abrir meu Juremá; Com licença de mamãe Iansã; e de Nosso Pai Oxalá; com licença de mamãe Iansã; e de Nosso Pai Oxalá" (Ponto de Abertura - Umbanda).



A gastronomia também é um meio pelo qual a cultura se expressa. Cozinhar é um ato impregnado de memórias, recordações e vivências, que traduz e define um determinado local e seu povo. A culinária conta histórias. Mas o que realmente pode ser considerada como Gastronomia Brasileira? Nossos pratos típicos são realmente nossos, ou meras cópias? Qual o principal símbolo da Gastronomia Brasileira? Essas e outras perguntas são repetidamente feitas por profissionais e estudiosos do meio, em todo o país.

A necessidade da pesquisa da culinária nacional, mais bem aprofundada e de caráter científico, alicerça-se na atual valorização dos movimentos protecionistas que andam abalando as estruturas gastronômicas pelo mundo. Países como França, Portugal e Espanha (como exemplos, dentre vários), buscam cada vez mais identificar e proteger seus produtos alimentícios tradicionais e culturais, bem como produtos agrícolas, aplicando-lhes um selo de Denominação de Origem Protegida (DOP) ou o de Indicação Geográfica Protegida (IGP), que também é uma classificação ou certificação oficial regulamentada pela União Europeia atribuída a produtos gastronômicos ou agrícolas tradicionalmente produzidos numa determinada região, preservando seu modo de preparo, ingredientes e maneiras de servir. Da mesma

forma, alguns pratos tradicionais também estão sendo preservados com base em suas indicações geográficas.

Tais selos certificam que apenas produtos originários de determinadas regiões podem ser por elas produzidos e comercializados, assim denominados. Um exemplo clássico de tal proteção é o champanhe, onde somente o vinho produzido na região de Champanhe, na França, pode receber e ser comercializado sob tal nome. O mesmo ocorre com os queijos Gorgonzola e Parmigiano Reggiano e com o Presunto de Parma na Itália, bem como o Jamón Ibérico de Jabugo na Espanha, dentre vários.

No Brasil já existe a Indicação Geográfica (IG), ativo de propriedade industrial emitido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), sendo que a proteção concedida por uma IG, além de preservar as tradições locais, possui o potencial de diferenciar produtos e serviços, melhorar o acesso ao mercado e promover o desenvolvimento regional, gerando efeitos para produtores, prestadores de serviço e consumidores, e que se subdivide em Indicação de Procedência e Denominação de Origem. Na primeira há relevância da fama que determinado produto alcançou, ao ser feito em determinada região. Na segunda, há diferenciação da qualidade de determinado produto inerente àquela região onde o mesmo é produzido, com características próprias e únicas, aumentando com isso as normas e controles de sua fabricação e distribuição. É o que acontece com o Queijo da Canastra, da Região da Serra da Canastra, em Minas Gerais e os Vinhos do Vale dos Vinhedos, na Região de Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul.

Porém, mesmo havendo a criação do selo IG no Brasil, muitos produtos ainda se encontram desprotegidos. A carência de pesquisa na área torna ainda mais difícil a identificação e proteção dos mesmos. Os primeiros passos já foram dados, restando-nos, agora, dar continuidade e buscar cada vez mais conhecer e proteger nossos produtos.

No Brasil a gastronomia deve deixar de abordar alguns pratos como típicos e começar a tratá-los como parte fundamental da nossa identidade cultural. São expressões de nossa cultura traduzidas em alimentos, que devem ser tratadas como patrimônio nacional, para serem, portanto, protegidas.

A pesquisa, a manutenção e a recuperação da culinária tradicional brasileira devem partir do conhecimento culinário já existente, difuso na sociedade, a fim de que o mesmo seja compilado e sistematizado, para que seja preservado e com isso, transmitido. A Carta Magna em seu artigo 216 prevê o tombamento de todo bem (material ou imaterial) portador de referência à identidade, à nação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira.

Santos (2011, p.106) assevera que “[...] os alimentos são atitudes ligadas a usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossa boca é neutro, tudo tem história”. Para o autor, “a historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época. A cozinha é um microcosmo da sociedade”.

A história da alimentação, segundo preceitua Santos (2011, p.107-08), “mostra que o que se come é tão importante como quanto e onde se come, quando se come, como se come e com quem se come”. Santos reforça a tese de que os ingredientes das preparações, os hábitos alimentares de determinado povo ou região, as tradições inerentes aos modos de preparação, a oralidade ancestral na transmissão das receitas e a tipicidade dos modos de servir e degustar são características dignas de preservação.

Há de se destacar que a culinária brasileira merece posição de respeito como umas das melhores e mais conceituadas Gastronômias mundiais, uma vez que aqui temos produtos exclusivos e preparações próprias. Nossos produtos certamente merecem alcançar as mesas dos restaurantes de alta gastronomia, tanto no Brasil quanto fora dele. Temos que desmistificar a feijoada como comida de pobre, a tapioca como prato simples e as buchadas e sarapatéis como comidas sertanejas. Não existe comida de rico e comida de pobre; não existe comida simples e comida chique. Existe comida brasileira. É ela quem nos alimentou e alimenta; é ela quem nos uniu e nos ajudou a formar essa identidade.

Em se tratando ainda de comida brasileira, podemos ressaltar a culinária influenciada pelos nativos e pelos afro-brasileiros na tentativa de recuperar as preparações quase (ou já) perdidas e preservá-las, pois, devido à fluidez e capacidade

de auto modificarem-se, vão sendo relegadas ao esquecimento. E é isso que se pretende evitar.

Talvez não façamos ideia exata do potencial da cozinha brasileira, “e, não se investir de maneira decidida nessa direção, domesticando espécies, como faz a Embrapa, por exemplo, explorando culinariamente as ervas, as frutas, os peixes, estaremos dormindo sobre um tesouro” (DÓRIA, 2006).

Considerando as ideias de Le Goff (2003), ressaltamos que a memória é um elemento essencial do que se costuma denominar identidade individual ou coletiva cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades contemporâneas.

Refletindo acerca do papel da Ciência da Informação como possibilidade de tratamento e disseminação de informações, é que esta pesquisa focaliza a Cozinha de Santo como patrimônio histórico cultural imaterial, carecendo de ser pesquisada, registrada e posteriormente preservada. Compreendemos que é através da memória de nossa gastronomia, identificada, que poderá ser realizada a grande revolução cultural que tanto este segmento espera. Urgem tais estudos e pesquisas, para que nossa culinária não seja mais tratada como bastarda, e passe a ocupar o espaço que lhe é devido, por direito, ante a sua variedade, qualidade e tradicionalidade. Está na hora de buscarmos os saberes dos sabores, explorarmos seus caminhos e assentá-los em seu mais do que merecido lugar, pois comer é um ato social.

Frisamos que comer é sim um ato social, pois se constitui de atitudes ligadas aos usos, costumes, condutas e situações. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como reflexo e marcas de uma época. Desta forma, uma comunidade pode manifestar na comida emoções, significados, relações sociais e sua identidade coletiva (SANTOS, 2011).

As cozinhas estão em permanentes mudanças, e “as culturas alimentares, sejam quais forem os tempos e espaços, estão postas em situações de confrontos que podem levar a certas rupturas” (SANTOS, 2011, p.107), frente ao uso de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos no

mercado. Santos (2011) considera que as novas transformações da cozinha acabam sendo absorvidas pela tradição, nesse sentido o corte na maneira habitual pode provocar certa revolução culinária e revelar os traços de um novo modelo de transição, ainda que marcados pelo convencional e pelo tradicional. Para o autor, “as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais” (SANTOS, 2011, p.107-08).

A alimentação é uma manifestação cultural de grande importância, e por ser um bem físico sofre modificações decorrentes da variação dos gostos, costumes e das inovações tecnológicas (LEMOS, 2009). Muito do modo caseiro vai se perdendo na utilização dos alimentos industrializados, uma vez que a elaboração dos alimentos envolve elementos, técnicas e artefatos que trazem o conhecimento adquirido no tempo. Na concepção de Lemos (2009), o conhecimento, as técnicas, o saber fazer são os elementos não tangíveis do Patrimônio Cultural e salienta esta manifestação cultural destacando que uma comida elaborada na nossa cozinha é um artefato de consumo imediato, “em cuja confecção participaram conhecimentos acumulados durante gerações e gerações, relativos ao uso dos ingredientes variados, de vasilhames apropriados, de equipamentos de preparação, de fogões e até ao modo de obtenção da energia térmica” (LEMOS, 2000, p. 13).

Os temas das cozinhas local, regional e nacional revelam uma memória gustativa, e “têm suas origens numa riqueza étnica e cultural, com pratos produzidos pelos povos locais ou trazidos por diversos migrantes e imigrantes num processo de adaptação e readaptação dentro das dinâmicas dos processos históricos” (SANTOS, 2011, p.110).

Nesse sentido, “cumpre destacar e considerar que, num processo de adaptação e readaptação de um grupo social imigrante, a culinária é a última a se desnacionalizar, num evidente processo de resistência”. Para Santos (2011), as construções destas cozinhas, a partir da fundamentação de que o alimento constitui uma categoria histórica, “são marcadas pelas novas condições materiais, novos utensílios, novas tecnologias, novos ingredientes, novos alimentos, novos caminhos,

novas rotas de abastecimento, novos mercados, novos hábitos alimentares, novos imaginários, e muita invenção e criatividade”, tudo isso “adaptado às circunstâncias do gosto e das práticas alimentares, onde história, comida e identidade criam e mantêm uma articulação permanente” (SANTOS, 2011, p.110).

Gastronomia é muito mais do que o simples ato de se alimentar. Vai além da necessidade fisiológica do homem e da comida em si. Ela é, como em um de seus conceitos, em especial o dado pelo “gourmand” Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1825): “o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta”.

Da mesma forma, superando o comer, normalmente recebe-se um convidado oferecendo-lhe uma boa comida e boa bebida, agradando-o sobremaneira. Auguste Escoffier (1846-1935), um dos maiores chefes de cozinha e ícones da gastronomia francesa, afirmava que “a arte da cozinha é, talvez, uma das formas mais úteis da diplomacia” (PITTE, 1993). Sendo assim, a Gastronomia como ato diplomático, torna-se diretamente ato de identificação de seu mestre de cerimônias, impregnada pela cultura do mesmo, transposta para a comensalidade. Tem-se, com isso, a identificação da tipicidade da culinária de determinado banquete ou evento.

Cozinhas clássicas como a francesa ou italiana são de fácil identificação. O mesmo ocorre com culinárias do oriente, nipônico ou médio. Falta-nos, no Brasil, reavivar tal identidade.

A Gastronomia Pátria carece de (re)conhecimento, mesmo sendo originalmente miscigenada. No Brasil não há registros oficiais do que realmente possa ser chamada de culinária nacional ou de Gastronomia Brasileira. Temos algumas cartas dos jesuítas, soldados ou viajantes, preservadas pelo Ministério da Cultura cujo conteúdo encontra-se disponibilizado na internet, que descrevem nossos hábitos alimentares da época colonial, contando as adaptações que exploradores europeus criaram de seus tradicionais pratos, influenciados por índios e negros, com quem dividiam a maior parte do tempo. Fascinados por alguns produtos exclusivamente brasileiros, estes escritores criaram uma verdadeira viagem gastronômica, passando por ingredientes, diferentes técnicas culinárias utilizadas

pelos índios e pelos africanos, hábitos alimentares e pela junção cultural de toda essa variedade. Iniciava-se, pois, com a colonização, a caracterização da culinária nacional, uma vez que a típica indígena começava a sofrer influências dos exploradores, nascendo a Gastronomia Brasileira.

Apesar de ser inicialmente graduado em Direito, exercendo a função de advogado por alguns anos, sempre me encantei pela Gastronomia. Vivi por muito tempo enamorado, porém faltava-me coragem para assumir tal paixão e encará-la como profissão ou carreira, até que em 2015 resolvi largar tudo e cursar o Bacharelado em Gastronomia, na Universidade Federal da Paraíba, colando grau em novembro de 2018.

Cansei-me do peso dos ternos e gravatas. Cansei-me dos cheiros dos processos, do papel e dos fóruns por vezes frequentados. Troquei-os pela leveza da Dólmã, pelos cheiros da cebola e do alho queimando em óleo e pelas lembranças que eles me traziam. Optei pelas recordações da comida reconfortante de Vó e de Mãe, que culturalmente eram servidas em generosas quantidades e afetuosa – até mesmo singular – maneira, pois havia ali muito mais do que alimentos quimicamente transformados. Havia ali todo um saber, transmitido pelo fazer. Um saber passado de geração em geração, às vezes melhorado, às vezes mantido. Havia ali todo um respeito pela tradição.

De naturalidade mineira nascido em uma cidade interiorana chamada Ubá, sempre prezei pela culinária regional e caseira, típica daquelas montanhas Gerais. Fogo brando, amor e paciência sempre se fizeram presentes nos fogões alimentados à lenha, donde panelas de ferro e pedra e tachos de cobre serviam os mais variados pratos, saciando os paladares e a curiosidade dos comensais, familiares ou amigos.

A cozinha sempre foi o local de reunião não apenas do povo mineiro, mas do povo brasileiro, onde histórias e estórias são contadas – ou até mesmo (re)criadas – fazendo do ato de comer muito mais do que uma simples necessidade fisiológica. Comer é algo de grande importância e por tal motivo deve – sempre que possível – ser compartilhado.

A culinária mineira tem suas peculiaridades, sendo considerada atualmente como uma das referências gastronômicas nacionais. Influenciada pelas culturas portuguesa, africana e indígena (tipicamente nacional), criou-se uma identidade, reconhecida por seus apreciadores. Da mesma forma, algumas cozinhas têm seu reconhecimento na vastidão do Brasil, como típicas regionais, alicerçadas na tradição, ingredientes próprios, modos de preparo, utensílios utilizados, dentre outros, como é o caso, também, da prática na cozinha na Paraíba: a cultura alimentar, com a representação do dia a dia das famílias, os artefatos de cozinha, enfim, todo um ambiente que evoca da memória a profusão de sentimentos que a comida proporciona.

No caso da prática da Cozinha de Santo, contudo, mesmo havendo concreto reconhecimento, não se vê muitos estudos voltados à sua formação e desenvolvimento, como cultura de um povo. É preciso escavar tal prática, como arqueólogos dos sabores e aromas, a fim de que encontremos tal identidade, através da memória dos saberes e sabores para que possa ser protegida e preservada.

A comida posta à mesa pode revelar um preparo cuidadoso. A comida além de ser saboreada pelas pessoas é também ofertada aos Santos. Assim ao comer, os praticantes religiosos alimentam o corpo, mas também comungam com o Sagrado. Essa memória depende do relacionamento social, familiar e cultural no qual estão inseridos, desencadeando o curso da reminiscência, pois só lembram porque a situação presente os faz lembrar.

Este estudo justifica-se pelo ponto de vista teórico-metodológico como uma corrente de pensamento informacional e antropológico a qual compreende a realidade social voltada para as relações entre indivíduos, num espaço social de lutas simbólicas, de classificações sociais e de rótulos (BOURDIEU, 2004).

Pelo olhar acadêmico, as discussões relativas à temática investigada demonstram escassez de pesquisas na área da Ciência da Informação sobre memória coletiva e a Cozinha de Santo no estado da Paraíba. Dessa forma, a memória coletiva mostra-se um fator relevante do afeto e continuidade do indivíduo e/ou dos grupos neste processo de reconstrução da memória. A escolha dos traços culturais de realce

é compreendida dentro de um espaço de interrelações, no qual se encontram organizadas as pessoas.

FIGURA 1: Comida típica da Jurema Sagrada.



Fonte: Comida de Jurema. Terreiro de Dona Dora, 2011

A proposta de estudo sobre os saberes dos sabores na Cozinha de Santo e da Comida de Santo (Figura 1), considera a informação como elemento essencial nas práticas sociais. Entendemos que a pesquisa pode revelar essa dimensão da produção social de informação e conhecimento, uma vez que a culinária é também uma forma de comunicação. A culinária pode contar histórias e constituir-se como narrativa da memória social de uma comunidade, assim o que se come é tão importante quanto, quando, como e com quem se come.

1.1 A CONSTRUÇÃO DO PROBLEMA DE PESQUISA

Os sabores tiveram, sempre, grande importância na vida das pessoas. Talvez por relacioná-los aos lugares por onde passaram, em uma espécie de memória indissociável da sua vivência cultural, das suas experiências, ou por compreenderem a íntima relação que esses sabores tiveram na formação da própria identidade dos povos. A moderna antropologia reconhece que os princípios científicos de alimentação não são de aplicação universal e, sim, regional. Por isso, é necessário o reconhecimento social de conhecimentos regionais e tradicionais de alimentos.

Os cadernos de receitas de nossas avós, por exemplo, eram o que havia de mais valioso em suas cozinhas, escritos por elas continham segredos que só elas mesmas eram capazes de decifrar. Como expressa Gilberto Freire em *Aventura e rotina*, obra escrita entre 1950 e 1953:

Nossas avós registravam com dosagens pouco precisas: um pires, um prato, um bocado, uma cuia, o quanto baste. Era um modo vago de preparar: mexa até que chegue ao ponto, asse até que fique bom, misture até sentir que está bom. Para que outros, lendo esses cadernos, não pudessem fazer o prato, mantendo segredos sobre eles (FREIRE, 2001, p. 265).

Como reforça Freire (2001), essas questões nos levam a pensar que esses cadernos de receita indicavam o caminho para a concepção da própria ideia de cultura mestiça, espelhado na possibilidade de concepção da cultura europeia no Brasil, principalmente a portuguesa.

Nesse sentido, várias subculturas coexistiam, nem sempre em harmonia, dependendo da relação entre tendências diferentes a partir do colonizador português, negros escravos e os nativos no Brasil. Havia nessa cozinha uma troca de valores provocada pelo contato entre as pessoas que dela usufruíam; havia também, mesmo que tacitamente, a confirmação do repúdio à imposição de uma realidade, política ou social, que desprezasse as continuidades dos valores simbólicos mais

profundos de cada povo. Tudo isso ligado ao tempo criativo, regido por mito e folclore, como bem disse Freire (2001).

A possibilidade de (re)construir processos cotidianos da Cozinha de Santo representa para nós um desafio, que pode ser encarado se nos cercarmos de uma perspectiva que ilumine o caminho da indagação, sem desprezarmos os dados vivos dos acontecimentos culinários. Portanto, a questão que se coloca para nós nesta pesquisa, e que permeia todas as discussões dessa temática, se volta para a necessidade de investigarmos: *Qual a relação entre a Cozinha de Santo e as experiências pessoais dos indivíduos que dela participam?*

Com vistas a responder a indagação norteadora desta pesquisa traçamos como objetivo geral: Compreender a relação entre a Cozinha de Santo e as experiências pessoais dos indivíduos que dela participam. E os objetivos específicos: Destacar através da memória social a preservação da Cozinha de Santo; Relacionar os sabores da Cozinha de Santo, em uma espécie de memória indissociável entre espaço e experiências; Verificar a compreensão do pensamento de Mãe Rita sobre os saberes e sabores na Cozinha de Santo, Identificar os costumes, rituais, vestimentas, alimentação, religiosidade e mentalidade que marcam a Cozinha de Santo de mãe Rita Preta como lugar de memória, e, mostrar como a literatura e as histórias de vida se interligam em discursos que marcam uma identidade cultural.

Reconhecemos as limitações desse estudo para contribuir no desvelamento dos fenômenos referentes ao tema aqui proposto. No entanto, as formulações por meio das quais o conhecimento acumulado foi organizado, se expressam nas teorizações de um determinado campo de estudo, tendo a memória, a cultura e identidade como áreas de interesse, juntando etapas encadeadas em um conjunto de práticas tendentes a nos fornecer o maior número de informações, as quais serão tanto mais seguras quanto mais densa for a pesquisa de campo.

Sendo assim, este trabalho está estruturado em seis capítulos:

No capítulo 1 apresentamos a **Introdução**, ressaltando a questão de pesquisa e os objetivos. Nesse tópico discutimos um entendimento possível a respeito da Cozinha de Santo, permitindo melhor compreensão sobre os sabores dessa culinária.

Nele está uma síntese de nossa visão em torno das “aventuras do paladar”, como diria Gilberto Freire.

No capítulo 2 descrevemos o **Trajetos Metodológico** definindo os caminhos da pesquisa; a coleta de dados; o pesquisador e o universo da pesquisa. As estruturas de significado de cada um dos sujeitos no quadro referencial de seus próprios pensamentos e ações pediam os procedimentos da pesquisa qualitativa, sob enfoque da história de vida. A história de vida tem como finalidade relatar a vida de pessoas, mesmo comuns, sem se preocupar com a autenticidade dos fatos.

No capítulo 3 apresentamos **Cultura e Tradição**. Neste trabalho as referências teóricas nos permitem transitar pelo mundo da memória, da cultura e identidade examinando a Cultura do Paladar e a Culinária como Patrimônio.

O capítulo 4 traz os **Saberes e Sabores: A Comida de Santo**, focando no conhecimento dessa prática culinária e nos alimentos que servem de base a expressões regionais da cozinha indígena e afro.

No capítulo 5, **Memória: um emaranhado de lembranças e esquecimentos** focamos no universo de Mãe Rita Preta, ouvindo suas narrativas sobre as práticas culturais e religiosas desenvolvidas na Casa. Nesse tópico os dados foram construídos a partir da história de vida, da observação *in loco* e dos múltiplos eventos nos quais estão inscritos os processos que analisamos.

Por fim, o capítulo 6, intitulado **TITIIPA AWỌN IŞE NAA**, encerra o trabalho. Reconhecemos que o assunto não está esgotado, porém esperamos despertar no leitor desejo de empreender conosco o trajeto pelo mundo da Comida de Santo, mais especificamente, a cozinha de Mãe Rita Preta.



ỌNA ILANA - TRAJETO METODOLÓGICO

2 OŃA ILANA - TRAJETO METODOLÓGICO

“Por que decaiu a arte de contar histórias? Talvez porque tenha decaído a arte de trocar experiências” (BOSI, Ecléa, 2001, p. 84).



Partimos do princípio de que um alimento pode evocar a memória e despertar lembranças de um momento vivido. Esse conhecimento, se não registrado, pode se perder. Por isso mesmo, é importante a preservação, manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelos povos, para o fortalecimento da identidade, da cultura e das práticas de seu patrimônio cultural.

Assim como as práticas culturais, os testemunhos culturais também envolvem o patrimônio imaterial que é transmitido de geração para outra, e o ato de transmitir estes testemunhos não se manteriam, se não houvesse a memória. A importância da memória se estende para todos os campos da relação humana, inclusive a vida.

Estudar o cotidiano de pessoas por meio da história oral, da história de vida, de documentos e outras fontes pode contribuir para ampliação do conhecimento da antropologia e da sociologia da culinária e para a interpretação dos fatos relacionados à Comida de Santo.

Pensamos que, ao relatar as práticas na Comida de Santo e as experiências pessoais dos indivíduos que dela participam, estaremos enunciando os conceitos, princípios e pressupostos que nos orientaram na pesquisa.

Não é só a Comida ou a Cozinha de Santo, mas sim todo o contexto religioso na qual a mesma está inserida que é o objeto de nossos estudos. Todas as manifestações religiosas, como os cultos dos ancestrais da Jurema Sagrada (Figura 2)

são sistematizados e contextualizados, para que possamos chegar na Cozinha e assim na Comida de Santo, posta à mesa ou no Peji.

FIGURA 2: Mãe Terezinha Bulhões na Cidade de Maria do Acaes.



Foto: Mariana Lima, 2008.

2.1 DEFININDO OS CAMINHOS DA PESQUISA

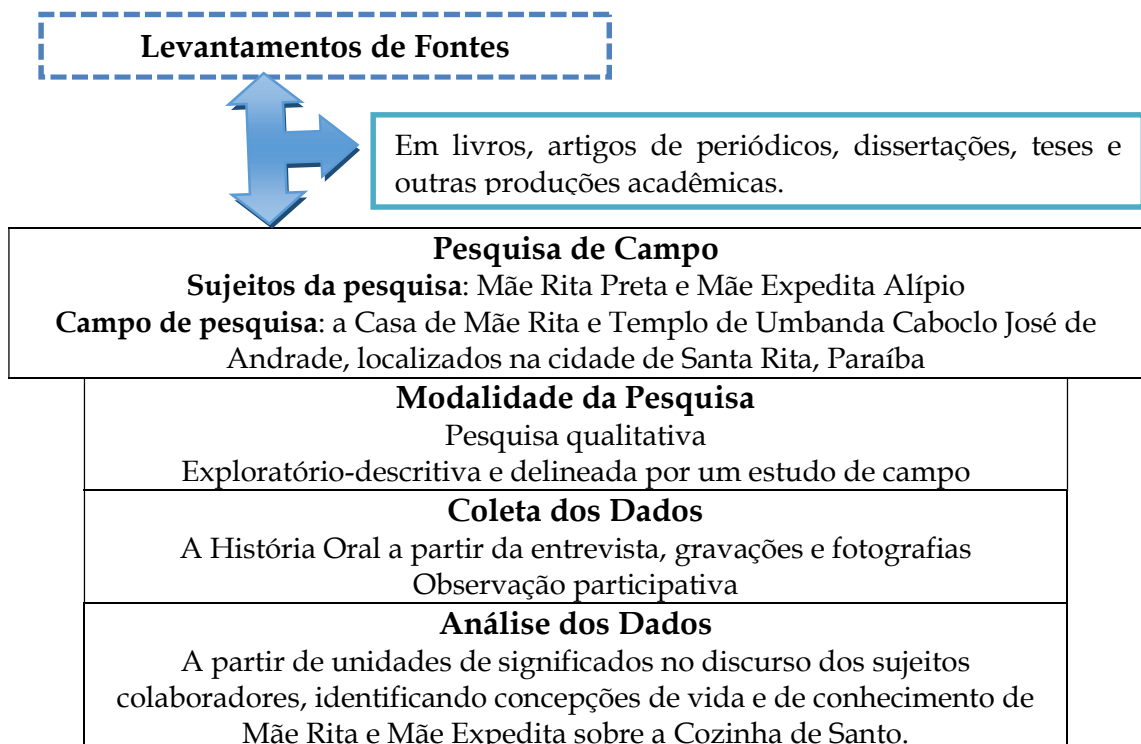
A abordagem adotada é de natureza exploratório-descritiva e delineada por um estudo de campo, segundo a concepção de Gil (2002). Para o autor, o estudo de campo apresenta muitas semelhanças com o levantamento. De modo geral, pode-se dizer que “o levantamento tem maior alcance e o estudo de campo, maior profundidade. [...]. O planejamento do estudo de campo apresenta flexibilidade, podendo ocorrer mesmo que seus objetivos sejam reformulados ao longo da pesquisa”. (Gil, 2002, p. 52-53).

No que concerne ao tipo de análise, a pesquisa é de **natureza qualitativa**, posto que apresenta o ambiente natural como fonte direta de dados e o pesquisador como instrumento fundamental (GIL, 2002).

Utilizamos a revisão bibliográfica e análise qualitativa dos dados, de modo que nos possibilitaram explicitar, de forma mais completa, a relação com o nosso objeto de estudo. Tais premissas estão agrupadas em três momentos distintos: a) levantamento bibliográfico; b) coleta de campo, com observações *in loco*, Histórias de Vida por meio de entrevistas; c) análise qualitativa envolvendo tratamento dos resultados, as inferências e interpretações.

Na figura 4, abaixo, seguem as perspectivas metodológicas assentadas na compreensão dos autores, dos princípios e pressupostos que nos orientaram na pesquisa:

FIGURA 3: Perspectivas Metodológicas



Fonte: OLIVEIRA, 2019.

2.2 A PESQUISA DE CAMPO

A postura metodológica escolhida tem implicação direta na perspectiva de abordagem do objeto, principalmente em se tratando de um estudo sobre Memória, Cultura e Identidade. Desse modo, passamos a descrever o itinerário da pesquisa de campo, cujos resultados estão ligados com os procedimentos metodológicos utilizados durante essa etapa.

Nosso campo de pesquisa é a Casa de Mãe Rita Preta e o Templo de Umbanda Caboclo José de Andrade (Figura 4), localizados na cidade de Santa Rita, Paraíba, e seus aspectos gerais, reforçando a identidade e o reconhecimento da diferença na comunidade.

FIGURA 4: Visão frontal do Templo de Umbanda Caboclo José de Andrade



Foto: Tadeu Rena Valente, 2018.

Importante esclarecer que a Casa de Mãe Rita, o Templo de Umbanda (ou Centro Espírita) Caboclo José de Andrade, obteve a licença de funcionamento, expedida pela Federação dos Cultos Africanos da Paraíba (FCAPB) em 1977, como se pode constatar a seguir (Figura 5).

Sem sombra de dúvidas, a permissão legal para o funcionamento dos centros contribuiu positivamente para que as religiões de base espíritas sejam compreendidas e praticadas sem temor, pois se trata de religiões mediúnicas e de inclusão espiritual, conduzidas para a prática da caridade.

FIGURA 5: Licença de funcionamento do Templo Caboclo José de Andrade.

Federação dos Cultos Africanos do Estado da Paraíba
 Criada pela Lei n.º 3443 de 06.11.66 - Artigo 5.º - Autorizada conforme
 Lei n.º 3895, de 01.04.77
 Reconhecida de Utilidade Pública pela Lei n.º 1022 de 10.10.68
 Registrada no Conselho Nacional de Previdência Social
 e Conselho Nacional Deliberativo de Umbanda.
 Sede Própria à Av. Antonio Gama, 565 - Expedicionária
 CEP 58.000 - João Pessoa - Pb.

LICENÇA N.º 51

Oficializa CENTRO ESPIRITA CABOCLLO JOSE DE ANDRADE
Nome do Templo

Rua NILO PEÇANHÃ N.º 117

Cidade SANTA RITA Estado PARAIBA

IALORIXA :- RITA MARIA DA CONCEIÇÃO
Nome do responsável pelo Templo

Conforme Termo assinado em 5 / Junho / 1967

Válido até 5 / Junho / 1978

João Pessoa, 9 de Agosto de 19 1977

Francisco de Assis
 Secretário

Luiz Carlos Rodrigues
 Presidente

Umbanda é Única - Sua Bandeira é Branca de ORIXALÁ
 E se ORIXALÁ é por nós quem será contra nós?

Africanos
 Fundação 10-11-1966 - Lei 3.443
 Estado da Paraíba

Fonte: Arquivo Pessoal de Mãe Rita, 2019

O que pretendemos com esse material, é compor, em suas características principais, o universo cultural da Cozinha de Santo, o que contribuirá para lhe imprimir uma feição acadêmica, voltada para a busca de uma legitimidade científica. Entendemos que os estudos relacionados a esse universo contribuem com suas noções e conceitos sobre uma realidade social, constituindo um campo fértil para embasar e dar mais consistência a esta pesquisa.

A memória coletiva da Casa de Mãe Rita Preta foi contextualizada por pesquisa documental (fotos e registro das falas), constituindo uma técnica importante na pesquisa qualitativa, seja complementando informações obtidas por outras técnicas, seja desvelando aspectos novos de um tema ou problema (LUDKE; ANDRE, 1986). Sendo uma técnica decisiva para a pesquisa em Ciências Sociais e Humanas, a pesquisa documental é indispensável porque a maior parte das fontes escritas – ou não – é quase sempre a base do trabalho de investigação.

Este estudo se constituiu num permanente desafio, porém não há outro caminho a percorrer, senão o de mergulharmos neste universo, convictos de que a Culinária de Santo é memória; fonte inesgotável de informação, fortemente marcada pela tradição oral, o que nos leva a uma releitura do passado. Um passado que se mistura ao presente, aguardando, talvez, novas abordagens.

2.3 O PESQUISADOR E O UNIVERSO DA PESQUISA

Ao iniciarmos a pesquisa de campo já tínhamos diante de nós um sujeito a quem nos propusemos a conhecer e um questionamento sobre a abordagem de estudo que considera a Cozinha de Santo um tipo de manifestação cultural popular. Adotamos a História Oral como um dos caminhos metodológicos, o que nos exigiu o comprometimento e uma habilidade para lidar com a diversidade. Nesse sentido, nos propusemos a ouvir aqueles que aceitaram a contar suas histórias. “Nossa arte de ouvir baseia-se na consciência de que praticamente todas as pessoas com quem conversamos enriquecem nossa experiência” (PORTELLI, 1997b, p.17).

Thompson (1992) concebe a História Oral como uma história construída em torno de pessoas. Ela lança a vida para dentro da própria história e isso alarga seu campo de ação. [...]. Traz a história para dentro da comunidade e extrai a história de dentro da comunidade.

Assim, passamos a conhecer a Yalorixá Mãe Rita Preta e a Mãe-Pequena Expedita Alípio (Figura 6), do Templo de Umbanda Caboclo José de Andrade, por meio do relato individual de suas histórias, de suas vidas, suas experiências através do tempo, numa reconstrução de acontecimentos por elas vivenciados. Essas relações que se enovelam constituem o tecido narrativo, que cabe ao pesquisador desvendar (QUEIROZ, 1991). Desse modo passamos a definir o caminho a ser percorrido.

Para realizar a coleta de dados através desse método, a técnica mais difundida é a da entrevista (PORTELLI, 1997), (THOMPSON, 1998), (BOM MEIHY, 2000). Para sua condução, cabe ao pesquisador o papel de conduzir a conversa, vendo aquilo que é narrado em todas as perspectivas possíveis: as recusas, os silêncios, as retomadas, os gestos. Tudo isso deve ser levado em conta pelo pesquisador, assim sendo, centramo-nos nos objetivos da pesquisa e no material bibliográfico que a subsidiava. Traçamos um esboço daquilo que tínhamos o propósito de investigar, cientes de que tomando contato com o universo a ser estudado, que o pesquisador deve estabelecer seus caminhos metodológicos (PORTELLI, 1997a, 1997b).

FIGURA 6: Mãe Rita e Mãe Expedita na janela lateral do Templo



Foto: Tadeu Rena Valente, 2019

Seguimos com nosso propósito, e o saldo desse trabalho foram mais de dez visitas à Casa de Mãe Rita Preta e ao Templo de Umbanda Caboclo José de Andrade, com participações em eventos e a gravação de quatro horas de entrevistas. O passo seguinte foi a transposição para a forma escrita do material coletado (transcrição). Os registros orais se deram entre os meses de janeiro a dezembro de 2018, pois fazíamos os registros em véspera ou nos dias de festejo da Casa. Para concluir nossos propósitos, em termos de coleta de informações sobre Comida de Santo, passadas por Mãe Rita, marcamos mais uma entrevista em 2019, fechando assim esse ciclo.

As entrevistas foram gravadas com uso de celular, buscando um procedimento mais natural possível, para não intimidar nossas colaboradoras. A princípio, observamos certo receio por parte de nossas colaboradoras, principalmente por parte da Mãe-Pequena da Casa, Expedita Alípio.

Após a coleta, que se repetiu por algumas vezes, como já relatamos nesse tópico, passamos a trabalhar o material coletado, iniciando pelas transcrições das entrevistas.

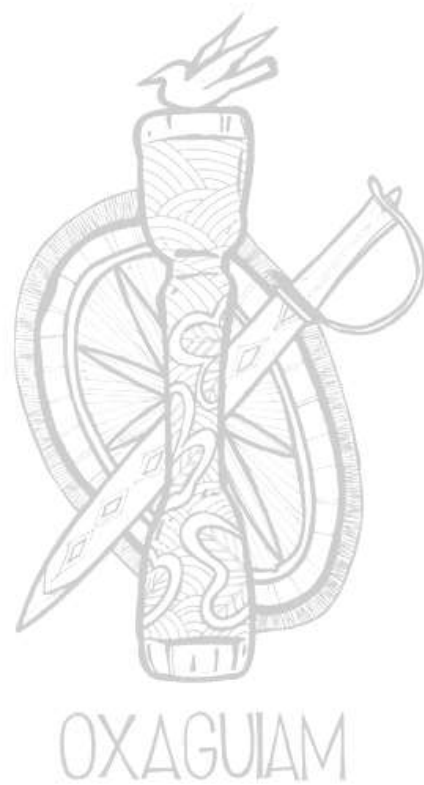
Entre os estudiosos da história oral, não existe uma postura única para a realização do procedimento da transcrição. Paul Thompson (1998) afirma que a transcrição integral deve, preferencialmente, incluir tudo que está gravado, excetuando-se alguns tipos de digressões e o gaguejar à procura de palavras. Para ele, deve-se, entre outras recomendações, conservar a gramática e a ordem das palavras como foram faladas, indicando-se no texto quando não se conseguir compreender uma palavra ou uma frase, principalmente preservando as características originais de quem fala. Nesse sentido, consideramos, integralmente, as falas de nossas pesquisadas Mãe Rita Preta e Mãe Expedita Alípio (Figura 7), pessoas que apesar de suas simplicidades trazem consigo um conhecimento e vivências de suas próprias práticas.

FIGURA 7: Mãe Rita e Mãe Expedita na cozinha do Templo



Foto: Tadeu Rena Valente, 2018.

Outro fator que merece registro foi a necessidade de um conhecimento antecipado entre pesquisador e nossas colaboradoras possibilitando que todos se reconhecessem como sujeitos de um mesmo interesse e tentassem, partindo cada um de sua própria vivência construir um referencial comum que lhes permitisse trabalharem juntos.



ỌJỌ ATI ỌRỌ - CULTURA E TRADIÇÃO:
A CULTURA DO PALADAR E A CULINÁRIA COMO
PATRIMÔNIO

3 CULTURA E TRADIÇÃO: A CULTURA DO PALADAR E A CULINÁRIA COMO PATRIMÔNIO

"Para mim, boa cozinha é quando levantamos a tampa da panela, sai uma fumaça com cheiro gostoso e podemos nos servir." (BOCUSE, Paul, Chef francês que revolucionou a alta gastronomia).



Algumas culturas são tidas como menores ou menos importantes, quando comparadas a outras, devido ao grupo social que as criaram; à localização geográfica deste grupo social; ou devido à classe social da qual fazem parte. São tratadas como culturas marginalizadas uma vez que vivem à margem do erudito e do economicamente aceito.

A determinação de o quê importa e para quem importa é a real definição de cultura, baseada nas práticas e costumes realizados pelos grupos sociais. Sua produção material (objetos feitos) e imaterial (saber fazer) determina sua identidade e reconhecimento, independente de como o resto do mundo a vê. E tal reconhecimento identitário é o que verdadeiramente faz e traz sentido, como afirma Laraia (2001, p. 6), quando *in verbis*:

Se oferecêssemos aos homens a escolha de todos os costumes do mundo, aqueles que lhes parecessem melhor, eles examinariam a totalidade e acabariam preferindo os seus próprios costumes, tão convencidos estão de que estes são melhores do que todos os outros.

Dentro da produção cultural dos grupos sociais, como dito alhures e como determinantes identitários, temos os bens materiais e os imateriais. A representação cultural do fazer e dos objetos é de suma importância para a construção da

identidade de uma determinada sociedade ou grupo social. Mas, pelo fato de tal identidade social ser formada por inúmeras identidades individuais, essa identidade coletiva não é fixa, imutável ou cristalizada. Ela perpassa pela ressignificação que cada indivíduo aplica ao que enxerga do mundo, às vezes comungando com alguma ideia pré-fixada, às vezes contestando os padrões. Ela é individual na sua formação, porém coletiva na sua concepção.

Conforme afirma Ingold (2012) em sua obra “Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais”, objeto e coisa se diferem, sendo o primeiro algo natural ou criado pelo homem, na sua mais simples e primitiva concretização de produção humana. A última, porém, é decorrente do uso e da aplicação do primeiro. É a sua ampliação, é a sua aplicabilidade e a sua relação com os demais formadores do mundo, dentre os quais o próprio homem. O autor distingue objeto de coisa como sendo o primeiro algo fixo; estático e sem vida (vida no sentido de interação); é o objeto pelo objeto. Em relação à coisa, Ingold (2012, p.29) a define como algo vivo, que interage e se comunica. Fluida e instável:

O objeto coloca-se diante de nós como um fato consumado, oferecendo para nossa inspeção suas superfícies externas e congeladas. Ele é definido por sua própria contrastividade com relação à situação na qual ele se encontra (Heidegger 1971, p. 167). A coisa, por sua vez, é um “acontecer”, ou melhor, um lugar onde vários acontecimentos se entrelaçam. Observar uma coisa não é ser trancado do lado de fora, mas ser convidado para a reunião. Nós participamos, colocou Heidegger enigmaticamente, na coisificação da coisa em um mundo que mundifica.

Assim concebida,

A coisa tem o caráter não de uma entidade fechada para o exterior, que se situa no e contra o mundo, mas de um nó cujos fios constituintes, longe de estarem nele contidos, deixam rastros e são capturados por outros fios noutros nós. Numa palavra, as coisas vazam, sempre transbordando das superfícies que se formam temporariamente em torno delas (INGOLD, 2012, p.29).

Posto isto e partindo do pressuposto que coisas são objetos dotados de funcionalidade, de interatividade e de (re)significação, podemos inferir que os objetos produzidos por determinada cultura, são para as mesmas, coisas. E essas se diferem quando colocadas em outros contextos culturais, podendo ser tanto regredidas à condição de objeto (dependendo do foco) quanto (re)significadas como - novas - coisas, dependendo da sua utilização. O que torna um objeto uma coisa é o olhar que é lançado sobre o mesmo, pela lente da cultura de determinado grupo social, bem como sua aplicação e utilização por aquele grupo.

Tanto no contexto da cultura material quanto no da imaterial, uma coisa sempre vai depender do objetivo para o qual a mesma foi concebida e como a mesma interfere na vida e na formação identitária de determinada sociedade. Sua aplicabilidade, utilização e interatividade cotidianas serão variadas e únicas, a depender de quem as utiliza, de como, quando e por qual motivo são utilizadas.

Para o antropólogo inglês Daniel Miller, em sua obra *Trecos, troços e coisas* (2013), as coisas nos fazem na mesma medida em que são, por nós, feitas. E quando Miller, na mencionada obra descreve a moda em Trinidad, como caracterizadora de uma identidade sociocultural, e o Sári indiano como determinante no cotidiano feminino, ele alega que a indumentária não é algo superficial, mas sim formadora da identidade individual e até mesmo coletiva, entendendo o papel da cultura como norteadora de tal formação. Não só o fazer (material), mas o saber fazer, saber usar e saber ensinar (imaterial) é determinante para a identificação das identidades culturais e diferenciação de seus atores sociais.

Para Rodrigues (2012, p.3) “as identidades que são diferenciações em curso emergem dos processos interativos que os indivíduos experimentam na sua realidade cotidiana, feita de trocas reais e simbólicas”. Para o autor a construção da identidade, “seja individual ou social, não é estável e unificada - é mutável, (re)inventada, transitória e, às vezes, provisória, subjetiva; a identidade é (re)negociada e vai-se transformando, (re)construindo-se ao longo do tempo” (RODRIGUES, 2012, p.3).

Tais processos interativos e vivências experimentadas pelos indivíduos são armazenados e transmitidos às futuras gerações como fontes informacionais, sempre moldadas pela experiência, (re)contextualizações e mutações ao longo do tempo, formando assim a memória social. É através dela que o conhecimento se propaga e a cultura se forma pelo saber e pelo fazer.

Le Goff (2003) ao discorrer sobre a memória enfatiza-a como elemento essencial do que se costuma chamar identidade, individual ou coletiva, cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades contemporâneas.

Halbwachs (1992) alega que a memória, como fenômeno social é construída de forma coletiva e reproduzida ao longo do tempo. Assim como o (ou um) patrimônio cultural, a memória social é dinâmica, mutável e seletiva; seletiva porque nem tudo o que é importante para um determinado grupo fica gravado na memória ou fica registrado para as gerações futuras.

Partindo do pressuposto de que a memória individual é construída a partir da memória coletiva e esta é formada por acontecimentos marcantes na vida social de uma sociedade, ou por processos e narrativas históricas, a memória social age diretamente na formação da identidade daquela sociedade, legitimando seu passado e formando seu presente, agindo diretamente em seu futuro. A identidade reflete todo o investimento que um grupo faz, ao longo do tempo, na construção da memória. Portanto, “a memória coletiva está na base da construção da identidade. Esta reforça o sentimento de pertença identitária e, de certa forma, garante unidade/coesão e continuidade histórica do grupo” (RODRIGUES, 2012, p.5).

Por conseguinte, todo o material cultural produzido por um determinado grupo social e de interesse coletivo, tais quais suas coisas, linguagem, culinária, ideias, comportamentos dentre outros, formam seu patrimônio cultural, material e imaterial, preservado por sua memória social. A memória social legitima a identidade de um grupo, recorrendo, para isso, do patrimônio (MARTINS, 2011). O patrimônio preserva a identidade de um grupo social sendo utilizado para rememorar o passado, convocando-o quando necessário.

Para Rodrigues (2012, p.4) “é a herança cultural do passado, vivida no presente, que será transmitida às gerações futuras”. Alega ainda o autor: “é o conjunto de símbolos sacralizados, no sentido religioso e ideológico, que um grupo, normalmente a elite, política, científica, econômica e religiosa, decide preservar como patrimônio coletivo”. Portanto, há uma legitimação social e política do que é (ou não) patrimônio.

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) esclarece que:

O patrimônio imaterial é passado de geração em geração, frequentemente reformulado e resignificado pelos grupos sociais “em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana” (BRASIL, 2018).

A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) concebe como patrimônio imaterial:

As práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural, para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, ratificada pelo Brasil em março de 2006.

No intuito descartar as deliberações legais e criar meios e instrumentos apropriados ao reconhecimento e à preservação desses bens imateriais, o IPHAN coordenou os estudos que resultaram na edição do Decreto nº. 3.551, de 4 de agosto de 2000 - que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) - e consolidou o Inventário Nacional de Referências Culturais (INCR). (BRASIL, 2018). Em 2004, uma política de salvaguarda mais estruturada e sistemática começou a ser implementada pelo IPHAN a partir da criação do Departamento do Patrimônio Imaterial (DPI).

Assim, o patrimônio preserva a identidade de um grupo social sendo utilizado para rememorar o passado, convocando-o quando necessário.

Ao se falar em patrimônio, mais precisamente em patrimônio cultural, é necessário trazer à baila os estudos de José Reginaldo Santos Gonçalves, em seu artigo “Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios”, para entendermos a questão por ele formulada sobre o que podemos aprender sobre a noção de cultura, ao usarmos a noção de patrimônio. O autor aponta que patrimônios culturais seriam entendidos mais adequadamente se situados como “elementos mediadores entre diversos domínios social e simbolicamente construídos, estabelecendo pontes e cercas entre categorias cruciais, tais como passado e presente, deuses e homens, mortos e vivos, nacionais e estrangeiros, ricos e pobres”. (GONÇALVES, 2005, p. 2).

Seguindo a linha de raciocínio desse autor, podemos dizer que não basta o Estado ou uma elite dominante determinar o que é ou não patrimônio; ou os indivíduos que compõem determinado grupo social deliberem acerca de tal. Para ser tido como patrimônio, o objeto precisa encontrar ressonância junto ao seu público, sendo por este reconhecido. Ressonância é a amplitude de determinado objeto, em atingir o expectador para além de suas fronteiras formais, representando para o mesmo todas as forças culturais complexas e dinâmicas das quais ele (o objeto) emergiu (GONÇALVES, 2005, em tradução livre de STEPHEN GREENBLATT, 1991).

O patrimônio não se basta a si mesmo, se não houver uma comunicação com seu expectador, se não houver um entendimento e uma representatividade para um determinado grupo social. Ele só se torna patrimônio se assim o for reconhecido pelos indivíduos que dele utilizam ou que dele, de alguma forma, dependem.

De igual maneira, o patrimônio tem grande importância no processo formador das subjetividades individuais e coletivas uma vez que presente na autoconsciência. “Não há subjetividade, como nas palavras de Gonçalves (2005, p.6), sem alguma forma de patrimônio.”.

Partindo da ideia de que existem duas definições de cultura, sendo a primeira pensada como processo de auto-aperfeiçoamento humano, e a segunda

como expressões orgânicas da identidade dos diversos grupos humanos, noção esta vigente a partir do século XVIII, consideramos patrimônio como mediador de tais conceitos, uma vez que presentes em sua categoria. Para Gonçalves (2005, p. 6):

O ponto importante a ser considerado, no entanto, é a repercussão desses dois entendimentos da cultura nos usos da categoria patrimônio. Se, por um lado, este pode ser entendido como a expressão de uma nação ou de um grupo social, algo portanto herdado, por outro, ele pode ser reconhecido como um trabalho consciente, deliberado e constante de reconstrução. Se os dois lados estão presentes na categoria patrimônio, este parece funcionar como uma espécie de mediador sensível entre essas duas importantes dimensões da noção de cultura. Os patrimônios podem assim exercer uma mediação entre os aspectos da cultura classificados como "herdados" por uma determinada coletividade humana e aqueles considerados como "adquiridos" ou "reconstruídos", resultantes do permanente esforço no sentido do auto-aperfeiçoamento individual e coletivo.

Como o acesso ao passado através do patrimônio é algo que não depende da vontade de seus construtores, e sim à revelia do tempo e do acaso, se não houver a ressonância da qual Gonçalves atenta, de nada servirá o citado marco, não lhe sendo garantido o sucesso. Gonçalves (2005) citando um texto de Marcel Proust (1998) pode talvez, iluminar esse ponto:

É assim com nosso passado. Trabalho perdido procurar evocá-lo, todos os esforços de nossa inteligência permanecem inúteis. Está ele oculto, fora de seu domínio e de seu alcance, em algum objeto material (na sensação que nos daria esse objeto material) que nós nem suspeitamos. Esse objeto, só do acaso depende que o encontremos antes de morrer, ou que não o encontremos nunca.

A Constituição Federal, como já afirmado, prevê o tombamento de todo bem (material ou imaterial) portador de referência à identidade, à nação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, em seu artigo 216.

Novamente destacamos que, para Santos:

[...] os alimentos são atitudes ligadas a usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossa boca é neutro, tudo tem história. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época. A cozinha é um microcosmo da sociedade (SANTOS, 2011, p. 106).

Ele considera que os alimentos são atitudes ligadas a usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Dória (2006) alega que “nem nós, brasileiros, fazemos ideia exata desse potencial [da cozinha brasileira]...”.

A alimentação é uma manifestação cultural de grande importância e, por ser um bem físico sofre modificações decorrentes da variação dos gostos, costumes e das inovações tecnológicas (LEMOS, 2000). Muito do modo caseiro vai se perdendo na utilização dos alimentos industrializados, uma vez que a elaboração dos alimentos envolve elementos, técnicas e artefatos que trazem o conhecimento adquirido no tempo. Na concepção de Lemos (2000), o conhecimento, as técnicas, o saber fazer são os elementos não tangíveis do Patrimônio Cultural e salienta esta manifestação cultural como:

[...] uma comida elaborada na cozinha da gente é um artefato de consumo imediato, em cuja confecção participaram conhecimentos acumulados durante gerações e gerações, relativos ao uso dos ingredientes variados, de vasilhames apropriados, de equipamentos de preparação, de fogões e até ao modo de obtenção da energia térmica (LEMOS, 2000, p. 13).

Um alimento pode evocar a memória e despertar lembranças de um momento vivido. Este conhecimento, se não registrado, pode se perder. Por isso mesmo é

importante a sua preservação, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelos povos, para o fortalecimento da identidade, da cultura e das práticas de seu patrimônio cultural material e imaterial.

A memória está presente no patrimônio material, porém igualmente importante é o patrimônio imaterial, talvez sendo até mais fácil de ser preservado, mas que corre o risco de desaparecer. “Patrimônio imaterial refere-se aos produtos das interações humanas que não podem ser tocados, ou seja, aqueles que são intangíveis. Diferentemente da cultura material, que possui uma face concreta, a cultura imaterial em geral não pode ser guardada na íntegra e não pode ser restaurada” (FIGUEIRA; MIRANDA, 2012, p. 129).

O patrimônio imaterial tem funções culturais, sociais e históricas. Ele pode ser a marca de uma comunidade, ser um aspecto importante da sua identidade coletiva. A culinária é patrimônio cultural, pois ela guarda em sua forma de preparo o fazer de um povo, aquilo que o move, representando hábitos e costumes de uma comunidade. A alimentação é também memória, age no imaginário de cada pessoa, e está associada aos nossos sentidos, além de destacar as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que se pertence, por carregar as marcas da cultura (BARROCO, L. M. S.; BARROCO, H. E., 2008).

Ao pensar a cultura como processo social contínuo, novos significados e valores estão sempre surgindo de novas práticas e experiências, que trazem novos significantes e são veiculados por novos suportes. Assim o modo de expressão ganha posição central nesses estudos, valorizando a experiência imediata. Segundo preceitua Santos (2011), a emergência implica que a estrutura social pode, em certa medida, ser inferida pela e na interação, ligando fatos, texto, contexto e pragmática e admite mesmo que aquela manifestação específica pode ter influência e provocar alterações na estrutura social.

O Brasil, como ressalta Cascudo (2004), acolhe grande extensão geográfica e cultural que revela uma pluralidade de povos, costumes e tradições, e pode ser revelada materialmente por meio dos hábitos alimentares construídos por grupos sociais a partir de elementos biológicos e, principalmente, sociais e culturais.

Para Santos (2011) alimentar-se é um ato fisiológico, diferente do comer, que é um ato social, eivado de usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Reconhece-se uma determinada sociedade olhando para o quê se come, como se come, quando se come e com quem se come.

Santos (2011) referenciando Lévi-Strauss (2004) destaca que a cozinha é o meio universal pelo qual a natureza é transformada em cultura, a cozinha é também uma linguagem por meio da qual ‘falamos’ sobre nós próprios e sobre nossos lugares no mundo. A alimentação, mais propriamente a comida, tem um papel identitário fundamental na formação de uma sociedade e de seus indivíduos, uma vez que faz a ligação de suas memórias afetivas com sua personalidade. Giard (2002) afirma que, pessoas forçadas ao exílio, seja por situação políticas ou econômicas, continuam tendo a comida do seu lugar de origem como referência e que, caso não possam comê-la diariamente, reservam-na para ocasiões festivas. Essa memória afetiva e cultural, portanto, não se apaga.

Para Signoreli (2010, p. 17) “A memória, nessa ótica, adquire grande importância nos processos identitários, porque exerce a função de elo central entre o processo de reconhecimento do indivíduo e da coletividade em sua trajetória no tempo, ou seja, em sua memória”. “A gastronomia define nossa identidade tanto quanto os sons do samba, a arquitetura barroca ou a modernista”, afirma Dória (2006).

Em sua obra “Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios”, o autor José Reginaldo Santos Gonçalves (2007) aborda os sistemas culinários como patrimônios culturais, tendo como propósito levar algumas reflexões que pudessem orientar os trabalhos das equipes técnicas envolvidas no Projeto de Inventário de Bens Culturais de Natureza Imaterial, especialmente aquelas voltadas para o tema alimentação.

Abordando a fome como necessidade fisiológica e o paladar (ou gosto) como uma experiência de construção cultural, Gonçalves refuta a ideia de o Estado tratar a alimentação como ‘traço cultural’. Assim ela foca a atenção para os processos sociais e simbólicos a partir dos quais ganham função e significado, tendo suas próprias

razões para permanecerem ou desaparecerem (GONÇALVES, 2007). Assim sendo, o citado autor trata a alimentação como instrumento de identificação social, desempenhando papéis fundamentais dentro dos sistemas de relações sociais, fazendo parte integrante e inseparável destes. Nesse contexto, o item cultural “alimentos” torna-se parte inseparável de um sistema articulado de relações sociais e de significados coletivamente partilhados.

Nas concepções de Luiz da Câmara Cascudo (1983) e Gilberto Freyre (1997), a alimentação no Brasil está além do conceito nutricional do alimento. Ambos defendem a abordagem cultural da comida, moldada em seu próprio tempo e enraizada no seio da sociedade, sendo permanente, difícil de sofrer modificações e mais resistentes às mudanças históricas.

Considerando que existem diversos sistemas culinários brasileiros, e não apenas algo único ou unificado, é preciso abordar a culinária nacional com cautela, para que não se cometam injustiças ou desigualdades. Gonçalves (2007) considera que os sistemas culinários no Brasil são variáveis em termos históricos, e em termos locais e regionais, em que os mesmos precisam ser descritos e analisados para se verificar a precisão dessas hipóteses. No entanto, independentemente dos seus limites analíticos, elas deixam claro a necessidade de problematizar uma percepção moderna, individualizadora e etnocêntrica da alimentação, trazendo para o primeiro plano o papel social e simbólico das “relações” na vida social e cultural brasileira. (GONÇALVES, 2007, p168).

Levando em consideração a proteção da alimentação nacional como patrimônio cultural imaterial, como o saber fazer e os saberes dos sabores, alguns cuidados devem ser tomados a fim de não se generalizar. Conforme afirma Gonçalves (2007, p. 171):

Em resumo, o que estou sugerindo é que, seja lá qual for o aspecto do ‘sistema culinário’ brasileiro para o qual voltemos nossa atenção, perceberemos provavelmente esse princípio relacional a situá-lo num conjunto de relações de interdependência. Desse modo, ao invés de focalizarmos itens alimentares ou culinários individualizadamente,

precisamos, se bem entendo a proposta do inventário, registrar formas de sociabilidade e formas de pensamento (sistemas de significados) dentro das quais esses itens ganham sentido.

Abordando a culinária, a alimentação e a gastronomia como patrimônio histórico imaterial, existe a necessidade de sua proteção, registrando, por exemplo, seus conhecimentos do cotidiano; as origens do prato; as tradições que seu fazer guardam; a oralidade ancestral na transmissão da receita; o ritual para servi-lo e degustá-lo, tornando-o, assim, um bem cultural digno de seu reconhecimento e sua preservação.



AWỌN ỌJỌ ATI FUN FUN - SABERES E SABORES:

A COMIDA DE SANTO

4 SABERES E SABORES: A COMIDA DE SANTO

“Painéis de barro, alguidares, travessas, tigelas najé, quartinhas, talhas, pratos de cerâmica, gamelas, pilões, pedras de ralar, moinhos, abanos, colheres de pau, peneiras, bacia em ágata, e folhas-de-flandres, tachos de cobre, entre outros, são os objetos que constituem o ferramental do trabalho” (LODY, 1998).



A vida cotidiana pressupõe a sabedoria e o conhecimento. É também vista como um espaço onde o conhecimento do dia a dia é a base necessária à prática social. Assim, a vida de todos os dias não pode ser recusada ou negada como fonte de conhecimento e prática social. Memória e tradição, prática social e vida cotidiana. São esses elementos que comportam a totalidade chamada conhecimento da prática culinária.

Barreto (2002) entende que a ação social maior é fazer a luz brilhar para cada ser humano através da informação como mediadora do conhecimento. Ante a necessidade de se preservar e posteriormente acessar e usar tal conhecimento, e às limitações da memória biológica, o homem buscou alternativas externas, chamadas de memórias artificiais.

Inicialmente foram criadas as chamadas instituições de memória a fim de preservarem o conhecimento formal, materializado, contido em documentos produzidos: os arquivos, as bibliotecas e os museus. Juntamente, foram desenvolvidas práticas profissionais para a manutenção dos mesmos. Havia o conhecimento não formalizado, não materializado e não documentado, criado ao longo dos anos e que era, e ainda o é utilizado por indivíduos e grupos sociais, na

manutenção de suas práticas cotidianas e modos de interação social. Este conhecimento informal e não materializado é preservado pela oralidade, sendo transmitido no cotidiano pelos fazeres e saberes da sociedade, através da chamada memória social.

Para Bauman (2007) a sociedade contemporânea pode ser analisada a partir da percepção das características do que ele define como “vida líquida” e “modernidade líquida”. Para ele, tais características são a efemeridade, a fluidez e a velocidade. Em uma sociedade assim, as experiências vividas, o conhecimento não formalizado e a tradição acabam se perdendo, por se tornarem irrelevantes. A alta velocidade na qual a incorporação de novos padrões e novas metas é a única forma de garantir a sobrevivência em tais sociedades.

O autor expõe, da mesma maneira, as implicações da regra universal do descarte. Na sociedade líquida, não existe mais a condição de perenidade, pois tudo é descartável e rapidamente substituído, sejam objetos, objetivos, relações, identidade. Sendo assim, mesmo perdendo seu valor diante da “liquidez” que assola a sociedade, a memória social desempenha enorme e importante papel na preservação do conhecimento não documentado e na transmissão do mesmo para gerações futuras.

Halbwachs (1992) considera a memória como fenômeno social, coletivamente construída e reproduzida ao longo dos anos. A memória social é dinâmica, mutável e seletiva. Seletiva porque nem tudo o que é importante para o grupo fica gravado na “memória”, fica registrado. Para ele, a memória histórica é entendida como o “passado vivido” constituído pela sucessão de acontecimentos e momentos marcantes na vida de um grupo social, e que possibilita a construção de uma narrativa sobre o passado.

A memória pode ser apreendida como demonstrações sociais e históricas, de expressões, de narrativas de episódios marcantes e de coisas vividas, que legitimam, reforçam e reproduzem a identidade de um grupo social (CRUZ, 1993).

Para Assmann (2011) não há uma essência da memória. Não somente os indivíduos lembram-se das coisas, mas também os grupos e as mais diversas

coletividades, pois considera que os modos de recordar são definidos culturalmente, variam ao longo do tempo e segundo a formação cultural em que são formulados.

A autora traz o termo “memória funcional”, que assegura a identidade do grupo, é seletiva, liga passado presente e futuro e está vinculada a um portador (grupo, instituição ou indivíduo), podendo ser alterada e utilizada de diversas formas, como forma de recordação. Aponta ainda que a recordação serve como um estabilizador da memória, que ajuda na sua preservação. Tal recordação pode se dar pela “repetibilidade” de um costume, ação ou ritual, fazendo com que a memória seja preservada e o conhecimento oriundo de tais práticas seja mantido e repassado. Seja utilizado e reutilizado. Através da repetição e da oralidade, o conhecimento é preservado e transmitido em alguns grupos sociais, não se perdendo com o tempo. O mesmo pode até ser modificado, adaptado, mas em sua essência, é preservado.

O recordar levanta sempre a questão da veracidade do que é recordado. Mesmo de boa-fé, a lembrança pode ser entrecortada por experiências presentes que se afastam dos fatos. (ASSMANN, 2011). Não existe uma cristalização fidedigna ao que foi realmente vivenciado, pela memória, mas uma manutenção do enredo, das vivências e das formas e significados vividos, que podem ser preservados, guardados. A essa manutenção ou continuidade chamamos de tradição, um conceito inventado pelo processo de formação e de ritualização.

O termo tradição, cunhado por Hobsbawm e Ranger (1997), é utilizado num sentido amplo, mas não indefinido e inclui tanto as tradições realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e determinado de tempo. Assim, os saberes do patrimônio cultural brasileiro, revelados na gastronomia, nos ritos e celebrações, buscam enfatizar que todo espaço ou lugar possui uma significação de existência que o torna singular.

As práticas exercidas no cotidiano de determinada comunidade servem para consolidar referência a essa comunidade. Devido à confluência de diferentes culturas no Brasil, foram ampliadas as maneiras com as quais o povo celebra seus santos, suas colheitas, suas datas comemorativas delineando as manifestações culturais. Das

festas culturais surgem saberes que atravessaram muitas existências das comunidades nas suas práticas simbolizadas, principalmente nas comidas. Durante as celebrações e festividades, a comida adquire características culturais específicas, que são reveladas desde a preparação até o momento de servi-la.

São essas práticas do passado que chegam ao presente, com as suas diversidades nacionais, regionais e locais, de significados, de referências e de desdobramentos em processos culturais de apropriações e incorporações de novos valores simbólicos que vão construindo outras identidades. (TRIGUEIRO, 2007, p. 107).

Os momentos de celebração devem ser considerados importantes na vida social. As festas em louvor aos santos definem esse contexto híbrido, onde a tradição na celebração coletiva conquista novos adeptos, que constroem novos eventos e experimentam tradições. O sentimento de continuidade faz com que haja locais de memória porque os meios de memória já foram perdidos (ASMANN, 2011).

Os lugares de memória são lugares híbridos, mutantes, enlaçados de vida e morte, onde as manifestações culturais são revividas. (CANCLINI, 2003).

Nas religiões de matriz africana não é diferente. Muitas das práticas e rituais são preservados pela memória dos grupos sociais praticantes e aquele conhecimento adquirido é transmitido às gerações vindouras através - e principalmente - da oralidade.

Toda a cultura, e os significados dos artefatos culturais, como vestimentas, colares, contas (Figura 8), ornamentos, utensílios, ferramentas e outros significa algo para alguém ou para o grupo. Tudo tem e é significado.

Na culinária, ou Cozinha de Santo, torna-se mais evidente tanto a oralidade quanto a repetição, uma vez que grande parte das comidas preparadas e de seus modos de preparo é transmitida assim.

Temos como Cozinha de Santo todo o conjunto de conhecimentos a respeito das preparações culinárias para as festas e as oferendas ritualísticas, seja nas religiões

de matrizes africanas (Candomblé e Umbanda), seja na religião de matriz indígena-brasileira (Jurema Sagrada).

FIGURA 8: Colar de Contas da Jurema Sagrada.



Foto: Niaranjan do Ó, 2018.

As comidas oferecidas às entidades religiosas, como Orixás, Caboclos, Exus, Pretos Velhos, Mestres Juremeiros e outros seguem os mesmos padrões dos tempos antigos, quando as religiões eram praticadas às escondidas ou até mesmo de forma clandestina.

Naquela época, nada poderia ser escrito ou documentado, sob pena de seus praticantes sofrerem retaliação por parte do Estado, e até mesmo sanções uma vez que tais práticas religiosas eram consideradas contravenções e até mesmo taxadas como criminosas, conforme o Código Penal de 1890, vigente até 1942.

Sendo assim, todo o conhecimento era armazenado na memória coletiva daqueles grupos sociais, preservado e transmitido cotidianamente nas suas práticas. E na Cozinha de Santo não era diferente. Os mais antigos ensinavam aos mais novos, através da experimentação e repetição, até que estes apreendessem todo o conhecimento e pudessem fazê-lo por si só. Assim era mantida viva a tradição dos grupos sociais praticantes.

As cozinhas, como já dito, sofrem constantes mutações, e as culturas alimentares, em qualquer espaço e tempo, são colocadas em diversos confrontos, que podem levar a certas extrusões, seja pelo uso de novas técnicas, de novas formas de consumo, ou da introdução de novos produtos no mercado.

Santos (2011) considera que as novas transformações da cozinha acabam sendo absorvidas pela tradição, nesse sentido a ruptura pode provocar certa mudança culinária e revelar os traços de novo modelo de transição, ainda que marcados pelo convencional e pelo tradicional. Para o autor “as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais” (SANTOS, 2011, p. 107-8). O conhecimento, as técnicas, o saber fazer são os elementos não tangíveis do Patrimônio Cultural.

E assim se perpetua na Cozinha de Santo, obedecendo a uma série de procedimentos, interdições e rituais trazidos dos imigrantes africanos ou mantidos pelos habitantes nativos indígenas. A manutenção da culinária pode ser vista sob a ótica de adaptação e readaptação, dentro da dinâmica do processo histórico. Nesse sentido,

[...] cumpre destacar e considerar que, num processo de adaptação e readaptação de um grupo social imigrante, a culinária é a última a se

desnacionalizar, num evidente processo de resistência. Nesse sentido, as construções destas cozinhas, a partir da fundamentação de que o alimento constitui uma categoria histórica, são marcadas pelas novas condições materiais, novos utensílios, novas tecnologias, novos ingredientes, novos alimentos, novos caminhos, novas rotas de abastecimento, novos mercados, novos hábitos alimentares, novos imaginários, e muita invenção e criatividade, adaptados às circunstâncias do gosto e das práticas alimentares, onde história, comida e identidade criam e mantêm uma articulação permanente (SANTOS, 2011, p. 110).

A comida posta à mesa pode revelar um preparo cuidadoso. No caso da cozinha de santo, a comida além de ser saboreada pelas pessoas, sejam as que fazem parte daquele grupo religioso, sejam as visitantes, é também ofertada às entidades. Assim, ao comer eles alimentam o corpo e alma, e comungam com o sagrado. Essa memória está sujeita ao relacionamento social, familiar e cultural dos praticantes, uma vez que, desencadeando o curso da tradição, lembram porque a situação presente os faz lembrar.

Para elaborar tais preparações dadas como oferenda, uma pessoa deve ser responsável. A ela é dado o nome da “Iabassê” (Iyabassê ou Iyabassé), e será ela quem saberá as preferências e proibições alimentares de cada Orixá, Encantado, Mestre, ou outro ser espiritual, bem como dos preceitos sagrados das preparações de cada comida. É um dos cargos mais importantes dentro do grupo, e de maior responsabilidade.

A Iabassê tem que possuir um conhecimento sobre todas as oferendas, a forma de cozimento, temperos, o ponto ideal no preparo de cada prato, e não é tarefa fácil: é preciso aprender prato por prato e seus respectivos segredos, memorizando-os, e ainda as peculiaridades de todas as divindades. O que usar para temperar os pratos varia um pouco, conforme a casa de culto, pois quem determina o que deve ou não ser usado é o Santo. Ele é quem comanda a energia primordial da casa, as partes a serem servidas e como se deve dividir a comida para as pessoas e para os Orixás e demais divindades.

De acordo com as informações do jornal *online* Folha de São Paulo (29-03-19) no que se refere às oferendas, a decisão pela constitucionalidade do sacrifício de animais em celebrações de matrizes africanas foi unânime entre os ministros do STF (Supremo Tribunal Federal). O plenário do STF julgou constitucional uma lei estadual do Rio Grande do Sul que autoriza o abate de animais em cultos de religiões de matriz africana, como a Umbanda e o Candomblé. Segundo os ministros, o abate nessas circunstâncias não é feito com crueldade, a carne, geralmente, serve de alimento após o culto e é preciso assegurar a liberdade religiosa.

O julgamento começou em agosto de 2018, foi suspenso por um pedido de vistas do ministro Alexandre de Moraes e voltou à pauta no dia 28/03/2019, quando foi concluído com unanimidade dos votos.

O caso chegou ao STF após o Ministério Público do Estado do Rio Grande do Sul recorrer contra uma decisão da Justiça daquele Estado, que considerou constitucional uma lei estadual de 2004 que havia sido contestada. Essa lei acrescentou um parágrafo no Código Estadual de Proteção aos Animais autorizando o abate em cultos de religiões de matriz africana. Para o Ministério Público, houve um privilégio às religiões afro e que, legal e formalmente, invadiu um terreno que seria de atribuição exclusiva da União.

Para o ministro Edson Fachin, as religiões de matriz africana precisam de proteção especial do Estado porque elas são estigmatizadas devido à existência de um preconceito estrutural. Prevaleceu, entre a maioria dos magistrados, o entendimento de Fachin.

Segundo Luís Roberto Barroso, a razão de a Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul ter destacado na Lei, as religiões de matriz africana, se deveu ao fato de que havia interpelações e autuações nos templos delas, e não nos de outras religiões. O julgamento do recurso pelo STF mobilizou uma série de entidades, tanto de um lado quanto de outro.

Partindo de uma compreensão teórico-antropológica em relação à cultura do paladar e ao processo de patrimonialização, percebe-se a urgente necessidade de

estudos dessa natureza, como o acima citado, bem como a contextualização de ações governamentais específicas. De modo que buscamos neste trabalho contribuir para as discussões em torno das comidas, seu lugar, papel e significado na contemporaneidade, a partir da concepção de cultura, memória e identidade.

Isto posto, ressaltamos que as oferendas são semelhantes às comidas típicas da herança cultural, mas, no cotidiano sacerdotal, nota-se uma diferença considerável no seu tempero, cozimento, modo de preparo e maneira de se servir o alimento. Não se pode inovar usando determinados temperos e condimentos modernos como caldos prontos, conservas e corantes. O ideal é que a comida sagrada seja preparada em panela de barro e no fogão à lenha, carvão ou trempe. Isso determina o sabor e o aroma que agrada às entidades, sendo mantida além do respeito à religiosidade da preparação, também a tradição.

Apesar de existirem homens que sabem cozinhar no terreiro, esse cargo, o da Iabassé, é só e unicamente, ocupado por mulheres. No caso da cozinha no Templo de Umbanda Caboclo José de Andrade, essa atividade fica a cargo de Delinha, Mãe Rita e Mãe Expedita. (Figura 9).

FIGURA 9: Delinha, Mãe Rita e Mãe Expedita na cozinha do Templo



Foto: Tadeu Rena Valente, 2018.

A memória é o tecido vivo que o tempo alinhava. Pensando metaforicamente no ofício de costurar, trazemos uma máquina do tempo para se discutir relações entre a memória e o estudo de gênero. Pensaremos a memória sendo do gênero feminino, que tem vida e status próprio. Trazemo-la para dialogar com esse estudo a partir de um estudo de caso da personagem Expedita Alípio, adepta da religiosidade afro-brasileira umbandista e afro-ameríndia, a jurema sagrada.

Pensar nessa tríade de elementos femininos, a saber: a sacerdotisa, a memória e a gastronomia, é abrir espaço de diálogo que, embora pareça bastante difundido o protagonismo feminino na religiosidade africana e afro-brasileira, estamos propondo se pensar na mulher enquanto instituição imaterial ou intangível num lugar de memória na sociedade brasileira.

A memória das religiões não prosélicas é sempre um problema milenar. Por se tratar de grupos religiosos onde a oralidade, até por motivos de sobrevivência dos mesmos quando das perseguições por parte de colonizadores europeus ainda na África, fez com que milhares de conhecimentos ancestrais fossem diluídos, perdidos nas brumas da história. Todavia, na contramão, com proporções que não se pode enumerar, medir ou mensurar, milenarmente, segredos, ritos e liturgias, foram se perpetuando e atravessando oceanos, ora afastados pela possível pangeia.

Quem se responsabilizou por administrar essas falas, esses silêncios, esses repasses? A quem coube controlar a cronologia do abre e fecha do baú memorialístico? Não foram os homens! Sim, estes não detinham o poder de reger a vida socioreligiosa em suas comunidades no geral, visto que na multiplicidade africana, as mulheres já ocupavam espaço central na esfera da fé! Eram as candaces, as iyás, as donés, gayakus, entre outras.

Esta memória ancestral que rompe as barreiras do tempo é aqui no Brasil, herdada quando da ressignificação dos cultos difundidos como o candomblé, batuque, o culto aos voduns e posteriormente a Umbanda, primeira religião genuinamente brasileira, enquanto pensada e criada no Brasil em 15 de novembro de 1908.

4.1 O CONHECIMENTO DA PRÁTICA CULINÁRIA: METACONHECIMENTO

A busca do conhecimento sobre o conhecimento da prática aparece como uma preocupação que se limita a interpretar as coisas diferentemente. As produções de bens e serviços voltadas para a vida cotidiana deduziram uma percepção ampliada do que se pode entender como conhecimento da prática (ORTIZ, 1983).

A ideia primária de que para haver conhecimento obrigatoriamente deveria existir um objeto físico, ou seja, a informação desse conhecimento devidamente registrada em documentos. A informação caminha para um espaço mais voltado às interações sociais, onde o usuário se transforma através do processo informacional, ante à sua necessidade de conhecimento. Há uma relação direta entre o conhecimento produzido e a forma pela qual ele será, ou não, absorvido pelo usuário, partindo deste último a vontade ou necessidade de buscá-lo.

Importante perceber as condições sociais nas quais são produzidas e consumidas as informações. De qual forma, modo e circunstância se dão, abandonando uma tentativa de linguagem ideal para representar o conhecimento ou de um algoritmo ideal para a recuperação da informação (CAPURRO, 2003).

A informação não é algo que comunicam duas cápsulas cognitivas com base em um sistema tecnológico. Assim, todo sistema de informação está destinado a sustentar a produção, coleta, organização, interpretação, armazenamento, recuperação, disseminação, transformação e uso de conhecimentos e deveria ser concebido no marco de um grupo social concreto e para áreas determinadas.

Um conhecimento só pode ser tido como informativo quando a informação tem o caráter de ser nova e relevante, partindo de um pressuposto conhecido e compartilhado com outros, para um grupo social ou um indivíduo, quando inserida no contexto sociocultural para então ser interpretada.

Informar é tornar o conhecimento útil, aplicável às necessidades reais e relevantes dos usuários. É mudar o estado inicial deste – ou de um grupo de usuários – e alterar seu chamado “estado existencial anômalo” (CAPURRO, 2003), frente à sua atitude e interesse.

Sendo assim, para Capurro (2003, p.11)

A diferença em que se baseia a ciência da informação consiste em poder distinguir entre uma oferta de sentido e um processo de seleção cujo resultado implica na integração do sentido selecionado dentro da pré-compreensão do sistema, produzindo-se assim uma nova pré-compreensão.

O autor afirma também que:

A ciência da informação se situa entre a utopia de uma linguagem universal e a loucura de uma linguagem privada. Sua pergunta chave é: informação - para quem? Numa sociedade globalizada em que aparentemente todos comunicamos tudo com todos, essa pergunta torna-se crucial. À globalização segue-se necessariamente a localização (ICIE 2004) (CAPURRO, 2003, p.11).

A informação é capaz de promover o desenvolvimento humano e social, através de uma melhoria do bem-estar e da qualidade de vida. Inicialmente, foram criadas as chamadas instituições de memória a fim de preservarem o conhecimento formal, materializado, contido em documentos produzidos. Juntamente, foram desenvolvidas práticas profissionais para a manutenção dos mesmos. Porém, havia o conhecimento não formalizado, não materializado e não documentado, criado ao longo dos anos e que era, e ainda o é, utilizado por indivíduos e grupos sociais, na manutenção de suas práticas cotidianas e modos de interação social.

Este conhecimento informal e não materializado é preservado pela oralidade, sendo transmitido no cotidiano pelos fazeres e saberes da sociedade, através da chamada memória social.

E a prática culinária das comunidades religiosas, foco do nosso estudo, não foge à regra. São pessoas que, inicialmente com pouco conhecimento formal, ou melhor com pouca escolaridade formal, entendido neste estudo como diplomas escolares, recebem a (in)formação através da oralidade e tradição, passadas pelos anciãos do grupo, pelos mais experientes. E, ao passar do tempo, através da

repetibilidade, vão apre(e)ndendo e memorizando as informações transmitidas, transformando-as em conhecimento novo, ao ponto de futuramente, serem capazes de transmitir às futuras gerações. Deixam seu estado inicial existencial anômalo (CAPURRO, 2003) e passam a ser sujeitos dotados de informação, seres informacionais, dentro daquele contexto. No caso em tela, do contexto da religião de matriz afro indígena.

4.2 ESPAÇO E EXPERIÊNCIAS: MEMÓRIAS INDISSOCIÁVEIS

A vida de indivíduos comuns, como a vida de Mãe Rita Preta e Mãe Expedita Alípio é percebida e apresentada neste trabalho nas suas múltiplas faces: os gestos, as atividades rotineiras; o espaço privado. Ou seja, um modo de existência social heterogêneo, fragmentário; um campo de resistência e possibilidade transformadora; um campo possível de ações, já que nele penetram informações, buscas, trocas, que movem sua transformação.

Nesse sentido, a prática cotidiana não pode ser recusada ou negada como fonte de conhecimento e prática social. Nunca é demais repetir que o homem não adquire o conhecimento mediante a razão individual, mas sim como um ser social, devido ao fato de viver em contextos sociais.

Bourdieu (1970) alega que a familiaridade com o universo social constitui o obstáculo epistemológico, uma vez que produz continuamente concepções provenientes da imaginação. Nesse sentido, não se pode encontrar na tradição teórica do autor, os instrumentos que lhe permitiriam recusar a linguagem e as noções do senso comum. A perspectiva sociológica formulada por Bourdieu pressupõe que é a sociedade que elabora, de diferentes maneiras, justificativas e razões para os indivíduos existirem. Para ele, o mundo social pode ser objeto de três modos de conhecimento teórico: o *fenomenológico*, o *subjetivista* e o *praxiológico* (BOURDIEU, 1970; 1982).

O primeiro modo, isto é, o fenomenológico indica apreensão do mundo social como mundo “natural e evidente”, o que contribui para criar a ilusão da

compreensão imediata do mundo social. Nesse entendimento Bourdieu passa a incorporar o modo de conhecimento fenomenológico, também como subjetivista, e propõe o modo de conhecimento denominado de *objetivismo*, alegando que as questões particulares tornam possível o mundo social (BOURDIEU, 1980). Por fim, o modo de conhecimento, denominado por ele de praxiológico, cujo objetivo consiste em articular dialeticamente estrutura social e ator social. Nesse contexto Bourdieu introduz a noção de habitus.

O conceito de habitus foi formulado originalmente pela filosofia escolástica, e significa disposições duráveis, adquiridas através de execuções repetidas de determinados atos, o que pressupõe a existência de um aprendizado passado (ZILLES, 1995). A partir desse conceito, Bourdieu busca ressaltar que a sua existência resulta de um longo processo de aprendizado, sendo adquirido pelo ator social através de sua inserção em diferentes espaços sociais, constituindo, dessa forma, uma fonte de percepção e de ação que se realiza em determinadas condições sociais.

Na concepção de Bourdieu (1980), o habitus tende a assegurar a presença ativa das experiências passadas que, confiadas em cada sujeito sob a forma de pensamento, percepção e ação, contribui para garantir a identidade das práticas e de sua duração através do tempo. Com isso, Bourdieu procura abordar a prática como algo distinto da obediência a normas sociais. Portanto, através do habitus, o passado do indivíduo sobrevive, renovando-se nas práticas realizadas no presente e tende a substituir nas ações futuras desses mesmos indivíduos.

Reforçamos que a noção de habitus foi criada por Bourdieu para fugir da dicotomia do objetivismo e do subjetivismo; os conceitos, capital social e científico, para trabalhar a questão do poder simbólico e da violência que exerce em busca de um princípio de acumulação, próprio de cada campo, que promove autoridade e reconhecimento (NOGUEIRA; NOGUEIRA, 2009).

Confrontando tais ideias com nosso trabalho de pesquisa aqui desenvolvido, denominado de Cozinha de Santo, o habitus torna possível a observação do papel dos atores sociais envolvidos nesse contexto, mais especificamente, Mãe Rita Preta e Mãe Expedita Alípio, com suas histórias e vivências. O que nos possibilita a produzir

determinado ajuste às suas práticas, uma vez que a prática social possui sempre como limite condições históricas específicas. Dessa forma, podemos entender a prática como produto de uma relação dialética entre uma situação e um habitus. (BOURDIEU, 1980).

O que anteriormente Bourdieu (1980) designava por uma “situação”, passou a receber a denominação de “campo”, criada para fugir da noção de “sociedade de classes”. Portanto, um campo é um espaço social que possui uma estrutura própria em relação a outros espaços sociais, e se define, entre outras coisas, estabelecendo as disputas e os interesses específicos que estão em jogo (BOURDIEU, 1980).

Bourdieu (1980) esclarece que os diversos campos sociais surgem como produto de um longo e lento processo de especialização, o que lhe permitirá falar de campo econômico, campo político, campo científico, campo artístico, como semelhantes enquanto a sua estrutura e funcionamento. Assim, o autor postula a existência desses tipos de capital: o *capital econômico* (fundado na apropriação de bens materiais), o *capital social* (baseado em relações que constituem fontes estratégicas de apoios para atuação dos agentes sociais), e o *capital cultural* (capital de cultura). O capital cultural consiste, pois, num princípio de diferenciação quase tão forte como o do capital econômico, posto que toda uma nova lógica do embate político só pode ser compreendida tendo-se em mente suas formas de distribuição e evolução.

O capital cultural pode existir sob as seguintes formas: incorporado, objetivado e institucionalizado. A primeira forma implica um investimento de tempo, e constitui-se parte integrante do indivíduo. Nesse sentido, ele está sujeito a uma transmissão hereditária que se produz de forma quase imperceptível. Para Bourdieu (1997) a acumulação de capital cultural desde a mais tenra infância só ocorre sem demora ou perda de tempo.

Naquelas famílias possuidoras de um capital cultural tão sólido que fazem com que o período de socialização seja, ao mesmo tempo, acumulação. Por consequência, a transmissão do capital cultural, sem dúvida, é a mais dissimulada forma de transmissão hereditária de capital (BOURDIEU, 1997, p. 86).

O capital objetivado pode ser apropriado materialmente (capital econômico) e simbolicamente (capital cultural). Por fim, o capital cultural institucionalizado, que alude à objetivação do capital cultural incorporado sob a forma de títulos, que estão garantidos e sancionados legalmente. Ao articular tais conceitos, Bourdieu (1997) denuncia a força e a capacidade que têm os sistemas (de sentido e significação) de proteger e reforçar as relações de opressão e de exploração, ocultando-as sob o véu ora da benevolência, ora da meritocracia, sem que sejam totalmente percebidas. Estas espécies de capital, embora distintas umas das outras, mantêm relações estreitas, sob certas condições, sendo que cada campo implica uma forma dominante de capital (NOGUEIRA; NOGUEIRA, 2009).

Na esteira do pensamento de Bourdieu, podemos dizer que uma das características importantes do campo é que ele constitui um espaço onde se impõe, entre os agentes, uma luta decorrente de relações de poder existentes em seu interior. As diferentes estratégias que os atores sociais desenvolverão no interior dos diversos campos sociais encontram a sua explicação em função das posições que ocupam neste embate.

Assim, o autor esclarece que todo ator social que age no interior de um campo específico, procura ajustar o seu pensamento, percepção e ação às exigências objetivas daquele espaço social. Para ele, o motor da ação resulta na relação entre o habitus e o campo. Em decorrência dessa relação, o habitus contribui para “determinar aquilo que o determina”: a preservação do campo, bem como a reatualização das divergências nele existentes (BOURDIEU, 1982, p. 47-48). Assim, “é necessário conhecer a lógica específica de cada um dos campos de concorrência nos quais eles engajam essas disposições, sem esquecer as determinações conjunturais que condicionam esses espaços relativamente autônomos” (BOURDIEU, 1982, p. 39).

Em se tratando de capital objetivado, que pode ser apropriado materialmente, facilita a compreensão sobre o passado e aproxima os ausentes proporcionando-os a conhecer outros modos de viver, outros jeitos de falar, outras formas de se comportar. Isso representa possibilidades de entrelaçar novas vidas com as heranças

deixadas pelas gerações anteriores, pois a história de cada indivíduo traz em si a memória do grupo social ao qual pertence (HALBAWACHS, 2006).

As sociedades estão organizadas e retidas pelo conjunto de seus membros, os quais se incumbem de transmiti-la às novas gerações cabendo aos mais velhos o importante papel social de guardiões da memória devido a sua maior experiência e vivência. Cabe a eles a função de transmitir às novas gerações de seu grupo social os fatos e vivências que foram retidos como fundamentais para a sobrevivência do grupo.

Na esteira do pensamento de Assmann (2011), abordamos esse caráter dinâmico da memória, em seus aspectos simbólicos da memória cultural, enfatizando seu papel na construção de identidades.

A autora chama atenção para um fenômeno característico das últimas décadas: a descrença na ideia de futuro e a emergência do passado como preocupação fundamental. A confiança no futuro é promessa de dias melhores; e a ideia de progresso está cada vez mais deixada de lado e o passado tem invadido a nossa consciência (ASSMANN, 2011).

Quanto a esse fenômeno, Assmann (2011) destacou ser efeito do período de violência excessiva do século 20 e de novos problemas enfrentados pela sociedade contemporânea. Mas advertiu que não se trata de mera nostalgia ou de rejeição dos tempos modernos, uma vez que a memória cultural está sempre direcionada para o futuro.

A memória parece uma coisa inerte, presa ao passado; a lembrança de algo que aconteceu e ficou parado no tempo. Mas um olhar mais atento revela que a memória é dinâmica e conecta as três dimensões temporais, como já mencionamos anteriormente: presente, passado e futuro. Ao ser evocada no presente, a memória nos remete ao passado, mas sempre tendo em vista o futuro. Ela surge, então, como um artifício para proteger o passado contra a ação destrutiva do tempo e para dar condições para que os sujeitos entendam o mundo e saibam o que esperar.

Portanto, a memória cultural é o vínculo entre passado, presente e futuro. Sob tal ponto de vista, o conhecimento da prática constitui uma das condições da

produção da Cozinha de Santo, que repousa no conhecimento dos fundamentos da produção da prática, como ponto de partida para essa construção. Tal produção revela o papel da atividade humana, consciente nessa criação, e do conteúdo imaginativo desse conhecimento.

Sendo assim, o conhecimento prático de tal Cozinha torna-se capital cultural de altíssimo valor, naquele campo, e quanto mais tempo dedicado à aprendizagem (capital cultural incorporado), mais acumulado o mesmo fica.

E, ao falarmos de Mãe Rita Preta e Mãe Expedita Alípio e de seus utensílios, panelas e fogões à lenha (Figura 10), estamos falando em mais de 60 anos de acúmulo e aprendizado no campo da Cozinha de Santo. Estamos falando de um capital cultural por poucos (pouquíssimos) adquiridos, mantido pela memória social do grupo a qual pertencem e pela repetição da tradição, que lhes ajudam a lembrar e serem lembrados.

FIGURA 10: Fogão à lenha, Cozinha do Templo.



Foto: Tadeu Rena Valente, 2018.

Diante do pressuposto teórico da tradição, fica evidenciado a necessidade de mostrar a Cozinha de Santo como um valor simbólico frente às tentativas de mascarar uma cultura. É baseado nesta ideia que ressaltamos a intenção de representar a cultura da cozinha afro brasileira como uma identidade do povo, capaz de distinguir as regiões pela alimentação.



AWŪN IRANTI - MEMÓRIAS:
UM EMARANHADO DE LEMBRANÇAS E
ESQUECIMENTOS

5 MEMÓRIAS: UM EMARANHADO DE LEMBRANÇAS E ESQUECIMENTOS

"Vovó Conga tem sete filhos e todos sete queriam comer. Mas a panela é pequeninha, mexe, remexe que eu quero ver" (Corima de Preta Velha).



O tempo é o soberano senhor de tudo. Nele se preservam as lembranças, boas ou não, mas ele também promove o esquecimento. Tudo por ele passa, e ele passa por cima de tudo.

A noção de tempo é relativa. O tempo é relativo. Para a vivência humana, 90 anos é muito. Para uma formação geológica, o mesmo período não representa quase nada. Porém, mesmo relativizado, é o tempo quem cria a memória, passando, como um rio, cujos afluentes são as lembranças e os esquecimentos (Le GOFF, 2003). Ali, naquele emaranhado de informações, surge a memória.

Em ambientes onde a escrita não tem muito lugar, a memória reina. E nas religiões de matrizes ameríndias e africanas não é diferente. A história oral, talvez pelas perseguições do passado, sempre se fez presente através de ensinamentos dos mais velhos aos mais novos; dos mais antigos aos mais recentes iniciados.

Na transmissão oral, "tudo que é transmitido é de memória, e é necessário partilhar com aquele que fala; um conhecimento dos pressupostos que lhe servem de base" (APPIAH, 1997), ou seja, o conhecimento comum, coletivo, reconhecido, é transmitido e preservado quando dessa transmissão. Transmitir é preservar o conhecimento.

Para Halbwachs (2006), a memória social se forma a partir da convivência; da relação com o outro, onde os vários testemunhos se convergem, reforçando ou

enfraquecendo, porém, completando o que se sabe sobre determinado evento ou assunto, do qual se já tem uma base informacional.

As lembranças, mesmo individuais, passam a ser coletivas, quando determinado assunto se torna de interesse coletivo. E o autor explica, ao tratar sobre nossas lembranças, reconhecendo que elas permanecem coletivas e nos são lembradas por outros, ainda que se trate de eventos em que somente nós estivemos envolvidos e objetos que somente nós vimos. Isto acontece porque jamais estamos sós. Não é preciso que outros estejam presentes, materialmente distintos de nós, porque sempre levamos conosco certa quantidade de pessoas que não se confundem (HALBWACHS. 2006, p. 29).

Nas religiões de matrizes ameríndias e africanas, todo o conhecimento é transmitido através dos ensinamentos passados, e a cada transmissão mais forte fica a memória social daquele determinado grupo. E na cozinha de tais casas não é diferente, onde todo ensinamento é transmitido verbalmente, ou através da repetição da prática.

Para Lima (2015, p. 58) “a constituição de memórias envolve não só experiências vividas diretamente, mas também, experiências herdadas, aprendidas, transmitidas aos indivíduos pelos grupos através do processo de socialização”. São as informações coletadas por tais grupos, ao longo dos anos, preservadas em sua memória social, de modo a ser repassada, perpetuada.

A relação informação-memória fica nítida quando esta pode ser considerada, “[...] na medida em que um determinado elenco de informações que se referem ao passado de um grupo é reunido e relacionado entre si, como forma de dar um sentido de compartilhamento de passados, constantemente construídos e reinterpretados” (AZEVEDO NETTO, 2007, p. 14) por meio da escrita, bem como da oralidade. Embora atingida pela influência da contemporaneidade, a oralidade está ainda muito presente na nossa sociedade; é a presença de uma voz narradora que pode atravessar as palavras ditas.

Portanto, narrar é uma atividade mnemônica, e a reminiscência é a base da tradição que transmite os fatos mais importantes de geração para geração. Nessa

atividade, o narrador realiza de uma forma particular a tarefa de convocar imagens e ideias de sua lembrança (ASSMANN, 2011). Nessa atividade, ritualizam-se os costumes e hábitos da origem de uma comunidade, evitando a sua desagregação.

Importante destacar o processo de ocupação da América pelos europeus a partir do século XVI, realizado, inicialmente, pela necessidade desses povos em traçar novas rotas para tornar mais acessível o comércio das especiarias. Esse termo, como esclarece Nepomuceno (2005), foi atribuído a mercadorias caras e difíceis de serem obtidas, usadas para temperar comida. O autor aponta que no velho continente as especiarias eram utilizadas como remédios, afrodisíacos, temperos, perfumes, incensos entre outros. Praticamente todos necessitavam dessas “dádivas” da natureza. As mais valorizadas naquele tempo eram a pimenta do reino, o cravo, a canela e a noz-moscada. Tais especiarias eram moedas de troca; dotes; heranças; reservas de capital; divisas de um reino. Pagavam serviços, impostos, dívidas, acordos e obrigações religiosas (NEPOMUCENO, 2005).

As principais especiarias comercializadas na época das grandes navegações “[...] eram compradas secas e dessa forma utilizadas. Sua grande durabilidade, resistência a mofos e pragas nos longos tempos de estocagem, tornara possível e próspero seu comércio” (NEPOMUCENO, 2005, p. 25).

Livros de cozinha franceses publicados entre o século XIV e meados do século XVI atestam que as especiarias eram utilizadas amplamente em receitas. Consideradas quentes e secas eram desmanchadas, diluídas ou neutralizadas com ácidos (sempre frios e secos) antes de serem adicionadas ao prato. Os cozinheiros franceses supunham que os ácidos teriam a propriedade de se infiltrar nos canais mais estreitos e, assim, esperavam que eles levassem o calor das especiarias para todas as partes do corpo.

Nepomuceno (2005) esclarece que dos materiais de caráter ácido utilizados por esses cozinheiros, dois apareciam com maior frequência: o agraço (suco extraído de uvas verdes) e o vinagre.

O uso dos temperos tinha o objetivo de tornar os alimentos mais apetitosos e de fácil digestão. Cozinhar naquela época, assim como hoje, era dar aos alimentos os

sabores mais agradáveis de acordo com as crenças e os hábitos alimentares dos indivíduos de uma determinada cultura.

Cascudo (2004) aponta que na América do Sul, antes da colonização, a população primitiva tinha a seu dispor muitas plantas adequadas para temperar seus alimentos, cujos sabores tiveram sua boa qualidade comprovada pelo paladar dos próprios exploradores, dos mais antigos aos mais contemporâneos. Os nativos, diferentemente dos invasores, não temperavam seu alimento antes ou durante o seu cozimento. A carne que não fosse consumida ainda fresca, por exemplo, era conservada a partir de um processo denominado moquém (a carne era tostada ao calor).

Nas palavras de Jean de Léry (explorador, teólogo, escritor de viagens) citado por Cascudo (2004, p.120),

Ao preparar seu tempero preferido, [...] os selvagens pilam (a pimenta) com sal, que sabem fabricar retendo a água do mar em valos. A essa mistura chamam *lonquet* e a empregam como empregamos o sal; entretanto não salga os alimentos, carne, peixe entre outros, antes de levá-lo à boca. Tomam primeiro o bocado e engolem em seguida uma pitada de *lonquet* para dar sabor à comida.

Conforme os registros da época, muitos dos habitantes destas terras não gostavam do sal e sequer o usavam de forma isolada (CASCUDO, 2004). A presença de diferentes condimentos nas mais variadas culturas estiveram e ainda estão relacionados e dependentes das sensações que podem proporcionar aos nossos sentidos. A busca pelos condimentos forçou o alargamento dos horizontes geográficos e intelectuais das pessoas que viveram no período da expansão marítima (NEPOMUCENO, 2005).

A unidade do saber e da experiência, na multiplicidade dos acontecimentos, pode estar constituída como unidade em complexas relações particulares, que se desenvolvem num fluxo de vivências, submetido às leis do tempo inerente à vida concreta, a uma singularidade individual.

Tomar esse discurso como parte de nosso trabalho implica em participar da fecundidade e do desafio de um tema que nunca deixou de ser computado na própria realidade da Cozinha de Santo, seja ligado à sua história, ao saber e aos sabores. Instruir nas nossas discussões o que a Cozinha de Santos tece, significa nos apropriarmos de uma história, num momento em que as feições mesmas do discurso gastronômico começam a exigir uma reconsideração do valor, da importância, do sentido, e da autoridade de determinada cultura.

5.1 A CULINÁRIA CONTA HISTÓRIAS: MÃE RITA E MÃE EXPEDITA ALÍPIO

A comida ritualística nas religiões brasileiras são as comidas específicas de cada Orixá, cujo preparo requer verdadeiro ritual. Os alimentos depois de prontos são oferecidos aos Orixás acompanhados de rezas e cantigas, acreditando-se que o Orixá aceitou a oferenda.

A lyabassê é a pessoa responsável por cumprir esse ritual. Existem Orixás que não aceitam comidas com azeite de dendê; outros não aceitam sal; outros não aceitam camarão, dentre outras restrições. Por isso, a lyabassê precisa saber exatamente como se prepara cada uma dessas comidas, para que elas sejam aceitas pelos Orixás. Tudo isso envolve o que chamamos de Cozinha de Santo.

Após ter decidido efetuar o estudo sobre a Cozinha de Santo, propusemos dar atenção para as protagonistas desta história: Mãe Rita Preta e Mãe Expedita Alípio (**Figura 11**), por acreditar que seja um caminho interessante para procurarmos ouvir as suas vozes em todas as dimensões em que elas podem ecoar. Portanto, nesta seção a oralidade e a memória se cruzam através de histórias e narrativas de vida. Ao destacarmos esses elementos, destacamos igualmente a vivência habitual na Casa de Mãe Rita Preta, o Templo de Umbanda Caboclo José de Andrade, cuja realidade vai dar lugar à livre variação imaginária.

FIGURA 11: Mãe Rita e Mãe Expedita na mesa do salão principal do Templo



Foto: Tadeu Rena Valente, 2019.

Por ser mais enfáticos nas questões que se referem à relação que Mãe Rita e Mãe Expedita têm com a Comida de Santo, fomos percebendo os esquivos que se instauravam nos discursos. Quanto mais elas eram questionadas sobre o assunto, mais se esquivavam de responder e ofereciam em troca outras experiências.

Tais experiências nos fizeram perceber que é necessário, antes de tudo, saber lidar e, principalmente, respeitar as diferenças. Sejam elas temporais que separam o trabalho científico do trabalho das comunidades; sejam as que marcam os espaços sociais a que pertencem os sujeitos, entre elas a linguagem.

Nesse contexto de a culinária contar histórias, destacamos, inicialmente, a história de Mãe Rita Preta, hoje, com 93 anos de idade e mais de 70 de iniciada na jurema e quase 53 na Umbanda. Isso nos remete à certeza de que existe um poder ancestral das matriarcas africanas e afro-brasileiras desde a chegada do povo africano no Brasil, vítimas da diáspora negra. O lugar de poder feminino no universo mítico africano é de relevância para compreendermos como se perpetuou até dias atuais, essa força exercida pelas mulheres no espaço religioso afro-brasileiro. Mãe Rita

Preta é uma liderança popular da cidade Santa Rita, um ícone de força, perseverança e ancestralidade.

A propósito, Mãe Rita Preta foi tema do documentário Santa Rita Preta em 1997. Este que se encontra no “*YouTube*”, foi noticiado nos portais Santa Rita em Foco e no Correio Nagô (Salvador), tendo concorrido a um festival de documentários do SESC-PB. Mãe Rita Preta foi também capítulo da dissertação de mestrado em Ciências das Religiões - PPGCR/UFPB em 2011¹.

De acordo com Lima (2015. p. 60-63), Mãe Rita Preta é um dos maiores documentos vivos que se tem na Paraíba, dentro das religiões afro-brasileiras:

Além de ser precursora da iniciação na jurema, tendo se iniciado em 1945 (em Lagoa Seca - PE), participou ativamente e foi fundadora da Federação dos Cultos Africanos da Paraíba em dezembro de 1966, quando da aprovação da lei que liberou os cultos afro-brasileiros no Estado. Em 1973, Mãe Rita Preta participou do III Congresso Umbandista no Rio de Janeiro, bem como, viajou para São Paulo, Brasília, Bahia, Minas Gerais, dentre outros estados das regiões sul e norte, no processo de organização das federações umbandistas. Em 1978, participou da II Convenção Nacional do Conselho Federativo de Umbanda, no Rio de Janeiro, junto com Carlos Leal.

Além de Mãe Rita, há também, na casa, Expedita Maria Alípio, a Mãe Expedita, que exerce cargo de Mãe Pequena (IyáKekerê) e Cozinheira de Santo (Iyabassé) no Templo de Umbanda Caboclo José de Andrade, de Mãe Rita Preta, desde 1966, com dupla função sacerdotal há 52 anos. Ela nasceu em 25 de agosto de 1946 em Fortaleza e logo foi migrando com a família até chegar a Santa Rita, PB. Ainda criança morou na Rua Rodrigues Alves no Bairro da Santa Cruz onde conheceu Mãe Rita Preta, que era professora voluntária das crianças e jovens do bairro, onde além das aulas, oferecia o pouco alimento que tinha para as crianças.

Mãe Expedita nos conta que Mãe Rita morava na rua Bela Vista já na “boca da mata”, onde arrancava “garranchos de pau” para cozinhar. Mãe Expedita diz que

¹ Lima, Valdir. Cultos afro-brasileiros na Paraíba: uma história em construção (1940-2010), João Pessoa, 2011.

não aprendeu nada na escola porque sua cabeça não era boa para leitura, e que tudo o que aprendeu foram as coisas do Santo. Aos 20 anos, casada e morando na Usina São João, começou a adoecer e viu que era doença espiritual. Daí procurou Mãe Rita Preta e fez um assentamento do seu orixá em 1966, fazendo depois o *iyawô* (iniciação na Umbanda) e em seguida tonou-se *deká* (Cargo sacerdotal maior), sendo logo incumbida de ser a Mãe Pequena da casa, uma vez que a pessoa que ocupava o cargo o havia deixado.

Sendo Mãe Pequena, também passou a ser Mãe Criadeira, cuidando, ajudando no processo de iniciação de todas as pessoas que chegaram à casa, até os dias atuais. Ela diz que aprendeu a fazer a comida de santo, observando Mãe Rita Preta.

Em entrevista, Mãe Rita Preta disse que quando Mãe Expedita se iniciou, também foi logo *yiabá* (*Yiabassê*) e só então passou a ser Mãe de Santo. Confirmou-nos que conheceu Mãe Expedita Alípio quando ela era adolescente e escolheu-a para exercer o cargo porque ela era a mais velha da casa e se interessava por aprender.

Santos (2008) diz que para a perspectiva de gênero, a mulher é definida como ser histórico gerado pelas relações culturais de acordo com valores e hierarquias sociais que estão interligadas a fatores políticos e econômicos, em cada sociedade.

Muito timidamente, e depois de longo tempo de negociação, Mãe Expedita cedeu aos nossos apelos e acabou relatando sobre sua satisfação no exercício de seu sacerdócio. Ela disse que não tem preferência por atividade, seja na cozinha dos Orixás ou da Jurema, seja no ofício de costureira de indumentárias sagradas e adornos que aprendeu a confeccionar manualmente. Disse que Mãe Joana (*In memoriam*), que foi Mãe de Santo de Mãe Rita Preta, ficava impressionada com a dedicação dela para com as pessoas em processo de iniciação.

A cozinha do Templo de Umbanda Caboclo José de Andrade é ainda a mesma, desde sua fundação em . Sendo o fogão a lenha ou carvão e todas as panelas de barro massapê (Figura 12), exceto as que precisam cozer alimentos no azeite de dendê. Nos dias de criação (rito de sacrifício animal), Mãe Expedita nos disse que trabalha dias a fio, chegando a encerrar as atividades de cozinha por volta das três da madrugada.

Disse também que é feliz por ser escolhida para essas funções e que cumprirá sua missão até o fim da vida.

FIGURA 12: Panelas de barro e alguidares



Foto: Tadeu Rena Valente, 2018.

A cultura afro e a religião dos Orixás já serviram de inspiração para gastronomia. No Candomblé, a *Ìyábásè* ou *Ìyálésè* é a mulher responsável em cozinhar para os *Òrìsà's* (Orixás). Ela conhece não só todos os alimentos e temperos usados para cada Orixá, como também os respectivos *èwò's* (tabus), é o caso de Mãe Expedita Alipio, que cumpre no terreiro essa atividade.

5.2 CONCEPÇÕES DE VIDA E DE CONHECIMENTO MARCAM A COZINHA DE SANTO DE MÃE RITA

Retornando aos ensinamentos da cozinha de santo, em especial a Cozinha de Mãe Rita Preta, situada no Templo de Umbanda Caboclo José de Andrade, tem-se o mesmo fenômeno de transmissão do conhecimento, de forma oral e prática. Porém, antes de identificarmos as informações passadas, devemos identificar quem as guarda e as transmite. Como foi e ainda é feita tal transmissão e como tais informações são preservadas.

A cidade é Santa Rita, no Estado da Paraíba. A Rua é Nilo Peçanha, no Bairro da Santa Cruz, rua simples e de uma vizinha também de modos e costumes muito simples. As casas revelam, de certo modo o poder aquisitivo de quem lá vive. Estamos no Centro Espírita, ou Templo de Umbanda, Caboclo José de Andrade cuja *Yalorixá* é a Senhora Rita Maria da Conceição, ou Mãe Rita Preta, quem nos transmite a memória social de sua cozinha, preservada.

Em nossos primeiros encontros Mãe Rita já dizia não comer carne na sexta-feira por respeito a Jesus, substituindo-a por um peixe. Come um munguzá, um arroz-doce, uma fruta. É filha de Orixalá com Iansã Balé, por tal motivo não come pimenta, não come limão, abacaxi, nem jaca. Restrições do Santo. Banana, só come a prata ou a maçã, as únicas permitidas.

Nascida no Estado de Pernambuco, na cidade de Lagoa Seca, se mudou ainda bebê para a cidade de Itabaiana, no Estado da Paraíba, onde permaneceu até os 16 anos. Com a morte da mãe, ainda muito nova, Mãe Rita foi criada pela avó materna. Mudou-se primeiro para Cabedelo, onde passou cerca de um mês na casa de uma tia, indo morar logo em seguida na cidade de Santa Rita, no ano de 1940.

Na cidade de Santa Rita, morou primeiro na Rua Cardoso Vieira, na casa de outra tia, indo após para a Rua Nilo Peçanha, onde permanece até os dias atuais.

Devemos esclarecer que utilizamos as seguintes convenções para a transcrição da fala de nossas entrevistadas, a saber: anotações entre parênteses indicando gestos, comportamentos, referências e contextos situacionais para uma melhor compreensão

do diálogo; reticências indicando pausas breves e/ou grandes pausas que revelam momentos de hesitação, por fim, colchetes, indicando nossa interferência no texto.

Também devemos esclarecer que uma gravação não acolhe pausas significativas, gestos, e ainda o contexto do ambiente. Por isso é impossível pensar que a transcrição traduza tudo o que se passou no momento do encontro. Meihy (1991, 2000) aponta que trabalhar uma entrevista, a ênfase deve recair nas palavras, nas pausas, nos recursos sonoros. Caso seja necessária uma descrição dos gestos, que ela aconteça no contexto narrativo.

Isto posto, a atenção agora era como reunir, em um texto que tivesse uma unidade de significado, as entrevistas realizadas, e como transformá-las num texto que fosse a expressão, na forma escrita, da “fala” das nossas entrevistadas. Bom, esclarecermos também que as entrevistas aconteceram de forma individual, em dias diferentes, primeiro com Mãe Rita (Figura 13), depois com Mãe Expedita, e depois novamente com Mãe Rita Preta.

FIGURA 13: Mãe Rita Preta sentada na porta de sua casa



Foto: Tadeu Rena Valente, 2019.

Começamos indagando Mãe Rita sobre a idade do terreiro. Ela disse não saber mais quantos anos tem e, suspirando e com ar melancólico, foi logo dizendo: *“Eu sou muito velha nessas coisas.... Só essa casa, tem 70 anos que eu fiz essa casa. Eu fiz um... um senhor chegou de Guarabira muito doente, e o médico desenganou ele. Eu tratei dele e ele ficou bom. Quando ele ficou bom aí ele chegou e eu fui pra lá (Guarabira). Foi o pai e a mãe da Preta (pessoa por ela criada como uma filha) e o meu marido não quis ir pra lá não. Ele disse que eu ia passar uns 15 dias lá, que ele tava bom de saúde graças a Deus, e eu disse tá certo. Aí fui. Quando deu 3 semanas eu disse seu João, eu quero ir em casa, pra minha casa. Minha casa era de taipa e coberta de palha. Quando eu cheguei aqui encontrei essa casa derrubada, e uma coberta de telha e feita de tijolo.*

Mãe Rita fez uma pausa maior, buscando as lembranças que não se perderam no tempo e continuou dizendo:

Ele fez a casa sem eu saber. Aí ele fez a casa, aí quando eu cheguei que espiei eu disse assim pro cumpade e Maria aí (vizinhos de Mãe Rita), essa menina que mora encostado, ele tinha feito a dele também, que era de palha também. Nessa rua não tinha casa nenhuma não, só tinha mato. Aí eu disse ô seu João, me diga uma coisa, o homem vendeu minha casa? Ele disse: eu não sei não Dona Rita, ele botou a baixo todinha e tava fazendo uma casa aí. Eu acho que é pra ele morar. Aí lá vinha ele. Quando ele chegou eu disse assim, eu disse o que foi que o senhor fez com a minha casa? E ele disse eu fiz uma casa pra senhora morar. Morar toda vida. E ele já era idoso já. Aí eu disse tá certo. Aí eu disse e essa casa é minha? E ele disse é sua, toda vida, é sua até enquanto a senhora for viva é sua. Aí quando não for aí é das meninas. Eu disse tá certo. Aí fiquei com a casa. Aí eu voltei pra lá (Guarabira) de novo e quando vim ele já havia cimentado, já havia feito os quartos e já tinha feito tudo e eu disse olha. E pronto, daí eu to nessa casa há mais de 70 anos”.

O Templo de Umbanda era situado nos fundos da casa de Mãe Rita, o que perdurou durante muitos e muitos anos, até que Carlos Leal Rodrigues (seu primeiro Pai de Santo e fundador da Umbanda na Paraíba, sendo também o primeiro presidente da Federação dos Cultos Africanos do Estado da Paraíba) mandou construir um novo Templo, em um terreno ao lado da residência de Mãe Rita: *“O terreiro eu nem sei mais quantos anos tem não. O terreiro foi depois dessa casa muitos anos, já tinha casa por aqui, já não existia mais mato, o povo já tava era fazendo casa, fazendo casa... “*

Mais uma vez, Mãe Rita tenta buscar o passado, que parece se conservar inteiro e independente no seu espírito; e o seu modo próprio de existência parece ser um “modo inconsciente”. Como reforça Bosi (1994, p.51), “antes de ser atualizada pela consciência, toda lembrança ‘vive’ em estado latente, potencial”. A lembrança, nesse caso, é a sobrevivência do passado. *“Foi no tempo de Mestre Carlos (Leal). Aí foi ele quem fez esse terreiro pra mim, também que ele era espírita, ele disse: mãe, eu vou fazer um terreiro pra senhora! Aí eu disse: pois faça. Aí ele disse: eu vou fazer um terreiro, mas.... Eu pensei que ele ia fazer aqui, mas ele disse não, aqui não, eu vou fazer é ali, vou comprar aquele terreno ali e vou fazer. Aí ele comprou o terreno ali e fez. Tudo era chão aqui, cê tá pensando que tinha casa por aqui? Quando eu fiz essa casa aqui, não existia casa por aí não, ali em cima (apontando para a frente da casa) era uma mata, onde a gente ia buscar vara, pau pra fazer a casa, cortar palha de coco, palha de coisa pra cobrir as casas. Era porque não tinha casa não. Nem tinha, não tinha terreno não. Pra li (apontando para a rua transversal abaixo) era casa de farinha, era roçado, era essas coisas, pra li pra cima, dessa rua (apontando para a mesma rua) aí transversa aí, pra cima tudo era mato, era casa de farinha, era roçado que o povo fazia. Era. E praqui era o matão, era mata, era uma mata.*

Nossa colaboradora se esforçou, mais uma vez, por dar à memória um estatuto espiritual diverso da sua percepção naquele momento, e tudo que ela comporta de ênfase da memória. As lembranças lhe parecem fugir da mente, mas o espírito conserva em si o passado na sua inteireza (BOSI, 1994). Assim, em meio a tantas recordações continuou a nos dizer: *“E hoje tá tudo aí desse jeito, eu às vezes tô do lado de fora e digo minha nossa senhora! Quem morou aqui, aí Maria (a vizinha) disse só é nós duas Dona Rita, que tem desse tempo. É, porque ela era pequenininha e o pai (dela) tava fazendo a casa. Tudo se ajeita, com fé em Deus. Hoje tenho o terreiro acolá mas não posso mais trabalhar porque a idade não pode ser, e tem minha casinha aqui. Eu vou lá, espio, olho, mas não posso ficar lá não, porque o irmão disse que não pode ficar indo muito não, promode de não ficar cansada, porque eu já cansei muito e vivo doente, ele disse que não pode não. Aí eu tenho a minha casa aqui, eu venho praqui. Ai meu Jesus (suspirando), eu comecei com 16 anos e já fiz 91. Eu disse que tava com 91 mas a menina foi olhar no meu papel e disse que eu tava com 93. Desde os 16 anos trabalhando pro Santo”.*

Mãe Rita parou um pouco de falar, aguardando que lhe fizéssemos outra pergunta. Nesse ínterim parecia evocar o passado, no intuito de abrir o baú em que guarda tantas lembranças, para que nada lhe escapasse; para que nada ficasse borrado ao ponto de lhe vedar a mente e fazê-la perder a dimensão histórica, isto é, a dimensão social (ASSMANN, 2011). Assim, na lembrança jamais nos despojamos inteiramente do nosso eu atual.

Quando indagada sobre os santos consagrados no seu terreiro, Mãe Rita afirma que ainda acende as velas para eles, pois, *“Quando o povo me dá, um me dá um maço de vela, outro me dá dois, aí eu acendo um lá (no terreiro) e outro cá (em casa), quando me dão 4 maços de vela, é dois pra lá e dois praqui, eu acendo aqui e tudo. Eu tenho uma banquinha, tenho uma pajé (Peji) aqui, cheio de santinho e tenho outro ali cheio das minha cabocla e meus caboclo, no meu quarto. Aí eu acendo as velas todo dia.”*

Mãe Rita trabalhava quando mais nova com diversas coisas, dentre as quais, barro, onde usava para fazer panelas: *“Eu fazia louça de barro, eu fazia chapéu de palha e trabalhava junto com o santo. Tinha vez que eu estava dormindo, quando dava fé tinha um me chamando, aí minha mãe (a avó) dizia assim “Rita, tem gente te chamando”. Aí eu via assim, abria a porta, “Ô Dona Rita, eu vim aqui pra senhora passar um visto em mim, aí ia embora, era aqui. Quando era aqui (se referindo à sua casa) eu fazia aqui. Aí quando Mestre Carlos fez ali (se referindo ao terreiro) aí eu fiquei lá, eu ia lá, pra lá, fazer lá...”*

Continuava em ritmo lento; puxou profundo suspiro e disse: *“Eu sofri muito, trabalhei muito na minha vida. Inda hoje eu sou assim, mas taí esse daí que diga [apontando para o Nildo, marido de Preta, sua filha de criação] eu me levanto, não é não Nildo? Eu boto feijão no fogo, eu boto carne no fogo, eu boto arroz no fogo, eu faço tudo. Inda hoje eu faço umas besteiras, não “barro” uma casa, porque eu não vejo pra varrer, mas faço, enxaguo e estendo os panos, faço uma coisa e outra, ajudo muito ele [apontando para o Nildo], não pode ficar parada não. Eu tô sentada aqui, mas as pernas chegam a estar dormentes, até aqui [apontando para o joelho]. Tem que andar de vez em quando pra ajudar na circulação”.*

Percebemos na fala de Mãe Rita um saber denominado tradicional, que guardaria as especificidades de seus ancestrais, elementos que compõem a identidade nacional e, por essa razão, se justificaria a preservação desse saber que

Mãe Rita possui, em face dos avanços das mudanças exteriores da modernidade, como diria Canclini (2003).

Existe hoje, em amplas camadas hegemônicas, uma propensão para o tradicionalismo, o qual pode combinar-se com o moderno, desde que a exaltação da tradição se limite à cultura e que a modernização se perpetue nos campos social e econômico (CANCLINI, 2003). Nesse sentido, acentua Canclini, interessam mais os bens culturais: objetos, lendas, músicas que os agentes que os geram e consomem. “Essa fascinação pelos produtos, o descaso pelos processos e agentes sociais que os geram, pelos usos que os modificam, leva a valorizar nos objetos mais sua repetição que sua transformação (CANCLINI, 2003, p. 211).

O contato e a relação de intimidade que fomos desenvolvendo com Mãe Rita nos possibilitaram perceber que, além de frases inacabadas, omissão de termos e repetição de palavras (característicos da língua oral), havia peculiaridades impressas no seu modo de dizer as coisas, que revelavam uma marca própria. Achamos por bem, como já dissemos anteriormente, conservar as repetições, pausas, hesitações e os silêncios que se instauravam no discurso de nossas entrevistadas, por acreditar que eles continham elementos muito significativos para a compreensão da nossa conversa.

Esse recurso nos deu a oportunidade de perceber os grandes espaços que revelam as recusas de Mãe Rita de falar, principalmente, sobre Cozinha de Santo. Uma sucessão de marcadores interacionais dá lugar às respostas, evidenciando que ela não se interessa em falar sobre tal assunto ou não quer falar.

Nas conversas, existe uma troca entre o entrevistado e o entrevistador. Nesse aspecto, Portelli (1979a, p. 9) esclarece que uma entrevista é uma troca entre dois sujeitos:

Literalmente uma visão mútua. Uma parte não pode realmente ver a outra a menos que a outra possa vê-lo ou vê-la em troca. Os sujeitos, interagindo, não podem agir juntos a menos que alguma espécie de mutualidade seja estabelecida. O pesquisador de campo, entretanto, tem um objetivo amparado em igualdade, como condição para uma

comunicação menos distorcida e um conjunto de informações menos tendenciosas.

Dando continuidade ao que nossa entrevistada nos dizia, ela afirma que antigamente quem fazia as comidas ritualísticas da casa era ela própria. Ela era a detentora dos saberes e dos sabores, a guardiã dos segredos culinários. Hoje, quem comanda a cozinha do templo, quem sabe dos segredos da comida tanto para o Santo quanto para os visitantes é a filha de santo, mais velha da casa, a Mãe-Pequena Expedita Alípio. É ela quem sabe fazer, e é quem ensina aos outros.

Segundo Mãe Rita Preta, nos dias de festa, quem prepara a comida é Mãe Expedita, com a ajuda da “Delinha” e Cláudio. Só podem fazer ou ajudar a fazer a comida quem é filho de santo, e quem não é não pode nem pôr a mão, pois não sabe como é e nem sabe o que eles estão fazendo: *“Não pode pôr a mão não, porque senão ninguém come”* (nem o santo).

Mãe Expedita é a cozinheira desde muito tempo. Só ela, Delinha e Cláudio podem cozinhar. Algumas pessoas chegam para ajudar, mas só podem varrer o chão, lavar um prato, ajeitar ou limpar alguma coisa. *“Não podem tocar na comida enquanto eles estão fazendo. Só fazem o que Expedita manda. E só pode ajudar assim quem for feito no santo. Quem não for feito no santo só poder ir quando começa a gira, para o salão, não podendo entrar na cozinha”*.

Mãe Expedita aprendeu a cozinhar para o santo com Mãe Rita. Assim, expressando entusiasmo nessa missão, Mãe Rita revela: *“Eu ensinei a ela tudinho, como era que fazia. E ao Cláudio. Eles só olhando e eu dizia, vai fazer isso assim, mas eles já eram feitos no santo. Tanto no santo quanto na jurema. Todos dois. E eu dizia: você vai fazer isso aqui, isso é assim, assim e assim (com gestos como quem está ensinando), ia explicando e eles iam fazendo. E eles aprenderam. Não tem muito segredo não. Expedita, faz muitos anos que ela fez o santo dela. Ela pra fazer isso tudinho, o que ela faz hoje em dia, agora, teve que fazer o santo dela. Fez o santo e fez a jurema. Fez o santo, fez o abori, depois do abori do santo ela fez, com poucos anos, ela fez o iyawô. Depois do iyawô, ela fez a jurema, e aí pronto, ela se entregou. Ficou na obrigação do santo, faz tudo”*.

O segredo para poder cozinhar é a pessoa ser limpa, reforça Mãe Rita. No dia que forem fazer alguma coisa para santo, tem que estar limpo, ter a matéria limpa. *“Quando a pessoa é feita no santo, ela já sabe como vai fazer essa limpeza, não precisa ensinar não”*.

Posto o limite fatal que o tempo nos impõe não nos resta senão reconstruir, no que nos for possível, a fisionomia dos acontecimentos. Nesse esforço exerce um papel condicionante todo o conjunto de noções presentes que, involuntariamente, nos obriga a avaliar o conteúdo das memórias relatadas por Mãe Rita. É graças ao caráter objetivo e transubjetivo, dessas noções gerais que as imagens resistem e se transformam em lembranças.

Quando questionado sobre a matança de animais para o Santo, na casa, Mãe Rita responde de pronto: *“é de bode (ou cabra) e galinha”*. O santo come quase todas as partes dos animais, desde que seja o animal correto, destinado ao mesmo, confessa mãe Rita. E dá continuidade ao assunto dizendo, por exemplo, que *“uma Boda”*[cabra] *para Orixalá branca bota no prato pra ele comer e o resto a gente pode comer [isso em dia de festa]. A parte dele já foi, e tira o resto pra todo mundo comer”*.

Para as cabras e bodes, a parte do Santo tem que ser carne. Não se pode servir a cabeça nem pé, e nem o miúdo. Para a galinha, a mesma coisa, também não se serve a cabeça, o pescoço e pés, *“que o santo não come”*, diz Mãe Rita.

Em dias de festa, a cozinha começa a trabalhar um dia antes, mas depende da festa. Faz a matança hoje para a festa amanhã. Depende do santo e da festa.

Cada orixá come sua própria comida.

Mãe Rita revela que os animais de Oxalá são uma cabra branca e uma galinha branca; Iemanjá come a cabra e galinha branca; Iansã come a cabra e a galinha vermelha; Xangô come o bode e um frango vermelho com branco; tudo é assim, cada qual tem a sua cor. *“Naná é cabra roxa e galinha roxa, Atotô também. Cada um tem as suas cores. As cores que a gente veste [o santo ou para o santo] é a cor que a gente compra os bichos pra eles”*.

Questionamos se além dos animais, os santos comem frutas e outras oferendas. E a explicação de Mãe Rita é a seguinte: na Jurema colocam-se as frutas,

laranja, banana, entre outras. *Fruta é mais para Jurema, pois Orixá não come fruta. Orixalá come arroz, bem como Iemanjá. Arroz, clara de ovo cozida. Comida branca. “Milho a gente faz munguzá por causa de Ogum e de Odé. Pode ser da forma que for, munguzá branco ou amarelo”.*

Na jurema se faz a pipoca, somente, diz Mãe Rita, e ressalta que feijoada é mais pra Exu (Orixá). *“Preto Velho também come feijoada, mas é diferente”.* A feijoada de Preto Velho é mais com a carne de sol, cozida no feijão, sem colocar nenhum tipo de tempero, nem vegetais refogados. É feita assim: *“bota a carne cozinhada no feijão, ajeita e faz a feijoada. Mas quando é pra Jurema, bota carne de charque também porque o povo vai comer. Mas os caboco não vai comer, e nem os mestres. Eles não comem não, só o visitante, o povo. A feijoada do Exu é diferente, mas a gente não faz muito a feijoada pra Exu não. Faz mais pra Preto Velho e pros caboco, pra jurema.”*

Perguntada sobre Iansã, Mãe Rita diz que ela come acarajé, sem pimenta. *“Não leva nada de pimenta, mas é acarajé como se come na rua”.* A comida é bem parecida com a que se come no dia a dia, apesar de ser específica do santo, é parecida.

Toda festa para o santo tem comida, tanto para o Santo quanto para os convidados, as pessoas que vão assistir a gira. *“O que quiserem dar a gente recebe e faz valer. Mas só quem faz é Expedita, Delinha e Crádio (Cláudio). Nas festas tanto o santo come quanto os visitantes comem. Eles podem comer também. É aberta pra todo mundo, qualquer um pode entrar e se sentar, e quando for a hora de terminar tudinho, de terminar a gira toda, aí bota a comida para o povo comer. Nisso o santo já comeu”.*

Aproveitando a época da Quaresma, indagamos como ficam as festas nessa época, embora já tivéssemos ideia de que na quaresma não pode fazer festa nos terreiros e templos umbandistas. Ela nos responde: *“Nem para o Santo, nem Jurema e nem Orixá. Não tem festa não.”*

Na Jurema, as entidades só comem mais quando é dia de festa, sendo que fora dos festejos elas não comem: *“A jurema não come essas coisas assim não (quis dizer a comida do dia a dia). Come muita fruta, pipoca, munguzá vai, arroz-doce também, mas só em dia de festa. E carne pros caboclo, mas a carne dos caboclo é mais “coisada”, carne crua, carne de boi. Ela é preparada, a gente bota ela, abra ela todinha, deixa aberta e bota ela com*

dendê nos pratos e deixa pra eles. Ali a gente não come não. É só pra eles, o peixe também mas bota só pra eles, pra Jurema não. Bota no Peji (altar) (Figura 14) mesmo, em cima”.

FIGURA 14: Peji de Mãe Rita.



Foto: Tadeu Rena Valente, 2019.

Existe a festa para os Orixás ou seres encantados infantis (Figura 15), para as crianças, que são chamados “Erês”: *“Festa do Erês é doce, bomboim doce e essas coisas, bala, bolo o que tiver de criança a gente faz, compra bolo, compra bomboim, compra doce,*

compra tudo essas coisa pra dar pras crianças ali, quem tiver passando, dá pras crianças ali, e dá os presentes, e compra os presentes pra dar pra eles. ”.

FIGURA 15: Mãe Rita no altar de sua Caboclinha Criança, no Peji.



Foto: Tadeu Rena Valente, 2018.

Em toda festa de Santo tem comida de Santo, e a cozinha trabalha. E a comida é tanto para o Santo quanto para o visitante do Templo. Mãe Rita esclarece que só pode cozinhar a comida de Santo no fogão de lenha ou carvão, não pode ser no fogão a gás. E tem que ser na panela de barro e colher de pau. *“E serve também nos aguidás de barro. Tudo de barro”.*

Ao participarmos de uma das festas que aconteceram no Terreiro de Mãe Rita, identificamos que a comida do povo não se faz separada, faz juntamente com a comida do Santo, tudo na mesma panela de barro, no mesmo fogão à lenha e carvão. Às vezes gastam-se até duas sacas de carvão para fazer a comida. Faz a mesma comida na panela de barro e separa a do Santo.

Mãe Rita fez questão de nos dizer que: *“quando tira a panela e esfria, a gente vai levar a comida do Santo e acende as vela. Não faz nada antes de fazer a comida, não reza nem*

nada, só vai acender as vela quando a comida tá pronta e tá fria, que a gente vai levar onde eles tão, que é aonde é o Peji (altar). Acende a vela e coloca a comida no pé do santo.”

FIGURA 16: Cocar de Caboclo – Peji de Mãe Rita



Foto: Tadeu Rena Valente, 2018.

FIGURA 17: Símbolos da Jurema Sagrada – Peji de Mãe Rita



Foto: Tadeu Rena Valente, 2018.

Essa ritualística se repete em cada festa no Templo, em cada toque ou gira específica para algum Orixá, Exu, Caboclos (Figura 16), Preto Velho ou Jurema Sagrada (Figura 17). E a cozinha trabalha, até mesmo por vários dias, dependendo da festa e das entidades sagradas que irão se alimentar. É alimento para o corpo e para a alma; é memória, ensinamento e oralidade; é tradição.

Destacamos a seguir, um dos pratos dedicados a Oxalá, o Acassá, feito com o milho branco, que fica de molho com água em alguidar novo. Sem qualquer resíduo até amolecer, ralando-se depois. Em seguida, passa-se numa peneira fina ficando algum tempo a massa no fundo do vasilhame. Isto pronto escorre-se a água deitando-se a massa no fogo, com outra água, até cozinhar em ponto grosso, retirando-se com uma colher de madeira pequenas porções que são envolvidas em folhas de bananeira depois de rápido aquecimento no fogo.

A Ogum é oferecida a feijoada, feita com feijão fradinho, azeite de dendê, farinha de mandioca, cebola seca e pimenta do reino. Assa-se o feijão fradinho, após deita-se dendê misturando bem. Em um alguidar coloca-se farofa de farinha de mandioca com dendê, cebolinha e pimenta-do-reino. Para as entidades que aderirem à carne, a feijoada é feita com: feijão preto, pé, língua, orelha, rabo, focinho, couro, costelinha, linguiça defumada, paio, podendo haver modificações, dependendo do lugar e que se encontra o Terreiro, ou seja, depende da região em que o Pai ou a Mãe de Santo se encontra.

As ondas de modernidade e por consequência de europeização dos costumes parecem fazer parte de um vai e vem; em épocas surge com força e altivez e em outras ocasiões sucumbem às ideias de regionalidade (CANCLINI, 2006).

Canclini (2006) levanta a discussão acerca deste contato entre culturas distintas, resultando no nascimento de uma nova cultura e híbrida, onde ambas estariam contaminadas com aspectos culturais uma da outra, de forma que não haveria mais a possibilidade de separá-las. O fenômeno da hibridação ocorreu com a cozinha brasileira, que primeiramente foi aculturada pela presença do índio, do europeu e do africano. Também podemos perceber fortemente isso nas culturas regionais.

Importante salientar que a configuração econômica no Templo de Mãe Rita não suporta que sejam atendidas todas as exigências em termos de alimentação; em termos do atendimento à elaboração dos pratos que compõem a Cozinha de Santo, de modo a solidarizar através dos hábitos culturais. Mesmo assim, com todas as limitações financeiras pelas quais passam a Casa, Mãe Rita e os demais seguidores não deixam de homenagear os que dela fazem parte e aos que a buscam para atividades religiosas. O aspecto religioso é observado no cultuar e homenagear das entidades, tendo um caráter de fé, expressada pelos cantos e danças realizadas com entusiasmo, palmas, saudações, transes, vestimentas, bebidas e comidas. (LODY, 1998).

Assim, como expressa Lody (1998), comer nos terreiros é estabelecer vínculos e processos de comunicação entre homens, antepassados e a natureza, no qual tudo que é oferecido seria codificado, tendo sentido e função em cada ingrediente, quantidades, procedimentos, atos, horários, dias, cânticos e palmas.

A mesa sagrada dos Orixás tende a ser rica e diversificada, sendo estabelecida à base de carnes, peixes, farinhas, temperos, óleos, mel, verduras, legumes e muitas frutas, todos ordenados de acordo com os preceitos, ações, tabus e exigências dos mesmos. Freyre (2001) amplia nossa visão mostrando que foi majoritariamente na alimentação que traços culturais foram incorporados ao cotidiano. Podemos entender esse processo como um desenvolvimento natural e acumulativo, aonde vão sendo somadas práticas culturais antigas e já conhecidas às novas. Este processo é lento, e não pode ser notado rapidamente. O que ocorre é o desenvolvimento cotidiano de um encontro de tradições, da cozinha portuguesa com a indígena e a africana.

Entendemos que a cultura se faz por meio da acumulação de realizações do homem, como numa seleção natural, assim os grupos acabam por se desfazer de costumes e criar outros, uma constante mutação, que irá obedecer aos seus próprios interesses. Como destaca Laraia (1993, p. 69-70), “na memória humana o passado se faz presente e assim supera a transitoriedade, porque o passado mesmo é para o homem uma coisa que ele não deixa para trás como algo desnecessário”. Para este

autor, o passado é algo que entra no nosso presente de modo constitutivo, como natureza humana que se cria e se forma.

A importância que é dada às pessoas mais velhas, e no caso desta pesquisa, à Mãe Rita Preta, está na questão do respeito e reconhecimento que existe para com sua experiência na fé. Outra questão a se destacar é a importância que é dada à figura feminina e está relacionada ao desempenho das funções no Templo: as mulheres detêm todas as funções permanentes. O candomblé, por exemplo, é um ofício de mulheres, pois são as responsáveis por lavar e engomar as roupas, limpeza do terreiro e os afazeres da cozinha.

Nos terreiros a cozinha é um espaço sagrado, pois tudo está intrinsecamente ligado ao alimento. A comida é preparada para algum ritual e consagrada para um fim específico dentro dos cultos. Muitos locais de produção culinária dos terreiros possuem antigos métodos de preparo de assados e frituras como os fogareiros e fogões a lenha, os utensílios, apesar do incremento das novas tecnologias serem fato nos terreiros, resistem como razões simbólicas desta cozinha.

Encerramos esta seção ressaltando que a memória é uma evocação pura do passado. Ao lembrar o passado, o sujeito está se ocupando atentamente do próprio passado, da substância mesma da sua vida.

No caso de nossas colaboradoras, elas estão sempre entretidas nas tarefas do presente; não se ocupam longamente com o passado, mas quando o fazem, é como se estivessem em forma de sonho. Elas nos deixam entrever que vida prática é vida prática, e memória é fuga; contemplação.



XANGÔ

**TITIIPA AWỌN IŞE NAA - ENCERRANDO OS
TRABALHOS**

6 TITIIPA AWỌN IŞE NAA - ENCERRANDO OS TRABALHOS

"Vamos fechar a nossa gira; Com licença de Oxalá; Vamos fechar a nossa gira. Com licença de Oxalá; Salve Xangô, Salve Iemanjá, Mamãe Oxum, Nanã Buroquê Salve Cosme e Damião, Oxóssi, Ogum, Oxumaré; Salve Cosme e Damião, Oxóssi, Ogum, Oxumaré" (Ponto de Encerramento - Umbanda).



Não foi difícil perceber que a comida desempenha um papel importante na construção das memórias e das identidades no terreiro de Mãe Rita. Ainda que o fazer e o consumir a comida se constituam em operações universais, também marcam estilos e delimitam territorialidades.

As preferências alimentares são definidas social e culturalmente, e a formação do “paladar”, como conceitua Luís da Câmara Cascudo, está diretamente relacionada aos padrões culturais de determinado grupo social, permeados pela memória social, nos sentimentos de pertencimentos e de identificação.

Abordando a culinária, a alimentação e a gastronomia, como patrimônio cultural imaterial, percebemos que existe a necessidade de sua proteção, registrando seus conhecimentos do cotidiano; as origens do prato; as tradições que seu fazer guardam; a oralidade ancestral na transmissão da receita; o ritual para servi-lo e degustá-lo, tornando-o, assim, um bem cultural digno de reconhecimento e preservação.

Nosso trabalho baseia-se em pesquisa documental sobre o tema, mas principalmente nas recordações e memórias preservadas pela Cozinha de Santo de Mãe Rita Preta, no Templo de Umbanda Caboclo José de Andrade, cozinha esta que perdura por mais de 70 anos, com quase nenhuma alteração.

Servindo de âncora para as recordações (e para os esquecimentos), a Cozinha de Santo de Mãe Rita Preta pode ser denominada como um lugar de memória, por todo o exposto ao longo do presente trabalho, uma vez que ali vários eventos se sucederam, de várias e diferentes formas, permanecendo os restos de cada evento, existindo uma consciência comemorativa (NORA, 1993).

Nora considera a memória como tradição definidora, portadora de uma herança que dá sentido e forma, é viva e dinâmica; "ditatorial e inconsciente de si mesma, [...], espontaneamente atualizadora". Considera ainda "uma memória sem passado que reconduz eternamente a herança, conduzindo o antigamente dos ancestrais ao tempo indiferenciado dos heróis, das origens e dos mitos". (NORA, 1993, p.08).

E quando falamos em lembranças e recordações como instrumentos que evocam a memória, ancoramos em Assmann (2011), que as considera servindo como estabilizadores para preservar a memória; podem ser externos, como a escrita, ou internos, como mecanismos da própria memória que não nos deixam esquecer.

Assmann (2011) aponta dois modos de recordação, sendo a memória funcional e a memória cumulativa. A primeira assegura a identidade de um determinado grupo, sendo seletiva, ligando passado, presente e futuro, e está vinculada a um portador, que pode ser um indivíduo, um grupo ou uma instituição. Já a memória cumulativa separa por completo o passado, presente e o futuro e não depende de um portador. Não é seletiva, pois tudo é igualmente importante, e pode ser chamada de memória histórica. Assmann trata a memória funcional como memória habitada, associada à memória coletiva, podendo ser alterada.

Foi o que constatamos ao observar o funcionamento do Templo Caboclo José de Andrade e, nesse aspecto, relacionamos aos conceitos propostos por Aleida e Jan Assmann, ao desmembrarem o conceito de Halbwachs de memória coletiva em memória cultural e memória comunicativa. Os autores apresentam dois modos diferentes de lembrar, incluindo a esfera cultural no estudo da memória. Assim, "a memória nos capacita a viver em grupos e comunidades e viver em grupos e comunidades nos capacita a construir uma memória" (ASSMANN, J. 2016, p. 117).

Para os autores acima destacados, memória cultural “é uma forma de memória coletiva, no sentido de que é compartilhada por um conjunto de pessoas, e de que transmite a essas pessoas uma identidade coletiva, isto é, cultural. Halbwachs, todavia, foi cuidadoso em manter seu conceito de memória coletiva à parte do campo das tradições, transmissões e transferências, que nós propomos incluir no termo “memória cultural”.

Preservamos a distinção de Halbwachs, dividindo esse conceito de memória coletiva em “memória comunicativa” e “memória cultural”, mas insistimos em incluir a esfera cultural, que ele excluiu, no estudo da memória. Não estamos, por isso, argumentando em prol da substituição de sua ideia de “memória coletiva” pela de “memória cultural”; em vez disso, caracterizamos ambas as formas como *modi memorandi*, dois diferentes modos de lembrar.

A memória cultural é um tipo de instituição, uma vez que é exteriorizada, objetiva e armazenada em formas simbólicas que, diferente dos sons de palavras ou da visão de gestos, são estáveis e transcendentem à situação: elas podem ser transferidas de uma situação a outra e transmitidas de uma geração a outra.

A memória humana existe somente quando em interações constantes, seja com pessoas ou coisas. Coisas não têm memória própria, mas ajudam a lembrar, desencadeando a memória, uma vez que carregam as memórias que nelas foram investidas, colocadas. E em nível social, as coisas também auxiliam aos grupos a evocarem a memória, sejam através de objetos, imagens, festas ou ritos. A isso os autores chamam de memória cultural (ASSMANN, 2011).

Já a memória comunicativa não é institucional. Não se mantém por nenhuma instituição que pretenda ensinar, transmitir ou interpretar. Não é cultivada por especialistas e nem é convocada ou celebrada em ocasiões especiais. Ela somente vive na interação e comunicação humana e tende a ser de curta duração. E uma mudança da situação, pode provocar o esquecimento, uma vez que a durabilidade das memórias depende da durabilidade dos vínculos e estrutura sociais.

Há, portanto, uma distinção entre memória geracional informal que se refere ao passado recente e memória cultural formal, que se refere ao passado remoto. A

memória comunicativa se refere ao passado recente, podendo ser as memórias que um indivíduo compartilha com seus contemporâneos, ou memória coletiva, o que forma o objeto da história oral. Já a memória cultural se baseia em pontos fixos do passado, revividos em rituais e festas. O passado que conta é o passado tal como ele é lembrado, independente de respaldo historiográfico.

Memória é conhecimento dotado de um índice de identidade, é conhecimento sobre si, quer dizer, é a identidade diacrônica própria de alguém, seja como indivíduo ou como membro de uma família, uma geração, uma comunidade, uma nação ou uma tradição cultural e religiosa (ASSMAN, J., 2011).

A diferença entre memória cultural e comunicativa está, também, na dimensão social, na participação, pois quando na memória comunicativa, esta é difusa. Alguns conhecem mais, outros menos e a memória dos mais velhos alcançam mais longe que a dos mais novos, todavia não há uma especialização dessa memória, sendo o conhecimento difundido na interação diária, sendo adquirido por seus participantes, de forma diferenciada.

A memória é, sem dúvida, o meio mais confiável para se transmitir o conhecimento religioso, isto é, o ritual a gerações posteriores (ASSMANN, J. 2016). A memória cultural é dinâmica, transitória e pode ser transformada, uma vez que pode haver a transição de uma memória autobiográfica e comunicativa para a memória cultural, transitando pelos diversos níveis de importância do que se tem armazenado na memória.

Percebemos um dinamismo na memória da Cozinha de Santo de Mãe Rita Preta uma vez que preservada pelos mais velhos do Templo, e passada aos recém-iniciados quando necessário. As memórias da Cozinha se confundem com as memórias tanto de Mãe Rita quanto de Mãe Expedita, tornando-se uma só, uma Memória Social daquele grupo, e servindo de base tanto para o repasse do conhecimento, quanto para o acesso e confirmação de determinada informação.

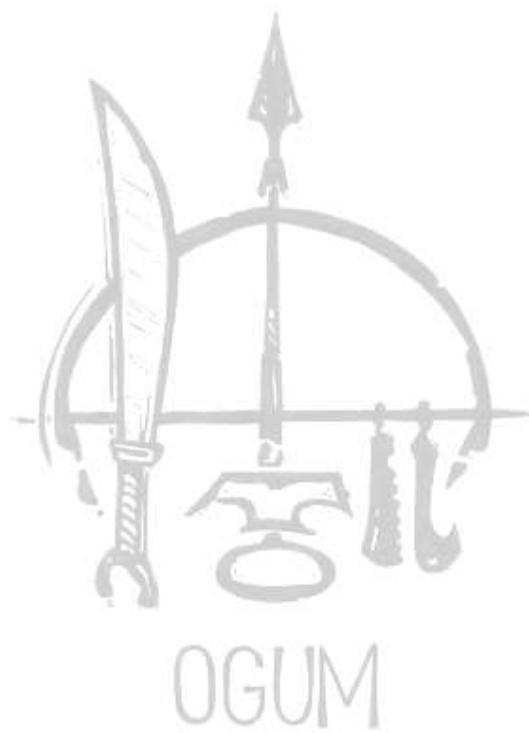
Assim, temos que a Cozinha de Santo do Templo Caboclo José de Andrade, administrada por Mãe Rita Preta (**Figura 18**), *Yalorixá* do Templo bem como por Expedita Alípio, Mãe-Pequena do mesmo, é um lugar de memória, no conceito

formal do termo, servindo como arcabouço informacional e memorialístico daquele grupo sócio-religioso, tanto na busca de informações quanto no armazenamento das mesmas, com a preservação das tradições culturais dos saberes dos sabores culinários.

FIGURA 18: Mãe Rita na janela lateral do Templo, fumando cachimbo.



Foto: Tadeu Rena Valente, 2019.



AWỌN ITỌKASI - REFERÊNCIAS

REFERÊNCIAS

APPIAH, K. A. *Na casa de meu pai, a África na filosofia da cultura*. Rio de Janeiro, Contraponto, 1997.

ASSMANN, A. *Espaços da recordação: formas e transformações da memória cultural*. Campinas: Unicamp, 2011.

ASSMANN, J. Memória comunicativa e memória cultural. *História Oral*, v. 19, n. 1, p. 115-127, jan./jun. 2016.

AZEVEDO NETTO, C. X. Informação e memória: as relações na pesquisa. *Revista História em Reflexão*, v. 1 n. 2, UFGD/Dourados, Jul/Dez 2007. Disponível em: http://www.ufgd.edu.br/historiaemreflexao/julho_dez_2007/arquivos/informacao-e-memoria-2013-as-relacoes-na-pesquisa. Acesso em: 08 de julho de 2018.

BARRETO, Aldo. Entrevista de Leonardo Melo ao Professor Aldo Barreto: "Leia e Pense!", 2002. Disponível em: <http://www.alternex.com.br/~aldoibct/novidade.htm>. Acesso em: 10 de jul. 2018.

BARROCO, L. M. S.; BARROCO, H. Estrela. A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. *TURyDES*, v 1, n 2, março 2008. Disponível em <http://www.eumed.net/ver/turydes/02/sbb.htm>, acesso em 28 de ago. de 2014.

BAUMAN, Zygmunt. *Vida líquida*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2007.

MEIHY, J. C. S. B. *Manual de história oral*. 3. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2000.

BOSI, E. *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

BOURDIEU, Pierre. *Capital cultural, Escuela y espacio social*. México: Siglo Veinteuno, 1997.

BOURDIEU, Pierre. *Leçon sur la leçon*. Paris: Éditions de Minuit, 1982.

BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. 14. ed., Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2010.

BOURDIEU, Pierre. *Questões de sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

BOURDIEU, Pierre. *Razões práticas: sobre a teoria da ação*. 11.ed. Campinas: Papiрус, 2011.

BOURDIEU, Pierre. Reprodução cultural e reprodução social. In: MICELI, Sergio (Org.). *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Perspectiva, 1980.

BUFREM, L S.; NASCIMENTO, B. S. do. A questão de gênero na literatura em Ciência da Informação. Em *Questão*, Porto Alegre, v.18. Edição Especial, p.199-214, dez. 2012.

CANCLINI, N. G. *Culturas híbridas*. 3. ed. São Paulo: EDUSP, 2003.

CAPURRO, R. Epistemologia e Ciência da Informação. In: *ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO - ENANCIB*, 5.2003, Belo Horizonte. Anais. Belo Horizonte: ENANCIB, 2003.

CARNEIRO, S. Enegrecer o feminismo: a situação da mulher na América latina a partir de uma perspectiva de gênero. *Negra Cubana*. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/375003/mod_resource/content/0/Carneiro_Feminismo%20negro.pdf. Acesso em: 20 dez. 2017.

CASCUDO, L. da C. *História da alimentação no Brasil*. [S.l.]: Ed. Itatiaia, 1983. 2v.

CASCUDO, L. da C. *Dicionário do folclore brasileiro*. São Paulo: Global, 2002.

CASCUDO, L. da C. *História da alimentação no Brasil*. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CRUZ, R. D. Experiencias de la Identidad. *Revista Internacional de Filosofia Política*, n. 2, 1993, p. 63-74.

DÓRIA, C. A. Gastronomia - Patrimônio à mesa. *IPEA - Revista Desafios do Desenvolvimento*. Brasília: 2006. Ano 3. Edição 26 - 1/9/2006. Disponível em http://www.ipea.gov.br/desafios/index.php?option=com_content&view=article&id=1110:reportagens-materias&Itemid=39. Acesso em: 08 dez. 2016.

FERREIRA, M. S. Desafios e dilemas da história oral nos anos 90: o caso do Brasil. *Revista História Oral*, n. 1, p. 13-20, jun. 1998.

FERREIRA, J. Flávio. Fazendo gênero no candomblé: entre o feminismo internacional e a retórica salvacionista. Por um enunciado epistemológico dos terreiros. *NORUS*, v.4, n.5, jan-jul 2016.

FIGUEIRA, C. R.; MIRANDA, L. L. *Educação patrimonial no ensino de História nos anos finais do Ensino Fundamental: conceitos e práticas*. São Paulo: Edições SM, 2012.

FREYRE, G. *Aventura e rotina*. 3. ed. Rio de Janeiro: Topbooks: UniverCidade, 2001.

FREYRE, G. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, [S.l.], Cia das Letras, 1997, p. 11-88.

GIARD, L. Artes de nutrir. In: CERTEAU, M. de; GIARD, L.; MAYOL, P. *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. 4. Ed. Petrópolis: Vozes, 2002. P. 211-233.

GONÇALVES, J. R. S. *Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios*. José Reginaldo Santos Gonçalves. Rio de Janeiro, 2007. 256p. (Museu, memória e cidadania).

HALBWACHS, M. *A memória coletiva*. São Paulo: Ed. Centauro, 2006.

HJØRLAND, B. Principia Informatica: Foundational Theory of Information and Principles of Information Services. In: FIDEL, H. B. R.; PERTTIVAKKARI, P. I. (Eds.): *Emerging frameworks and methods. Proceedings of the Fourth Conference on Conceptions of Library and Information Science (CoLIS4)*, Greenwood Village, Colorado: Libraries Unlimited, 2003, 109-121.

HOBBSAWM, E; RANGER, T. A invenção das tradições. São Paulo: Paz e Terra, 1997. ICIE (International Center for Information Ethics): "Localizing the Internet. Ethical Issues in Intercultural Perspective" ICIE Congress 2004. Online: <http://icie.zkm.de/congress2004>.

INGOLD. T. Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 18, n. 37, p. 25-44, jan./jun. 2012.

LANDES, R. *A Cidade das mulheres*. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2002.

LARAIA, R. de B. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993.

LE GOFF, J. *História e memória*. 2. ed. Campinas: UNICAMP, 2003.

LEMOS, C. A. C. *O que é patrimônio histórico*. 2. ed São Paulo: Brasiliense, 2000.

LÉVI-STRAUSS, C. *O cru e o cozido*. São Paulo: Cosac &Naify, 2004. (Mitológicas v.1)

LIMA, V. Cultos Afro-brasileiros na Paraíba: memória em construção. *Pesq. Bras. Em Ci. da Inf. e Bib.*, João Pessoa, v. 10, n. 2, p. 056-063, 2015.

LODY, Raul. *Santo também come*. Rio de Janeiro: Editora Pallas. 1998.

MARTINS, S. D. T. *A memória de um lugar: discursos e práticas identitárias na Freguesia do Castelo em Lisboa*. Dissertação de mestrado em Antropologia. ISCSP/Universidade Técnica de Lisboa, 2011.

MILLER, D. *Trecos, troços e coisas: estudos antropológicos sobre a cultura material*. Tradução: Renato Aguiar. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

NEPOMUCENO, R. *O Brasil na rota das especiarias: o leva-e-traz de cheiros, as surpresas da nova terra*. Rio de Janeiro: José Olympio, 2005.

NOGUEIRA, M. A.; NOGUEIRA, C. M. M. *Bourdieu & educação*. 3. Ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2009. (Pensadores & Educação, v.4).

NORA, P. Entre memória e história. A problemática dos lugares. *Projeto História, São Paulo: PUC*, n. 10, p. 7-28, dez. 1993.

ORTIZ, R. Coletânea de textos de Pierre Bourdieu. São Paulo: Ática, 1993. (Col. Grandes Cientistas Sociais).

POLLAK, M. Esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, 1989.

PORTELLI, A. Forma e significado na história oral: a pesquisa como um experimento em igualdade. *Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História e do Departamento de História da PUC-SP*. São Paulo, v.14, Fev. 1997a. p.7-24.

PORTELLI, A. Tentando aprender um pouquinho; algumas reflexões sobre a ética na história oral. In: Projeto história. *Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História e do Departamento de História da PUC-SP*. São Paulo, v. 15, abr.1997b. p. 13-49.

RODRIGUES, D. *Patrimônio cultural, memória social e identidade: uma abordagem antropológica*. 2012.

SANTO, P. E. O estudo de gênero na Ciência da Informação. *Em Questão*, Porto Alegre, v. 14 , p.317-332, jul/dez. 2008.

SANTOS, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto História: *Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR.

SARACEVIC, T. Ciência da informação: origem, evolução e relações. *Perspectivas em Ciência da Informação*, Belo Horizonte, v. 1, n. 1, p. 41-62, jan./jun., 1996.

SIGNORELI, I. C. A. *Cozinha goiana: identidade e tradição*. Culinária em Bariani Ortencio. 2010. 133f. Dissertação de Mestrado em História. Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa, Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia.

THOMPSON, E. P. *A voz do passado: história oral*. Rio de Janeiro, Paz e terra, 1992.

THOMPSON, E. P. *Costumes em comum: estudos sobre a cultura popular tradicional*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

THOMPSON, P. *A voz do passado: história oral*. 2. ed. Traduzido por Lólio Lourenço de Oliveira. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998.

TRIGUEIRO, O. M. Festas Populares. In: GADINI, Sérgio Luiz, WOLTOWICZ, Karina Janz (Orgs.). *Noções básicas de folkcomunicação*. Ponta Grossa (PR): UEPG, 2007, p. 107-112.

ZILLES, U. *Teoria do conhecimento*. 2.ed. Porto Alegre: EDIPUCRS, 1995.