

O que é @mesadigital?

O informativo “**Mesa Digital**” é parte de um projeto coordenado pelo **Grupo de Estudos de Culturas Alimentares Digitais** com a proposta de estimular a análise, a reflexão e o debate em torno das culturas alimentares digitais, movimentos sociais e ativismo alimentar digital. Concentramos nossa análise no debate alimentar mediado pelas tecnologias, ou seja, como diferentes atores utilizam o espaço “online” para se comunicar, se posicionar e debater sobre alimentação. Buscamos também compreender como práticas alimentares cotidianas ganham dimensão pública e de que forma movimentos sociais alimentares expressam suas posições no ambiente digital.

Culturas
Alimentares
Digitais



#5

mesa digital

Na **5ª edição do Informativo Mesa Digital**, intitulado “**Cultura e Ancestralidade Afro-brasileira**”, partimos da ideia de que a ancestralidade afro-brasileira foi construída e é permeada, principalmente, em espaços de resistência, como terreiros da umbanda e candomblé, quilombos e comunidades negras rurais, bem como no uso de plantas da negritude. Tratam-se de práticas espaços fundamentais para a difusão da cultura negra em nosso país, que fazem parte da nossa história, do nosso tempo presente, da necessidade de fartura na nossa mesa, das práticas de reaproveitamento dos alimentos e de fazer render, dos nossos costumes em compartilhar a refeição.

p.6 Convidamos você, leitor, a refletir sobre ancestralidade a partir da afro-perspectiva brasileira e sua relação com a internet. Primeiro, iniciamos com o texto escrito por Ester Louback “**Nada que eu diga são palavras minhas**”, como uma introdução teórica e motivadora do que fez o projeto escolher a temática da ancestralidade negra.

p.13 Em seguida, trazemos a entrevista “**Bom mesmo é estar debaixo d’água, mas hoje o negocio é com fogo!**”, realizada com o artista **Stanley Albano**. Ele nos conta como se apropriou das redes sociais para divulgar o seu empreendimento, fazendo com que, posteriormente, ele se tornasse cineasta. Stanley é negro e cresceu na periferia. Nesse ano, ele criou a websérie “**Mandraka Chef**”, uma websérie que se baseia na disputa pelo título de melhor cozinheiro amador da periferia de Belo Horizonte. O programa é leve, divertido e traz reflexões sobre a narrativa de si através do ambiente digital e o que é ancestralidade em um contexto urbano. O programa tem como temática a comida ancestral mineira e periférica.

p.24 Na sequência, apresentamos o **Slam do coletivo Afro-líricas**, texto criado especificamente para a websérie “**Mandraka Chef**”. Um convite à pausa e ao silêncio que a poesia nos traz.

p.27 O terceiro texto “**Uma história que não começou com a escravização**” é a entrevista que fizemos com **Renata Sirimaco**, co-criadora do **projeto Auêra**. Renata é etnobotâ-

nica e trabalha com plantas da negritude. Na entrevista, ela conta sobre a sua trajetória profissional, como podemos (e devemos) contar as histórias de quem construiu nosso repertório alimentar com as devidas referências. Renata traz reflexões sobre ancestralidade, destacando o que são plantas da negritude e questionando sobre o que se entende por plantas alimentícias não convencionais.

p.36 O texto “**Cyberaxé: outros espaços do Candomblé**”, escrito por **Jéssica Santana** e **Luiz Lima**, nos convida a refletir sobre como as práticas alimentares do Candomblé também estão sendo perpetuadas nas mídias sociais. O debate permeia questões como práticas ritualísticas que eram praticadas de maneira singular e, muitas vezes solitária, mas com o advento das mídias digitais, essas práticas começam a ser compartilhadas através da internet.

p.43 Depois é a vez de **Eduardo Prachedes Queiroz** falar um pouco sobre ancestralidade. Eduardo é tradutor, pesquisador e se alimenta exclusivamente de vegetais há quinze anos. O texto de sua autoria, “Alimentação, sua ascendência e três facetas”, nos convida a pensar sobre a perspectiva moderna industrial sobre o que é comer. A ancestralidade vem como contraponto, como resgate da história e do prazer em comer. No texto, literatura e pesquisa se misturam como uma deliciosa iguaria a ser saboreada. Bom apetite!



TEXTO #1

Nada que eu diga são palavras minhas

por **Ester Louback***

O que é ancestralidade? Qual a diferença entre ancestralidade e tradição? Esses foram os questionamentos iniciais que fomentaram o interesse de pesquisa deste informativo. Ambas perspectivas (a da tradição e a da ancestralidade), principalmente no âmbito culinário, têm-se popularizado. Cada vez mais, encontramos estes termos sendo usados para delimitar identidade, história, modo de produção alimentar e, até mesmo, termos como estratégia comercial de venda. Assim, nessa miscelânea, perguntamos primeiro ao chat GPT qual é a diferença entre tradição e ancestralidade.

* Texto escrito com o apoio do Arthur Saldanha (UFRGS), membro do projeto Culturas Alimentares Digitais.

[...] A comida ancestral e a comida tradicional são conceitos relacionados, mas não são necessariamente a mesma coisa. Ambos se referem a alimentos e práticas culinárias que têm raízes profundas na história e na cultura de um determinado grupo ou região, porém, a principal diferença entre comida ancestral e comida tradicional está na profundidade da conexão histórica e cultural. A comida ancestral é específica de um grupo étnico ou comunidade e tem uma ligação direta com suas raízes culturais profundas, enquanto a comida tradicional é mais abrangente e pode incluir pratos típicos de uma região ou cultura, mesmo que não tenham a mesma história ancestral profunda (CHAT GPT, 2023)

Resumidamente, os algoritmos não responderam ao nosso questionamento. Quais são suas principais especificidades? Será a ancestralidade ligada a uma prática alimentar espiritual e já a tradição não ter essa necessidade? Qual ancestralidade e qual tradição estamos abordando? Existe ancestralidade no ambiente digital? Como pensar práticas espirituais ancestrais na internet? Só existe ancestralidade, se existir tradição?

O primeiro ponto a ser observado é que a ancestralidade está ligada à compreensão histórica de que tudo o que se tem, o que se produz e o que se comunica é resultado de um processo histórico, que foi permeado a partir da tradição (práticas e ritos que se perpetuaram e se reconfiguram ao decorrer do tempo). A tradição só se mantém viva, se ela faz sentido no tempo presente (MARIANO, 2019). Portanto, entender a ancestralidade é compreender que existe uma perpetuação cultural histórica, na qual se reconfigura.

A ancestralidade está em tudo e em todos. No entanto, nem sempre nos damos conta da sua dimensão. Assim, enten-

dendo a multiplicidade do que é a ancestralidade, sugerimos, nesta edição, pensá-la a partir das práticas alimentares afro-brasileiras, na perspectiva que contrapõe/questiona a lógica colonizadora europeia da alimentação — uma afroperspectiva¹ da alimentação ancestral.

Compreendemos que o processo de colonização no Brasil ocorreu a partir da concepção falocêntrica, branca e ocidental (BONFIM, 2009). Antes da vinda dos colonizadores, o Brasil já era povoado por diferentes etnias originárias indígenas. Assim, com a colonização, o domínio, as mortes e a vinda forçada das pessoas negras na condição de escravos fizeram com que esse período histórico se desenvolvesse a partir do processo de imposição cultural e de subalternidade dos povos originários indígenas e dos povos africanos dominados.

De acordo com Bonfim (2009), pensar a história brasileira a partir do período colonial é compreender as delimitações conjuntas da raça e gênero. De acordo com a pesquisadora,

[...] Esse marco histórico ele constrói uma areia movediça para compreender as multiplicidades indígenas e negras do Brasil, já que nessa época, já havia uma demarcação cultural instituída enquanto o homem negro e a mulher negra eram um “outro total” quando pensado em relação ao fenótipo branco. Portanto, “trata-se, em última análise, da continuidade de uma bem estru-

1. Afroperspectiva pode ser compreendida como “o conjunto de pontos de vista, estratégias, sistemas e modos de pensar e viver de matrizes africanas (NOGUERA, 2012, p. 147)”. Desse modo, entender a ancestralidade da comida a partir de uma afroperspectiva é refletir sobre a história, estratégias, sistemas e culturas produzidas pelas pessoas negras no Brasil.

turada organização social arquitetada eminentemente sobre a exploração e a obliteração do outro fenotípico (Monroe, 2017).” (BONFIM, 2009, p.222).

Com esses apontamentos, compreender a ancestralidade afro-brasileira na alimentação é, portanto, repensar as narrativas e as práticas alimentares criadas a partir do olhar colonizador. A população negra, ao se tornar escrava, perdeu seus direitos e foi transformada em objeto, foi reificada (coisificada): suas ações e práticas culturais foram, durante muitos anos (e ainda persiste em muitas situações), interpretadas como “exóticas”, “subalternas” e “pejorativas”. Afinal, o negro se torna objeto exclusivo da exploração laboral e sexual (BONFIM, 2009).

É importante destacar que, na verdade, os negros escravizados foram trazidos devido às suas habilidades laborais. Apreendida em diferentes regiões e etnias africanas, a população negra trazida para o Brasil era composta por mão de obra qualificada: ferreiros, agricultores, raizeiros, cozinheiros e, às mulheres, eram delegadas as funções da casa, cozinha e reprodução, entre outras. Desse modo, para entender a ancestralidade, é preciso reconhecer que a ancestralidade afro-brasileira não se resume à chegada dos negros no Brasil, mas é resultado da conjunção de práticas, de culturas diversas e de saberes que, forçadamente, são obrigados a se reinventar em um novo contexto político, social, cultural e territorial forjado na crueldade e tentativas de apagamento desses povos. De acordo com Bonfim (2009), para entender a história negra no Brasil é necessário,

[...] Em primeiro lugar, há que se descartar a ideia de que a história dos negros e negras se resume a períodos de subalternização por outros grupos culturais e raciais. Com efeito, em cerca de 8.000 a. C. – a partir do início da revolução agrária do Neolítico –, as populações africanas se organizaram em complexas sociedades, nas quais a primazia na ordem social correspondia à mulher. Essa primazia que em muitos casos se mantém intacta até hoje na África, apesar das grandes mudanças ocorridas ao longo da história (colonização, tráfico negreiro atlântico, e assim por diante), constituiu-se como uma característica marcante das civilizações africanas (...) até o advento do islã e do cristianismo na África, a maioria das sociedades era matricêntrica, a saber, matrilineares e matriarcais, embora num contexto de hegemonia masculina no campo militar e político (BONFIM, p. 224, 2009)

Sendo assim, partimos da ideia de que a ancestralidade afro-brasileira foi construída e é permeada, principalmente, em espaços de resistência, como terreiros da umbanda e candomblé, quilombos e comunidades negras rurais, bem como plantas da negritude. As sociedades afrocentradas no nosso País que, muitas vezes, são entendidas como tradicionais (ou originárias, em seu termo mais atual), possuem como caráter comum serem espaços de resistência nos quais a oralidade, a cooperação, a partilha e a característica do corpo-território como fundamento da tradição afro ancestral. Sendo assim, a espiritualidade e a compreensão da saúde como fator de cuidado de si estão atreladas à comunidade social e territorial.

Dito isso, ressaltamos que as práticas alimentares ancestrais afro-brasileiras não se restringem a esses espaços de resistência, “[...] pois nada que eu diga, são palavras minhas” (RIBEIRO, 2022). Essas práticas fazem parte da nossa história, do nosso cotidiano. Convidamos você a pensar conosco

co sobre ancestralidade, a partir de diferentes espaços e, portanto, como parte de nós, já que as práticas alimentares ancestrais não se restringem aos povos tradicionais, mas eles tendo papel fundamental em sua transmissão (GUEDES, 2022). Por isso, aqui, pelo ambiente digital, desejamos partilhar esse momento de reflexão, de leitura e de transmissão de valores e história que se mesclam através do nosso prato e pela internet. ●



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Ação Coletiva Comida de Verdade (Brasil de Fato e Futuro Possível). **Cozinhas ancestrais mantêm vivas as memórias dos povos indígenas e de matriz africana no Brasil**. Disponível em: <https://mst.org.br/2020/09/24/cozinhas-ancestrais-mantem-vivas-as-memorias-dos-povos-indigenas-e-de-matriz-africana-no-brasil/>. Acesso em 09 dez. 2023.

BONFIM, Vânia M. da S. A identidade contraditória da mulher negra brasileira: bases históricas. In: **Afrocentricidade: uma abordagem epistemológica inovadora**. NASCIMENTO, Elisa L. (org). Selo Negro Edições, São Paulo, 2009.

GUEDES, Aline. **Conheça alimentos da gastronomia ancestral; tema será debatido no World Creativity Day, em Salvador**. Matéria realizada por ACIOLI, Natally. Disponível em: <https://g1.globo.com/ba/bahia/noticia/2022/04/20/conheca-comidas-da-gastronomia-ancestral-tema-sera-debatido-no-world-creativity-day-em-salvador.ghtml> . Acesso em 09 dez. 2023.

NOGUERA, Renato. **Ubuntu como modo de existir**: Elementos gerais para uma ética afroperspectivista. Revista da ABPN, v.3, n.6, nov. 2011. p.147 - 150. Disponível em: https://filosofia-africana.weebly.com/uploads/1/3/2/1/13213792/renato_noguera_-_ubuntu_como_modo_de_existir.pdf. Acesso em 20 dez. 2023.

RIBEIRO, Katiúsca. **Katiúsca Ribeiro explica ancestralidade e sua presença na cultura diaspórica | O Futuro é Ancestral**. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=h03cAD1EKNw&t=160s>. Youtube, Canal Gnt. Acesso em 9 de dez. 2023.

SIRIMARCO, Renata. **Uma história que não começou com a escravidão**. Informativo Mesa Digital, 5.ed. On-line. 2023. Disponível em: www.mesadigital.org.



ENTREVISTA

Bom mesmo é estar de- baixo d'água, mas hoje o negócio é com fogo!

por Ester Louback

Stanley Albano é natural de João Monlevade (MG), tem 29 anos, é negro e cresceu na periferia. Essas demarcações identitárias marcam o seu trabalho no audiovisual e na cozinha. Atualmente, reside em Belo Horizonte (MG) e é dono do bar **Mandak Nega**, localizado no quintal da sua casa.

Em 2019, abriram o bar, mas com a pandemia, Stanley teve que se reinventar. Ele criou coragem de vender comida via *delivery* e, em conjunto, começou a produzir vídeos descontraídos sobre comida e sua trajetória profissional.

Os vídeos logo viralizaram. Era a principal propaganda do seu empreendimento, via internet, recebeu mensagens de pessoas de diferentes regiões do país dizendo que desejavam conhecer o estabelecimento.

Na mesma época, Stanley começou a produzir curtas metragens que foram premiados. Além de cozinheiro, se tornava cineasta. Em agosto de 2023, publicou no Youtube a websérie “**Mandraka Chef**”¹, o reality show sobre culinária mineira da quebrada. No programa, a **quebrada**² mostra a sua cara. Nos 9 episódios, a competição se mistura à cooperação, envolvendo cozinheiros amadores da periferia da região de Belo Horizonte (MG). A atitude vira o ingrediente principal e a cozinha demonstra sua potência como espaço ancestral de afeto, fartura, aprendizado, criatividade e diversão.

1. A websérie foi realizada com recursos do FUNDO ESTADUAL DE CULTURA | Protocolo N° 2021.2105.0092/FEC | Governo de Minas Gerais

2. Quebrada é o termo popular (gíria local) usada para se referir à periferia.

1. Primeiro, gostaria que você contasse um pouquinho como surgiu a ideia do programa e como vocês se organizaram.

Eu tinha escrito o projeto na pandemia e escrevi na correria..., mas aí, depois de aprovado, eu fui realmente ver o que eu precisava na planilha e me deu um desespero! Não tinha colocado equipamento no orçamento, não tinha colocado fogão... não sabia como ia funcionar... eu comecei a pensar como eu ia fazer, como eu ia colocar nove pessoas numa cozinha, nesse quintal, como que ia funcionar? Nó, eu fiquei doido! E aí como o edital foi aprovado, eu tinha que cumprir.

Eu pensei muito, fiquei ansioso, mas depois dei uma relaxada e pensei sobre qual era o conceito da culinária do Mandraka Chef que é, culinária mineira de quebrada, então, aí eu comecei a parar pra pensar de forma diferenciada. No início, eu não conseguia montar nove cozinhas, então eu poderia fazer 3 etapas com 3 participantes. E aí, de novo, caí na rede social porque comecei o primeiro episódio apresentando os jurados e, tentei aproveitar o máximo a rede social já que o primeiro episódio era uma chamada pra galera se inscrever e tal... e depois deles se inscritos e selecionados, a gente teve 31 inscrição para 9 vagas. O que eu achei um número maravilhoso, difícil demais de escolher os participantes. Aí teve vários tipos de cozinhas e eu fui nas cozinhas mais simples que remeteram à mineiridade da quebrada. Mas tinha cozinheiras maravilhosas, gente até estudada e tal.. mas claro que eu não ia escolher uma pessoa dessa porque foge do conceito do programa e, nem sou estudado de gastronomia então, quando eu fosse comentar o prato dessa pessoa, ela ia me dar uma tirada na frente de todo mundo! Aí ela vai acabar com o programa (risos), então o conceito aqui é quebrada.



Aí a gente fez 3 “mata-mata” onde eu salvava 1 participante e os outros 2 iam para o Paredão.. e o paredão ia para votação popular no Instagram, interagir através do Juri Popular. Aí o Instagram deu um “boom” no negócio, o povo assistia, tinha o favorito, tinha um amigo do participante que estava assistindo, então ele mobilizava o povo pra votar, então isso fez com que desse muito bom, o povo foi acompanhando a webserie.. Aí quando ficou apenas 6 participantes eu consegui fazer com que eles cozinhassem juntos. Eu consegui 2 fogões elétricos, muito ruins, conse-

gui um fogãozinho de 2 bocas a gás. Então pra decidir qual participante ia pra qual fogão, a gente fez o mini desafio, ahh o ovo perfeito, por exemplo, fritava o ovo perfeito com gema mole, clara branquinha com o entorno dourado... Cada episódio teve um mini desafio para definir de quem ia usar o fogão. Depois consegui o fogão de lenha porque não tinha como não ter um fogão de lenha no Mandraka Chef, ne?! E ai, enfim, foi dando bom, o povo foi interagindo e a gente conseguiu concluir bem... sempre trazendo a mineiridade, ne? Fazendo desafios bem mineiros de quebrada mesmo, fazendo com que remetesse as pessoas, algo da infância, alguma memória. Deu super bom!

2. O que é ancestralidade pra você?

A ancestralidade pra mim tá ligada desde a colonização, desde quando a galera vem pra esse Brasil através do navio negreiro e vem trazendo vários insumos e coisas da terra de lá, onde a gente começa usar e abraçar. E ai também produz coisas muito barato que passa ser fonte de alimento para as pessoas sobreviver nesse período.

Eu vejo o milho, por exemplo, como o ouro da terra. O fubá, a canjiquinha... São coisas baratas, mas é o que mais sustentaram essa galera. Não era arroz, carne... mas era fubá. Entao, da minha época, ancestralidade era minha avó fazendo um anguzinho com couve, uma taioba, fazendo alguns cortes de carne não muito utilizados, essas coisas... Isso me traz uma memória ancestral muito grande, o aproveitamento das coisas, não descartar nada, e a gente vai tentando ressignificar aquilo ali.

3. Como foi a escolha dos ingredientes e das receitas temáticas de cada episódio?

Tinha episódio que era mais minha cara, tinha dia que eu estava mais determinado, tinha episódio que era o que eu achava na feira, porque era eu que montava a feira. Não tinha produção, na verdade. Então era uma coisa que eu acordava super cedo, então tinha que ser as coisas muito bem apresentadas, mas tinha que ser dentro desse negócio da mineiridade. Era uma coisa ancestral ou uma coisa muito mineira. Tinha essa conversa dos vegetais com a carne também que lembrava a ancestralidade, e tinha também participante que só comia vegetais, a gente tinha que pensar muito nisso também, tinha episódios que era uma coisa de memória e outros eram o que estavam dentro da possibilidade do momento. Mas antes teve a conversa com as juradas também, eu perguntei o que não podia faltar nos desafios, por exemplo. Então foi um misto de muita coisa, um pouco de lembrança, um pouco do que tava disponível do momento.

4. Como você entende a ancestralidade da comida mineira periférica?

Eu entendo como um pouco diferente, mas conversa muito, acho que a comida mineira em geral é ancestral. Ela sempre tem uma ideia, algum uso de técnicas vinda da ancestralidade. Agora, a comida mineira de quebrada já é outra coisa, é o rolê da fartura. Periferias e talz, quebrada talz, mesmo que a pessoa não tenha condições, a fartura é algo que ela sempre quer remeter. Agora, a comida mineira em si, ela pode ser chamada de culinária mineira e nem ter o conceito de culinária mineira, já que tem esse fogo cruzado aí que o povo vai arrumando, vai incrementando

pra trazer o que é a culinária mineira. Mas na verdade, pra mim, a culinária mineira é o conceito no âmbito ancestral e da quebrada, é o conceito de fartura, o conceito de aproveitar os alimentos. Não é fazer o alimento sumir no prato e falar que nesse prato tem pequi, por exemplo, mas quando você vai ver tem um resquício de pequi.

(...) teve um episódio também que teve tudo a ver com isso, foi quando teve a prova do feijão tropeiro. Eu não tinha panela de pressão para todo mundo, então eu vou deixar o feijão pra eles prontos. Mas pensei em como eu ia trazer esse feijão pra eles e pensei que, na quebrada, a gente tem costume de pegar emprestado um açúcar, um feijão que eu comecei a fazer e lembrei que não tenho ou é porque não tem mesmo. Tendeu? Ai eu to fazendo café e vou pegar o açúcar do fulano e tem até da pessoa compartilhar essas coisas depois de pronto... A quebrada tem muito dessas coisas, a partilha e compartilha, então nesse episódio, eu saio da casa da vizinha com um pote de sorvete que é muito típico de quebrada também... Aí pensei, vou relaxar com esse lance de não ter as panelas, então vou fazer o feijão pra eles, diminuir o tempo de prova e avaliar o tempero e como eles fazem esse feijão tropeiro. E o povo super identificou com esse lance do feijão no pote de sorvete, o povo comentava comigo. Ficou muito legal.

5. Eu vi na websérie que você contrapõe de diversas formas a alta gastronomia, o eurocentrismo e a colonização alimentar. Fiquei pensando sobre o que você disse sobre a fartura, porque a gastronomia francesa tem essa característica da pouca comida, correto? Servir um prato comido.

Eles falam comida mineira, mas no âmbito francês. A mineira de verdade é no âmbito da fartura, a comida mineira dos nossos avós e antepassados, o povo fazia caldeirão! Se fazia sopa era muita sopa, era um caldeirão. Não era aquele negócio de frango com ora pro nobis e aí só tem um pedacinho de frango e um um sumiço de ora pro nobis ali, só pra ativar a memória. Isso é memória, não é culinária mineira. Isso é memória mineira, eles podem até mudar o nome, porque não funciona. A pessoa vai sair do restaurante e vai querer comer uma coxinha, por exemplo, vai ter que ir de estômago forrado. Fora que é 80 reais, 100 reais o prato. A culinária mineira mesmo, na verdade, tem vários restaurante mineiros de quebrada, aliás, restaurante não, geralmente o povo não tem nem restaurante, o povo vende em casa as marmitas ou tem um varandinha e tal... Uma coisa mais informal e você encontra comida de R\$18 reais, comida caseira e muito bem feita, aí você sai de lá lembrando da sua avó.

6. A internet é o espaço da criação de narrativas e eu vi muito isso no seu trabalho. É o meio que possibilita colocar a nossa história, como a gente pensa. E eu fiquei refletindo como você cria a narrativa, você inverte a lógica hegemônica através do tema da alimentação e da dinâmica do programa. Eu achei incrível quando você inicia o episódio descendo o e recitando uma poesia olhando para a câmera. Ao ver você descendo o morro, me trouxe essa impressão de que, ao mesmo tempo que você questiona a periferia como local rejeitado pela sociedade burguesa, na verdade, você coloca a periferia no lugar de destaque, pois você desce do morro para se direcionar para a câmera, você desce desse lugar especial para conversar com o espectador. Além de que, quando você filma descendo a ladeira, você demonstra geograficamente o que é Belo Horizonte, o que é morar nessa cidade.

Nem tinha pensado nisso, engraçado... Todo episódio eu começava falando a música de um artista, teve música da Elza Soares, Luedji Luna... teve um episódio que comecei falando “bom mesmo é estar debaixo d’água, mas hoje o negócio é com fogo” então nesse dia do morro, eu fiz uma homenagem ao MC Marcinho que ele tinha acabado de falecer. Então, eu desço com uma flor e eu acho que faz muito sentido eu descer pelo morro, entendeu? E começar o programa apresentando a partir dali. Foi essa na verdade a ideia, sempre estar trazendo uma homenagem ou uma fala de um artista periférico, preto de preferência... até pra gente reverter o negócio da cultura, ne? Isso é cultura. Porque as vezes a pessoa nem sacava que era uma música, mas eu sempre vinha com a música de um cantor pra homenagear a quebrada.

7. A trama da linguagem dos reality show é construída através das ações e edições de vídeo criando uma “hiper realidade”. Os participantes conversam com os telespectadores, pedem voto, explicam como se sentem durante a prova. As narrativas são construídas na disputa, na pressão psicológica. As emoções são exageradas. Só que, no Mandraka Chef a gente vê a espontaneidade, a alegria e até as tretas que aconteceram. Então, ao assistir a websérie, foi possível ver que a realidade não é aumentada. A gente sente a sinceridade, o carinho e a diversão que todos estavam tendo naquele momento. Transmitir a realidade do programa foi intencional?

Então, eu sempre assisti Master Chef, inclusive depois que comecei a cozinhar. E eu não sou chefe de cozinha, já me chamaram de chefe, mas eu sou cozinheiro. Eu penso que

cozinheiro é muito mais próximo das pessoas, eu consigo chegar muito mais perto das pessoas do que quando a comida é feita por um chefe. Quando vejo que a comida é feita por um chefe renomado, eu já fico com preguiça. E quando eu via Masterchef eu via os jurados humilhando muito as pessoas e já pensei em me inscrever, mas pensava que, se o Jacquín falar comigo daquele jeito, eu não ia aguentar, eu ia jogar o prato e virar as costas. Não vai funcionar, vou lá queimar meu filme e depois que vou ter que me virar com o meu restaurante porque o povo vai pensar que eu sou mal educado. Eu vou ter jogado um prato no chão e o povo vai pensar que eu sou assim. Então eu via que não precisava daquilo, sabe? Então eu vou fazer de forma bem de boa, sem humilhação, de forma descontraída.

Eu sempre dizia, gente vocês estão cozinhando em casa, vocês não estão no Master Chef, isso daqui é quebrada. Então faz igual vocês fazem em casa. Então eu disponibilizava ali uma cervejinha, deixava eles bem a vontade. “Ahh domingo quando a gente tá em casa cozinhando, a gente toma uma cerveja”, então eu deixava o povo bem a vontade. Quer uma cerveja? Toma uma cerveja. Quer um suco? Toma um suco. Um cuidado para relaxar eles, deixarem eles bem a vontade.. Naquela hora que eles iam sentar em frente a câmera para falar sobre a própria experiência, eu falava “Em casa, gente, por favor”, e aí eles zoavam. Isso daí é que vai fazer vocês ganharem, porque eu vou na rua e o povo vai falar que tá preferindo fulano. Não é só cozinha não! Porque o povo não tá aqui para experimentar, quem experimenta é a gente. Então tem que ter imposição, personalidade, isso conta também no Mandraka Chef, e aí eles se jogaram! ●





SLAM*

Escrito por **Afrolíricas**

Na ponta do nariz atento e surpreso,

Me cutuca e ponteia curiosamente
um cheiro acanelado,

Conforto e afeto acolhem
a lembrança de quem
come bolin de chuva

depois de brincar o dia inteiro na rua.

Meu corpo ancestral abriga
um império de mulheres

Aquelas, não ditas nas histórias

As semeadeiras, que fertilizaram
essa terra e pariram trajetórias.

São peitos cheios, que
alimentam essa nação

Na força do mandacaru,
no feitiço do cansaço.

É muito conservante
para pouca embalagem
se é que me entende?

Quer falar de agroecologia pra gente?

QUE VÊM DA QUEBRADA,
USA OS TALOS E NÃO
DESPERDIÇA AS FOLHAS

Cês não sabe sevirar com muito,
e nós aqui com pouco,

Fazendo sobremesa com
chuchu, rapadura e coco.

Açucarado e melado
Quente doce e embalado

Pois comida de vó é
feito abraço apertado!

Ato de quem sabe envolver
bem a panela de barro.

Pra nós,

A cozinha é o coração
que pulsa a arte do
segredo sagrado

Eu dispenso na minha mesa
o teu tempero industrial,

Minha dispensa de alimento
se configura no quintal.

Couve, angu e feijão
a alquimia perfeita
de quem tem dom nas mãos

Transformar o pouco em muito

Quando vai pro fogão.

Barriga cheia
e sorriso aberto

Sempre devem ser
acompanhamento
no nosso prato,

Pois fartura
sempre foi
a filosofia
de todo
favelado.

***O slam é uma competição (ou “batalha”) de poesia falada, nascida na década de 80 nos Estados Unidos e difundida no Brasil a partir dos anos 2000. O termo tem origem no inglês e significa, literalmente “batida” ou “pancada”.**



Afrolíricas é um coletivo de slam, criado e perpetuado em Belo Horizonte.

Ele é composto pelas jovens negras Ana, Iza e Eliza.

O grupo é uma “ponte de Africanidades”.

Para saber mais acesse o Instagram @afrolíricas

A woman with a headwrap and denim shirt is sitting at a table, looking to the right. On the table are several books, a white mug, and a potted plant. The background shows a window with a brick wall and a red curtain.

ENTREVISTA

Uma história que não começou com a escravização

por **Ester Louback**

O Projeto e Grupo de Pesquisa “Culturas Alimentares Digitais” tem a honra de ir (*virtualmente, claro!*) até Itacaré (BA) para conversar com **Renata Sirimaco**¹, a co-criadora do **Auêra Gastronomia**, empresa socioambiental que oferece consultorias e cursos sobre as plantas da negritude e cozinhas afro-brasileiras.

1. Renata Sirimaco é uma estudiosa das folhas. Bióloga, Etnobotânica, professora de Ciências e Educação Ambiental, é pesquisadora de plantas comestíveis desde 2014 pelo Laboratório de Botânica Econômica e Etnobotânica (LABOTEE/UFF), tendo como enfoque os vegetais nativos brasileiros, africanos e afrodiaspóricos (texto disponibilizado pela entrevistada).

Bióloga e etnobotânica, Renata conversa conosco sobre as plantas comestíveis afro-brasileiras, tecnologias digitais e ancestralidade. Para ela, ancestralidade é uma força, uma escolha, mas também a compreensão histórica de onde viemos, o que nos sustenta e o que nos guia.

1. Como surgiu e o que consiste o Auêra?

Co-criei o *Auêra* em 2017 e, no início, a gente tinha a intenção de compartilhar o conhecimento sobre plantas comestíveis que, na atualidade, são muito conhecidas como plantas alimentícias não convencionais. A gente criou essa empresa com intuito de compartilhar esses conhecimentos através de venda de comida, que a gente vendia produtos à base de vegetais e com serviços como cursos, oficinas ao ar livre...

Quando vim para Itacaré (2018), no sul da Bahia, trouxe a *Auêra* comigo e minha perspectiva e entendimento sobre o que são plantas alimentícias não convencionais mudou. Me deparei com um confronto dentro de mim do que significa ser “não convencional” e onde vem essa tal convencionalidade. Quando morei num quilombo urbano, em Itacaré, comecei a perceber que realmente essa “não convencionalidade” foi uma invenção.

Em 2018, no mestrado, comecei a estudar mais sobre cultura alimentar afro-baiana e culturas alimentares afro-brasileiras, passando a entender que muitos desses vegetais que são considerados não convencionais, na verdade, estão no repertório de conhecimento tradicional de muitos povos e culturas afro-brasileiras.



2. O que são as plantas da negritude?

São os vegetais afrodiaspóricos e nativos brasileiros que foram africanizados e assim formam esse conceito “plantas da negritude” ou seja plantas comestíveis que fazem parte do repertório de conhecimento negro africano. Por conta desses vegetais que também foram africanizados a partir dos olhares negros.

Esse vegetais africanizados ganharam novos significados a partir de uma reorganização de culturas alimentares de origens africanas. Os mesmos já estavam aqui e foi no processo de diáspora africana, que conseguiram voltar aos seus significados do que é comestível nesses vegetais que já estavam aqui. Então o conceito de plantas da negritude, para além dos vegetais africanos que vieram na diáspora, a gente também tá falando sobre esses vegetais que foram africanizados. O conceito de plantas da negritude engloba ambos.

Têm uma etnobotânica, a Sueli Conceição que fala que a população afro-brasileira possui uma cultura vegetal. Se a gente pensar nessa cultura vegetal e ampliar, pensando na diáspora, a gente vai entender que essa diáspora negro africana não foi só de pessoas, ela foi de entidades, culturas e sistemas de conhecimentos. As sociedades africanas vieram para cá, de forma forçada, enquanto mão de obra especializada, pois tinham um amplo conhecimento agrícola, botânico. Houve uma forma de manutenção desses conhecimentos em relação à cultura alimentar a partir desses olhares negros; houve uma maneira de reorganizar o seu conhecimento em relação aos vegetais comestíveis, diante de uma inteligência muito grande de pensar que esses vegetais nativos brasileiros possuem similaridade com vegetais africanos. Então, aconteceu um processo de reexistência e permanência de conhecimentos nesse novo território.

3. Você disse que a população afro-brasileira possui uma cultura vegetal, o que você quer dizer com este termo?

A cultura vegetal nos mostra como as populações afro-brasileiras, principalmente de matriz africana, mantém uma organização e uma forma de se relacionar com o mundo vegetal, seja ele comestível, litúrgico ou medicinal. A percepção das folhas é mantida e organizada dentro de códigos, condutas, práticas e tradição que são oriundas do continente africano suas práticas junto as folhas a partir a partir do continente africano.



4. O que é ancestralidade pra você?

Nossa tanta coisa. Mas eu acho que ancestralidade é uma força vital, viva que tá no nosso DNA, mas não nosso DNA não genético, no nosso DNA que a gente entende enquanto princípio e lugar. Se eu parto de uma tradição de matriz africana e, se a gente for pensar em espiritualidade, a gente fala de força ancestral, mas enquanto algo que está inato dentro de nós. A gente entende que a nossa alma e o nosso espírito não vão para um vazio. Acho que a ancestralidade é uma força. Parto de uma perspectiva preta dentro de pessoas pretas na diáspora, de pessoas pretas africanas. Acho que é muito subjetivo falar sobre ancestralidade, mas entendo que é uma força que conecta a nossa humanidade, comunidade e nos engradece.

5. E o que você entende por comida ancestral?

Comida ancestral, é uma comida que nos conecta com uma história que não começou numa escravização, mas que começou num outro continente, com diferentes sociedades africanas e que, através de uma diáspora e da inteligência da comunidade, conseguiu reorganizar, preservar e perpetuar essas comidas. Acho que ao pensar comida ancestral a gente deve acionar nossos valores civilizatórios e nosso valor enquanto povo para seguir perpetuando e mantendo essas comidas.

6. No caso, pra você, comida ancestral não é necessariamente uma comida festiva ou ritualística, mas pra você, comida ancestral pode ser o alimento do cotidiano?

Acho que uma coisa não exclui a outra. Podemos pensar em comida ancestral no sentido do litúrgico, sagrado e ancestral porque a gente preserva sua conservação de alguma maneira. Mas comida ancestral pode ser acarajé, por exemplo, porque ele ganhou as ruas, e é um alimento que vem de dentro do terreiro.

Falar sobre ancestralidade, sobre essa força que nos conecta com a nossas origens e com o nosso presente, não pode ser o mesmo que falar de religiosidade, porque são coisas diferentes. É por isso eu acho que comida ancestral pode estar em outro lugar.

7. Como você entende a comida, a ancestralidade e o papel da mulher neste processo?

As mulheres negras, sempre tiveram um papel fundamental com funções muito proeminentes e inteligentes. A gente tem um histórico de mulheres negras que eram exímias vendedoras no continente africano que trouxeram essa tradicionalidade na diáspora. Por exemplo, as mulheres negras até hoje, vendem seus produtos, suas ervas, seus vegetais, são agricultoras, cozinheiras.

Esse histórico de tradição serve de registro das funções importantes e significativas exercidas por mulheres negras. No presente, isso se mantém e podemos ver, nesses espaços de troca e negociação, mulheres em lugares proeminentes tendo a sua autonomia e empreendendo.

8. Como você vê a relação das novas tecnologias digitais com a ancestralidade?

A população negra sempre usou e inventou tecnologias. Podemos começar pelas tecnologias ancestrais, em que Ogum é o Orixá do da metalurgia, do ferro e do aço. De acordo com os princípios iorubá, foi ele quem nos ensinou a forjar o ferro para os primeiros equipamentos para agricultura ao criar o material para enxada, por exemplo. A tecnologia digital também pode ser uma tecnologia utilizada para manter e reproduzir a ancestralidade, pois quando a usamos para nos comunicar com outras pessoas da nossa comunidade sobre os nossos fazeres, habilidades e conhecimentos, que são nossos, estamos usando a tecnologia para potencializar esses conhecimentos.



9. No seu Instagram, tem um post que você menciona o termo “Columbusing”, no qual, como você mesma descreve, é “o termo em inglês designado para falar sobre algo que já existe há um grande período de tempo, inserido dentro de uma determinada cultura/grupo social/etnia e que mesmo assim, é aparentemente “descoberto” pelo grupo dominante”². Neste mesmo post, você questiona sobre como este movimento de “descoberta” da cultura hegemônica sobre os ingredientes consumidos por grupos que já utilizam tradicionalmente em seu cotidiano alimentar, pode ser prejudicial, caso a história e origem não sejam devidamente narradas. Na sua opinião, a internet contribuiu para o columbusing das plantas ancestrais africanas?

2. Texto retirado no perfil do instagram @_auera em 08 de dez. 2023. Disponível em: <<https://www.instagram.com/p/CNYQzKxpdhd/>>.

Eu acho que ao mesmo tempo que a gente tem uma maior divulgação de conhecimentos, já que se consegue construir pontes através da internet e acessar e estar mais perto de pessoas da nossa comunidade. Ao mesmo tempo as informações e a forma com o que as informações são divulgadas são fluídas, no sentido temporal, portanto, em muito dos casos se vê muitas cópias de conteúdos e repetição de temas.

Acho que a gente tem que entender o que significa plágio, o que significa cópia, o que significa referência. Porque isso é, também, não perpetuar o epistemicídio e o apagamento histórico em relação à população negra, o que a gente chama de epistemicídio. Eu mesma já sofri diversos plágios. Tem conteúdo meu que tá por aí e as pessoas não dão os devidos créditos. Eu acho que é um contraponto que a gente precisa fazer. Se a gente está querendo compartilhar os saberes da população afro-brasileira, compartilhar os saberes dos mais velhos, que esses mestres e mestras sejam referenciados também para que não haja o apagamento de quem produziu e perpetua o conhecimento. Porque parece que realmente a roda tá iniciando e, na verdade não, tá fazendo o colombismo³, arte de descobrir algo que já existe, uma prática ocidental branca. Os vegetais que são considerados PANC, por exemplo, eles já existiam, eles já estão no sistema de conhecimento tradicional e ancestral de povos indígenas, povos quilombolas, dos povos de terreiro, das comunidades negras rurais.

Então, é importante se contrapor a essa prática quando a gente vai produzir, o que quer que seja, na internet.

Para conhecer o projeto Auêra Gastronomia, acesse o Instagram: @_aueragastronomia

3. Columbismo é a tradução em português do termo “Columbising”



TEXTO

Cyberaxé: outros espaços do Candomblé

por **Luiz Fábio Pinheiro Lima***
& **Jessica Santana Silveira Dias****

O Candomblé é uma religião afro-brasileira, derivada de cultos tradicionais africanos, que atualmente se encontra espalhada por todo o Brasil e possui como uma das características principais a crença no transe provocado por divindades chamadas genericamente de N’Kisse, Vodun ou Orixá, dependendo da nação ao qual pertence – Jeje,

* Mestre em Desenvolvimento Social - PPGDS/Unimontes. Bacharel em Ciências Sociais pela Universidade Estadual de Montes Claros. Integrante do ETU- Grupo de Pesquisa e Estudos em Terreiro. Pesquisador do Observatório das Desigualdades e Discriminações Étnico-Raciais. **Email:** limaluizfabiopinheiro@gmail.com

** Mestre em Sociedade, Ambiente e Território pela Universidade Federal de Minas Gerais e Unimontes. Bacharel em Ciências Sociais pela Universidade Estadual de Montes Claros. Integrante do Grupo de Pesquisa Culturas Alimentares Digitais (Mesa Digital/Unimontes). **Email:** jessicasantana998@gmail.com

Nagô ou Angola. As divindades possuem uma força, uma energia, uma ancestralidade que, tanto no Brasil como na África, são incorporadas e manipuladas pelo sacerdote ou sacerdotisa por meio de invocações, cantos, rituais e sacrifícios. Os ancestrais se manifestam em rituais e cerimônias junto aos humanos. Por intermédio da dança sagrada, o ancestral reafirma a sua força e poder entre o mundo dos humanos (ADOLFO, 2010).

As práticas alimentares despertam reflexões de uma forma densa, pois falar de comidas, alimentação e rituais revela construções sociais e culturais de um grupo. A necessidade de se alimentar envolve diversas informações, uma vez que escolher o que come, como come e onde come contribui para criar e desenvolver o próprio alimento. Para Lévi-Strauss (2004), o surgimento da cozinha e a comensalidade, ou seja, o ato de comer em grupos, compartilhar aquela comida, permitiu ao ser humano romper os limites do viés biológico e atribuir às refeições interações sociais.

Ao pensarmos sobre as particularidades do mundo da comida, somos convidados a refletir sobre territórios, símbolos, memórias, cosmopercepções e cosmologias desses lugares onde a comida habita e se faz habitada. A comida ocupa um papel fundamental na cultura afro-brasileira, revelando um lugar de pertencimento e de resistência. As experiências vividas no Terreiro potencializam a ideia da vida como troca e partilha e, ao mesmo tempo, exaltam o cotidiano como sagrado, pois é nele que partilhamos as nossas trocas, existências e de saberes.

Muitos fundamentos das religiões de matriz africana passam pela cozinha. Diversos pratos para os ancestrais são produzidos a partir da energia vital, para que, assim, eles

recebam aquela comida como demonstração de afeto, de cuidado, de cura e de renovação de votos com o sagrado, destacando a preservação do culto ancestral, uma vez que as práticas alimentares dos povos de terreiro revelam sobre a identidade daquele povo. Comer no terreiro é muito mais do que se alimentar, é adquirir saberes e ensinamentos sobre os ancestrais. Comer no terreiro é compartilhar memórias, saberes e construções identitárias.

A cozinha no Terreiro se torna umas das ferramentas de sociabilidade e de aprendizado para a comunidade. Comer é importante, mas estamos adentrando territórios onde comida, objetos, ancestrais, animais e pessoas comem, interagem e (re)produzem relações evidenciando a riqueza dos saberes envolvidos na transmissão de valores e ensinamentos. Quando os agentes envolvidos nos afazeres alimentares do Terreiro compartilham e trocam saberes, são desenvolvidas e aprimoradas as técnicas e capacidades cognitivas dos filhos e filhas de Santo.

Para além da cozinha, existem outros ambientes do Terreiro que também revelam sensibilidades, habilidades manuais e técnicas que agregam na formação das identidades. Esses ambientes somam-se à cozinha no processo de formação dos filhos de Santo. As comidas de Santo são feitas para fortalecer os laços entre os membros da família de Santo com seus Orixás e cuidar desses laços. Os alimentos ofertados baseiam-se na concepção da troca, da circulação de energias e dádivas mútuas.

Dentro do Terreiro não é só a nossa boca que come, o corpo também come, a cabeça come, tudo come. O ato de dar comida à cabeça é uma forma de revitalizar a mente. Além disso, o corpo come por meio do ebó, uma limpeza ritualística profilática ou curativa, pela qual são passadas as co-

midas específicas no corpo como forma de retirar mazelas; dessa forma, a comida é que age para retirar infortúnios.

Todavia, quando esse processo é exposto nas redes sociais, consegue transmitir os rituais, conhecimentos, ancestralidade e outros, da mesma maneira que no Terreiro? É possível que as práticas envolvidas no preparo das comidas de Santo, que possuem diversas especificidades — a forma de cozinhar, o movimento e direção da colher ao mexer a comida, o que não pode queimar, os barulhos que não se pode fazer durante os preparos, além de muitos outros atos minuciosos que ligam a vida do homem à ancestralidade a que ele pertence — sejam divulgadas e absorvidas da mesma de mesma forma ou modo pelo qual a oralidade e o contato que o Terreiro propicia?

Esses questionamentos e suas respostas estão inseridos em um campo de conflito, produzido pela relação das mídias sociais com o candomblé. A comunidade religiosa do candomblé, assim como as outras pertencentes às religiões de matrizes africanas e afro-brasileiras, viram nas capacidades de exposição, de compartilhamento e de interação que as mídias sociais oferecem, a oportunidade de terem voz ativa diante de um cenário histórico de intolerância religiosa; a valorização de sua memória ritualística; a difusão de sua cultura e o fortalecimento de laços com grupos de candomblé do Brasil e do mundo, por exemplo. Mas encontraram também a ameaça que a superexposição nas mídias pode representar a dois pilares existentes dessa religião: a tradição oral e o culto ao segredo (CORTEZE; JUVÊNCIO, 2022).

O campo da alimentação exprime bem essa dualidade de visões quanto à exposição nas mídias. As práticas alimentares dos povos de terreiro possuem uma amplitude de dimensões ricas em vivências, tradições e saberes. A conexão entre alimentação e religião proporciona às pessoas inseridas no campo das religiões de matriz africana um conjunto amplo de hierarquias, símbolos e referências, valores e normas que interligam o mundo divino dos deuses com o mundo dos seres humanos. Isso se materializa, por exemplo, em um embate intenso que existe entre a dicotomia da alimentação e da religião sob a ótica do veganismo e os sacrifícios animais propostos em rituais pelas religiões de matriz africana, incluindo o candomblé.

No ano de 2018, uma determinação do Supremo Tribunal Federal, que legalizava o sacrifício de animais pelas religiões afro-brasileiras, motivou debates intensos nas mídias, entre grupos veganos a respeito da legitimação da prática. O Movimento Afro Vegano (MAV)¹, que surge como uma opção que apoia a integração de pessoas negras e marginalizadas ao contexto vegano, posicionou-se em todas as suas plataformas de mídias sociais, reiterando que, como veganos, o sacrifício animal é algo condenável, entretanto, como ativistas do movimento negro, entendiam que a problemática desse conflito ia além do ato de sacrificar animais, mas estava ligada ao preconceito, à violência e à marginalização que as religiões de matriz afro-brasileiras

1. O Movimento Afro Vegano (MAV) foi criado em 2015, por jovens pretos e periféricos, com o intuito de defender um arcabouço de ações direcionadas a defesa de um veganismo que promove a sustentabilidade; a exclusão de toda opressão de animais humanos e não humanos; a inclusão social e a visibilização da população negra, respeitando suas tradições, costumes e ancestralidade (SOUZA;HOFF, 2022; MAV, 2018).

sofriam por parte da sociedade brasileira, não só por fazerem oposição ao modelo de religião cristã, em um país majoritariamente cristão, como o Brasil, mas por se tratar de práticas religiosas que têm sua origem em uma população negra, escravizada ou não, que, em território brasileiro, encontra-se refém de uma dinâmica social imposta por uma sociedade escravocrata que os classifica como inferiores (SOUZA;HOFF, 2022; MAV, 2018).

Esse debate, que aconteceu, majoritariamente, on-line, é motivado por uma prática que acontece no Terreiro e que representa a reprodução de uma ação simbólica, identitária e ancestral do candomblé, que ultrapassa o território físico e vai ser “matéria” no on-line. O autor Lúcio André Conceição (2018) definiu um conceito que abarca a relação do território digital e das ações que acontecem no Terreiro, intitulado de o Ciberaxé:

[...] O ciberaxé são as homepages, os blogs, os espaços on-line em plataformas digitais (de vídeo, imagem e texto) que veiculam serviços religiosos, compartilham as atividades do terreiro (fotos e vídeos dos rituais, dos membros, das festas, das comidas, dos objetos e dos vestuários sagrados etc.), propiciam interação com outros membros e simpatizantes, troca de saberes do culto, denúncia e combaterem violências, discute temas diversos, etc. O ciberaxé são, portanto, os diferentes espaços on-line, nos quais se dá a difusão de sons, imagens, vídeos e textos com conteúdo sobre candomblé (CONCEIÇÃO, 2018, p. 65).

A inspiração ao neologismo vem do termo “cibercultura” de Pierre Lévy (1999) e, nesse novo termo, Ciberaxé, o “ciber.” faz a mesma referência “ciber” que serviu de inspiração para criação do termo, ou seja, a expressão quer lembrar as redes, a tecnologia e a internet de maneira mais ampla;

enquanto o “axé” é uma palavra de origem Yorubá que significa força vital, e faz referência à ancestralidade, à identidade e à força como elementos fundamentais do candomblé. Reafirmar a união dos espaços on-line e plataformas mídias sociais que veiculam atividades, rituais e interações que ocorrem no Terreiro, é visto como algo que adiciona complexidade a um tema tão rico como a alimentação nos Terreiros e encontrar um espaço de conflito em que a exposição nas redes pode gerar efeitos considerados positivos e negativos e trazer as comunidades do candomblé ferramentas para intensificar o debate sobre as ações e os esforços e dedicações para propagarem suas tradições. ●

REFERÊNCIAS

ADOLFO, Sérgio, e Nkisi Tata Dia Nkusu Paulo. **Estudos sobre o Candomblé Congo-Angola**. Londrina: Eduel (Editora da Universidade estadual de Londrina), 2010.

CONCEIÇÃO, Lúcio André Andrade. Ciberaxé: contribuições para um campo em construção. **Revista Espaço Acadêmico**, v. 18, n. 207, p. 63-74, 2018.

CORTEZE, Fernando; JUVÊNCIO, Carlos Henrique. O fenômeno da internet na religião oral: a influência das mídias sociais no candomblé. **Revista Conhecimento em Ação**, p. 80-97, 2022.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. São Paulo: Editora Cosac & Naif, 2004.

LÉVY, Pierre. **Cibercultura**. São Paulo: Editora 34, 1999.

MAV – MOVIMENTO AFRO VEGANO. **Posicionamento do Movimento Afro Vegano sobre a RE 494601**. [S. l.], 9 ago. 2018. Facebook: @MovimentoAfroVegano. Disponível em: <https://bit.ly/3QctnMS>. Acesso em: 12 de janeiro de 2023.

SOUZA; Antônio; Hoff, Tânia. **Movimento afrovegano: discurso interseccional no cruzo do racismo com o especismo**. 2022.



CRÔNICA

Alimentação, sua ascendência e três facetas

por *Eduardo Prachedes Queiroz**

Debruçado sobre a bancada, mordendo um pedaço delicioso de cocada, Armando escuta os comentários de uma cliente esporádica:

– Por mim, se desse pra simplesmente tomar meia dúzia de pílulas que dessem conta de todas as minhas necessidades nutricionais... tava ótimo! Comer dá trabalho! Gasta um tempo precioso!

Indignada com o absurdo que acabara de escutar, a cocada que se encaminhava para o esôfago depois de passar pela boca de Armando resolveu voltar para reclamar pessoalmente – ou cocadalmente – com a humana. Esticou duas tirinhas de coco para coçar a garganta do homem, fazendo-o tossir e expelir gotículas que alcançaram o rosto da espantada cliente. As gotículas em protesto carregavam partes ínfimas da quase-engolida-cocada – e todo mundo sabe que quando se trata de cocada, a parte é também o todo – que considerou cumprido o objetivo de reclamar na cara de quem ousou proferir a injúria.

Um pouco envergonhado pela crise de tosse, Armando desculpou-se e desviou o olhar para dentro da cozinha, procurando um ponto em que fixar a atenção. Com as bochechas ardendo, encontrou o fogão e nele se concentrou, contentando-se em pensar que as bochechas do fogão estavam mais quentes que as suas. Sorriu para as seis bocas que lhe sorriram de volta com suas vivas chamas. Armando pôs-se a pensar em como havia algo de especial no aparelho que ele encarava. Na sua casa, não importava o quão desorganizada e suja estivesse a cozinha, era preciso zelar pelo fogão. Foi isso o que aprendeu a partir das tácitas lições de sua mãe, Tássia.

As chamas do fogão acariciavam as panelas e produziam vapores e chiados que conversavam com Armando, chamando-lhe a perceber a importância dos alimentos para a sua vida e a de sua família. Eram o seu ganha-pão. Para colocar comida dentro de casa, Armando cozinhava fora de casa a comida que ia para os pratos dos clientes. E estava longe de ser o primeiro da família a tirar das substâncias o sustento: seus ancestrais – vivos ou não, consanguíneos

ou integrados – construíam essa relação com os alimentos havia muito tempo, e o rapaz certamente carregava um pouco da cozinha de cada uma dessas pessoas.

Sua mãe, a Dona Tássia, criou os três filhos com o salário que recebia de seu emprego como merendeira escolar. Dona Ermelina, sua avó, sobreviveu durante muitos anos às custas dos acarajés que vendia. Tata, familiar cujo parentesco se dava pela proximidade geográfica – era a vizinha-família – e pela parceria com sua mãe – cuidavam uma dos filhos da outra –, viveu até o último dia de sua vida vendendo os bolos que assava em casa. Seus bisavós maternos, Firmino e Mara, sustentaram a si e aos seus com a horta que tinham em casa e com os pães que, amassados e assados diariamente, vendiam pelo bairro. Antes deles, a sua tataravó Maria Antonieta havia sido acolhida no quilombo do Jabaquara, no litoral paulista – segundo contavam os mais velhos, devido aos dotes culinários da então muito jovem Maria Antonieta, Quintino de Lacerda, o líder do quilombo, haveria ficado pessoalmente feliz em poder contar com sua ajuda na alimentação do povo ali aquilombado.

Deitou os olhos nas seis bocas do fogão. Cada uma com uma personalidade, podiam facilmente ser as bocas daqueles seis ancestrais que ainda cozinhavam junto dele. “Vai ver que é isso”, pensou, “e a primeira boca da esquerda, extremamente silenciosa, é com certeza a de minha mãe”. Sorrindo internamente, deixou o pensamento fluir: “aquela boca com a chama forte, ótima para a fritura, é a de vizinha, Dona Ermelina. E a boca que não deixa escapar muito gás, ótima para fazer doces é a de...”

Acordado de seu devaneio por conta de um barulho de algo que se quebrava, não concluiu o reconhecimento

das bocas. Voltou o olhar para além do balcão em que se apoiava e viu, caídos no chão, pedaços do que antes era um prato. Também havia muita comida misturada aos cacos de porcelana. A quase-refeição da ávida-por-pílulas foi para o chão antes que qualquer porção houvesse deixado o prato para entrar no corpo da mulher.

– Eu me distraí e... não sei o que aconteceu e... eu... – desistindo de tentar achar uma explicação, a moça deixou os ombros caírem um pouco – desculpe.

Com um ou dois gestos com as mãos, Armando comunicou à moça que essas coisas aconteciam, que não se preocupasse. Sorriu olhando as fatias de banana da terra que certamente haveriam se lançado ao solo para escapar de serem ingeridas por quem não as valorizava devidamente. “Da terra e para o solo”, brincou em pensamento. Gostou da astúcia daquela moqueca de banana da terra que comunicava à não-comensal que era preciso compreender que comer era diferente de ingerir.

– ‘Xa que eu limpo, Armando.

Em resposta a seu companheiro, Armando contrai o queixo levantando o lábio inferior, ergue a mão direita espalmada, fecha um dos olhos e inclina levemente a cabeça balançando-a negativamente. Enquanto recolhe os cacos do chão, volta a navegar em reflexões e memórias. Pensou em como os alimentos haviam sido uma forma de perceber, receber e demonstrar afeto tanto durante os seus pouco-mais-de-quarenta anos de vida, bem como antes de sua existência, nas vidas de quem veio antes dele.

O caruru e o acarajé que sua avó aprendeu nos terreiros que frequentava e que ela preparava também dentro de

casa nutriam com afeto. Seu preparo cuidadoso era uma demonstração de carinho registrada em sua memória. Atualmente, quando Armando cozinhava essa dupla, não importando onde ou para quem fosse, havia afeto externalizado, dirigido para quem comeria; mas também havia sempre um carinho de si para si, de dentro para dentro, uma forma de alimentar a sua ancestralidade que tanto lhe importava – o que ele sentia ainda com mais potência nos casos em que o acarajé era comida votiva. Pensou no cuscuz preparado por sua mãe todas as manhãs e que trazia uma sensação gostosa, um quentinho no estômago e no peito. “Pílulas?!” Pensou no cuidado e no afeto que dirigia a si próprio e a seu companheiro quando preparava em casa o seu leite vegetal fervido com hortelã e acompanhado do pãozinho caseiro que tanto lembrava seus bisavós. “Pílulas?!” Pensou no angu que ele aprendeu a preparar desde muito criança e que costumava fazer nos dias frios para surpreender sua mãe que ao chegar do trabalho e ver aquele amarelo alegre na panela, agradecendo pelo cuidado, deixava brotar na cara o sorriso mais bonito e afetuoso que Armando já viu. “Como é que pode alguém preferir as pí...”

Sentiu na ponta do anelar esquerdo uma picada que o trouxe de volta à realidade imediata. A gota de líquido vermelho que brotava de seu dedo espetado por um caco do prato o manteve fora de sua própria cabeça por um par de segundos, mas logo o encaminhou para mais uma reflexão. “Eu sabia que os alimentos cuidavam da minha saúde, mas agora deram até para medir o meu nível de glicose!” pensou com mais um sorriso no rosto. “Brincadeiras à parte...”

Os alimentos e a alimentação eram cura para Armando. Eram responsáveis por manter a sua saúde fisiológica, mas não só; já lhe haviam curado dores do coração, feridas abertas em sua autoestima, a insipidez de certos períodos da vida... significavam a harmonia entre si e o mundo, a superação das cisões entre corpo e mente. Com a alimentação, tratou de inflamações e de enxaquecas, mas também da dor de ter se afastado de sua ancestralidade durante certo período. Ao final dessa reflexão, voltando ao mundo das coisas, Armando percebeu que já havia terminado de tirar do chão os cacos e as consequências de sua culinária.

Com piso e mente limpos, virou-se sorridente para a mulher que fomentou suas reflexões. Ela tinha feito as pazes com os alimentos e agora se dedicava a comer com vagar a nova moqueca. Contento por vê-la interagindo com comida real e lembrando de suas palavras, arreviveu:

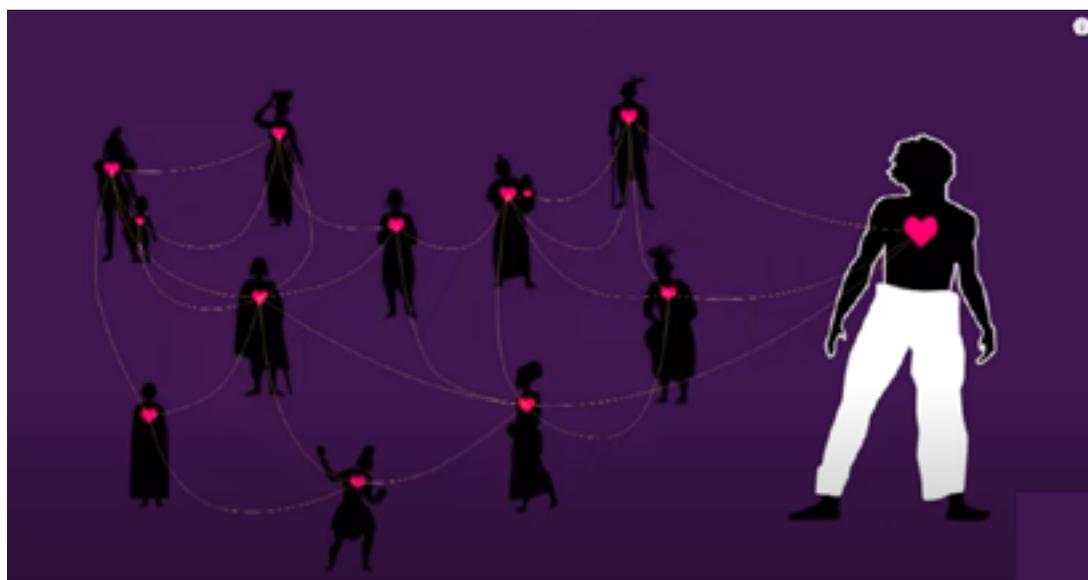
– Por mim, se desse pra simplesmente trocar toda e qualquer pílula por uma refeição... tava ótimo! Comer é um prazer! Constrói um tempo precioso!

* **Eduardo Prachedes Queiroz** é tradutor e pesquisador, nascido na periferia de Osasco e alimentando-se exclusivamente de vegetais há quinze anos. É mestre e doutorando em Semiótica pela Universidade de São Paulo (USP), interessando-se sobretudo por literatura e por questões raciais.



Mesa Digital Recomenda

Se você deseja conhecer mais sobre ancestralidade negra alimentar no Brasil, convidamos você à assistir os seguintes vídeos:



Katiúsica Ribeiro explica ancestralidade e sua presença na cultura diaspórica | O Futuro é Ancestral

Katiúsca Ribeiro é nascida e criada em uma comunidade quilombola do Rio Grande do Sul. Atualmente é doutora em filosofia africana e produz conteúdo sobre este tema no canal da GNT. O vídeo é uma introdução para quem deseja entender o que é ancestralidade à partir da cultura diásporica afro-brasileira.

<https://www.youtube.com/watch?v=h03cAD1EKNw>



DO MATO À MESA

O curta-metragem aborda sobre a ancestralidade africana em Minas Gerais. O documentário “aborda o tema da diversidade de produtos que construíram a cultura gastronômica do Estado, tratando de uma tradição que vem sendo resgatada em Minas Gerais: o uso das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), também conhecidas como plantas ancestrais” (INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023).

<https://www.youtube.com/watch?v=ZLktPzLYen8>



ANGU RECHEADO DE SENZALA | TEASER

O curta-metragem do cozinheiro e cineasta Stanley Albano retrata através da ficção a história do pastel de angu. A iguaria pertence ao patrimônio imaterial da culinária mineira porém, nem sempre a sua história e ancestralidade é narrada. O curta fala sobre racismo, cultura negra e lugar de fala através da alimentação e, segundo o artista, traz a história do povo negro, tendo como origem o período de escravização: “O curta traz a narrativa de um povo que permanece sem registro, sem livro de receita, biografia ou álbum de fotografias” (ALBANO, 2021). O vídeo completo pode ser assistido gratuitamente na plataforma **EMCPlay**.

<https://www.youtube.com/watch?v=bvRMTqoOYQs>



Mandraka Chef - Culinária mineira de quebrada

A websérie “Mandraka Chef” retrata o concurso de culinária mineira, ancestral e periférica. Idealizado pelo artista Stanley Albano, dono do restaurante Mandak Nega, o programa mostra 9 cozinheiros amadores da região metropolitana de Belo Horizonte disputando pelo prêmio “Mandraka Chef”, o melhor cozinheiro da quebrada da capital mineira. A Websérie é tema da entrevista “bom mesmo é estar debaixo d’água, mas hoje o negócio é com fogo”, divulgada nesta 5ª edição do Informativo Mesa Digital.

<https://www.youtube.com/watch?v=EXrifR04xgs&t=559s>

**Receba o
mesa digital
pelo email**

Clique e assine o informativo.

Comentários? Sugestões?

contato@mesadigital.org

Ficha Técnica

Editor científico

Daniel Coelho de Oliveira (Universidade Estadual de Montes Claros - UNIMONTES, Brasil)

Editores Executivos

Arthur Saldanha dos Santos (Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, Brasil) e Marcelo Aragão de Podestá

Assistente de Editoração

Ester Louback, Jéssica Santana Silveira Dias e Natália Ferreira Barbosa

Diagramação e webdesign

Marcelo Aragão de Podestá @maopode

Conselho Editorial

Fausto Makishi (Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG), Ariane Fernandes da Conceição (Universidade Federal do Triângulo Mineiro - UFTM), Andrea Maria Narciso Rocha de Paula (Universidade Estadual de Montes Claros - UNIMONTES), Thatiane Lopes Oliveira (Instituto Federal do Norte de Minas Gerais - IFNMG) e Fábio Dias dos Santos (Universidade Estadual de Montes Claros - UNIMONTES)

Periodicidade: Quadrimestral

Informativo Mesa Digital

Logradouro: Sala do Programa de Pós Graduação em Sociedade Ambiente e Território | Universidade Estadual de Montes Claros (UNIMONTES) | Campus Universitário Professor Darcy Ribeiro, Avenida Rui Braga, S/N – Prédio 7 – Sala 202.

Autor Corporativo: Grupo de Estudos em Culturas Alimentares Digitais – Universidade Estadual de Montes Claros (UNIMONTES)

Imagens: Bárbara Gads @barbaragads (capa e contra-cap); Bibi Cintrão (p.3); Priscila Martins (p.6 e p.11); Stanley Albano Divulgação (p.13, p.16 e p.23); Afrolíricas Divulgação (p.24 e p.26); Renata Sirimaco Divulgação (p.27, p.29, p.31 e p.34); Julia Gontijo @jugomds (p.36); Christina Victoria/Unsplash (p.43).

Publicação: Dezembro /2023

mesa digital

www.mesadigital.org

