

EDUCAÇÃO E SABERES DA COMIDA DE VODUN EM UMA ROÇA JEJE SAVALÚ NA AMAZÔNIA

EDUCATION AND KNOWLEDGE OF VODUN FOOD IN A JEJE SAVALÚ FARM IN THE AMAZON

Franciliete do Socorro Campos Souza **1**
Maria Betânia Barbosa Albuquerque **2**

Resumo: O texto analisa como nas práticas rituais da comida de vodun desenvolvem-se processos educativos perpassados por saberes que circulam nessa culinária sagrada. Resulta de uma pesquisa de campo do tipo etnográfica apoiada na história oral. O lócus da pesquisa foi a roça afro-brasileira Jeje Savalú denominada Xwe Ace Kpo Sohun, em Belém (PA), onde foram realizadas observação das práticas culinárias e entrevistas com membros da cozinha da casa. Inspira-se nos pressupostos da história da alimentação, cultura material e educação como cultura. Conclui que o processo educativo gira em torno da sacerdotisa Jokolosy, com o maior posto hierárquico da casa. Como Gànnyakú, ela orienta os postos de menor hierarquia e tem a condição de educadora, portadora da memória e da maior experiência em relação aos saberes que circulam na roça. Dentre estes, destacam-se os culinários e ritualísticos que conformam os conteúdos ensinados na educação vivenciada na roça.

Palavras-chave: Educação. Saberes. Comida de Vodum. Candomblé.

Abstract: The text analyzes how educational processes develop within the ritual practices of vodun food, permeated by the knowledge that circulates in this sacred cuisine. It is the result of an ethnographic field research supported by oral history. The locus of the research was the Afro-Brazilian Jeje Savalú farm called Xwe Ace Kpo Sohun, in Belém (PA), where culinary practices were observed and interviews with members of the household kitchen were conducted. The research is inspired by the assumptions of food history, material culture, and education as culture. The study concludes that the educational process revolves around the priestess Jokolosy, who holds the highest hierarchical position in the household. As Gànnyakú, she guides those in lower-ranking positions and acts as an educator, bearer of memory, and source of greater experience regarding the knowledge that circulates in the farm. Among these, the culinary and ritualistic knowledge stand out, constituting the core content taught through the educational experiences in the farm.

Keywords: Education. Knowledge. Vodun food. Candomblé.

- 1** Mestra em Educação (UEPA); Graduada em História (UFPA). Vice-diretora pedagógica na rede de educação do estado do Pará. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4994295187960386>. ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-6613-6591>. E-mail: franciliete.souza@escola.seduc.pa.gov.br
- 2** Doutora em Educação: História, Política, Sociedade (PUC-SP), com Pós-Doutorado (CES-PT); Mestra em Educação (UFMG) e Graduada em Pedagogia (UFPA). Professora do Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade do Estado do Pará (UEPA). Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6849661131305117>. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9681-9293>. E-mail: mballbuquerque@gmail.com

Introdução

A cozinha representa a cultura de quem a pratica, um elemento aglutinador das tradições e das identidades de grupos, por meio da qual o grupo se comunica, construindo trocas culturais que representam a diversidade cultural revestida de ‘significados identitários’ (Montanari, 2013, p. 12).

Este artigo visa refletir sobre a educação e os saberes que perpassam as práticas religiosas cotidianas da cozinha de vodum em uma casa de Candomblé na Amazônia.¹ Partimos do suposto de que nas cozinhas da roça de matriz afro decorrem processos que vão para além do ato de se alimentar, pois a comida agrega valores, tradição, simbolismos, sentimentos, saberes e identidades que conformam um tipo particular de educação.

A comida e o ato de comer guardam, assim, diversos significados: nutricionais, religiosos, festivos e, também, educativos, e fazem parte da cultura de uma sociedade. Particularmente, a comida votiva - o alimento de valor simbólico e sagrado, entendido no candomblé como comida de santo - é importante mediadora de saberes uma vez que, no ato de se reunir para comer, experiências são partilhadas e saberes são circulados dando às práticas culinárias uma dimensão educativa. A expressão “mediadores culturais”, tradução do original *passeurs culturels*, foi utilizada pelo historiador Serge Gruzinski (2001, 2003) para analisar os processos de mestiçagem cultural e a circulação de saberes, imaginários e representações de um determinado grupo. A historiadora Thaís Fonseca (2003, p. 68) ao reinterpretar o conceito, afirma que:

Os *passeurs culturels* são elementos – pessoas, objetos – que atuam como mediadores entre tempos e espaços diversos, contribuindo na elaboração e na circulação de representações e do imaginário. Por seu forte enraizamento cultural e sua grande mobilidade, esses mediadores atuam como catalisadores de ideias, sendo capazes de organizar sentidos e de criar um sistema de conexões dentro do universo cultural no qual transitam. A atuação desses mediadores permite entender como os diversos universos culturais se entrecruzam.

Nesse sentido, o texto objetiva analisar como nas práticas rituais da comida de voduns desenvolvem-se processos educativos de construção e circulação de saberes culturais, mediados pelo alimento sagrado em uma roça afro-brasileira.

Do ponto de vista metodológico, resulta de uma pesquisa de campo do tipo etnográfica, apoiada nos pressupostos da história oral. O lócus da pesquisa foi a roça de candomblé Jeje Savalú, Xwe Ace Kpo Sohun, com sede na região metropolitana de Belém-PA e outro polo situado na ilha de Outeiro-PA, onde foram realizadas observações das práticas culinárias; entrevistas com membros permanentes e esporádicos da cozinha da casa, em particular, com a sacerdotisa Ganiyakú Jokolosy. Nesse polo, a sacerdotisa investiu em uma criação de patos, pombos e galinhas, para o fim de aproximar os rituais da comida de santo da forma como eram praticados pelos antigos Jejes. Também começou uma pequena horta e deu início a um processo de plantio de algumas ervas e plantas que servem ao propósito de responder às necessidades primeiras do funcionamento da cozinha da roça Xwe Ace Kpo Sohun, tornando-a autossuficiente. Com isso, a intenção da sacerdotisa é tornar o alimento dos voduns mais próximo do que eles imaginam ser do legado que seus ancestrais experimentam em África e assim vivenciar, através das práticas alimentares, o retorno às origens dos primeiros Jejes na época da diáspora africana. A alimentação é, portanto, um elemento pedagógico de mediação de saberes na medida em que contribui para a perpetuação dessa tradição.

Outra motivação para a aquisição desse espaço, segundo a sacerdotisa, é ter de volta a privacidade e liberdade, cada vez mais comprometidas com o crescimento urbano desordenado da capital, Belém, que reduziu os espaços entre as moradias, implicando na realização dos múltiplos afazeres dentro da roça. Mãe Jokolosy relata que:

¹ Os voduns, deuses do povo *euê-fom*, são forças da natureza e antepassados humanos divinizados. Os voduns cultuados na Casa das Minas estão agrupados nas famílias de Davice, Dambirá, Savaluno e Quevissô (Prandi, 1997).

Antes, quando fundei a casa, não havia vizinhos de muro, então a gente tinha mais liberdade para nossas tarefas, que as vezes não é no horário dos vizinhos. Aí vinha as reclamações e a polícia não parava de vir tomar satisfação. Algumas vezes tivemos que parar o ritual ou esperar até clarear. Outra coisa é que algumas das funções da casa exigem árvores, plantas, mas com o perigo de crescer e cair na casa do vizinho tive que mandar cortar. Também não tinha espaço pra imolar os animais e evitar a faladeira. Então, graças aos voduns nós ganhamos esse terreno do Outeiro e aí vamos passando as atividades grandes, aos poucos, pra lá (Entrevista de Mãe Jokolosy, 7 abr. 2017).

Ao tentar nos convencer de que sua roça segue a cultura Jeje, procurando processar seus alimentos da mesma forma que os africanos escravizados faziam no Brasil ou como eram feitos em África, Mãe Jokolosy faz emergir um questionamento sobre as estratégias que as comunidades afro-religiosas têm encontrado para legitimar suas crenças e hábitos culturais. É perceptível o esforço em manter a tradição da cultura alimentar africana, em atestar essa ancestralidade e, dessa forma, empoderar, inclusive, intelectualmente, seus saberes religiosos através da reinvenção das tradições. Contudo, segundo Raul Lody, mesmo que haja essa necessidade em afirmar uma cultura de raiz,

[...] É notada a mistura da culinária profana à ritual, motivada por necessidade de espaço ou mesmo pela natural mistura e distanciamento dos valores normativos originais, norteadores dos sentidos rituais. Na realidade, a cozinha artesanal afro-brasileira adquire suas versões e interpretações regionais nos terreiros de Xangô, Candomblé e outras formas de cultos populares (Lody, 1977, p. 41).

Teoricamente, a imersão em torno das pesquisas relacionadas às comidas votivas revelou a existência de vários trabalhos situados no campo das ciências da religião, antropologia cultural e história. Não obstante, embora alguns forneçam pistas para se pensar o tema da comida pelo viés educativo, não foram encontrados trabalhos, especificamente, nesse enfoque. Desse modo, este texto intenciona ser uma contribuição ao campo da educação não escolar, em diálogo com a antropologia e a história da alimentação.

Todavia, compreender o processo educativo vivenciado na cozinha de santo implica uma concepção de educação para além dos espaços meramente escolares de formação humana, posto que, conforme esclarece Brandão (1985, p. 20-21) “[...] todas as situações entre pessoas, e entre pessoas e a natureza, situações sempre mediadas pelas regras, símbolos e valores da cultura do grupo, tem, em maior ou menor escala, a sua dimensão pedagógica”. Trata-se, assim, de uma compreensão ampliada de educação que a concebe como

[...] *prática social* de formação cultural e humana de indivíduos e grupos sociais, a qual possibilita a sobrevivência e atualização de padrões culturais e a construção de identidades, por meio da transmissão de geração a geração de saberes, valores, normas de comportamento e linguagens culturais (Mota Neto, 2008, p. 41. Grifo do autor).

Dessa maneira, é possível entender que a comida de voduns e seu sistema cultural possui dimensões simbólicas que contemplam uma multiplicidade de sentidos. Isso porque, segundo os historiadores Flandrin e Montanari (1998), os alimentos não são apenas comidos, mas, também, pensados, uma vez que em sua produção não há apenas o envolvimento de ingredientes culinários. A história da alimentação e a história da cultura humana estão, assim, intrinsecamente ligadas pois não se trata de entender somente o que se come, mas também de ter o alcance de como, quando e o significado daquilo que se come. No caso específico da comida de voduns, práticas dos ancestrais africanos são lembradas em histórias contadas a cada prato preparado. Assim, o conhecimento dos

hábitos alimentares do passado permite aprender sobre lugares, pessoas, suas histórias, valores e crenças como se pode ver ao se adentrar na cozinha do axé.

A cozinha do axé na roça Xwe Ace Kpo Sohun

A comunidade da roça *Xwe Ace Kpo Sohun* se identifica como uma casa de preservação da cultura e costumes tradicionais do Candomblé Jeje Savalú, como uma estratégia de sobrevivência e legitimação perante outras comunidades e em relação à sociedade brasileira como um todo.

Suas cozinhas – tanto da sede em Belém, localizada na rua Conselheiro Furtado, quanto na ilha de Outeiro (futura sede) – não diferem das cozinhas de outras roças visitadas, ou mesmo de outras cozinhas brasileiras. Como de costume, elas possuem mobiliários onde são guardados os utensílios, tais como mesas, cadeiras, onde parte das tarefas e das refeições são feitas. Também comportam fogões, geladeiras, panelas, louças, eletrodomésticos, enfim, tudo o que é necessário para desenvolver os trabalhos culinários cotidianos de uma casa comum. E não poderiam ser diferentes, afinal, as cozinhas, nos dois locais, alimentam não somente à comunidade de santo, mas também figuram como parte dos cômodos das famílias que moram nos dois endereços. Por isso, como em qualquer casa, tais cozinhas carregam em si também o potencial objetivo de serem práticas e funcionais.

No entanto, ao olharmos a cozinha da comunidade *Xwe Ace Kpo Sohun* com mais atenção, é possível notar que, por detrás de toda essa aparente funcionalidade, existe uma cultura material que engloba uma quantidade significativa de objetos que parecem não pertencer às cozinhas de nosso tempo. O olhar sobre a cultura material, entendida como “[...] a relação entre o homem e os objetos (sendo aliás o próprio homem, em seu corpo físico, um objeto material”, começou a ser despertado com a chamada escola dos *Annales* (Pesez, 2005, p. 242). Para este autor, com Marc Bloch houve a descoberta da paisagem rural e a atenção às técnicas medievais, ao moinho de água, ao arado. Com Lucien Febvre e seu interesse pela etnologia e geografia destaca-se uma história relacionada ao solo e ao meio ambiente. Todavia, foi com Fernand Braudel, em seu clássico *Civilização material e capitalismo* (1970), que se realizou a “[...] primeira grande síntese sobre a história da cultura material” (Pesez, 2005, p. 246). Para Braudel, diz Pesez (2005, p. 246-7), “[...] a vida majoritária é constituída pelos objetos, as ferramentas, os gestos do homem comum; só essa vida lhes diz respeito na cotidianidade; ela absorve seus pensamentos e seus atos”.

Na cozinha analisada, artefatos como o alguidar, moringa, pilão, potes e panelas de barro, tábuas de lavar, chaleiras, entre outros objetos, parecem de outro espaço e tempo, tanto pela rusticidade de seu material quanto em função de sua pouca praticidade, de acordo com o que hoje se imagina em termos de funcionalidade. Mas, por que tais objetos recebem lugar de destaque nas comunidades afro religiosas? Que valor simbólico está agregado a eles?

Uma vez que a comida tem papel especial nas roças afro religiosas, isso significa que ela não pode ser servida em qualquer recipiente. Se a comida é preparada de acordo com a qualidade de cada divindade, os objetos onde vai ser servida também devem possuir características que se assemelham aos preceitos que caracterizam os deuses a que servirão. Assim, além do simples valor utilitário, esses objetos possuem simbologia de modo que, para cada santo, existe um tipo de objeto em que deve ser depositado o *Ajeun*.²

Geralmente, esses recipientes são feitos de vários materiais naturais, como madeira, barro, palha e até porcelana, e compreendem: panelas, pratos caçarolas, colheres de pau, assadeiras ou simplesmente adornos, onde são apoiadas tais vasilhas. Cada um desses materiais comunica funções que servem a motivos diferenciados, como ao estado de espírito, aspectos inerentes à forma da divindade, origem mítica, que exprimem características de determinado *vodun*. Os objetos da cozinha sagrada não são escolhidos aleatoriamente. A triagem deles reflete uma variedade de símbolos, de profusão de sentidos e funções. Se a comida votiva reflete os atributos dos santos,

² Todas as festas de terreiro de Candomblé finalizam seus atos cerimoniais e comemorativos com um grande banquete. Esta parte final da celebração é conhecida por ajeun que em iorubá corresponde a expressão “vamos comer”. O *ajeun* constitui a parte comemorativa de toda uma semana de obrigações, envolvendo orações, sacrifícios animais, oferendas, adorações e muito trabalho desempenhado pelos integrantes do culto. Logo, o *ajeun* é uma festa de comer e beber precedida de cantos, músicas e danças (Correia, 2020).

a louça e artefatos, assim como os adornos e o próprio ambiente onde será servida, possuem, igualmente, os atributos destes.

Por ser uma cozinha de múltiplos usos, considerando que ela é também usada para o preparo das refeições regulares da família que ali reside, na maioria das vezes, a cozinha não se diferencia de outras que não lidam com o alimento ritual. Entretanto, não se pode perder de vista que lá ocorre a feitura dos alimentos destinados aos rituais sagrados, o que explica, em alguns momentos, a presença de um delicado cheiro de ervas, como alecrim, arruda, benjoim, alfazema, guiné, anis estrelado e outras folhas e raízes, geralmente, usadas em defumadores antes da preparação das tarefas na cozinha do Axé. Tais aromas combinam-se com o perfume das frutas e temperos, intercalados às vezes por um odor forte dos animais imolados.

Do ponto de vista estético, também se pode notar uma miscelânea de gêneros, desde ervas e raízes de perfume e gosto memoráveis, e tantos outros artigos da culinária afro-brasileira, conformando certo fascínio visual. Nessa mistura, podem ser encontrados elementos de várias culturas, entre eles, gêneros da cultura alimentar africana, bem como alimentos de origem indígena e europeia. Ao tentar preservar a memória a partir do uso dos objetos existentes na cozinha da roça, um mito do *eterno retorno* foi se criando até que, para além da utilidade de cada objeto, erguia-se um propósito simbólico em que a tradição ligada ao uso desses artefatos retornava, não mais como ela foi no tempo pretérito, mas sim como um eterno devir, que se transforma e não se estabelece pela permanência, mas sim pela mudança.

Ao se apropriar dos hábitos culinários afro religiosos, a comunidade *Xwe Ace Kpo Sohun* passa a vivenciar o legado de seus deuses africanos, as memórias que recebem alicerçadas pelos ritos, narrativas míticas e históricas a respeito dessas entidades e dos fundadores de suas crenças. Dessa forma, mesmo quando reconhecem as permutas existentes na culinária votiva, ainda assim, os membros da roça *Xwe Ace Kpo Sohun* afirmam estarem no caminho de um retorno aos termos de uma cultura afro-brasileira, da época da diáspora. E, assim, reinventando o passado e até mesmo a memória sobre este, a casa segue persistindo e se autopreservando.

O binômio quente/frio na culinária afro religiosa cumpre o papel de estreitar os laços entre a antiga África, suas práticas sagradas e as religiões de matriz africana no Brasil. As comidas e os utensílios seguem esse binômio que permite uma logística de símbolos agregada aos rituais e alimenta, ainda mais, a ideia do eterno retorno à tradição sagrada africana. Ao refletir sobre tais dimensões simbólicas, Lody (2004, p. 42-3) afirma que:

A cozinha é um espaço que reúne não apenas os saberes culinários. É um verdadeiro depósito de utensílios, tradicionalmente artesanais e cerâmicos. Formas, tipos e quantidades existem para apoiar a tarefa de preparar os alimentos. Embora os utensílios elétricos componham o elenco de peças de apoio das cozinhas, mesmo daquelas consideradas as mais ortodoxas, verifica-se uma valorização das peças artesanais [...], os muitos e diferentes utensílios que proporcionam o fabrico dos pratos assumem valores especiais, não apenas pelos seus significados funcionais, mas, também, pelos simbólicos.

A forma como os alimentos são servidos na roça *Xwe Ace Kpo Sohun* segue, no geral, o sistema descrito por Raul Lody (2004). O sistema simbólico empreende a linha de pensamento que atrela a disposição dos utensílios às propriedades de cada vodun do candomblé *Jeje Savalú*. Portanto, tais quais os ingredientes, folhas e temperos da cozinha sagrada, os utensílios, similarmente, estão predispostos a partir de um binômio sistematizado em dois lados opostos e harmônicos que os dividem em divindades quentes x divindades frias. As louças e outros utensílios são, assim, distribuídos de acordo com a simbologia binomial do quente/frio.

São entidades quentes os voduns *Onitá, Abesàn, Sogbô, Gú, Heviossô, Sakpatá e Elegbá*. Geralmente, simbolizam fogo e terra, dinâmicos (pelejadores) e temperamentais, até voláteis, como a maioria dos elementos quando convergidos à alta temperatura. Fazem parte do clã de voduns frios as divindades *Lissá, Aziri Tobossi, Tòkpádù*, representantes simbólicos da água e do ar. Possuem temperamento mais ameno do que os voduns quentes e são entidades que, em muitos

aspectos, simbolizam a origem da vida.

Os objetos feitos de vidro são considerados mais adequados para servir os voduns frios, já os quentes em vasilhas de cerâmica. Entretanto, o uso dos utensílios também está ligado ao gosto de algumas divindades. Por vezes, divindades femininas exigiam que seus pratos fossem arriados em peças de cristal. Outras gostavam que incluíssem adornos brilhantes e até tecidos às vasilhas, convertendo as louças em verdadeiras obras de artes. Isso remete ao pensamento de que as propriedades das vasilhas da cozinha sagrada não só refletem as características primordiais dos deuses aos quais elas servem, como também representam aspectos de sua personalidade, como orgulho, vaidade, paixão e até ostentação. Dessa forma, ao refletirmos sobre a cultura material (Pesez, 2005) da cozinha sagrada, fica evidente que cada móvel, utensílio, ferramenta e ingrediente encontrados pode falar muito sobre a própria organização dos hábitos cotidianos de seus praticantes e dizem também sobre seus próprios ícones. São, portanto, objetos pedagógicos posto que comunicam diversos ensinamentos.

Ao observar a dimensão espacial da roça *Xwe Ace Kpo Sohun* destacamos, inicialmente, a entrada que leva a uma garagem coberta parcialmente, desocupada a maior parte do dia, havendo ao longo dela algumas plantas, como espada de são jorge, roseiras, samambaias e outras. Geralmente, quando os visitantes chegam à roça, são recebidos na garagem e, depois de falar com o *Kpédjigàn* ou com mãe pequena, são levados para uma consulta no quartinho dos búzios. Lá eles recebem a indicação do tratamento mais adequado para sua aflição espiritual. Ali também ocorre a maior parte das amenidades sociais, como as conversas, os lanches da tarde, as refeições ou simplesmente os momentos de intervalo entre os rituais.

A garagem leva diretamente à porta de entrada da casa, onde está localizada a cozinha, não antes de passar pelas portas laterais de um banheiro e dois pequenos cômodos (quartinhos), onde são realizados alguns dos rituais da roça. No primeiro quarto fica uma mesa branca, algumas cadeiras e algumas imagens de voduns. Este cômodo serve, geralmente, para as consultas, onde Mãe Jokoloty realiza o jogo de búzios ou outras tarefas de aconselhamento e administração da casa. No segundo, fica o roncó,³ espaço sagrado onde ocorrem os assentamentos de santo e onde são feitos os recolhimentos dos neófitos para as cerimônias de *tasén* (Boris) e feitura de santo. Também é usado para abrigar um altar, chamado pelos integrantes da casa de Peji, que no rito do *candomblé* serve para colocar os fetiches e implementos rituais.

Logo depois do roncó é possível visualizar a porta da cozinha, que não é muito grande. Por isso, os animais são higienizados e tratados na parte externa em que há uma pia e um fogareiro à carvão e onde algumas comidas são feitas. Na entrada, ao lado da porta, há um fogão e um armário em cima de uma pia. Em frente, uma geladeira, um freezer e uma mesa. No outro lado da porta há um armário onde ficam mantimentos e alguns utensílios. As peças em barro, de madeira e de outros materiais rústicos ficam embaixo da pia. Por vezes, em ocasiões ritualísticas ou em dias festivos a mesa é coberta com uma toalha branca e as iguarias são servidas na área externa da casa. Ao final do corredor externo, percebe-se um barracão de porte médio, onde as festas e rituais públicos são realizados. Boa parte dos rituais internos ocorrem em frente ao Peji⁴, quase sempre sem a abertura ao público. Diferentemente desta cozinha, a casa da ilha possui uma cozinha bem ampla como passamos a descrever.

A cozinha da roça na ilha do Outeiro

Trata-se de uma roça consideravelmente maior que a anterior. Lá se verifica algumas espécies vegetais, tais como: ervas, pimentas, plantas para defumação, folhagens diversas para banhos, árvores frutíferas e uma pequena horta. Encontram-se, também, alguns animais, principalmente, aves. Na lateral direita da roça, há o roncó, onde fica o Peji, assim como na outra casa. A cozinha fica logo após o pátio e a sala de estar, respectivamente. Diferentemente da cozinha anteriormente descrita, esta tem sua arquitetura mais generosa, ambientes mais amplos e maiores funcionando,

³ Cômodo onde os iniciados passam seus períodos iniciáticos em reclusão.

⁴ Também conhecido por quarto de santo, espaço sagrado e de culto onde ficam resguardados os assentamentos dos Orixás dos filhos e filhas do terreiro.

portanto, como alternativa para os rituais que exigem mais contato com a natureza, já que a sede não contempla um espaço ao ar livre.

O fluxo de pessoas nas duas cozinhas é bem maior do que costuma ser nas cozinhas de uma família biológica. Mesmo havendo três senhoras responsáveis pela confecção dos alimentos, a Sedugán, a Donugán e a Dugán, outras pessoas sempre estão lá de prontidão nas tarefas complementares, a exemplo da compra de alimentos, lavagem da louça, limpeza dos animais que serão imolados e, por vezes, na ausência de alguma delas, na função de cozer os alimentos. Outras pessoas estão na cozinha porque ali também é lugar de conversas, de trocas de segredos, de risos, reuniões, momentos de descontração, lazer. É também lugar de cantar, espaço de aprender e ensinar sobre os voduns, sobre valores, a condição do homem e de suas relações em sociedade. Trata-se, portanto, de um espaço pedagógico por excelência uma vez que saberes são circulados e aprendizagens são vivenciadas.

Enquanto espaço educativo, nele também se aprende sobre a origem dos símbolos cultuados. Assim, enquanto a Donugán contava sobre como era problemático o serviço culinário dedicado a Nanã, ela relatava o mito de origem ligado à divindade anciã. Ao deixar fluir as memórias da cozinheira da roça *Xwe Ace Kpo Sohun*, ela relatou que:

[...] a Vodun Nanã é muito exigente no que vai vestir, comer e partilhar. Difícil de agradar! Tem uma forma certa de se fazer oferendas a ela. Como ela é idosa, costuma ser muito sábia, mas também é muito orgulhosa e conservadora, tal qual seus filhos de santo (Entrevista da Donugán, 2017).

A partir desse relato, é possível identificar um pouco das dificuldades enfrentadas pelos filhos de Nanã Buruku que, por ser um vodun elementar, reclama muito pelo retorno aos tempos passados. De todas as divindades, ela é a que mais reclama o pretérito e o regresso aos antigos costumes. Seus símbolos elementares são água e terra – a lama. Sua comida, geralmente, simboliza esse conservadorismo e saudosismo e, não diferentemente, os utensílios e ferramentas usados para a elaboração de seus pratos também seguem a mesma linha de austeridade, conservadorismo e retorno ao passado.

O candomblé, contudo, não se relaciona somente com a preservação da tradição afro-brasileira. Os sacerdotes savaluanos da roça *Xwe Ace Kpo Sohun* preocupam-se com questões ambientais, recorrentes em suas reuniões com outras comunidades religiosas de matriz afro. A preservação ecológica é tão evidente no universo alimentar, que eles vêm investindo em um modo de sobrevivência dos hábitos alimentares, buscando uma proximidade maior com os costumes culinários passados. Voltam-se, portanto, mais para uma comida artesanal, feita com menos tecnologia, com produtos hortifrúteis cultivados por eles próprios, criações de animais e outras ações que, segundo os filhos de santo, são pequenas, mas podem fazer a diferença no futuro. De acordo com Roberto Chagas (2014, p. 118):

[...] Acima dessa atitude 'ecologicamente correta', está a relação de respeito, de louvor e de reverência, alicerçada nos moldes da tradição africana em que o homem, apesar de estar inserido na sociedade moderna, ainda guarda o sentimento de docilidade para com a natureza. O meio urbano já não oferece os espaços de mata verde como era no passado, nesse contexto a adaptação se faz necessária para que a prática litúrgica da religião de matriz africana permaneça atuante e alcance seus propósitos (Chagas, 2014, p. 118).

O pensamento a respeito da sustentabilidade na roça demonstra sensível responsabilidade social e revela a existência de uma relação entre os símbolos do candomblé e a natureza, compreendidos aqui a partir da comida sagrada. Nesse sentido, retomamos o ponto central deste texto: a comida votiva como ato cultural que potencializa um processo pedagógico baseado, fundamentalmente, em uma educação da atenção (Ingold, 2010). Para este autor, o aprender se faz a partir do olhar, da percepção visual, do cuidado com os pormenores, nos interditos, ou seja, muito além de uma aprendizagem verbalizada, escrita ou intencionalmente transmitida. Ao traduzir essa

ideia, a sacerdotisa da casa explica:

[...] O negócio é olhar, ouvir com atenção e fazer da mesma forma, porque tudo vem com uma explicação, do mito, da cantiga, é segredo de família, a família Savalú. É claro que não somos mestres, professores, não temos os conhecimentos da escola, mas sabemos e estudamos, nos aprimoramos nas coisas dos voduns, na sabedoria dos antigos (Entrevista de Mãe Jokolosy, 5 mar. 2017).

A comida, dessa forma, permite mediar conhecimentos não somente nos momentos da partilha, pois o sistema de aprendizado que flui em seu entorno emerge bem antes do ato de comer, dando vazão ao processo de aprendizagem da cosmologia do sagrado. Além da relação analógica entre a substância de que são feitos os utensílios da cozinha e as particularidades sagradas dos santos, há cosmologia e ensinamentos em todos os âmbitos da cozinha sagrada: na receita, no preparo, na escolha dos ingredientes, na forma da exposição dos pratos e até na fisionomia do comer. Aprender sobre tais cosmologias faz parte da educação da roça, assim como ensinar por meio da comida e dos seus objetos.

É hábito dos savaluanos da roça *Xwe Ace Kpo Sohun* terem suas próprias louças, geralmente segundo os predicados de seus voduns protetores. No caso dos iniciados, as louças são de cerâmica ou esmaltadas para evitar o desperdício em material descartável, o que indica a introdução gradativa de uma consciência ecológica atrelada aos preceitos sagrados. Cada cardápio da comunidade savaluana é produzido envolto em um clima de cooperação, respeito, sacrifício, adoração e reconhecimento dos costumes afro-brasileiros.

A estética e a apresentação dos pratos são também um dos aspectos mais visíveis dessa cosmologia. Emitem não somente a ideia de respeito às propriedades mágicas, mas, sobretudo, do lugar que cada um ocupa nessa estrutura. A comida, o cheiro, o ambiente onde se come, o gosto e, inclusive, o servir, estão ligados à hierarquia dessa engrenagem religiosa. Além dos ingredientes e modos de preparo, os alimentos também são acompanhados por palavras mágicas responsáveis por sentimentos generosos, mas também podem conter pesares, rivalidades, pensamentos invejosos e conflituosos. Por isso, todo cuidado é pouco na confecção da comida de santo em função dos saberes que podem traduzir.

Para que os saberes culinários sejam mediados de forma correta e não ocorram prejuízos às prescrições da cultura alimentar em análise, é necessário colocar em prática uma educação disciplinada, como convém aos costumes do candomblé. Então, cabe à cozinha, em específico a cozinha de Axé, ser o espaço a que se designa, primordialmente, essa aprendizagem.

Cozinha de vodun: espaço de aprendizagens de múltiplos saberes

Uma vez que a palavra conhecimento é comumente identificada como ciência, instrução ou erudição, neste texto optamos pela expressão *saberes* “[...] associada à habilidade, sabedoria, experiência prática, incluindo, ainda, a própria palavra conhecimento”. Trata-se, assim, de um “[...] contraponto a uma perspectiva exclusivamente cognitiva, científica, erudita, formal ou escolar que a palavra conhecimento pode sugerir” (Albuquerque; Souza, 2016, p. 231-2). Desse modo, não estando submetida a processos de escolarização, a transmissão do saber não implica, necessariamente, a presença de um professor ou um gesto intencional de ensino podendo ser apreendido em diferenciados contextos de aprendizagens, a exemplo das práticas culinárias. A cozinha, em particular, configura-se como um espaço pedagógico por excelência e, nessa lógica, uma roça de candomblé, em si mesma, pode ser considerada como uma grande escola por onde perpassam uma multiplicidade de saberes. Mãe Jokolosy traduz em sua narrativa essa compreensão ao afirmar:

[...] O que fazemos aqui é mais ou menos o que os pedagogos fazem né? Na cozinha, tem eu, a *ekedjé* e o *kpédjigàn* que sempre estamos orientando. Então as meninas [senhoras da

cozinha] fazem, porque tem coisas, algumas coisas que elas não sabem, porque são novas [idade de santo], não sabem tudo e quando ensinamos elas têm que prestar atenção, não se repete, não se fica falando não, tem que olhar eu e os mais experientes fazer pra aprender, isso é amor pelo vodun, amor pelo candomblé, não se fica repetindo não (Entrevista de Mãe Jokolosy, 2017).

Dessa maneira, pode-se aprender muito em uma cozinha, não sendo necessário falar ou anotar. Basta ouvir, olhar, sentir, saborear ou experimentar. Segundo Sabbag (2014, p. 40), em uma cozinha afloram sentimentos como:

[...] Posteridade, emoção, satisfação, felicidade por estar ali em torno de uma mesa, com pratos simples ou rebuscados, rodeado de pessoas, familiares ou não. Esse é o espírito e conteúdo da gastronomia, que tem o poder de aproximar as pessoas, integrando o indivíduo ao meio.

Contudo, não apenas em torno da mesa as trocas acontecem, posto que:

[...] essa permuta começa a ocorrer antes mesmo de os pratos serem servidos. Isso porque o processo de preparação envolve os conhecimentos, as técnicas, costumes e regras na confecção do alimento e estes tornam-se um sistema de transmissão de conhecimento entre gerações e meios sociais (Sabbag, 2014, p. 40).

Conforme a autora, um aspecto importante dessa gramática culinária é a mesa que funciona como conector entre pessoas, gerador de muitos sentimentos e processos, seja quando serve aos desígnios do dia a dia ou, em particular, para cumprir com as obrigações e funções da alimentação sagrada. Assim, na mesa da cozinha ou na mesa do barracão é possível presenciar práticas educativas em que perpassam saberes sobre a postura corporal que o praticante deve empregar nos rituais, o comportamento dentro e fora da roça, as vestimentas e alimentos mais indicados segundo a condição de iniciação e a posição hierárquica ocupada na casa. Em longas conversas entre iniciados e os mais experientes, ou na simples observação do modo de agir dos mais velhos, o convívio à mesa proporciona momentos de grandes ensinamentos e aprendizagens. É assim que, “[...] em um almoço entre amigos comemos a comida quente e boa à volta da mesa, enquanto trocamos entre nós as mensagens. Sentimentos, evocações, ideias e valores da vida que nos dizemos uns aos outros através do que comemos” (Brandão, 2002, p. 20).

Sentar-se à mesa é, portanto, momento de grande significação, pois quase todas as ações de relevância na roça são ambientadas em torno dela. É na mesa que se põe os búzios; é nela também que se orienta para um trabalho, que se faz uma reunião, além, obviamente, das refeições que configuram momentos significativos de sociabilidade entre o grupo. É nesse sentido que, segundo Flandrin e Montanari (1998, p. 108), come-se

[...] para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também (e sobretudo) para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação.

Sentados à mesa, os filhos de santo falam sobre suas obrigações, sobre as inúmeras histórias que rondam suas divindades, seus mitos e sobre como servi-los da melhor forma que puderem. Entendida a comida como cultura, ao partilhar os alimentos eles também partilham seus planos, suas trajetórias de vida, angústias, alegrias e tantas outras experiências que os tornaram filhos e filhas de santo ou simplesmente adeptos da religião.

As reuniões à mesa, portanto, sempre são instigantes do ponto de vista pedagógico. Mãe Jokolosy, como educadora da roça, preserva o ato de sentar-se à mesa junto aos seus filhos para orientá-los nas tarefas mais corriqueiras. A sacerdotisa é habilidosa em explicar sobre a importância de uma vestimenta adequada, que esteja de acordo com os preceitos ritualísticos; sobre a conduta

moral-religiosa, que presume comportamentos e hábitos de acordo com o gênero, e a hierarquia a que se encontra o adepto. Ensina sobre o uso correto dos ingredientes, sobre como é crucial observar e pouco falar para servir os deuses, e, sobretudo, instrui a respeito da simbologia e dogmas existentes em uma cozinha sagrada.

Se a alimentação votiva é importante elo agregador dos hábitos e costumes da população afro religiosa, o candomblé permite a contínua renovação desses hábitos alimentares. Portanto, a mesa possui dupla valorização, pois além de abrigar a função de aparato para a alimentação, também serve de diversas maneiras numa roça de candomblé. Ela é, assim, espaço pedagógico de aconselhamento, local onde muitos *Pejis* (altares) são erguidos; é também usada para o planejamento dos eventos e reuniões, bem como de suporte para o preparo dos ingredientes e alimentos.

Conforme os depoimentos da sacerdotisa, grandes banquetes são degustados, resultando no estreitamento das relações sociais e no reforçamento da coletividade. Entretanto, como espaço ritualístico de partilha alimentar, a mesa não configura, exatamente, um aspecto da cultura africana. Isso porque grande parte dos hábitos alimentares das variadas etnias africanas, anteriores à diáspora, eram cultivados ao longo de uma tradição de comer sentados ao chão. Tal costume de uso da mesa vem exprimir muito mais uma lógica da antiga tradição europeia, do que africana. Portanto, sentar-se à mesa em uma roça de candomblé *Jeje Savalú* representa uma de tantas ressignificações vivenciadas em uma cozinha de santo, como também é chamada.

Como espaço educativo, na cozinha de uma roça aprende-se muito além de receitas estabelecidas. Pautando-se em uma epistemologia da sensibilidade, nesse processo é importante considerar que:

[...] A receptividade sensorial também intervém: mais que o tempo teórico de cozimento indicado na receita, o que informa sobre a evolução do cozimento e sobre a necessidade de aumentar ou diminuir o calor é o cheiro que vem do forno (Giard, 2009, p. 219).

A comida pode, portanto, nos dizer sobre hábitos, costumes e os gostos de um determinado grupo, além de informar sobre como esses saberes são transmitidos e de que forma eles se apresentam no cotidiano. Certo dia, enquanto duas senhoras da cozinha estavam depenando e preparando os axés,⁵ a outra fazia os acassás⁶ e uma delas deixou que um copo caísse no chão. No mesmo momento, um curioso ritual foi descrito por elas em silêncio, só com olhares. Rapidamente, Mãe pequena repreendeu com o olhar os risos e falas pela cozinha. Enquanto isso, uma das filhas correu para pegar um preparado de aguardente e mel e jogar no local. Somente depois de uma prece feita e uma repreenda à entidade bagunceira, elas voltaram a falar e explicaram o sentido do pequeno ritual. Segundo Mãe pequena,

[...] quando algo cai e quebra, temos que ter cuidado, pode ser 'quizila'. Então é sempre bom ter a mão um 'quebra quizila', podendo nesse caso usar sal grosso, mas se tiver suspeita de traquinagem, de divindade criança, então é melhor o mel e aguardente pra acalmar. Pegar e jogar fora sem usar o 'quebra quizila' pode trazer má sorte e até doenças, não se brinca com essas coisas. Tem gente que fica anos e anos com quizila e não sabe por que (Mãe Pequena, entrevista, 2017).

Fundada em uma *episteme* particular, a prática educativa experimentada no espaço da cozinha transcende à lógica racional e escolar uma vez que se define pela capacidade de olhar, interpretar gestos e calar quando necessário. Portanto, exige certa dosagem de sensibilidade e

5 Segundo Correia (2020), após o sacrifício dos animais, realizado pelo babalorixá e com o auxílio de alguns filhos-de-santo da casa (todos homens), foi feita a separação das partes que são oferecidas imediatamente aos orixás, como patas, cabeça e vísceras (denominadas de axés).

6 Segundo Mãe Jokolosy, o acassá representa o corpo de um ser e simboliza o maior significado que uma vida pode ter: a própria vida e por ser o grande elemento apaziguador, que arranca os males dos seres humanos, tornou-se a comida predileta de todos os orixás.

respeito à hierarquia. Noções de respeito aos mais experientes (os mais velhos na cabeça do santo), pontualidade, comprometimento e responsabilidade com as suas tradições são ensinamentos diários em uma cozinha de santo, detalhes de uma pedagogia do cotidiano fincada no fazer.

Os ensinamentos sobre intolerância religiosa também compõem a pauta da cozinha, geralmente, quando os filhos de santo precisam tomar decisões a respeito de manifestações, militância afro religiosa, ou mesmo em comemoração por alguma conquista para a as religiões de matriz afro. A mãe Jokolosy convoca sacerdotes de outras comunidades para, durante uma boa refeição, deliberar sobre tais decisões. Mãe Jokolosy afirma que, nessas ocasiões, escolher para a refeição ingredientes apropriados proporciona aos voduns mais sintonia com a luta a ser travada. Segundo ela, é preciso está conectado com o pensamento da vitória a que se quer obter. Por isso, durante a ingestão da comida, deve-se mentalizar os objetivos a conquistar para que os voduns estejam mais empenhados no propósito a ser alcançado. O alimento, segundo relata a matriarca da roça,

[...] é tudo, pois serve para equilibrar o corpo e a mente; nutre o corpo e energiza o espírito, o corpo não alimentado não tem forças para sustentar o vodun, [que estando] fraco não poderá cumprir com suas obrigações, por isso comida é tudo, é vida é alimento para as boas soluções. Santo fraco não traz energia, os trabalhos não acontecem. Todos os filhos da casa sabem que quando estão incorporados não se alimentam, porque seus voduns de cabeça já estão alimentados, mas após as obrigações a alimentação é fundamental, é a primeira coisa que se faz (Entrevista de Mãe Jokolosy, 15 abr. 2017).

De modo análogo a uma sala de aula, a cozinha de uma roça possui uma logística e estrutura que favorece a aprendizagem. As tarefas possuem horários, os ensinamentos têm uma ordem e são transmitidos sempre daqueles com maior experiência para os que estão iniciando o aprendizado. Ao refletir sobre a dimensão educativa dos espaços religiosos, Brandão nos lembra que:

[...] Tal como a educação, a religião é um território de trocas de bens, de serviços e de significados entre as pessoas. Tal como as da educação, as agências culturais de trabalho religioso envolvem hierarquias, distribuição desigual do poder, inclusões e exclusões, rotinas, programas de formação seriada de pessoal e diferentes estilos de trabalhos cotidianos (Brandão, 2002, p. 152).

Como em todo processo pedagógico, no cotidiano da cozinha filhas e filhos de santo, recentemente iniciados, podem ser avaliados no decorrer de seus afazeres não somente pelos mais velhos, mas, sobretudo, por seus Voduns de cabeça. Nesse momento, alguns testes são feitos para que os iniciados saibam quais preceitos seguirão pelo resto de suas vidas. Outro teste comumente aplicado está relacionado à compreensão de que cada cargo possui um lugar de poder e responsabilidade com o restante. Portanto, esses filhos iniciados devem reconhecer seus postos na hierarquia da casa, sendo que, durante os afazeres na cozinha, eles se tornam auxiliares em tarefas mais simples como: picar temperos, lavar louças, pegar objetos, bater massas, dentre outras.

No âmbito de uma pedagogia do silêncio, os filhos de santo aprendem logo cedo que, ao cozinhar, não se deve falar, a não ser que seja interpelado por seu superior. Aprendem também que mesmo podendo anotar em seus caderninhos ou registrar com os aparelhos celulares, em um dado momento lhes será cobrado o aprendizado e então não lhe será permitido olhar as anotações e registros, pois mostrar prontamente uma lição aprendida *de cor* significa dizer que o aprendiz leva com seriedade, amor e respeito a vocação religiosa.

Outra peculiaridade do processo educativo desenvolvido na cozinha de santo são os *segredos*, algo que chama atenção pois permeia boa parte das relações existentes nesse espaço. O segredo, de certa forma, é uma moeda de troca, uma forma de barganha ou uma forma micro de exercer o poder, afinal o aprendizado na cozinha está longe de ser democrático. Pelo contrário, atinge-se a experiência e maturação, o reconhecimento junto à roça à medida que se detém, paulatinamente,

a revelação de alguns segredos. E, se a revelação de segredos significa a conquista de um lugar proeminente junto à comunidade, não o obter ou não o merecer significa, na mesma proporção, esquecimento e vergonha por não estar apto à vontade de seu *vodun*. O segredo, nesse caso, pode ser a resposta de uma simples receita, ou uma filosofia de vida, algo vivenciado há muito tempo, tornado uma tradição, um ensinamento, uma condição para exercer profundamente o sacerdócio. Ao refletir sobre o segredo, a sacerdotisa e matriarca da roça, testemunha que:

[...] Os antigos preservavam muito esse segredo do sagrado e eles acabavam, mesmo com as outras coisas do cotidiano, eles acabavam ensinando pra aquela pessoa que eles recebiam aquela intuição. Por exemplo: Uma matriarca, ela é da casa, tem uma função, iam e ensinavam pra ela, mas ela não tinha permissão de ensinar pros outros, acontecia muito isso [...]. Mas, o saber não se perdia não, só que não pode ir chegando e falando tudo pra pessoa, em algumas casas o saber se perdia, mas não aqui, mas a gente não pode ir falando tudo que nos é passado pelos voduns (Mãe Jokolosy, Entrevista, 5 mar. 2017).

Segundo Gàniyakú Jokolosy, o conhecimento sobre os segredos da tradição *Jeje Savalú* varia de casa para casa. Em sua casa, esses conhecimentos são repassados ao seu neto o Kpédjigàn Hunsijé (Aldryn), possível herdeiro da liderança da roça. Com muitos anos de experiência de cultos afro religiosos, a sacerdotisa Jokolosy vem desenvolvendo importante trabalho à frente da roça *Xwe Ace Kpo Sohun Jeje Savalú*. Respeitada pela sua militância religiosa, galgou importante lugar junto à comunidade do candomblé de Belém e municípios vizinhos. É reconhecida por seu jeito humilde, simplicidade no trato, acolhimento e respeito pela religião.

Jokolosy desenvolve suas funções na casa juntamente com os adeptos da comunidade e faz questão de ela própria orientar e supervisionar os serviços, principalmente, aqueles que estão ligados aos processos da rotina da cozinha, como a preparação e escolha dos ingredientes utilizados nos ebós.⁷ Pode ser uma oferenda votiva ou um “[...] sacrifício de limpeza ou descarrego. Nesse caso, serve para transferir para alimentos e animais sacrificados certos males que estão no corpo da pessoa” (Prandi, 1991, p. 245). Como sacerdotisa, também divide seu tempo em tarefas como o atendimento aos adeptos através das defumações, banhos, jogo de búzios, “[...] importante meio de contato com o vodun (orixá), um oráculo feito de conchas” (Braga, 1988; Prandi, 2004), pois, no processo de feitura da filha ou filho de santo, os búzios determinam os seus deveres e proibições. Além de supervisionar a montagem e preparo das oferendas aos voduns, a sacerdotisa faz questão de, pessoalmente, fazer o lebalilé, mistura de farofa de dendê, mel, cachaça, azeite de oliva e água para o despacho da porta.

É também da Gàniyakú Jokolosy, da Mèhùnàn Nalva,⁸ juntamente com o Kpédjigàn Hunsijé⁹ a responsabilidade de informar sobre a agenda de atribuições da semana a cada filho da casa, tarefa, segundo ela, bem mais flexível hoje por conta do uso de e-mails e dos grupos e comunidades de celulares que ela, sistematicamente, organiza. Assim como em qualquer espaço que se destine ao aprendizado, na cozinha, as tarefas possuem um calendário e horários a serem cumpridos.

Kpédjigàn Hunsijé, quando questionado sobre a *disciplinarização* dos filhos da casa visando a observância de tais compromissos, principalmente, aqueles relacionados à cozinha, explicou, através do ensinamento que ele acabara de transmitir a uma das senhoras da cozinha, sobre a existência de elementos sincréticos na organização de alguns rituais e da própria comida. Para o sacerdote, a casa de santo

[...] é como se fosse uma escola. É dada certas explicações que faz surgir dúvidas e perguntas, gerando então uma nova aula, um novo aprendizado. Em outros *terreiros esse sincretismo é*

7 Ebós são as oferendas no candomblé que visam corrigir várias limitações na vida de um ser humano, como: saúde, amor, prosperidade, trabalho profissional, equilíbrio, harmonia familiar, entre outras.

8 Cargo feminino e o masculino da segunda pessoa mais velha(o) no vodun na casa, são também conhecidos como Mãe/Pai pequeno (Sousa Júnior, 2009).

9 Cargo masculino de extrema importância na casa, por se tratar de um cargo de confiança; é ele que zela pelo Peji dos voduns.

mais forte. Aqui não! Nós gostamos mesmo é de preservar a tradição, de antes mesmo da escravidão, a própria da África sabe? Então, e por aqui não ter tanto, surge a dúvida neles (os filhos de santo) do porquê não tem. Então é explicado a eles (Entrevista de Kpédjigàn Hunsijé, 18 mar. 2017).

A consciência da existência de um processo educativo é marcante em sua fala talvez pela própria formação que o Kpédjigàn possui. Graduando em pedagogia, isso lhe permite perceber com mais clareza o aprendizado recebido e ministrado. Dessa forma, a comparação com uma sala de aula lhe parece bem razoável e até natural.

No rol dos saberes apreendidos no universo da cozinha votiva, ao manusear os alimentos, os filhos de santo aprendem a problematizar a respeito de sua origem, sobre os mitos que os cercam, as transformações que sofreram tais iguarias, os preceitos e quizilas, a questão do gosto e preferências que cada vodum tem em relação a um ou outro alimento, sendo esclarecidos, inclusive, sobre a historicidade desses hábitos alimentares, assim como sobre seu processo de mestiçagem. A cozinha, dessa forma, passa de simples espaço à mediadora do próprio conhecimento, haja vista que este se processa centralmente nela e se utiliza das experiências e aprendizados como meio de articulação entre os sujeitos e a cultura da qual eles se apropriam.

Um exemplo dessa relação entre o cozinhar e o aprender está na própria fala do filho de santo que, ao explicar sobre o sincretismo aos seus irmãos em período iniciático dos primeiros trinta dias, acaba por lhes educar sobre a realidade mestiça das religiões de matriz afro e sobre a constatação de que cada casa age de forma diferenciada quando consciente dessa ação sincrética. Umas se adaptando e outras buscando, nessa realidade, a resistência dos hábitos culturais praticados por seus ancestrais. Então, quando o Kpédjigàn Hunsijé afirma que a experiência gera a formulação de questionamentos e que esses, por sua vez, geram outros aprendizados, é evidente que tal processo pedagógico tem como fio condutor a própria experiência. O saber da experiência é, assim, um saber que “[...] se adquire no modo como alguém vai respondendo ao que lhe vai acontecendo ao longo da vida e no modo como vamos dando sentido ao acontecer do que nos acontece” (Bondía, 2002, p. 27).

Ao adentrarmos o universo das experiências e fazeres da cozinha de santo, é possível perceber que o Kpédjigàn Hunsijé, a Mèhùnàn Nalva e a Gànnyakú Jokolosy apresentam uma nítida estrutura educativa onde cada integrante apoia os afazeres do outro, porém cada um dentro da sua própria função. Tudo para conquistar uma relação harmoniosa entre os filhos de santo e seus voduns que se materializa na partilha dos alimentos entre os filhos e suas divindades. É por isso que, segundo Alvarenga (2017, p. 3-4):

[...] A comida que é preparada para os rituais é, também, uma forma de cuidar das pessoas e dos Orixás. Através de rituais como os *ebós* e os *boris*, por exemplo, fortalecemos os vínculos com nossas divindades e tratamos de enfermidades e problemas dos mais diversos. Dentro da cozinha da roça, enquanto trabalham, os filhos e filhas de santo contam histórias, riem, brincam e aprendem [...]. Não somente porque comer era importante, afinal, estamos entrando em um universo onde pessoas, animais e objetos comem, produzem relações e interação.

Dessa maneira, a comida de santo, ou de Vodum, simboliza um elo, uma forma de garantir que a divindade esteja sempre em contato com seus devotos, a partir do jejum, da partilha dos alimentos, dos conhecimentos absorvidos e, sobretudo, das sensações obtidas com o ato de comer.

Conclusão ou considerações finais

Neste texto procuramos mostrar como por meio da cozinha de santo vivencia-se um processo educativo perpassado por uma diversidade de saberes. Os saberes da cozinha votiva são transmitidos, primordialmente, pelas filhas de santo, reconhecidas, neste texto, como educadoras

e herdeiras da tradição cultural alimentar afro religiosa.

Na pedagogia da cozinha, cabe ressaltar que boa parte dos conhecimentos descritos pelos filhos de Mãe Jokolosy, não vieram de teorias científicas ou dos conteúdos desenvolvidos em espaços escolares ou centros universitários, apesar de que a matriarca exige de seus filhos mais jovens que continuem seus estudos formais para que, assim, tenham mais oportunidades na vida. Para ela, esses conhecimentos expressam toda a fecundidade dos saberes culturais afro religiosos, oriundos de uma educação outra, e que ela descreve comparando ao trabalho do pedagogo.

Com base em uma concepção ampliada de educação, que a entende como prática cultural presente em diversos espaços e momentos da vida e não apenas no espaço escolar, procuramos mostrar que a comida de santo também é importante mediadora de saberes uma vez que, no ato de se reunir para comer, uma série de ensinamentos são partilhados fazendo dele uma prática educativa.

A importância da aprendizagem, em seu sentido amplo, conforme descrita pela sacerdotisa Jokolosy, remete ao antropólogo Tim Ingold (1995, 2010), que propõe a noção de cultura como habilidade e de aprendizagem como educação da atenção. Ingold (2010) não nega a escrita e a oralidade, apenas sinaliza para a importância de renunciar aos métodos tradicionais, principalmente quando a cultura em questão se mantém viva através dos gestos, do simbolismo corporal e, sobretudo, do fazer com atenção, como é o caso das culturas de roça.

Mãe Jokolosy manifesta em seus depoimentos a consciência de seu papel como educadora a serviço da tradição cultural do candomblé savaluanos, bem como a percepção de que esse papel implica uma visão mais abrangente de educação, que considere o processo educativo como uma prática cultural não estática e onde aquele que educa não deixa de exercer o papel de educando.

Procuramos mostrar que muitos saberes que caracterizam a vivência na roça são apreendidos por meio das práticas culinárias, entendidas como práticas educativas. A esse respeito, Mãe pequena conta que a primeira lição que um iniciado aprende é prezar a humildade e respeitar os mais velhos e a forma que isso lhe é ensinado vem por meio da comida. Trancado em um quarto, o iniciado não pode fazer nada sem ajuda de outrem. Tem que ser limpo, ter os cabelos raspados, não pode comer sozinho e nem mesmo escolher seus horários de alimentação. Tudo isso para que ele aprenda que ninguém é autossuficiente e que até o mais insignificante ser é necessário para sua sobrevivência. O iniciado, quando alimentado por um dos irmãos de santo, passa à condição de seu filho e renasce para uma outra vida. Seus primeiros fundamentos emergem de um simples ato biológico, o ato de comer, mas ganha amplas proporções quando refletidos a partir dos significados dessas ações.

A pesquisa mostrou que nem sempre os educandos savaluanos são conscientes do processo educativo a que são submetidos, mas mesmo sem a consciência do objetivo a que se propõe, o aprendizado ocorre. A proximidade com o cotidiano da cozinha da casa *Xwe Ace Kpo Sohun* não apenas confirma que a culinária votiva é permeada de saberes, como permite visualizar um complexo e peculiar processo educacional que emerge da feita dos alimentos. Evidencia, fundamentalmente, que estes não são apenas bons para alimentar e nutrir, mas também para significar, simbolizar e educar.

Referências

ALBUQUERQUE, Maria Betânia B.; SOUSA, Márcio Barradas. Saberes Culturais. In: ALBUQUERQUE, Gerson Rodrigues de, PACHECO, Agenor Sarraf (Orgs.). **Uwakürü**: dicionário analítico. Rio Branco: NEPAN Editora, 2016. pp. 230-250.

ALVARENGA, Marcos Junior Santos de. **Cozinha também é lugar de magia**: alimentação, aprendizado e cozinha de um terreiro de Candomblé. 2017. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Nacional de Brasília, Brasília, 2017.

BONDÍA, Jorge L. Notas sobre experiência e o saber de experiência. **Revista Brasileira de**

Educação, Rio de Janeiro, n. 19, p. 20-28. 2002. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-24782002000100003>. Acesso em: 15 jan. 2020.

BRAGA, Júlio Santana. **O jogo de búzios: um estudo da adivinhação no candomblé**. São Paulo: Brasiliense, 1988.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **A educação como cultura**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1985.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **A educação como cultura**. Campinas: Mercado de Letras, 2002.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização material e capitalismo**. Lisboa: Cosmos, 1970.

CHAGAS, Manoel Roberto Ferreira. **O sagrado ecológico: relação entre o homem e a natureza no candomblé Jeje Savalú em Belém do Pará**. 2014. Dissertação (Mestrado em Ciências da Religião) - Universidade do Estado do Pará, Belém, 2014.

CORREIA, Bruno Celso Vilela. **Comida de Candomblé e cozinha contemporânea: as transações das formas de comer nos terreiros de Candomblé e nos espaços de alimentação em Recife**. 2020. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Universitat de Barcelona, Barcelona, 2020. Disponível em: <https://www.tdx.cat/handle/10803/671890#page=1>. Acesso em: 15 set 2023.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (eds.). **História da alimentação**. Trad. Guilherme João de Freitas Teixeira e Luciano Vieira Machado. São Paulo: Estação liberdade, 1998. p. 611-624.

FONSECA, Thaís N. L. História da Educação e história cultural. *In*: VEIGA, Cynthia G.; FONSECA, Thaís N. L. (Orgs.). **História e historiografia da educação no Brasil**. Belo Horizonte: Autêntica, 2003. p. 43-75.

GIARD, Luce. Cozinhar. *In*: CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar**. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2009. p. 211-233.

GRUZINSKI, Serge. **O pensamento mestiço**. Tradução de Rosa Freire d'Aguiar. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

GRUZINSKI, Serge. **A colonização do imaginário: Sociedades indígenas e ocidentalização no México espanhol, séculos XVI-XVIII**. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

INGOLD, Tim. Humanidade e animalidade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 10, n. 28, p. 39-54, 1995.

INGOLD, Tim. Da transmissão de representações à educação da atenção. **Educação**, Porto Alegre, v. 33, n. 1, p. 6-25, 2010. Disponível em: <http://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/faced/article/view/6777>. Acesso em: 11 ago. 2017.

LODY, Raul G. M. Alimentação ritual. **Ciência & Trópico**, [s. l], v. 5, n. 1, 1977. Disponível em: <https://periodicos.fundaj.gov.br/CIC/article/view/176>. Acesso em: 16 set. 2023.

LODY, Raul. **Santo também come**. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC, 2013.

MOTA NETO, João Colares da. **A educação no cotidiano do terreiro: Saberes e práticas culturais**

do Tambor de Mina na Amazônia. 2008. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade do Estado do Pará, Belém, 2008.

PESEZ, Jean-Marie. História da cultura material. *In*: LE GOFF, Jacques. **A história nova**. Tradução de Eduardo Brandão. São Paulo: Martins Fontes, 2005. pp. 237-85.

PRANDI, Reginaldo. Nas pegadas dos voduns. **Afro-Ásia**, Salvador, n. 19-20, 1997. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/afroasia/article/view/20950>. Acesso em: 16 set. 2023.

PRANDI, Reginaldo. O Brasil com axé: candomblé e umbanda no mercado religioso. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 18, n. 52, p. 223-238, 2004. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ea/v18n52/a15v1852.pdf>. Acesso em: 5 out. 2017.

PRANDI, Reginaldo. **Os candomblés de São Paulo**. São Paulo: Hucitec, 1991.

SABBAG, Pércia Helena. **Fotografia gastronômica: um convite a “comer com os olhos”**. 2014. Dissertação (Mestrado em Comunicação) - Universidade Paulista, São Paulo, 2014. Disponível em: <https://repositorio.unip.br/dissertacoes-teses-programa-de-pos-graduacao-stricto-sensu-em-comunicacao/fotografia-gastronomica-um-convite-a-comer-com-os-olhos/>. Acesso em: 5 out. 2022.

SOUSA JÚNIOR, Wilson Caetano de. **O banquete sagrado: notas sobre os ‘de comer’ em terreiro de candomblé**. Salvador: Atalho, 2009.

Recebido em 18 de dezembro de 2023.

Aceito em 23 de fevereiro de 2024.