



Agroecologia, patrimônio cultural e segurança alimentar no terreiro de Candomblé do Distrito Federal: o etno-desenvolvimento do inhame como alimento litúrgico

Agroecology, cultural heritage and food security in the Candomblé terreiro of the Distrito Federal: the ethno-development of yam as a liturgical food

SILVA, Denise Oliveira 1; ROCHA, Fábio Liborio 2; CABRAL, Paulo Guilherme Francisco 3; EGGER, Daniela da Silva 4

1 Fiocruz/DF – OBHA (Coordenadora), denise.silva@fiocruz.br ; 2 Fiocruz/DF – OBHA, liborio.fabio@gmail.com ; 3 IFB/Planaltina-DF, 1498469@etfbsb.edu.br; 4 Fiocruz/DF – OBHA, daniela.egger@fiocruz.br

RESUMO EXPANDIDO TÉCNICO CIENTÍFICO

Eixo Temático: Biodiversidade e conhecimentos dos Agricultores, Povos e Comunidades Tradicionais.

Resumo: O inhame, alimento conector com a África Yorubá desde 3500 atrás, é um ícone nos rituais ancestrais de terreiros de Candomblé no Brasil, onde é celebrada anualmente a Festa dos Inhames novos. A experiência no projeto Economia Agroecológica, Saúde, Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional em Terreiros Religiosos de Matriz Africana na Ride-DF, em parceria entre o IFB-Planaltina e a Fiocruz-Brasília, desde 2022, permite identificar o patrimônio cultural africano dentro desta cosmovisão Yorubá do inhame, alimento do Orixá Oxaguian. A pesquisa com o olhar permeado pela antropologia da alimentação no terreiro conduz a compreender as hortas comunitárias como espaços virtuosos de formação e promoção da alimentação saudável por meio do sagrado. As referências adotadas circundam a antropologia da alimentação no terreiro. As atividades sociais, econômicas, culturais e religiosas em torno do Inhame, integrando a agroecologia, situam os terreiros como espaços genuínos para o etno-desenvolvimento.

Palavras-chave: agroecologia; inhame; alimento conector; etno-desenvolvimento; candomblé.

Introdução

O desenvolvimento da horta comunitária dentro do terreiro de matriz africana, notadamente do Candomblé, produz conhecimento sobre a identidade cultural africana no Brasil, por meio do manejo das práticas agroecológicas até as colheitas e os cardápios consumidos em suas cozinhas sagradas centenárias, sua alimentação tradicional. Assim, começamos em 2021, a implementação do projeto *Economia Agroecológica, Saúde, Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional em Terreiros Religiosos de Matriz Africana na Ride-DF*, com uma parceria de pesquisa entre a Fiocruz -Brasília e o IFB- Planaltina.

Para tal tarefa, foram realizadas pesquisas com quatro terreiros de Candomblé do Distrito Federal, em Planaltina e Sobradinho, onde a execução do projeto tem como proposta metodológica o diálogo entre a agroecologia e a cosmovisão iorubá refletida pelas práticas dos seguintes Babalorixás e



Yalorixás: a) Iyalorixa Lidia D’Osun do Ilê Axé Idá Wurá; b) Bábà Joel de Osagiyan, do Ilê Eiyelé Ogé Asé Ogodò Asé Osagiyan; c) Yalorixa dofonitinha D’Omolu (Mãe Sueli Francisca das Neves Gama), do Ilê Axé Xaxara de Prata, e d) Babá Aurélio (Odé Kongbossí) do Ilê Odé Axé Odó Inlé.

Tal investigação nos terreiros no Distrito Federal, indaga serem estas hortas, um espaço de participação de políticas públicas, de formação e de uma prática de alimentação saudável. O território geográfico na posse de uma comunidade étnica afro-brasileira de Candomblé, inclui as terras habitadas pelas comunidades e aqueles que constituem parte do território do terreiro (o Ylê) em suas práticas tradicionais, sejam estas de ordens sociais, econômicas, culturais, religiosas e espiritual, incluindo as agroecológicas.

O projeto desenvolveu, com os terreiros, a implementação da produção agroecológica, através do cultivo de alimentos. Cujo objetivo foi dentre outros de desonerar a economia doméstica dos terreiros e promover a Segurança Alimentar e Nutricional. No terreiro, nas palavras das Yalorixás e Babalorixás: “(...) Tudo começa com a comida e termina com a comida. (...) Alimentar é princípio básico e, portanto, o alimento fundante do equilíbrio entre o Orisà e a pessoa. (...) Esse equilíbrio é proveniente do ato de comer, de alimentar (...)”.

Desta maneira, ficou nítido que a produção de alimentos nos terreiros, respeitando e defendendo seu princípio, deve consonância com essa perspectiva tradicional milenar de cuidado com o ato de comer e alimentar em busca de equilíbrio. Esta perspectiva sinaliza as relações inerentes nos terreiros, através de suas práticas tradicionais, entre saúde e alimentação, ou melhor, a relação entre comida e saúde. Por isso, este projeto foi implementado com a parceria dos terreiros, do IFB e da Fiocruz-Brasília, contando com a plantação sem agrotóxicos e na perspectiva da produção agroecológica de alimentos, de tubérculos como o próprio inhame, milho, leguminosas oriundos de sementes crioulas.

Com efeito, o terreiro é agroecológico, por cultura, por tradição milenar e pode, através de incentivo e de políticas específicas retomar suas práticas tradicionais de produção que foram impedidas no processo histórico de formação socioespacial da sociedade brasileira.

Metodologia

O processo de reflexão do conceito de soberania alimentar supõe o reconhecimento e valorização das vantagens econômicas, sociais, ambientais e culturais para pequenos agricultores. Para tanto, desenvolvemos a revisão bibliográfica, apresentadas por diversos autores sobre a alimentação no terreiro, como fruto da origem africana, tais como Caetano (2018), Dias *et al* (2021), Madan (2020), Verger (2021) e Alvarez & Santos (2006). Outro aspecto importante, foi aprofundar a conceituação apropriada de segurança alimentar



para o Brasil, com base fértil na cultura negra, africana, alicerçada em ensinamentos do Candomblé. Como já nos avisa Dias et ali (2021, p.189):

(...) Povos indígenas, comunidades quilombolas, pescadoras e pescadores artesanais, povos de matriz africana/povo de terreiro, povo cigano, povo pomerano, benzedeiras e benzedores, pecuaristas familiares e assentados da reforma agrária, historicamente invisibilizados, devem ter direito a uma vida digna e com felicidade (...)"

Pensamos igualmente em aspectos conceituais e históricos - implicações no cotidiano do terreiro e de sua horta, na importância do campo de estudo do desenvolvimento humano em áreas periurbanas. Logo, a saúde, a saúde integral e o direito à segurança alimentar da população dos terreiros e seus territórios devem ser asseguradas pelas políticas públicas. Sem dúvida, os terreiros de Candomblé do Distrito Federal, produzem alimentos em acordo com suas tradições e em defesa e sustentação de seus princípios de cuidado e equilíbrio da vida de todas e todos de suas comunidades e demonstram a trajetória milenar dos alimentos e de seus caminhos percorridos de África ao Brasil.

Como afirmou o antropólogo Wilson Caetano, da Universidade Federal da Bahia, a comida brasileira tem em boa parte origem africana cultural. Como vemos em Ribeiro & Caetano (2018, pp.14-15):

"(...) Como bem me ensinou Wilson Caetano de Sousa Júnior, 'Os Orixás comem o que os homens comem'. Sendo assim, nessa junção perfeita da Antropologia com a Gastronomia temos as comidas de santo relidas ou resignificadas sem que se perca com isso o sentido primordial da oferenda. (...) De Exu a Oxalá, todas as comidas de santo passam pela mesa do brasileiro em suas receitas originais ou modificadas pelos costumes regionais. (...) Quem nunca provou? Batatas-doces, inhames, quiabos, frutas e grãos variados. Ingredientes tão usuais, mas de origem nem sempre reconhecida (...)"

Resultados e Discussão

Podemos enumerar alguns resultados desta reflexão a partir da experiência do projeto Economia Agroecológica, Saúde, Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional em Terreiros Religiosos de Matriz Africana na Ride-DF, em parceria entre os terreiros, o IFB-Planaltina e a Fiocruz-Brasília. O primeiro deles seria a nossa compreensão de que alimentos de caráter tradicional, em terreiros de Candomblé abraçam uma contrapartida de hábito alimentar na África.

Ainda, observamos que tal alimentação se origina, portanto, das concepções africanas sobre o desenvolvimento humano da alimentação, dos métodos de pesquisa da produção tradicional de alimentos e dos aspectos e implicações éticas envolvidas nos princípios dentro dos terreiros de Candomblé.

Assim, na compreensão da segurança alimentar em seus aspectos conceituais e históricos dos terreiros de Candomblé, o estudo dos alimentos colhidos



produzidos nos terreiros, enquanto princípio de busca de equilíbrio em que tudo começa e termina na comida, no ato de alimentar, no desenvolvimento humano, nos aspectos biológico, cognitivo, afetivo e psicossocial e tantos outros, nos remeteram a ideia da necessidade de defesa destes terreiros, pelo envolvimento da prática de observação e análise da pluralidade de alimentos que são nutritivos e produzidos sem aditivos químicos, pelo princípio do equilíbrio entre saúde e alimentação. Ademais, ficou nítido que os terreiros têm papel fundamental na alimentação de sua comunidade interna e do entorno, exercendo papel de combate à fome e às desigualdades em seus territórios.

Pesquisando em coleta bibliográfica conseguimos obter essa literatura científica igualmente sobre a conexão de alimentos que são plantados no Brasil e na África, ampliando nossa capacidade crítica sobre a longevidade das práticas e técnicas e das escolhas produtivas dos alimentos nos terreiros de Candomblé.

Conclusões

Conhecer a influência na alimentação tradicional do Candomblé convocou a um inquérito alimentar da comida de origem africana e até o momento foi catalogado com ajuda de Madan (2019) a banana, o inhame, a pimenta malagueta, a erva-doce, o quiabo, a galinha d'Angola, a palma do dendê, o arroz, o café, o quiabo, o feijão, o jiló, o melão e a melancia.

Contudo, em relação ao inhame, identificar as técnicas de apresentação dos pratos de comida de santo – alimentação tradicional – com o inhame. Segundo Cascudo (1988, p.382)¹ era pilado e podia ser servido com folha de bananeira, relacionando com as festas de comemorações do calendário anual do inhame no Candomblé. Este inhame pilado, segundo Lopes (2011,p.7), se apresenta no prato afro-brasileiro, em algumas tradições, sob o nome de *âmala*, “pirão de inhame”, da língua yorubá, por exemplo.

¹ Segundo Câmara Cascudo (1988, p.382), entendemos que: “(...) a Festa dos “inhames novos” do Candomblé, tinha o caráter de “Festa do inhame”, em Recife, dos “inhames novos” na Bahia, festas rituais dos Xangôs pernambucanos (20, 21 e 22 de outubro) e dos Candomblés baianos (1ª sexta feira de setembro). O inhame (dioscoreáceas) era uma fécula comum de todas as classes e a festa parece uma comemoração do ciclo da germinação da planta (e isso nos lembra antropologicamente a festa das Primícias na Grécia antiga) que constitui uma homenagem a Oxalá (Obatalá, Orixalá), chefe supremo do panteão. É o tributo de homenagem prestado a Oxalá, o santo principal do terreiro. (...) Na 1ª sexta feira do mês de setembro (primícias, grifo nosso), a mãe do terreiro reúne as filhas de santo e se dirigem à fonte mais próxima, com o fim de captarem, muito cedo, uma água precisa à lavagem do santo. Finda esta cerimônia, o santo é recolhido ao peji. Logo em seguida sacrificam um caprino, que é cozido juntamente com o inhame, não sendo permitido o azeite-de-dendê (quizila), que é substituído pelo limo da Costa. Retirado do fogo, a refeição é distribuída pelas pessoas presentes, que depois se retiram. Decorridos três sóis, começam as festas (festa solar, primavera - grifo nosso). Entre as cerimônias sobressai o seguinte: a mãe-do-terreiro, munida de pequeno cipó, bate nas costas das pessoas (...). É a disciplina do rito e tem o efeito de perdoar as ações más, praticadas durante o ano apud “Costumes Africanos no Brasil”. O inhame é de origem africana (...) e era consumido em Portugal no séc. XV (...).”



Abramo (1990, p.14), afirma que “no Brasil o inhame chega (...) vindos da costa africana” e por essa razão, a planta também é conhecida como “inhame-da-costa”. O usufruto do inhame entre os povos da África é *milénar*, sendo chamado pela arqueologia moderna como *cultura de Quintampo*, denominação pela qual se tornou conhecida a civilização urbana florescida por volta de 1500 a.C. na região das montanhas Boiasi, próximo à atual Kumasi, na República do Gana. Deste modo, segundo Lopes (2012, p.212), o inhame apresenta um lugar expressivo na sociedade africana, inclusive, na origem da agricultura da África Ocidental subsaariana, e cujo princípio se deve às migrações motivadas pela dessecação do Saara. O cultivo de *inhame* na costa ocidental da África ocorreu em conjunto com os *dendezeiros na região da Nigéria*.

Observando a centralidade do inhame nos terreiros e na alimentação tradicional de suas comunidades, foi possível observar que a denominação de origem e indicações geográficas africanas como uma problemática. O inhame no Brasil é conhecido também como “cará”. Tal identificação dos ingredientes fundamentais da cozinha de Candomblé, como o inhame aqui relatado, informou sobre o usufruto e a finalidade deste alimento, que na verdade, possui uma longa duração com o consumo na Nigéria.

Referências

ABRAMO, M. A. **Taioba, cará e inhame**. 1ªed. São Paulo: Ícone, 1990.

ALVAREZ, Gabriel Omar; SANTOS, Luiz. **Tradições negras, políticas brancas: previdência social e populações afro-brasileiras**. Brasília: Ministério da Previdência Social, 2006.

CAMARA CASCUDO, Luiz da. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. 6ª.ed. ilustrada. São Paulo: Global, 1988.

DIAS, A. P.; STAUFFER, A. B.; MOURA, L. H. G. e VARGAS, M. C. **Dicionário de Agroecologia e Educação**. São Paulo: Expressão Popular; Rio de Janeiro: EPSJV, 2021.

RIBEIRO, Carlos & CAETANO, Vilson. **Comida de santo que se come**. São Paulo: Arole Cultural, 2018.

LOPES, Nei. **Enciclopédia brasileira da diáspora africana**. 4ª.ed. São Paulo: Selo Negro, 2011.

LOPES, Nei. **Dicionário da antiguidade africana**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2012.



MADAN, Marcelo. **Comida e Adimú para os Orixás**. Salvador: Orúnmilà, 2019.

VERGER, Pierre. **Fluxo e refluxo do tráfico de escravos entre o Golfo do Benin e a Bahia de Todos os Santos: dos séculos XVII a XIX**. São Paulo: Companhia das Letras, 2021.