



SERNEGRA

XII SEMANA DE REFLEXÕES SOBRE NEGRITUDE, GÊNERO
E RAÇA DOS INSTITUTOS FEDERAIS (SERNEGRA) &
SEMINÁRIO DE EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS
PARA A EDUCAÇÃO BÁSICA.

A COLONIZAÇÃO AFRICANA DOS HÁBITOS ALIMENTARES BRASILEIROS: ENFOQUE HISTÓRICO COM BASE NO INTELLECTUAL NEGRO MANUEL QUERINO.

Natália Viviane Santos de Menezes¹
Rebeca Silva de Oliveira²
Henrique Cunha Junior³

RESUMO

A culinária africana e afrodescendente é importante para as discussões sobre cultura alimentar, nutrição e educação. A escravização criminoso trouxe mais de quatro milhões de africanos para o Brasil. Eles trouxeram não só sua força de trabalho, mas sua cultura, conhecimentos técnicos e valores. Houve, desse modo, a reconstrução de uma cultura, inclusive culinária, com os elementos locais; uma culinária afro-brasileira. Assim, tendo como fundamentação teórica os escritos de Manuel Querino, entendemos que o colono preto, com o produto do seu trabalho, contribuiu de forma indiscutível para “civilização” do Brasil. É claro que precisamos olhar com criticidade e perceber que a escravização limitava o acesso aos insumos e a própria prática culinária. Entretanto, mesmo sob tal condição de limitação podemos ver usos criativos, a inserção de novos alimentos, a ressignificação de pratos e técnicas africanas em solo brasileiro. Passamos, por conseguinte, a questionar até que ponto a prática culinária dos negros configurou-se como um elemento de resistência, como tantos outros, e não apenas uma reprodução mecânica de uma matriz culinária branca. O presente artigo faz parte de uma pesquisa de doutorado, em andamento, que busca realizar estudo acerca da cozinha afrodescendente, em especial, a cozinha de santo, a partir de revisão bibliográfica. A proposta é analisar a cozinha numa perspectiva histórica e ampla, considerando aspectos diversos como o conhecimento, a transmissão de saberes, as técnicas culinárias empregadas nos preparos, a escolha dos alimentos, suas combinações, a apresentação dos pratos e oferendas, as pessoas envolvidas nesse preparo e os cuidados que envolvem as preparações.

Palavras-chave: Culinária afrodescendente; Cultura alimentar; Colono preto.

INTRODUÇÃO

A cozinha é um espaço singular, farto de significados e onde se constrói tanto a dimensão material e palpável da comida, quanto a dimensão simbólica. É nessa perspectiva simbólica que nossos hábitos alimentares se tornam carregados de sentidos, atuando na formação da nossa memória social e afetiva.

¹ Doutoranda no Programa Pós-graduação em Educação da Universidade Federal do Ceará, nutrinalia@ufc.br;

² Mestranda no Programa Pós-graduação em Educação da Universidade Federal do Ceará, beca.oliveira@alu.ufc.br;

³ Orientador no Programa de Pós-graduação em Educação da Universidade Federal do Ceará. Membro e Ex-Presidente da Associação Brasileira de Pesquisadores Negros (ABPN), hcunha@gmail.com;



SERNEGRA

XII SEMANA DE REFLEXÕES SOBRE NEGRITUDE, GÊNERO
E RAÇA DOS INSTITUTOS FEDERAIS (SERNEGRA) &
SEMINÁRIO DE EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS
PARA A EDUCAÇÃO BÁSICA.

Em nossa sociedade, como consequência de uma cultura construída por meio da dominação e exploração violenta da mão de obra, está presente a negação da civilização africana e da humanidade dos africanos. Essa violência ideológica do escravismo tratou o conhecimento tradicional como coisa desprezível e de um saber de importância reduzida, hierarquizando as culturas e considerando a africana até inferior a europeia, contribuindo dessa forma para o desprezo e apagamento de certos conhecimentos africanos (SHIVA, 2002).

Outra consequência desse processo de dominação, intimamente ligada à cultura e história brasileira, foi a construção ideológica da imagem da população negra subjugada na cozinha. A tradição dos doces de tabuleiro é comumente atribuída às mulheres escravizadas. Essas mulheres eram chamadas de ‘escravas de ganho’ e suas existências demonstram que a prática da culinária é um traço expressivo da implantação da cultura negra na economia e na vida do povo brasileiro (FREYRE, 2006). As operações comerciais nas cidades para garantir a distribuição de comida dependiam do trabalho de populações escravizadas (GRAHAM, 2010).

O Brasil é um país cuja cultura alimentar é fartíssima e sedimentou a cozinha como espaço bastante representativo da identidade nacional. Entretanto, por possuir um passado com séculos de escravismo e desigualdade social, normalizou-se silenciar socialmente sobre a importância dos elementos de base cultural africana, sendo dado o mesmo tratamento também na cozinha. Sendo na atualidade necessárias revisões sobre o legado africano. Desse modo, justifica-se esta pesquisa pela busca por demonstrar os saberes e práticas alimentares, a partir da culinária dos terreiros de candomblé, de modo a destacar a culinária africana e afrodescendente como coformadora de inúmeros patrimônios vivenciados por todos nós, brasileiros, incorporados nos nossos hábitos e costumes do comer.

O intuito de promover este debate não passa somente pela valorização da história e cultura africanas na sociedade brasileira, mas também pela possibilidade de divulgar o que se desconhece, pela maioria das pessoas, sobre o legado africano e de seus descendentes para a formação social e cultural do Brasil.

METODOLOGIA

O presente artigo trata-se de uma pesquisa bibliográfica que procura realizar um levantamento minucioso acerca da cozinha afrodescendente, em especial, a cozinha de santo e



SERNEGRA

XII SEMANA DE REFLEXÕES SOBRE NEGRITUDE, GÊNERO
E RAÇA DOS INSTITUTOS FEDERAIS (SERNEGRA) &
SEMINÁRIO DE EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS
PARA A EDUCAÇÃO BÁSICA.

tem como referencial teórico os escritos do intelectual negro Manuel Querino. Ademais, estes escritos correspondem a uma das etapas da investigação científica de meus estudos de doutorado, em andamento, sendo esta uma pesquisa participante usando o método de estudos afrodescendentes.

A pesquisa afrodescendente procura fazer uma biografia do lugar e das pessoas com enfoque na história, geografia, política, cultura, urbanismo e na educação, sistematizando as observações e o processamento das ideias de forma transdisciplinar.

REFERENCIAL TEÓRICO

Quando pensamos na obra “A arte culinária na Bahia”, de Manuel Querino, escrito em 1928, inaugura-se a escrita de livro de receita originalmente brasileiro. Um livro pioneiro onde ele registra ingredientes e modos de preparo que estavam na memória coletiva através de receitas tradicionais e outras criadas, adaptadas, abasileiradas. São preparações onde se reconhecem africanidades nos ingredientes, nos processos culinários, nos rituais de servir e do comer. Aqui, é essencial a ideia de reelaboração. As africanidades são reprocessamentos pensados, dando novo teor às culturas de origem (CUNHA JUNIOR, 2001).

Trabalhando com a noção de sistema alimentar, a referida obra de Querino (2011) descreve, inicialmente, um conjunto de pratos por ele chamados de “puramente africanos”, conforme a proximidade que mantinham com os principais alimentos que o africano fazia abundantemente na época. No intuito de valorizar a africanidade, ele enalteceu alguns pratos que já poderiam ser relíquias nesse período ou exclusivos da cozinha religiosa afro baiana.

Em nenhum momento, este intelectual recorre às teorias sobre a miscigenação para explicar essa culinária; algo que se tornou quase obrigatório para aqueles que seguiram os passos de Gilberto Freyre e repetindo à exaustão, fizeram parecer que a nação um grande conagraamento de indígenas, negros e brancos dentro das panelas (GLEDHILL, 2021).

Ao contrário, o intelectual negro nos mostra a comunicação entre distintas culinárias dos oprimidos, levando-nos a questionar a ideia de miscigenação culinária, combinados segundo técnicas europeias, que “melhoraram” técnicas indígenas e negras, fundando a cozinha brasileira (GLEDHILL, 2021).

Manuel Querino parte da premissa de que o colono preto, com o produto do seu trabalho, contribuiu de forma indiscutível para a formação social do Brasil, sendo estes os



SERNEGRA

XII SEMANA DE REFLEXÕES SOBRE NEGRITUDE, GÊNERO
E RAÇA DOS INSTITUTOS FEDERAIS (SERNEGRA) &
SEMINÁRIO DE EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS
PARA A EDUCAÇÃO BÁSICA.

verdadeiros colonizadores, numa outra perspectiva de colonização. Este ponto de vista fica explícito no trabalho “O colono preto como fator da civilização brasileira”, publicado em 1918. É esta perspectiva que estamos trazendo neste estudo.

Assim, buscar-se percorrer inicialmente, em bases bibliográficas, a trilha que a comida faz nos terreiros de candomblé, considerando aspectos diversos como o conhecimento, a transmissão de saberes, as técnicas culinárias empregadas nos preparos, a escolha dos alimentos, suas combinações, a apresentação dos pratos e oferendas, as pessoas envolvidas nesse preparo e os cuidados que envolvem as preparações. Esse caminho será auxiliado pela noção de sistema culinário usado por Querido (2011), mas nos moldes propostos no trabalho antropológico de Gonçalves et al (2007).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

No processo da diáspora africana no território brasileiro, por mais de 300 anos, um número superior a quatro milhões de africanos vieram escravizados para o Brasil. Esses africanos trouxeram não só a sua força de trabalho, mas também sua cultura, seus valores e seus conhecimentos tecnológicos. A partir de então, passou a existir uma reconstrução com os elementos locais, forjando assim, uma cultura afro-brasileira (CUNHA JUNIOR, 2010).

Pensando na constituição do povo brasileiro como um projeto ideológico que supôs uma homogeneização cultural, advinda do contato entre três povos – os índios, os brancos e os negros –, entretanto na realidade percebe-se que, em nenhum momento da história nacional, essas populações foram homogêneas, coesas ou dotadas de unidade cultural, que ocorreria se não fossem mantidas as assimetrias de poder cultural, político e econômico, que segregaram os espaços de moradia e de participação social. Tal modelo social proposto por “casa grande e senzala” é considerado “um romance do delírio de um macho narcisista eurocêntrico”, que cai por terra quando pensamos nas diversidades de costumes dentro de cada desses grupos e que nunca foi harmônico, dado que foi antagônico e imensamente cruel (CUNHA JUNIOR, 2022). A escravização criminoso e o racismo antinegro sempre apartaram e hierarquizaram a convivência entre os diversos grupos sociais, com também sempre desvalorizaram a cultura de origem africana.

Nos sistemas tradicionais africanos de alimentação, segundo Nascimento (2015), busca-se sempre o possível para evitar e interditar o desperdício, pois este desequilibraria o



SERNEGRA

XII SEMANA DE REFLEXÕES SOBRE NEGRITUDE, GÊNERO
E RAÇA DOS INSTITUTOS FEDERAIS (SERNEGRA) &
SEMINÁRIO DE EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS
PARA A EDUCAÇÃO BÁSICA.

que se chama das onipresentes forças vitais, o *Axé*, tanto para os alimentos de origem animal e vegetal, quanto mineral.

Nos terreiros de candomblé, que representam uma das forças de manutenção da cultura da população negra, a alimentação projeta algo para além do matar a fome, nela está contido o estabelecimento de relações com as divindades cultuadas nas religiões de matriz africana, da relação com a natureza, e das pessoas participantes consigo mesmo e com as demais pessoas da comunidade religiosa. Comer e alimentar tem sentidos material e imaterial. As energias da alimentação são também energias espirituais. Nesse sentido, percebe-se uma concepção circular da alimentação, da ligação entre a comunidade material (a vida visível) e a imaterial (vida de tudo que é invisível e subjetivo), onde tudo se alimenta e tudo se relaciona no dos terreiros e nos territórios em seu entorno. Desse modo, nos terreiros, independente do pode ser visto materialmente, a comida e a alimentação, se realiza numa comunidade ampla e independente das suas condições econômicas, sempre há de se comer, o que comer, priorizando o comer junto, pois é na coletividade que se vive (NASCIMENTO, 2015).

Dos fatos coletados entendemos como a religiosidade afro-brasileira tornou-se importante na formação dos hábitos alimentares dos praticantes de candomblé e das pessoas que viveram em torno dessa cultura religiosa. A religião e os hábitos alimentares foram transmitidos para uma sociedade ampla, fizeram e em certa proporção fazem parte das culturais dos estados brasileiros, em proporções diversas. A comida e a alimentação derivadas das religiões de matriz africana foram importantes para a preservação de identidades culturais que se adaptaram a diferentes contextos e momentos históricos através da alimentação. O dinamismo cultural e a oralidade como forma de transmissão de conhecimentos, muito diferente dos meios de civilização ocidental europeia, permitiram muitas transformações, inclusive na culinária. De modo particular, nos procedimentos da cozinha sagrada das religiões de matriz africana, há detalhes e sofisticação em cada prato, forma, estética, sabor, sentidos simbólicos e nutricionais nos alimentos (NASCIMENTO, 2015).

Ao olharmos para a cozinha de santo que já vinha sendo praticada no Brasil mesmo antes da abolição da escravidão, podemos ver impresso a resistência dos saberes e práticas da diáspora africana, ainda que influenciados por traços culturais brancos e indígenas. Nesse sentido, o estudo da cozinha de santo nos aponta que a cozinha sagrada foi o caminho pelo qual os negros escravizados puderam incorporar insumos e técnicas africanas como ressignificar o uso e o preparo de elementos nativos (Alves et al, 2019).



SERNEGRA

XII SEMANA DE REFLEXÕES SOBRE NEGRITUDE, GÊNERO
E RAÇA DOS INSTITUTOS FEDERAIS (SERNEGRA) &
SEMINÁRIO DE EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS
PARA A EDUCAÇÃO BÁSICA.

Por fim, cabe destacar que a energia feminina é um elemento crucial nessa cozinha de santo. Tanto pelas divindades femininas que regem as orientações mitológicas, quanto, pelos atores sociais que desempenham funções nesse território. O cargo de maior importância nesse espaço é ocupado por uma mulher chamada de Iabassê. As iabassês, senhoras da cozinha de santo, responsáveis pela preparação dos alimentos desde —fazer o mercado, isto é, a seleção dos insumos, até a apresentação dos pratos votivos, passando pela supervisão e cuidado com a preparação dos pratos. É um cargo de muita importância e que geralmente é ocupado por mulheres mais velhas, que já tenham atingido a menopausa, uma vez que o período menstrual é visto como um momento no qual as mulheres têm seu canal energético menos estabilizado. Outras mulheres auxiliam no processo, no geral a contribuição masculina fica limitada a imolação dos animais. (SANTOS, 2002).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Muitos autores vêm produzindo pesquisas que nos permite desconstruir visões estereotipadas sobre as contribuições dos negros para a gastronomia brasileira e especificamente sobre a cozinha de santo. Esse breve artigo que faz parte desse movimento.

Uma coisa fica logo evidente para quem adentra o universo do candomblé: sempre há a presença da comida. Não existe ritual sem comida. Tem comida, e essa comida é dos mais variados jeitos, aparece pontuando as mais variadas características da religião: restrições, quando somente os membros do terreiro podem se alimentar de determinado alimento, ou até mesmo restrições, quando de acordo com o orixá de cabeça, aquele membro não pode se alimentar de determinados itens, próprios, de acordo com o orixá que está sendo homenageado, hierarquia, quando somente determinado membro do terreiro tem permissão para atuar.

Mais que uma comida, acreditamos que o conjunto de saberes e práticas do candomblé compõe um sofisticado complexo culinário, uma cozinha de santo.

Uma pesquisa a partir da cozinha atenta às diferentes formas que a comida assume e suas trajetórias apresentam dimensões da realidade vivida no dia-a-dia de um terreiro de candomblé, aspectos importantes da vida social. Logo se percebe também que a comida tem agência, ela provoca, desperta sensações. A comida estabelece relações, por isso é importante descrever como as pessoas se envolvem nos processos da comida.



SERNEGRA

XII SEMANA DE REFLEXÕES SOBRE NEGRITUDE, GÊNERO
E RAÇA DOS INSTITUTOS FEDERAIS (SERNEGRA) &
SEMINÁRIO DE EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS
PARA A EDUCAÇÃO BÁSICA.

O Brasil hoje vive num contexto de intolerância religiosa além de ser visível a manutenção de estigmas sobre as práticas culturais afrodescendentes. Acreditamos que os estudos sobre elementos culturais das religiões de matrizes africanas possam contribuir para a elucidação das práticas desses povos e seus descendentes e valorização dos saberes da cultura brasileira. Ademais, ampliar os estudos sobre a cozinha de matrizes africanas no Brasil é também se aprofundar nas raízes que compõe a culinária brasileira em toda sua pluralidade étnica. Acreditamos que pesquisas acerca deste tema contribuam para ampliar e aprofundar conhecimento e, principalmente, diminuir visões estereotipadas que alimentam enganos e preconceitos, historicamente mantidos e direcionados aos praticantes das religiões de matrizes africanas e, em certa medida, ao povo preto em geral.

REFERÊNCIAS

ALVES, L.C.; CARVALHO, M.C.V.S.; FERREIRA, F.R. ONJÉ: candomblé, cozinha e axé. In: OLIVEIRA, M.A.S.A.; VANZELLA, E., BRAMBILLA, A. **Alimentação e cultura: processos sociais: sistemas culinários em contexto de ressignificações, comensalidade, processos discursivos e religiosos**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.

CUNHA JUNIOR, H. Africanidade, Afrodescendência e Educação. **Educação em Debate**, Fortaleza, ano 23, v. 2, n. 42, p. 5-15, 2001. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/14604/3/2001_art_hcunhajr.pdf. Acesso em: 02 de maio de 2023.

CUNHA JUNIOR, H. História dos afrodescendentes: disciplina do curso de Pedagogia da Universidade Federal do Ceará. **Revista Espaço Acadêmico**. v. 21, n. 232, p. 99-113, 1 jan. 2022. Disponível em: <https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/EspacoAcademico/article/view/57807>. Acesso em: 03 de maio de 2023.

FREYRE, G. **Açúcar, uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste brasileiro**. São Paulo, Global Editora, 2007.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **Antropologia dos Objetos: coleções, museus e patrimônios**. Rio de Janeiro: Geramond, 2007. 256p.

GRAHAM, R. **Alimentar a cidade. Das vendedoras de rua à reforma liberal** (Salvador, 1780-1860). São Paulo, Editora Companhia das Letras, 2010.



SERNEGRA

XII SEMANA DE REFLEXÕES SOBRE NEGRITUDE, GÊNERO
E RAÇA DOS INSTITUTOS FEDERAIS (SERNEGRA) &
SEMINÁRIO DE EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS
PARA A EDUCAÇÃO BÁSICA.

NASCIMENTO, Wanderson Flor do. Alimentação socializante: notas acerca da experiência do pensamento tradicional africano. **Das Questões**, Brasília, n. 2, p. 62-74, fev./maio 2015.

QUERINO, Manuel. **A Arte Culinária na Bahia**. 3ª ed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes. [1928] 2011.

_____. O colono preto como fator de civilização brasileira. **Afro-Ásia**, Salvador, n. 13, 1980. Disponível em:

<https://periodicos.ufba.br/index.php/afroasia/article/view/20815#:~:text=Como%20Citar&text=O%20colono%20preto%20como%20fator%20da%20civiliza%C3%A7%C3%A3o%20brasileira.,DOI%3A%2010.9771%2Faa>. Acesso em 03 de maio de 2023.

SANTOS, Juana Elbein dos. **Os nagôs e a morte: Pàde, Àsèsè e o culto Égun na Bahia**. Petrópolis, Vozes, 2002.

SHIVA, V. **Monocultura da mente**. São Paulo: Editora Gaia, 2002.