



A cozinha ancestral como resistência: o legado das mulheres indígenas na produção de alimentos rituais

Rosa de Lima Medeiros Neta¹

Sônia de Souza Mendonça Menezes²

RESUMO

A produção de comidas é uma prática cultural enraizada em saberes ancestrais e conexão com a terra. Ao longo dos séculos a alimentação tradicional indígena sofreu influências externas reforçando a necessidade de descolonizar o prato e compreender a importância dos alimentos além da nutrição do corpo. Na comunidade indígena Katokinn, as mulheres são responsáveis pelo preparo dos alimentos e bebidas de ritual. Assim, o objetivo deste artigo é analisar a atuação das mulheres indígenas no preparo dos alimentos consumidos nos rituais das Corridas do Umbu. Os dados coletados apontam para um alinhamento entre a importância das mulheres nos rituais, as quais não se limita apenas ao preparo dos alimentos, mas envolve uma série de práticas fundamentais para manter as tradições culturais, a identidade coletiva e a sustentabilidade das comunidades. Adotando uma perspectiva decolonial, busca-se evidenciar como esses saberes e práticas configuram formas de resistência à colonialidade do poder, do saber e do ser, as quais promovem a autonomia alimentar e o fortalecimento da identidade cultural alicerçada nas tradições ancestrais, em um cenário marcado pela histórica opressão e invisibilização dos povos indígenas. A investigação adota uma abordagem etnográfica-descritiva, com levantamento de campo, observação participante, entrevistas, conversas informais e fundamentação em referências sobre o tema. Os resultados indicam a predominância das mulheres nos rituais, especialmente no preparo da alimentação e no cuidado coletivo. Esse papel, abrange outras práticas cruciais para a conservação das tradições culturais, da identidade coletiva e da sustentabilidade das comunidades.

Palavras-chave: Mulheres indígenas, Alimentação de rituais, Resistência, Religiosidade

RESUMEN

La producción de alimentos rituales es una práctica cultural arraigada en el conocimiento ancestral y la conexión con la tierra. A lo largo de los siglos, la comida tradicional indígena ha sufrido influencias externas, lo que refuerza la necesidad de descolonizar el plato y comprender la importancia de la comida más allá de nutrir el cuerpo. En la comunidad indígena Katokinn, las mujeres son responsables de la preparación de alimentos y bebidas rituales. Por lo tanto, el objetivo de este artículo es analizar el rol de las mujeres indígenas en la preparación de los alimentos consumidos en los rituales de las Razas Umbu. Los datos recopilados apuntan a una correlación entre la importancia de las mujeres en los rituales, que no se limita a la preparación de alimentos, sino que implica una serie de prácticas fundamentales para mantener las tradiciones culturales, la identidad colectiva y la sostenibilidad de las comunidades. Desde una perspectiva decolonial, el objetivo es destacar cómo estos conocimientos y prácticas configuran formas de resistencia a la colonialidad del poder, el conocimiento y el ser, promoviendo la autonomía alimentaria y fortaleciendo la identidad cultural basada en las tradiciones ancestrales, en un contexto marcado por la opresión histórica y la invisibilidad de los pueblos indígenas. La investigación adopta un enfoque etnográfico-descriptivo, con trabajo de campo, observación participante, entrevistas, conversaciones informales y referencias sobre el tema. Los resultados indican la predominancia de las mujeres en los rituales, especialmente en la preparación de alimentos y el cuidado colectivo. Este rol abarca otras prácticas cruciales para la preservación de las tradiciones culturales, la identidad colectiva y la sostenibilidad comunitaria.

Palabras clave: Mujeres indígenas, Comida ritual, Resistencia, Religiosidad.

INTRODUÇÃO

¹ Doutoranda em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe através do Doutorado Interinstitucional do Programa de Pós-graduação em Geografia DINTER/UFS/UNEAL. Professora Assistente da Universidade Estadual de Alagoas (UNEAL/CLIND). Contato: rosadelima@uneal.edu.br.

² Professora Doutora do Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe (PPGEO/UFS) e Orientadora Programa DINTER/UFS/UNEAL. Contato: soniamenezes@academico.ufs.br



A produção de comidas ritualísticas é uma prática cultural que envolve conhecimentos ancestrais e profunda relação com a terra. Apesar de sua relevância na cultura alimentar indígena, ao longo dos séculos os alimentos tradicionais sofreram forte influência da colonização. Manter a culinária ancestral constitui, portanto, uma forma ativa de resistência às narrativas e práticas coloniais que buscaram apagar as culturas indígenas.

Para Barbieri e Silva (2024, p. 37), “[...] a construção da modernidade implicou não apenas na exploração e no genocídio, mas também na tentativa de subjugar e apagar as identidades culturais e intelectuais dos povos colonizados.” Considerada a violência e o processo de subjugação imposto pelos colonizadores, houve um encobrimento das civilizações e culturas milenares, e não uma descoberta, como ficou registrado na história oficial. Ainda que apresentada como horizonte de avanço e salvação, a modernidade encobre camadas de violência histórica: cicatrizes coloniais que atravessaram corpos e comunidades, impondo-lhes humilhação, exclusão e o peso da invisibilidade.

O pensamento decolonial busca não apenas se desvencilhar do eurocentrismo, mas também abrir-se a possibilidades até então encobertas pela racionalidade eurocêntrica, vistas como primitivas ou bárbaras. Essa abertura se baseia na diferenciação colonial, que oferece uma cosmovisão alternativa, especialmente do Sul Global, como uma forma de alteridade em relação ao pensamento hegemônico. (Barbieri e Silva, 2024, p. 39).

Por isso, é importante descolonizar o prato compreendendo, inclusive, as mudanças ocorridas ao longo do tempo na própria composição do mesmo. Mesmo diante das tentativas de epistemicídios é fundamental desobedecer para resistir e continuar existindo. Ao abordar a alimentação, intrinsecamente associada às mulheres indígenas, é quase uma obrigação reconhecer seu papel no preparo de bebidas e alimentos, especialmente àqueles ritualísticos.

Ao tomar a mulher indígena como esposa ou para as tarefas domésticas, os adventícios trouxeram para próximo de si os saberes de que elas eram portadoras, envolvendo o trato da caça, do peixe, do preparo da farinha, beijús e tantos outros. Vale ressaltar, ainda, o papel essencial que as mulheres exerciam na produção das bebidas fermentadas embriagantes feitas de diversos produtos, em particular, da mandioca. Marcadas pela feminilidade, a produção das bebidas era central na transmissão dos valores indígenas, motivo pelo qual assumiam uma dimensão eminentemente pedagógica (Albuquerque (2012) *apud* Abbate e Albuquerque, 2024)

Embora o papel das mulheres na sociedade seja pauta presente nas discussões acadêmicas no Brasil e no mundo, no tocante a sua participação em igualdade de oportunidades em diferentes espaços da sociedade, quando se trata das mulheres indígenas elas têm papéis e obrigações delimitadas nos rituais, no zelo com os saberes ancestrais e cuidados com seu povo.



METODOLOGIA

O presente artigo analisa a participação e envolvimento das mulheres indígenas na preparação da comida servida durante o ritual das Corridas do Umbu na comunidade indígena Katokinn, território indígena situado na periferia urbana da cidade de Pariconha no estado de Alagoas. A pesquisa foi realizada durante os meses de dezembro de 2024 e março de 2025 com a culminância no campo em 02 de março de 2025 na última etapa dos festejos iniciados em dezembro com a flechada do umbu e a puxada do cipó.

A investigação foi alicerçada na etnografia, quando foram realizadas: entrevista semiestruturada e observação direta. As participantes foram 6 (seis) mulheres e 2 lideranças residentes na comunidade. Optamos pela pesquisa qualitativa, utilizando como instrumento a observação direta e a entrevista com mulheres da comunidade envolvidas no preparo dos alimentos ritualísticos como também a participação essencial do Pajé desde a autorização para realizar a investigação até a permissão para entrar e permanecer nas cozinhas durante o preparo dos alimentos.

Também, utilizamos a perspectiva da decolonialidade para compreender os saberes e as práticas da comunidade considerando que a colonialidade afastou os povos indígenas de sua tradição obrigando-os a miscigenar seus costumes e tradições e a ressignificar ritos importantes e fundamentais para sua existência. Do ponto de vista metodológico, as informações foram colhidas durante a pesquisa de campo realizada na comunidade e sustentada na literatura existente sobre o tema

Os dados revelam a centralidade das mulheres nos rituais e na preparação da alimentação. Esse papel, entretanto, não se limita ao ato de cozinhar: envolve outras práticas centrais para a continuidade das tradições culturais, da identidade coletiva e da sustentabilidade das comunidades. O texto está organizado em três sessões: marco teórico, o percurso metodológico e a análise dos resultados, concluindo com as considerações finais e sugestões das autoras sobre o estudo.

2 – PERCURSO TEÓRICO

Atualmente, o protagonismo das mulheres indígenas no Brasil tem ganhado visibilidade e reconhecimento, fruto da luta contínua por direitos, representatividade e defesa do território. Muitas têm assumido cargos de liderança em suas comunidades e também fora delas, atuando na política e em funções públicas de alto escalão. Estão ativamente engajadas na defesa de seus povos e lutando por políticas públicas que respeitem as tradições e necessidades. Além da



conquista de direitos, o empoderamento feminino constitui base essencial para assegurar a existência e continuidade cultural.

Em Alagoas, essa luta é marcada por desafios devido ao contexto histórico e social dos povos indígenas no estado. As mulheres indígenas têm se mobilizado para fortalecer suas comunidades, em defesa de suas tradições e garantia do seu território. Essa trajetória não é recente e se expressa em diferentes etnias. Entre os Xucuru-Kariri, a liderança de Maninha tornou-se uma referência nacional com seu protagonismo na luta por direitos. Nos Karapotó Terra Nova, destaca-se a cacica Nena. Já no povo Katokinn, a figura de Nina Katokinn foi marcante: ela foi a primeira cacica de Alagoas e conduziu seu povo no processo de retomada do território.

Essas lideranças femininas integram movimentos que buscam garantir o acesso à terra, à educação e à saúde, além de resistir às invasões de posseiros, ao desmatamento e à degradação ambiental. Tais contextos revelam avanços importantes, ainda que o caminho seja longo diante de preconceitos, violências e da escassez de recursos materiais. Na organização comunitária, as mulheres são guardiãs de saberes ancestrais e referências para as novas gerações. No tocante à culinária de ritual, objeto desse artigo, assumem papel central na preparação dos alimentos. Nesses momentos de conexão com o sagrado, a comida transcende a função nutritiva e adquire significados espirituais e simbólicos, sempre preparada com respeito às tradições e à natureza.

No tocante às festas das Corridas do Umbu, as mulheres assumem funções primordiais: coletam os frutos para a umbuzada, preparam e carregam os cestos com as oferendas em agradecimento aos encantados pela fartura, cozinham e servem a comida e dançam no terreiro. Os cestos ofertados aos Praiás contêm frutas, legumes, cereais, bebidas, fumo e doces como bolo e rapadura etc.

A Corrida do Umbu, tradição que ocorre entre os meses de dezembro e março nas comunidades indígenas, desde os antepassados até a atualidade, serve como instrumento de valorização e fortalecimento para os povos indígenas do Alto Sertão de Alagoas. Os povos Katokinn, Jiripankó e Karuazú são etnias que seguem tradicionalmente a data de início e término das Corridas do Umbu, na aldeia de Pankararu. (Valentim e Peixoto, 2023, p.58)

O evento integra o calendário religioso desses povos, iniciando em dezembro com a Flechada do umbu³ e a Puxada do Cipó⁴, práticas ritualísticas ligadas ao ciclo desse fruto

³ O primeiro umbu maduro encontrado é levado ao Terreiro e preso a um fio entre duas forquilhas, formando uma pequena trave para ser alvo de flechas. Os índios, pintados com tauá, e os Praiás, armados com arco e flechas, tentam, um a um, acertar o fruto. Quem consegue retira o umbu da trave e o entrega ao especialista de sua convivência, geralmente pai ou mãe de Praiá. (Peixoto e Souza, 2023).

⁴ a Puxada do Cipó, assemelha-se a um cabo de guerra disputado entre dois grupos. Nessa disputa dançadores e Praiás se dividem em grupos que se posicionam em lados opostos, segurando na ponta do cipó e ao sinal de um cantor, puxam cada um para seu lado. Vencedor é o grupo que conseguir arrastar o outro por alguns metros.



considerado sagrado pelos povos indígenas do Sertão. Por estarem vinculadas à safra, essas celebrações estruturam o tempo espiritual da comunidade e culminam, como apontam Valentim e Peixoto (2023), na entrega das Corridas ao Mestre Guia, realizada pelos Encantados, reconhecidos como divindades.

São denominadas de Corridas de Umbu as atividades que compõem o complexo ritualístico da Flechada do umbu e Puxada do Cipó. Essas atividades acontecem, respectivamente, quando é encontrado o primeiro fruto maduro do umbu (normalmente em dezembro, as duas primeiras) e nos quatros finais de semana seguidos, após a Quarta-Feira de Cinzas). (Peixoto e Souza, 2023, p. 446).

Durante as festas são servidos alimentos como umbuzada, garapa de rapadura, arroz, pirão, carne de carneiro e bovina ou de caça. A atuação das mulheres na cozinha evidencia uma continuidade de parentesco geracional que sustenta a própria dinâmica ritual. Observou-se uma sucessão de mães e filhas, assim como de descendentes de mulheres que já exerceram essa função e que, em razão da idade avançada, hoje se encontram afastadas. Essa transmissão de saberes entre gerações mostra que a cozinha, mais do que um espaço de preparo alimentar, constitui-se como um território simbólico de memória, aprendizagem coletiva e reafirmação dos vínculos de parentesco.

Nessa perspectiva, a presença feminina na cozinha reafirma o papel central das mulheres na manutenção das tradições e na continuidade dos sistemas de conhecimento que estruturam a coletividade. Sem as mulheres não há ritual, pois estão presentes em todas as suas dimensões. São corpo-território: primeiro espaço de resistência das mulheres indígenas, onde se produzem e guardam saberes e espiritualidades.

Essa compreensão pode ser fortalecida pela perspectiva de Haesbaert (2021), que amplia a noção de território ao concebê-lo como corpo-território e território-corpo. Para o autor, no contexto latino-americano, o território ultrapassa as dimensões políticas e econômicas clássicas, assumindo a defesa da própria vida como eixo central. Nesse sentido, o corpo das mulheres indígenas é território de resistência, espaço simbólico e ontológico onde estão inscritas marcas coloniais, mas também práticas de reexistência. O corpo-território é, portanto, simultaneamente material e imaterial: nele se produzem saberes, memórias e espiritualidades que garantem a continuidade dos povos e a possibilidade de confrontar as violências impostas pela colonialidade.

Vencedor prenuncia a safra dos alimentos. Se o grupo vencedor for do lado oeste, significa que terão uma boa safra e um ano de fartura, caso contrário, é sinal de escassez de chuvas e que precisam se preparar para enfrentar as dificuldades que se avizinham. (Peixoto e Souza, 2023).



2.1 Práticas Culinárias Tradicionais

Conhecer os alimentos tradicionais de uma comunidade vai além de identificar os ingredientes nativos e técnicas culinárias: envolve, sobretudo, compreender sua dimensão nutricional e cultural. Segundo Tempass (2005, p. 48),

o ato de comer envolve duas funções distintas: a nutricional e a simbólica. A primeira diz respeito à ingestão de alimentos para a satisfação e necessidades básicas para a sobrevivência. A segunda é fruto de construções culturais que determinam o que é comestível em cada sociedade. A função nutricional da alimentação é igual para todos os seres vivos. Já a função simbólica é exclusividade de ser humano, pois de todos os animais ele é o único que possui a faculdade de simbolizar.

Entre os povos indígenas, os alimentos sagrados são indispensáveis aos rituais. Como afirma o autor,

A alimentação é um traço cultural que expressa relações e pertencimentos grupais definindo identidade. Além de ser boa para comer a comida também é boa para representar e significar. A origem o *ethos* sócio-cultural de um determinado grupo pode ser determinado por meio do estudo da maneira de comer, do cheiro, da aparência e do sabor dos alimentos por ele consumido. (Tempass, 2005, p. 48).

No caso dos Katokinn, a comida apresenta peculiaridades que vão além do preparo, o qual segue cuidadosamente orientações espirituais, da preparação à forma de servir. Observamos uma divisão do trabalho: os homens realizam o abate do animal, mexem o pirão, preparam a garapa e organizam a partilha e servem os moços reclusos no Poró. As mulheres cozinham, montam os pratos e cuidam da higienização do espaço. A escolha da carne obedece a vontade dos Encantados; geralmente utiliza-se carne de carneiro e boi, embora em algumas ocasiões utilizem carne de caça, de acordo com a especificidade do ritual específicos e o contexto da celebração.

A comida é carregada de simbolismo, articulando identidade dos ramos familiares com o tronco Pankararu, tornando-se também um marcador cultural do território. No Sertão alagoano, todos os descendentes Pankararu compartilham o mesmo cardápio em rituais religiosos: o “pirão” (arroz, pirão e carne), garapa de rapadura e, nas corridas do umbu, a umbuzada. Diferentemente do alimento cotidiano, que cumpre sobretudo função nutricional, a comida ritual incorpora significados e transforma a cozinha em território de memória.

Nessa perspectiva, os alimentos preparados nos rituais podem ser compreendidos como alimentos identitários (Menezes e Almeida, 2021), pois sintetizam memória, pertencimento e territorialidade. A umbuzada, o pirão ou a garapa não são apenas comidas, mas verdadeiros mapas culturais que codificam histórias coletivas e modos de vida. O ato de preparar e partilhar



esses alimentos inscreve no corpo práticas que reafirmam o território, transformando a refeição em um gesto político e espiritual. Como propõe Haesbaert (2021), o território é também corpo vivido, e nesse caso, cada prato de pirão ou copo de umbuzada expressa a territorialização da identidade Katokinn, onde alimento, memória e espiritualidade se fundem em resistência.

A repetição de práticas, como o preparo e a partilha reforça laços geracionais, constrói memória social e consolida a identidade coletiva. O pirão, a umbuzada e a garapa, são alimentos tradicionais que reforçam a tradição Katokinn e reforçam o elo com seus ancestrais.

Os alimentos tradicionais persistem no espaço e no tempo e continuam sendo elaborados com base em saberes e fazeres transmitidos por diferentes gerações em determinados territórios. Apesar de suas ressignificações, eles conservam características relacionadas aos sabores, à textura e à cultura local. (Menezes e Almeida, 2021, p. 3).

Nesse contexto, a comida atua como significante cultural, codificando ensinamentos, histórias e valores de uma geração para outra, e materializando no espaço cotidiano a relação entre ritual, memória e pertencimento. Durante nossa permanência na cozinha, em vários momentos, os ensinamentos de pessoas da comunidade que faleceram ou que estavam ausentes devido à idade avançada, eram mencionadas a exemplo da cacica Nina falecida em março de 2022.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os alimentos servidos nos rituais estreitam os laços comunitários. Isso se evidencia no momento do banquete, quando todos compartilham a mesma comida. Ao receber o prato todas as pessoas presentes comem ali mesmo ocupando nas bordas do terreiro, sem o uso de talheres, muitas vezes, sentados no chão e com sombra escassa.

A pesquisa acompanhou o preparo da comida ao longo do dia. Chegamos na cozinha da aldeia às 7 horas e 20 minutos o cenário sinalizava os primeiros passos para a preparação da comida servida no almoço quando o aroma suave da lenha que começava a queimar se misturava com o cheiro dos ingredientes.

O espaço, simples e rústico, é formado por dois vãos construídos de alvenaria com chão batido onde a luz matinal entra em feixes tímidos. No segundo cômodo o crepiar ⁵do fogão a lenha prenuncia o cozimento, enquanto, sobre a bancada de alvenaria repousam alimentos (da alimentação escolar) e utensílios cuidadosamente organizados. Entre eles, os pratos de barro que serão lavados antes de receberem as refeições que serão servidas.

⁵Estalos da lenha queimando no fogão.

Nos fundos da cozinha há um quintal que abriga algumas plantas e, numa dessas plantas, pendia um carneiro recém-abatido enquanto um homem da comunidade, com gestos firmes e atentos, “tratava” a carne a ser preparada e consumida naquele dia. A recepção foi calorosa e logo percebemos que aquele não era a única cozinha onde havia feitura de comida. Seguimos para outra residência onde era preparada a umbuzada. Essa bebida muito apreciada no Sertão Nordestino, consiste numa mistura de umbu cozido, leite e açúcar. Na umbuzada Katokinn é acrescido também leite de côco conferindo aroma e sabor diferenciado.



Fotografia 1 e 2 – preparo da umbuzada
Fonte: acervo da autora, 2025

O mosaico com as fotografias 1 e 2 mostra o preparo da umbuzada na casa de uma das lideranças da comunidade. Essa tarefa também é realizada por mulheres e aquela foi aprontada por uma dupla de mãe e filha. Percebemos que a feitura da comida de ritual é um ato coletivo e colaborativo: cada ingrediente carrega consigo o gesto da generosidade de alguém que doou fortalecendo os laços comunitários e familiares. O ambiente transpirava um clima festivo e comunitário onde risos e conversas se misturavam ao som ritmado dos utensílios em uso criando uma atmosfera festiva marcada pela alegria partilhada. Na mesma casa em que a umbuzada ganhava corpo e aroma, mãos habilidosas também preparavam um cesto de oferendas, disposto com cuidado, no qual cada elemento carrega um sentido sagrado, conforme apresentado na fotografia 3.



Fotografia 3 – Cesto com oferendas
Fonte: Acervo da autora, 2025

O cesto de oferenda, preparado por uma muíer da comunidade, continha: frutas, fumo, rapadura e cachaça e bolo para oferecer ao Praiá. Observando o local, é possível dimensionar a importância do momento e o sentimento de entrega de toda a comunidade que se reúne amalgamada pelo sentimento de identidade e pertencimento. Um dos principais elementos da cultura religiosa dos Katokinn é o Praiá.

[...]espíritos ancestrais que habitam as serras da região e protegem as aldeias, comunicando-se com os seres humanos através dos sonhos ou manifestando-se em algumas pessoas que possuem o dom e o preparo para essa ação que pode acontecer, inclusive, em momentos como o acendimento do campião. (Gilberti apud Peixoto, 2018, p. 86).

O autor também destaca a composição da indumentária sagrada dos Praiás formada por cinco elementos principais: a máscara ou tunã, feita de fibras de caroá que cobre da cabeça até a cintura, com pinturas coloridas e fios soltos sobre os ombros; o saiote, também confeccionado em caroá, destinado a cobrir quadris e pernas, com bordas pintadas; a rodela, adorno de madeira recoberto por tecido de cor viva e contornado por penas de aves, sustentando um penacho que amplia a imponência do traje; a cinta, túnica de pano bordada ou estampada com cruzes, estrelas, formas geométricas, santos ou símbolos ligados ao Encantado; e, por fim, os instrumentos utilizados durante os rituais, representados pelo maracá, feito de cabaça de coité e indispensável ao ritmo e à conexão espiritual, e pela flauta, usada esporadicamente como complemento aos cantos. Essa combinação de fibras vegetais, tecidos, penas e instrumentos

musicais confere ao Praiá presença marcante, carregada de beleza, força simbólica e sacralidade. (Peixoto, 2018). A Fotografias abaixo ilustra a fala do autor.



Fotografias 4 – Mosaico com imagens dos Praiás de Katokinn
Fonte: acervo da autora, 2025

No dia da pesquisa de campo, às 9 horas e 25 minutos os Praiás chegaram à residência para receber a umbuzada. Vinham caminhando em compasso firme e entoando seus toantes, enquanto o som grave dos maracás e o sopro delicado das flautas se espalhavam pelo ar anunciando que a comunidade estava em festa. Atrás dele, seguia alguns membros da comunidade acompanhando com passos silenciosos. Ao chegarem, adentraram à casa e fecharam a porta. Lá dentro realizou-se um ritual reservado apenas àqueles que têm permissão para participar. Todos homens, pois as mulheres não podem compartilhar desse momento específico.

Concluído o ritual fechado, a umbuzada foi servida aos membros da comunidade e convidados presentes que se encontravam na frente da residência. Para acompanhar a bebida oferece-se também pão compondo o que seria, simbolicamente, o café da manhã. É importante salientar que a casa escolhida para servir a umbuzada não é aleatória e está relacionada com o ritual, pois bebida é oferecida pela mulher-liderança que recebe o umbu flechado. Ao recebê-lo ela assume o compromisso de preparar e servir a umbuzada. Após o ritual interno, os Praiás saíram para o exterior da casa e dançaram um toré, em gesto de agradecimento, antes de seguir com a comunidade para o terreiro onde o ritual continuaria.

Enquanto isso, na cozinha do terreiro continuava o preparo da comida a ser servida no meio do dia. Retornamos a esse espaço e ao chegarmos duas mulheres cuidadosamente higienizando os pratos de barro que mais tarde receberiam a comida. Suas mãos trabalhando em movimentos ritmados, como parte de uma coreografia silenciosa, manuseavam aqueles utensílios rústicos em formato de tigelas conforme podemos visualizar na fotografia 4.



Fotografia 5 – Pratos de barros para servir a comida
Fonte: acervo da autora, 2025

Na cozinha, dois fogões davam conta das diferentes etapas do preparo: um interno, de alvenaria, e outro improvisado no chão batido do quintal. Sobre o fogão interno repousava duas grandes panelas. Numa delas, a carne de dois carneiros fervia a todo vapor alimentada pelo calor da lenha que queimava vorazmente. Na outra panela cozinhavam as vísceras (estômago, intestinos, fígado e a cabeça). Mais tarde, percebemos que esse segundo preparo não seguiu para o terreiro: foi consumido ali mesmo, no interior da cozinha, principalmente pelas mulheres que trabalhavam no local.

Embora o ato ingerir as vísceras no interior da cozinha não parecesse ter caráter ritualístico, optamos por não questionar naquele momento, em respeito às tradições e segredos da comunidade. No fogão externo, uma outra panela abrigava pedaços de carne bovina cozida em alta temperatura misturando o calor do fogo às elevadas temperaturas do Sertão nordestino em pleno janeiro. Ao lado, duas grandes panelas acomodavam 15 quilos de arroz, preenchendo a cozinha com aromas quentes e convidativos a quem ali adentrasse. As fotografias 6 e 7 dão uma dimensão da estrutura dos fogões.



Fotografia 6 – Fogão interno
Fonte: acervo da autora, 2025



Fotografia 7 – Fogão externo
Fonte: acervo da autora, 2025

Observando a rotina da cozinha percebe-se um cuidado constante com higienização do espaço. Além das mulheres encarregadas do preparo dos alimentos outras se dedicavam à limpeza mantendo o chão varrido e os utensílios organizados. Em meio a essa dinâmica, ofereci ajuda, mas minha oferta foi discretamente recusada pois estava vestindo calça comprida e, para manusear utensílios, só é permitido o uso de saia ou vestido, regra que se aplica tanto ali quanto a qualquer outro ambiente do ritual. Imediatamente, providenciei uma saia em respeito ao local e para me sentir mais à vontade. Ao indagar sobre a obrigatoriedade dessa vestimenta, as respostas dadas foram vagas: “é parte da tradição e não há uma justificativa.” Compreendi que essa é uma espécie de senha para preservar segredos ou simplesmente um costume transmitido e sem explicação formal.

Enquanto a comida continuava a ser preparada, a movimentação no entorno já anunciava os preparativos para a queima do cansanção⁶, um momento esperado no final da tarde, quando os participantes do ritual partem do terreiro do nascente carregando galhos do arbusto como podemos observar no mosaico fotográfico 8 e 9 .



Fotografias 8 e 9 – Queima do Cansanção da aldeia indígena Katokinn em Pariconha.
Fonte: Freitas, 2025

⁶ Nome popular da *Jatropha urens*, uma planta perene, nativa da caatinga, pertence à família das *Euphorbiaceae*. É conhecida por sua ação urticante e pelos que causam reações alérgicas na pele.



Ao chegar ao terreiro do poente, esses galhos são pisoteados pelos Praiás, num gesto coletivo que coincide com o pôr do sol, encerrando o dia.

Nessa perspectiva, compreendemos que as corridas se caracterizam como um conjunto de rituais de fortalecimento da fé e de externalização do respeito às forças encantadas. Esse ritual tem suas etapas celebradas em dois terreiros, no mesmo dia, sendo um no nascente e o outro no poente, espaços físicos e místicos, onde são realizados os rituais abertos com os Praiás, comunidade e visitantes (Valentim e Silva, 2022, p. 134).

Outra observação importante na cozinha comunitária foi o surgimento de discussões sobre os problemas da comunidade, enquanto o aroma adocicado da carne de carneiro preenchia o ambiente e o borbulhar da panela ditava o ritmo. Nesse cenário, desenvolvia-se uma introspecção coletiva, permeada por conversas e preocupações do dia a dia, revelando que a cozinha não apenas alimenta corpos físicos e espirituais, mas também funciona como um espaço de socialização, de partilha e de diálogos estratégicos voltados à busca de soluções e à superação de desafios comunitários.

Simultaneamente, no terreiro, os Praiás dançavam ao ritmo dos toantes cantados pelo Pajé, Cacique e outras lideranças. As vozes que oscilam entre graves e agudos ressoam no ambiente acompanhadas pelo som dos maracás entremeados pelas flautas que de vez em quando se manifestam, suavemente. Algumas danças eram acompanhadas por mulheres da comunidade, que, em paradas harmoniosas contornavam todo o terreiro num elo visível entre elas e o sagrado. Em volta do terreiro acumulam-se moradores da comunidade que assistem o ritual com reverência e expectativa, enquanto aguardam o momento de compartilhar a comida. O som dos cantos vai se misturando ao murmúrio das conversas ao redor, numa atmosfera de comunhão com a espiritualidade.

Todas as mulheres que participam do ritual, inclusive as crianças, trajam saias ou vestidos. Aquelas que participam diretamente do ritual precisam passar por um período de preparação que inclui a abstenção de relações sexuais e banhos de limpeza com ervas utilizadas pela comunidade. Contudo, além das mulheres os homens também precisam estar limpos para as atividades no terreiro. Assim, a todo momento percebe-se a movimentação dos rituais de banhos. As mulheres que se encontram no período menstrual são impedidas de participar do ritual inclusive de adentrar a cozinha. Assim,

Se faz necessário que todos os envolvidos no ritual estejam devidamente preparados para ocupar uma função, seja no terreiro, cozinha ou salão, por esta razão, todos devem seguir as regras propostas pela liderança responsável, evitando que qualquer indivíduo fique acometido por algum tipo de doença. (Valentim e Peixoto, 2023, p.60).

Os cuidados com os participantes revelam que durante o ritual o olhar está voltado não apenas para os cuidados espirituais, mas com o corpo físico também. Para participar do ritual é

necessário proteger o participante “fechando seu corpo” para as doenças que podem acometê-los caso não estejam limpos, inclusive na cozinha.

Enquanto as mulheres prosseguem preparando os alimentos, no primeiro cômodo da cozinha, dois homens fazem a garapa: bebida obtida a partir da dissolução da rapadura em água. Essa bebida, juntamente com a umbuzada, é oferecida aos participantes no salão (Poró⁷), à comunidade e aos convidados que permanecem o terreiro. A garapa foi servida após o almoço, concluindo a sequência da partilha alimentar.

Quanto à repartição da comida, existe uma ordem na distribuição dos pratos. Após o cozimento das carnes, chega o momento de preparar o pirão, alimento muito apreciado na região Nordeste do Brasil, feito da mistura do caldo fervente de carne ou peixe com a farinha de mandioca. Nos dias de “festa grande” em Katokinn, o pirão é preparado com o caldo das carnes de carneiro e boi, embora em outras ocasiões possam ser utilizadas carnes de caça ou peixe, conforme a “preferência” do Praiá. Apesar do predomínio das mulheres na condução da cozinha, naquele dia havia três cozinheiras, a tarefa de mexer o pirão é tradicionalmente realizada por um homem. Naquele domingo, o pajé assumiu essa função, auxiliado por duas mulheres: uma responsável por adicionar o caldo fervente e outra por incorporar a farinha até atingir o ponto ideal.



Fotografia 9 – Preparação do pirão

Fonte: Acervo da autora, 2025

Observou-se que primeiro foi aprontada uma porção de pirão numa tigela de barro maior que os outros pratos. Essa porção permaneceu separada até a conclusão do restante que foi mexido em duas bacias de plástico conforme pode ser observado na fotografia 7.

⁷ É uma extensão do terreiro, espaço sagrado considerado a morada do sobrenatural. Por essa razão, existem regras rígidas sobre quem pode entrar. A entrada é proibida para pessoas não indígenas, mulheres indígenas e até mesmo para homens indígenas que não tenham passado por rituais de purificação e jejum. Essa proibição cria uma fronteira espiritual em torno do Poró, separando o mundo cotidiano do mundo sagrado. A divisão, portanto, é mais sobre o estado de pureza e a conexão com o divino do que sobre uma barreira física. (Peixoto, 2018)

A ordem de servir foi dada pelo Pajé que orientou sobre a quantidade dos primeiros pratos. A sequência de montagem dos pratos é a mesma: pirão, arroz e carne. O prato maior também foi o primeiro a ser completado com arroz e carne de carneiro. A carne de carneiro é prioritária para os Praiás, segundo as cozinheiras o carneiro é dos Praiás, sobrando é servido aos demais membros da comunidade. Contudo, observamos que as duas carnes (carneiro e boi) eram misturadas nos pratos dos convidados.

Os primeiros a receber a comida são os Praiás seguidos dos moços (homens que dançam com o cansação), os pais de Praiás, os membros da primeira e segunda dança, as crianças e depois a comunidade e convidados. Não são distribuídos talheres, pois as pessoas utilizam as mãos para comer num gesto de comunhão com a comida sagrada.

Quando todos os Praiás estão servidos, eles voltam ao terreiro para consagrar a comida aos Encantados. Dali, seguem para o Poró para consumir o alimento recebido. Os moços recolhidos ao poró são servidos por outros homens que levam a comida até lá, uma vez que esse espaço é reservado aos mesmos.



Fotografia 10 – Pratos dos moços

Fonte: Acervo da autora, 2025

Quando todos os participantes terminam de consumir a comida oferecida e devolvem os recipientes, inicia-se a higienização dos utensílios da cozinha. Nesse momento, outras mulheres se unem em uma atividade coletiva e descontraída, reforçando o clima festivo da comunidade. Concluída a lavagem, encerram-se as atividades na cozinha, e as mulheres se preparam para a dança e para a queima do cansação.

Os conhecimentos culinários e ritualísticos são transmitidos das gerações idosas para as mais jovens, os quais consistem em um mergulho num universo de segredos e lacunas. É um desafio para as pessoas não-indígena reconhecerem a linha entre o permitido e o oculto, ela é muito tênue, por vezes, é difícil perceber. O segredo é necessário para que a identidade e o pertencimento sejam alimentados.



3 – CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os conhecimentos tradicionais mantidos e transmitidos nas comunidades constituem um movimento de resistência às narrativas coloniais que tentaram apagar ou subverter essas práticas. Acompanhar a preparação de alimentos para rituais é, sem dúvida, testemunhar um momento de conexão de cada sujeito com seu povo, suas tradições e saberes. Ali, não se questiona o porquê; apenas se vive o momento, aproveitando a vinculação ao território, à espiritualidade e à cultura que nutrem muito mais do que os nutrientes físicos dos alimentos.

A comida de ritual aguça todos os sentidos. É o aroma que se mistura ao som dos toantes vindos do terreiro; é a textura sentida pelo tato ao levar o alimento à boca; é o sabor do tempero das mãos habilidosas que preparam a comida como fizeram mães e avós. São laços que se fortalecem e resistem às investidas de um mundo marcado por violências coloniais.

Nesse processo, as mulheres indígenas desempenham papel fundamental. Elas mantêm vivas práticas e posturas nos afazeres da culinária ritualística, resistentes às pressões externas, preservando tradições e garantindo a transmissão dos saberes às gerações futuras.

A comida é, assim, um elemento de conexão com a resistência cultural, uma afirmação identitária que contribui para a construção de novos paradigmas, fortalecendo os saberes indígenas e confrontando estruturas de poder que tentaram desvalorizar e invisibilizar essas práticas, ameaçando o existir das comunidades. A conexão maternal com as matriarcas e com a Mãe Terra sustenta o território e dá sentido ao existir, fortalecidos na espiritualidade e nos costumes.

Ao unir a noção de corpo-território (Haesbaert, 2021) à compreensão de alimentos identitários (Menezes e Almeida, 2021), compreendemos que a comida ritualística Katokinn não apenas nutre corpos, mas territorializa a resistência cultural. Nos rituais, produz-se uma geografia vivida em que corpo, terra e alimento se entrelaçam, fortalecendo a identidade coletiva e desafiando as estruturas coloniais que tentaram apagar esses saberes. O alimento, nesse sentido, é elemento de resistência e afirmação, elo entre o passado ancestral e as lutas contemporâneas por autonomia e bem-viver.

O fortalecimento comunitário, por sua vez, é condição essencial para enfrentar influências externas, não como rejeição, mas como busca de equilíbrio entre pertencimento, identidade e as relações com o mundo. É essa resistência aliada à autonomia que permite às comunidades manter sua independência cultural e espiritual, assegurar a sustentabilidade ambiental e preservar a saúde e o bem-viver físico, social e espiritual. Nesse contexto, as mulheres atuam como agentes centrais, pois sua ação extrapola os limites da família nuclear e alcança toda a



coletividade. As matriarcas, em especial, são referências de sabedoria ancestral: “mães” que trazem vidas ao mundo, que curam, cozinham, cuidam e ensinam a cuidar.

REFERÊNCIAS

ABBATE, Francidio Monteiro, & Albuquerque, Maria Betânia Barbosa. Cultura alimentar indígena e os cuidados da cunhã, trocas culturais e educação não escolar na Amazônia colonial. **Revista Brasileira de História da Educação**. V. 24 pp. 2024.

BARBIERI, Edson e SILVA, Tarcísio da Guarda. Descolonizando o conhecimento: reflexões sobre o pensamento decolonial na América Latina. In: ALMEIDA, Flávio Aparecido de (org.) **Decolonialidade: aspectos contemporâneos fundamentais**. Guarujá: Científica Digital, 2024. Pp. 33-50. (E-book).

GUEIROS, Lucas Emanuel Soares; PEIXOTO, José Adelson Lopes. Menino do Rancho: performance religiosa do povo Jiripankó. In: **Anais III Encontro Nacional de História do Sertão (ENHS)**, Delmiro Gouveia, 05 a 07 de outubro de 2016 – ISSN 2525-5274. pp. 407-417. Disponível em: https://www.gphial-uneal.com.br/_files/ugd/240cb7_81150dd330fc40168562292069d7988b.pdf?index=true. Acesso em: 14 set. 2025.

HAESBAERT, Rogério. **Território e descolonialidade: sobre o giro (multi)territorial/de(s)colonial na américa Latina**. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: CLACSO; Niterói: UFF, 2021. (Livro digital)

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; ALMEIDA, Maria Geralda de. Pamonha, alimento identitário e territorialidade. **Mercator** (Fortaleza), v. 20, p. e20002, 2021.

PEIXOTO, José Adelson Lopes; SOUZA, Tércio Santos de. Ritual das Corridas do Umbu e a Formação Identitária dos Indígenas Jiripankó. **PARALELLUS Revista de Estudos de Religião - UNICAP**, Recife, PE, Brasil, v. 14, n. 35, p. 441–456, 2023. Disponível em: <https://www1.unicap.br/ojs/index.php/paralellus/article/view/2423> Acesso em: 04 abril 2025.

SILVA, Sara Freitas da. Queima do Cansação da aldeia indígena Katokinn em Pariconha. 2025. Fotografia digital. Acervo pessoal da autora.

TEMPASS, Martín César. **Orerémbiú: a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani**. (Dissertação de Mestrado). Porto Alegre, 2005.

VALENTIM, Letícia Alves. & Silva, Gisele Martins da. A participação da mulher Katokinn no Ritual Corridas do Umbu. **Revista de Estudos Indígenas de Alagoas - Campiô**, 1(2), 134–146. Palmeira dos Índios, 2022. Disponível em: <https://periodicosuneal.emnuvens.com.br/campio/article/view/369> Acesso: 11 mar. 2025.

VALENTIM, Letícia Alves; PEIXOTO, José Adelson Lopes. As corridas do Umbu na aldeia Katokinn. **Revista de Estudos Indígenas de Alagoas – Campiô**. v. 2, n. 1, p. 56-70. Palmeira dos Índios, 2023. Disponível em: <https://periodicosuneal.emnuvens.com.br/campio/article/view/435>. Acesso: 11 mar. 2025.