



Projeto de Extensão em Africanidades: agrobiodiversidade e memória biocultural da culinária griot e votiva afro-brasileira.

Extension Project in Africanities: biodiversity and memories of the afro-brazilien griot and votive culinary.

FURGERI, Julia Alice Vila¹; DIETRICH, Ana Maria².

¹ Mestranda em Ensino e História das Ciências e da Matemática na Universidade Federal do ABC, julia.furgeri@ufabc.edu.br; ² Professora Doutora da Universidade Federal do ABC, ana.dietrich@ufabc.edu.br.

Eixos temáticos: Terra, território, ancestralidade e justiça ambientais

Resumo: Diante da necessidade de capacitação contínua de educadores para garantir o ensino da história e da cultura afro-brasileira na Educação Básica, o Projeto de Extensão Africanidades, literatura infantil e circularidades – Batuclagens Diversas da Universidade Federal do ABC promove atividades formativas buscando problematizar matrizes de conhecimento hegemônicas e sua reprodução no processo de ensino e aprendizagem, dando e ensinando a criar ferramentas para garantir e significar estes conteúdos. Neste sentido, as culinárias afrobrasileiras, griot e votiva, demonstram ser tema transversal e transdisciplinar, trazendo em si todo um registro etnobiológico, histórico e educacional acerca do intercâmbio e da difusão de espécies vegetais, saberes e sabores entre os dois continentes. Neste relato buscamos trazer a culinária afrobrasileira à luz das ciências agrobiológicas e etnocientíficas como ferramenta na educação para os Direitos Humanos étnico-raciais, ambientais e alimentares.

Palavras-Chave: agrobiodiversidade, etnogastronomia, etnobotânica, alimentação, educação.

Keywords: agrobiodiversity, ethnogastronomy, ethnobotany, feed, education.

Contexto

A Lei 10.639/03, alterada pela Lei 11.645/08, torna obrigatório o ensino da história e cultura afro-brasileira e africana em todas as escolas de Educação Básica. Para garantir o acesso a este direito se faz necessária a promoção de atividades de formação contínua de educadoras(es), orientação, análise e reflexão sobre as questões étnico-raciais na produção de materiais didáticos e paradidáticos e a instrumentação destes profissionais para a valorização da cultura africana e afro-brasileira. Acreditamos que as perspectivas educacionais do etnoconhecimento, da memória biocultural e das tradições orais poderão colaborar com a implementação da Lei.

O Projeto de Extensão Africanidades, literatura infantil e circularidades – Batuclagens Diversas da Universidade Federal do ABC tem o objetivo de formar educadoras(es) para atuarem na promoção dos Direitos Humanos através da arte e da cultura. Utilizando como método a educação não formal voltada para as temáticas de gênero, etnia, ambiente e diversidade religiosa, o Projeto oferece através de formações com aulas, oficinas, contação de histórias, jogos e folguedos



uma problematização a respeito das matrizes de conhecimento hegemônicas: branca, heterossexual, cisgênero, masculina e europeia. Promovendo uma discussão e debate sobre educação em direitos humanos com educadoras(s) de educação formal (Educação Básica) e não formal, promove práticas de ensino ligadas às narrativas interativas e dialógicas como forma de valorização do patrimônio imaterial, cultural e biológico, construindo um outro protagonismo de gênero, etnia e religião não hegemônico como indígenas, negros, mulheres e adeptos de religiões de matrizes africanas. Entre os elementos culturais e ambientais explorados nas atividades estão as relações entre a culinária, a biodiversidade, a identidade, o ambiente e o território.

A gastronomia também é responsável por revelar preceitos, práticas e preferências religiosas. Os regulamentos de diferentes crenças e culturas relacionados à mesa são ditados pela vontade de reafirmar e de manifestar as identidades culturais. (...) Nesse processo, o alimento pode ser percebido como um intermediário real – e não apenas metafórico ou simbólico – que permite incorporar as qualidades e os valores que seria materialmente capaz de transmitir (DIETRICH e CARNEIRO, 2016).

Griots são homens e mulheres de grande importância na tradição oral da cultura africana. São elas e eles contadores de histórias e transmissores das memórias e guardiões do conhecimento e das tradições, responsáveis por transmitir mitos, técnicas e memória (RIBEIRO, 2009). A *culinária griot* é, portanto, é a culinária da tradição africana, que guarda ingredientes e preparos ancestrais e as memórias de suas adaptações através do tempo e do lugar. Já a *culinária votiva* das religiões africanas e afro-brasileiras é a que envolve ingredientes e preparos dos arrios (oferendas) e aejuns (banquetes) dedicados às entidades e Orixás. Estas duas culinárias, griot e votiva, trazem em si todo um registro histórico acerca do intercâmbio e da difusão de espécies vegetais entre os dois continentes (América e África).

As cozinhas e as artes culinárias guardam histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou de classe lhes conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais. (CANESQUI e GARCIA, 2005).

Segundo Cascudo (2011), o hábito alimentar brasileiro formou-se a partir de três matrizes principais: a indígena, a africana e a europeia. Capturados na África e transportados ao Brasil de forma desumana, é pouco provável que os escravizados tenham trazido elementos biológicos, como plantas e animais, de forma voluntária. É mais aceitável que os portugueses, comerciantes e detentores de escravos, tenham importado um considerável número de espécies para facilitar a adaptação dos cativos ao solo Brasileiro através de sua memória biocultural, por exigência destes.

“Tais exigências não seriam unicamente para o preparo de comidas do cotidiano, tendo em vista as poucas regalias dispostas para estes trabalhadores. Mas a falta de elementos nativos das terras africanas,



seria sentido também no preparo das comidas destinadas aos Orixás” (RIBEIRO, 2009).

São exemplos de espécies transportadas ao Brasil com este fim a galinha d'angola (*Numida meleagris*), o dendezeiro (*Elaeis guineenses* - Arecaceae), o quiabo (*Abelmoschus esculentus* - Malvaceae), a vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* - Malvaceae), os inhames (*Discorea sp.* - Discoreaceae), a erva doce (*Pimpinella anisum* - Apiaceae), o gergelim (*Sesamum indicum* - Pedaliaceae) e o gengibre (*Zingiber officinale* - Zingiberaceae). Como a alimentação da nobreza no período escravocrata da história brasileira (e talvez até os dias atuais) era preparada pelas mulheres negras escravizadas, estes ingredientes popularizaram-se na culinária, bem como diferentes usos para plantas já presentes em terras brasileiras como o coco (*Cocos nucifera* - Arecaceae) e a banana (*Musa sp.* - Musaceae) (CASCUDO, 2011).

A popularização do uso de condimentos como a pimenta do reino (*Piper nigrum* - Piperaceae) e o açafrão da terra (*Curcuma longa* - Zingiberaceae) também é herança culinária ligada à memória biocultural africana. A técnica da condimentação de cozidos e ensopados deu origem a pratos que típicos da culinária brasileira e valorizam cortes não tão nobres das carnes e pescados como a feijoada (cozido de feijão com orelhas, pés e rabo de porco), o caldo de mocotó (cozido de ossos e pele de vaca) e o pirão (cozido de cabeça, pele e rabo de peixe com farinha de mandioca). As conhecidas técnicas da desidratação de pescados e de destilação para a produção de bebidas alcoólicas também deixaram suas marcas na gastronomia do Brasil em pratos, como o acarajé e o tacacá, e bebidas, como a cachaça (CASCUDO, 2011).

Além das contribuições para a agrobiodiversidade expressa na culinária griot afro-brasileira, a culinária votiva também carrega em suas adaptações as marcas bioculturais da criatividade africana diante da escassez de recursos em terras tupiniquins, observadas na substituição do sorgo (*Sorghum bicolor* - Poaceae) por diversas variedades de milho (*Zea mays* - Poaceae), como na canjica de milho branco ofertada para Oxalá e Yemanjá, o milho verde ou vermelho oferecido à Oxóssi e na pipoca de milho amarelo para Omolú, a inserção da farinha de mandioca (*Manihot sp.* - Euphorbiaceae) nas oferendas para Yansã e dos feijões (Fabaceae) oferecidos à Oxum nos arrios e aejuns (LEAL, 1999) (RIBEIRO, 2009).

Devemos observar que o sincretismo introduziu-se na cozinha como no restante da vida religiosa. O lugar ocupado pelo milho ameríndio, ao lado da mandioca, prova-o claramente. Há uma mistura das sobrevivências místicas da África, em particular o azeite de dendê e a pimenta da costa, com os elementos tomados de empréstimo à cozinha dos brancos e dos índios (BASTIDE, 2001).

Com isso, entendemos que conhecer e compreender a trajetória afrobrasileira através de sua memória biocultural e etnocientífica e suas expressões nas culinárias griot e votiva é um vasto campo para a valorização e o empoderamento da cultura negra, promovendo a educação em direitos humanos voltada às questões étnico-raciais.



Descrição da Experiência

As culinárias griot e votiva são tema e instrumento de duas das oficinas realizadas pelo Projeto: o Túnel das Sensações e o Caldeirão de Saberes.

No Túnel das Sensações, o público é vendado com o objetivo de concentrar a atenção nas sensações captadas pelo olfato e pelo tato. São dispostos diferentes condimentos e especiarias em recipientes que são passados de mão em mão e são dadas instruções para que os participantes explorem o conteúdo dos recipientes buscando identificar a especiaria ali exposta. Após as explorações, as vendas são retiradas e os conteúdos dos recipientes são expostos. O reconhecimento das especiarias e sua trajetória alimentar, mística e agrícola são temas geradores para discutir as memórias e trajetórias afro-brasileiras.

Na oficina do Caldeirão de Saberes, o público é disposto em roda e chamado a relembrar de ingredientes e preparos culinários de sua memória afetiva. As memórias são registradas na forma de receita e depois compartilhada com o grupo, acompanhada das histórias e memórias sobre os pratos e ingredientes. Ao final, as memórias são motores da discussão sobre a soberania alimentar e o direito à cultura alimentar e étnica.

Resultados

O resultado das oficinas não pode ser discutido separadamente dos resultados do Projeto como um todo. Nos oito anos de atividades foi atendido um público inestimável em atividades nas escolas, associações de moradores e asilos da região do ABC Paulista.

Entre outubro e dezembro de 2018 foi realizado o primeiro Curso de Extensão Africanidades na UFABC (campus Santo André) construído por seis encontros, visando promover a discussões sobre a cultura africana e afro-brasileira e práticas pedagógicas lúdicas e inovadoras com vistas a construir a Educação em Direitos Humanos entre professores da Educação Básica (Infantil e Fundamental), educadores não formais e arte-educadores. Foram recebidas 1500 inscrições para as 120 vagas disponíveis, preenchidas por educadores multiplicadores sendo 80% destes negros. Para a edição de 2019 foram recebidas 1620 inscrições para as 130 vagas disponíveis.

Com encontros densos de seis horas de duração, foi necessário organizar a alimentação dos participantes no formato de lanches comunitários coletivos, em que cada participante contribui com um prato a ser compartilhado com grupo. Além da riqueza das discussões e resenhas sobre as atividades do dia, compartilhadas em torno da mesa durante estes intervalos para o descanso e a alimentação, os pratos trazidos também expressavam a identidade dos indivíduos e do grupo através das



receitas, ingredientes e modos de preparo carregados de ancestralidades e afirmações. Alimentos artesanais, regionais, caseiros e suas histórias foram colocados sobre a mesa durante nossos encontros.

Para as novas edições do curso e atividades do projeto são previstas, além das oficinas já descritas, a realização de uma exposição de alimentos de origem africana e pertencentes à culinária votiva afrobrasileira, inspirada na exposição Saberes que cruzaram os oceanos de Antonio Sánchez de Mora no Arquivo Geral das Índias em Sevilha, Espanha, em 2019. Também estudamos a parceria com o Centro de Estudos Etnobotânicos da Universidade Federal de São Paulo (campus Diadema) que, através do trabalho da Professora Doutora Eliana Rodrigues, vem mapeando a agrobiodiversidade mágica e medicinal dos terreiros de Candomblé e Umbanda da região, e com a Afroescola Laboratório Urbano, associação autônoma que promove encontros de culinária e resistência africana no Município de Santo André através do trabalho da pesquisadora e culinária Maria Dias.

Referências bibliográficas

BASTIDE, Roger. **O Candomblé da Bahia**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Dieze. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/v6rkd>. Acesso em: 29 jun. 2019.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Global, 2011.

DIETRICH, Ana Maria. ; CARNEIRO, Ana Clara. **Discutindo relações entre Religiosidade, intolerância e alimentos na Umbanda**. In: II Simpósio Internacional da ABHR, 2016, Florianópolis - SC. Anais do II Simpósio Internacional da ABHR, 2016. v. 1. p. 15-25. Disponível em: <https://memoriaspaladares.files.wordpress.com/2016/08/projeto-religiosidade-e-memoria-dos-paladares-revisado.pdf>. Acesso em: 23 mar. 2019.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro, Ed. Senac Nacional, 1999.143 pg.

RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes. **Aejum: o comer votivo africano na história da alimentação brasileira**. In: Griots, culturas africanas: linguagem, memória, imaginário. Natal: Lucgraf, 2009. Disponível em: <https://issuu.com/antoniocabralfilho6/docs/noticia92>. Acesso em: 10 mai. 2019.