

POR UMA PEDAGOGIA ALIMENTAR - SABORES CULTURAIS E SABERES ANCESTRAIS

Políticas Públicas e Projetos para Amazônia: Desafios, Sustentabilidades e Perspectivas, 1^a edição, de 21/06/2023 a 23/06/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-044-1

MENEGON; Valdenia Guimarães e Silva ¹, SANTOS; Fernando Salazar dos², DOURADO; Geyciele Quezia Silva ³, OLIVEIRA; Ronald Lopes de⁴

RESUMO

O presente trabalho trata-se de uma revisão da literatura, abordando a questão educacional para além dos espaços escolares, tendo como ponto de partida a filosofia africana e suas manifestações na cultura alimentar. Ao longo do processo histórico, a pluralização do Outro construiu e disseminou saberes através de diferentes rotas e territórios, levando em consideração suas próprias vivências. Desse modo, enquanto espaço de divulgação de conhecimento, a escola é apenas um deles, sendo considerada como o lugar por excelência de disseminação da ciência e da informação. No entanto, o processo educacional se concretiza em variados lugares de socialização. O terreiro, o quilombo, a escola de samba, a associação de moradores, a roda de capoeira, são lugares em que os saberes ancestrais são transmitidos para os mais jovens. Os processos educacionais construídos nesses lugares, carregam em si, o sentimento de libertação de um povo, a manutenção das suas memórias, bem como procedimentos políticos pedagógicos que alicerçam as resistências através da perspectiva da coletividade, de modo especial, presentes nos quilombos e nos terreiros de Umbanda, Candomblé e Terecô. Nos terreiros de religiões afro-indígenas, a vida é organizada a partir de perspectivas baseadas no formato da circularidade que rompe com os princípios da colonialidade. As pedagogias ali desenvolvidas, que estão presentes na cozinha, na roça, na pesca, nos ritmos e nos encantamentos refletem a formação e a (re)existência das identidades do povo negro e indígena presente nesses locais. As maneiras como são desenvolvidas as relações com o sagrado, com a ancestralidade, com o meio social e com a natureza apontam diretrizes de um currículo que está para além da formalidade, já que se forja no entrelaçamento entre a comunidade, a história, a memória e o modo como os saberes são construídos, disseminados e consumidos. A produção e circulação de uma ética de terreiro e do quilombo, mantêm relações estreitas entre a África e o Brasil, sociedade transatlântica aqui constituída e que fala o pretuguês. A cozinha de um terreiro também é um território sagrado de produção e disseminação do saber. Além das receitas que são produzidas, também se elabora sobre higiene, composição dos alimentos, sabores, arranjos de pratos simbólicos e histórias das ancestralidades. Aos cuidados de uma “labassê”^[1], os segredos dos sabores e as oferendas são clivados na comida do orixá que alimentam a comunidade. Como princípio gerador, é a mulher quem traz vida, quem gesta e potencializa sua comunidade, sendo responsável pela preparação dos alimentos que sustentam e mantêm todas as pessoas em movimento, portanto, é uma escola. Ainda que não oficializadas, esses territórios mantêm-se como legados que são passados de geração em geração, atribuindo aos que aprendem a manutenção de uma cultura que resiste cotidianamente. São também nas sessões de cura, que são trabalhadas a ideia de saúde para além do corpo. A conexão entre o físico e o orí se realiza pela música, dança, gestualidade, rituais que expressam saberes culturais de tempos imemoriais. Se a cabeça não está bem, o corpo há de padecer. Os chás, as garrafadas, as rezas fazem parte de rituais que conectam as pessoas com seus orixás e sensibilidades coletivas em constante retorno para dentro de si mesmo. Essas manifestações se apresentam como escolas de vida, se constituindo como manifestação de um povo que vive na diáspora, mas que se mantém conectado ao

¹ Grupo de Pesquisa Ativista Audre Lorde / Instituto Valdenia Menegon, valdeniasilvas@gmail.com

² Centro Universitário De Ciências e Tecnologias Do Maranhão/UNIFACEMA, salazardossantos4@gmail.com

³ Centro Universitário De Ciências e Tecnologias Do Maranhão/Instituto Valdenia Menegon / Grupo de Pesquisa Ativista Audre Lorde, queziadourado6@gmail.com

⁴ Universidade Estadual do Rio de Janeiro, Grupo de Pesquisa Ativista Audre Lorde, ronald.lopes80@gmail.com

desvanecimento da demanda através das singularidades que o constitui. E no orí que se mantém presente a memória coletiva do significante materno aportada nos corpos negros que, apesar do racismo, do colonialismo, do imperialismo e do patriarcado, se mantém como sujeito de desejo. O quilombo ressignificado é território feminino corporal, isto é, cada corpo é um quilombo. Referências GONZALEZ, Lélia. Por um feminismo afro-latino-americano. RIOS, Flavia; LIMA, Márcia (Orgs.). São Paulo, Zahar, 2020. mai-jun 2003, 3-7 MENASCHE R, MACIEL ME. Alimentação e cultura, identidade e cidadania. Rev Democ Viva. Especial Segurança Alimentar 16. Rio de Janeiro: Ibase; MIRANDA, Danilo Santos, CORNELLI, Gabriele (orgs). Cultura e alimentação: saberes alimentares e sabores culturais. São Paulo: SESC, 2007. SOMÉ, Sobonfu. O Espírito da Intimidade. Ensinamentos Ancestrais Africanos sobre maneiras de se relacionar. Traduzido por Deborah Weinberg. 2^a. edição. São Paulo: Editora Odysseus. 2007 VERTHEIN, U.; VÁZQUEZ-MEDINA, A. Os territórios do comer. Cult. Revista Brasileira de Cultura, São Paulo, ano 18, n. 198, pp. 26-29, fev. 2015. ^[1] do ioruba - que significa “senhora que cozinha”, aquela que se responsabiliza pelos orixás

PALAVRAS-CHAVE: cultura, ancestralidade, alimentos, pedagogia

¹ Grupo de Pesquisa Ativista Audre Lorde / Instituto Valdenia Menegon, valdeniasilvas@gmail.com

² Centro Universitário De Ciências e Tecnologias Do Maranhão/UNIFACEMA, salazardossantos4@gmail.com

³ Centro Universitário De Ciências e Tecnologias Do Maranhão/Instituto Valdenia Menegon / Grupo de Pesquisa Ativista Audre Lorde, queziadourado6@gmail.com

⁴ Universidade Estadual do Rio de Janeiro, Grupo de Pesquisa Ativista Audre Lorde, ronald.lopes80@gmail.com