



PROFHISTÓRIA

MESTRADO PROFISSIONAL
EM ENSINO DE HISTÓRIA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO – UFMA

GILMARY FAÇANHA MARTINS

**A ANCESTRALIDADE VAI À MESA – AS COMIDAS DE TERREIROS
ENSINANDO HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA POR MEIO DOS PRATOS**

São Luís – MA
Fevereiro/2026



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
MESTRADO PROFISSIONAL EM ENSINO DE HISTÓRIA
PROFHISTÓRIA

GILMARY FAÇANHA MARTINS

A ANCESTRALIDADE VAI À MESA – AS COMIDAS DE TERREIROS
ENSINANDO HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA POR MEIO DOS PRATOS

Dissertação apresentada ao Mestrado Profissional em Ensino de História – PROFHISTÓRIA/UFMA, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre.

Área de Concentração: Ensino de História

Linha de Pesquisa: Saberes históricos em diferentes espaços de memórias.

Orientador: Prof. Dr. Acildo Leite da Silva

São Luís – MA
Fevereiro/2026

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a). Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

Façanha Martins, Gilmary Façanha Martins.

A ANCESTRALIDADE VAI À MESA: AS COMIDAS DE TERREIROS ENSINANDO HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA POR MEIO DOS PRATOS / Gilmary Façanha Martins - 2026. 236 p.

Orientador(a): Acildo Leite da Silva da Silva. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-graduação em Ensino de História/cch, Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2026.

1. Ensino de História. 2. Culinária. 3. Cozinha Ancestral. 4. Religiões de Matriz Africana.

GILMARY FAÇANHA MARTINS

**A ANCESTRALIDADE VAI À MESA – AS COMIDAS DE TERREIROS ENSINANDO
HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA POR MEIO DOS PRATOS**

Dissertação apresentada ao Mestrado Profissional
em Ensino de História –
PROFHISTÓRIA/UFMA, como requisito parcial
para a obtenção do título de Mestre.

Aprovada em 29/05/2026

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Acildo Leite da Silva
(Orientador)
PROFHISTÓRIA – Universidade Federal do Maranhão – UFMA

Profa. Dra. Cristiane Pinheiro Santos Jacinto
(1º Examinador/a)
IFMA – Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Maranhão

Profa. Dra. Delcineide Maria Ferreira Segadilha
(2º Examinador/a)
PPGE – Universidade Federal do Maranhão – UFMA

À resistência dos povos de matrizes africanas, que, apesar da violência do racismo religioso que atacam terreiros e corpos, continuam a plantar amor e colher *Axé* Aos que tombaram e aos que se levantam todos os dias, a minha reverência.

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos Orixás, pela permissão e benção nesta pesquisa.

A minha mãe Mary Cristina Façanha Martins, por ser a maior incentivadora de minha educação.

A Kênia Andréa Rodrigues, pelo apoio, incentivo e paciência ao longo dessa trajetória.

Aos meus filhos Laíse, Lucas e Emanuele, pelas cobranças, torcida e apoio técnico, para os quais dedico essa conquista.

Ao Prof. Dr. Acildo Leite da Silva, pela partilha do seu conhecimento, pelas leituras atentas ao meu trabalho e profissionalismo durante a orientação dessa pesquisa.

À Prof.^a Ma. Luiza Carvalho de Oliveira, pela coorientação, desde o início, pelas leituras críticas e correções deste trabalho sem o qual essa dissertação não sairia.

À Prof.^a Dr.^a Maria José dos Santos e ao Prof. Dr. Rosenverck Estrela, por fazer parte da minha banca de Qualificação e pelas valorosas contribuições a esta pesquisa.

Ao Prof. Dr. Raimundo Inacio Souza Araujo, coordenador do Profhistoria /UFMA, pela amizade e paciência.

Agradeço, em especial, ao babalorixá – Vodunon Pai Airton Gouveia e a Mãe Aíla Gouveia, líderes espirituais do terreiro *Ilê Axé Ogum Sogbô*, por abrir as portas do seu terreiro e compartilhar parte do seu sagrado conhecimento, sem os quais essa pesquisa não seria possível e ao Pai Adriano de *Ogum* (Ejéomin) por intermediar esse encontro e por suas colaborações dentro do tema.

Aos/às meus/minhas amigos/as e colegas professores/as do Liceu Maranhense e do IFMA por compartilhar ideias, conhecimentos e orientações que contribuíram para a concretização desse projeto de mestrado.

Aos/às meus/minhas colegas da turma 2024, melhor parte do Mestrado! Agradeço a acolhida, o apoio e a amizade em todas as horas, que contribuíram para que esta caminhada se tornasse possível e menos árdua. Agradeço imensamente a todos e todas! Vocês são seres humanos incríveis e muito especiais.

À Universidade Federal do Maranhão, por me abrir suas portas, mais uma vez, onde já me sinto em casa

Ao Programa de Mestrado em Ensino de História – Profhistória, por me ajudar a compreender a prática docente, enquanto campo de pesquisa a ser valorizado e explorado

*[...] Mesmo em meio a um ambiente hostil, violento e de desumanização: o escravismo, **pretos e pretas escravizados** foram capazes de ressignificar, em uma terra árida e cruel, seus **saberes, suas linguagens, suas crenças**, seus valores, seus sistemas de crenças e suas epistemes.*

(NOGUEIRA, 2020, p. 21, grifo nosso)

RESUMO

O ensino de História no Brasil constitui um campo vasto e multifacetado, caracterizado por uma série de perspectivas metodológicas e conceituais que têm possibilitado não somente narrar eventos passados, mas também estabelecer conexões dinâmicas entre diversas épocas históricas, ampliando possibilidades de compreensão dos processos históricos dentro de um espectro mais amplo e integrado. Esta pluralidade de perspectivas no ensino da História abriu trilhas para incorporar vozes de diversos grupos étnicos, culturais, sociais e políticos, bem como múltiplas narrativas que tem confrontado as visões unilaterais e eurocêntricas da História, promovendo uma compreensão sobre as complexidades matizada, tanto do passado brasileiro quanto de outras paisagens históricas do mundo ocidental. A presente dissertação configura-se com uma trilha nesse universo da pluralidade de outros *modos de fazer* e *modos de ensinar* abordando a relação entre a culinária das tradições afro-brasileiras e o Ensino de História. Enfatizando como as comidas de terreiros como estratégia de *mediador cultural* e de ensino de História na perspectiva das africanidades. Na valorização da identidade cultural afro-brasileira, resistência negra e a diáspora africana. Através da história da comida, análise de receitas e ingredientes e suas significações nos rituais de religiões de matriz africana, propõe-se uma abordagem pedagógica que incorporam a culinária pretexto para o ensino, e modo de fazer na implementação da Lei 10.639/03, (Brasil, 2003), de modo a presentificar a riqueza cultural da culinária afro-diaspórica colocando em relevo as negras e negros como agentes do processo histórico e cultural do Brasil bem como destacando sua relevância para a formação de uma educação antirracista.

Palavras-chave: Ensino de História, culinária, cozinha ancestral, Religiões de matriz africana.

ABSTRACT

The teaching of History in Brazil constitutes a vast and multifaceted field, characterized by a series of methodological and conceptual perspectives that have made it possible not only to narrate past events, but also to establish dynamic connections between different historical periods, expanding possibilities for understanding historical processes within a broader and more integrated spectrum. This plurality of perspectives in the teaching of History has opened paths to incorporate voices from diverse ethnic, cultural, social, and political groups, as well as multiple narratives that have confronted unilateral and Eurocentric views of history, promoting a nuanced understanding of the complexities of both the Brazilian past and other historical landscapes of the Western world. This dissertation is configured as a path in this universe of the plurality of other ways of doing and teaching, addressing the relationship between the cuisine of Afro-Brazilian traditions and the teaching of History. Emphasizing how the foods of terreiros (Afro-Brazilian religious spaces) serve as a strategy for cultural mediation and history teaching from the perspective of Africanities, in the valorization of Afro-Brazilian cultural identity, Black resistance, and the African diaspora. Through the history of food, analysis of recipes and ingredients and their significance in the rituals of religions of African origin, a pedagogical approach is proposed that incorporates cuisine as a pretext for teaching, and as a method of implementation of Law 10.639/03 (Brazil, 2003), in order to present the cultural richness of Afro-diasporic cuisine, highlighting Black people as agents of the historical and cultural process of Brazil, as well as emphasizing its relevance for the formation of an anti-racist education.

Keywords: History teaching, cuisine, ancestral cuisine, religions of African origin.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

- Imagem 1** – estatua de Iemanjá quebrada por vandalismo 60
- Imagem 2** – Membros de terreiro de matriz africana apontam intolerância religiosa em São Luís 60
- Imagem 3** – Candomblecistas apontaram intolerância religiosa após culto de pentecostais em São Luís 61
- Imagem 4** – Luta contra o Racismo Religioso 62
- Imagem 5** – Imagens de terreiro queimado 62
- Imagem 6** – Terreiro de Mina Iemanjá 72
- Imagem 7** – Fachada da Casa das Minas 80
- Imagem 8** – Fachada da Casa de Nagô 91
- Imagem 9** - Decoração da varanda de dança e Corredor que dá acesso à cozinha da Casa de Nagô 92
- Imagem 10** – Batazeiro da centenária Casa de Nagô (Festa de São Pedro, 2001) 97
- Imagem 11** – Fachada da Casa Fanti-Ashanti (Terreiro do Cruzeiro do Anil) 99
- Imagem 12** – Memorial do Terreiro do Egito “Ilê Nyame” (Mãe Remédios e Mãe Kabeca) 100
- Imagem 13** – Ilê Nifé Olorum (Terreiro da Turquia), fundado por Mãe Anastácia. 102
- Imagem 14** – Fachada do Terreiro de Mina Iemanjá 105
- Imagem 15** – Jorge Babalaô no Terreiro de Mina Iemanjá 105
- Imagem 16** – Comida de Santo 107
- Imagem 17** – Os atabaques nos ritos afro-brasileiros-Instrumentos Sagrados 111
- Imagem 18** – Os Tambores Batá 113
- Imagem 19** - Liceu Maranhense (1949) 141
- Imagem 20** – Reforma do CE Liceu Maranhense 144
- Imagem 21** - A comida de Xangô 156
- Imagem 22** - “Reflexão do Dia” – Babalorixá Toy Vodunon Airton Gouveia 157
- Imagem 23** – Fachada do Centro de Tambor de Mina Ilê Ashé Ogum Sogbô 159

Imagem 24 –Centro de Tambor de Mina Ilê Ashé Ogum Sogbô – vista interna 159

Imagem 25 - Pai Airton Gouveia - Centro de Tambor de Mina Ilê Ashé Ogum Sogbô 161

Imagem 26 - “O Joio e O Trigo” 162

Imagem 27 – Mãe Aíla Maria – contra Guia ou Mãe Pequena do Terreiro 163

Imagem 28 - Cozinha de Santo 165

Imagem 29 - EXU – O Orixá da Comunicação e do Movimento 168

Imagem 30 - Padê de Exu 169

Imagem 31 - Comida de Ogum 172

Imagem 32 - Orixá Ogum 174

Imagem 33 - Vodum Sogbô 176

Imagem 34 – Prato de Santo – Acarajé 177

Imagem 35 - Iemanjá – Senhora das águas – Rainha do Mar 180

Imagem 36 - Prato de Iemanjá 181

Imagem 37 – Pano da Costa 187

LISTA DE QUADROS E TABELAS

Tabela 1 – Paisagem de Nomenclatura e Especificidades das Religiões de Matriz Africana.	41
Tabela 2 – Número de Denúncias	58
Tabela 3 - Organização dos voduns em famílias, segundo Prandi (2005).....	83
Tabela 4 – Celebrações do Ciclo Festivo Anual na Casa de Nagô (TAVARES, 2013)	94
Quadro 1: Proposta de conteúdos a serem trabalhados	146

LISTA DE SIGLAS E ABREVIACÕES

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas
BNCC – Base Nacional Comum Curricular
CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CEM – Centro de Ensino Médio
CF – Constituição Federal
CIP – Catalogação na Publicação
CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
DCNs – Diretrizes Curriculares Nacionais
EJA – Educação de Jovens e Adultos
ERER – Educação das Relações Étnico-Raciais
FAPEMA – Fundação de Amparo à Pesquisa e ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Maranhão
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IFMA – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão
INEP – Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
LDBEN – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional
MEC – Ministério da Educação
NEABI – Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas
ONU – Organização das Nações Unidas
PCNs – Parâmetros Curriculares Nacionais
PNE – Plano Nacional de Educação
PPGE – Programa de Pós-Graduação em Educação
PROEJATEC – Programa de Educação de Jovens e Adultos Integrado à Educação Profissional
PROFHISTÓRIA – Mestrado Profissional em Ensino de História
SEPPIR – Secretaria de Políticas de Promoção da Igualdade Racial
TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UEMA – Universidade Estadual do Maranhão
UFMA – Universidade Federal do Maranhão
UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

SUMÁRIO

1. PRATO DE ENTRADA – Primeiras	
Palavras	22
2	
1.1 O Desdobramento da Toalha: Campo Empírico e Percursos Metodológicos	29
1.2 Tecendo a Estrutura da	
Dissertação	34
4	
2. SEGUNDO PRATO: CONSIDERAÇÕES SOBRE ENSINO DE HISTÓRIA DA ERER: DAS DCNs ÀS RELIGIÕES DE MATRIZ AFRICANA	37
7	
2.1 Considerações sobre o Ensino da ERER e das Religião de Matriz Africana no Maranhão	37
2.2 Da Intolerância Religiosa ao Racismo Religioso: o Colonialismo e o Contexto Brasileiro	51
3. TERCEIRO PRATO - TERREIRO É MAIS DO QUE RELIGIÃO: O DEBATE EM TORNO DA TRADIÇÃO, DO PATRIMÔNIO E PROTEÇÃO	72
3.1 Terreiro como Tradição Afrocentrada – “É mais do que Religião: Consideração sobre o espaço-lugar	72
3.2 Terreiro como Chão de Tudo: Consideração Históricas sobre os Terreiros de Mina em São Luís-MA.	79
4. QUARTO PRATO – TERREIRO <i>ILÊ AXÉ OGUM SOBÔ</i>, COZINHA E COMIDA: ENCRUZILHADA DE SABERES-SABORES COMO POSSIBILIDADES PARA UM ENSINO DE HISTÓRIA NA GIRA DECOLONIAL	107
4.1 Terreiro e a Comida de Santo: Giras nas Epistemologias para Outro Ensino de História	107
4.2 O espaço-lugar da Cozinha: Comida de Santo e as possibilidades de Ensino de História Antirracista	124
4.3 Das possibilidades de Ensino de História Antirracista/ na perspectiva do prato de santo – comida na escola	133

4.4 Na mesa do Ensino de História Decolonial- os pratos santos do Centro de Tambor de Mina Ilê Axé Ogum Sobô - Encruzilhada de Saberes-Sabores	152
4.4.1 O Terreiro como Encruzilhada de Saberes e Sabores: O Caso do Centro de Tambor de Mina Ilê Axé Ogum Sobô	156
4.4.2 O saber-fazer da Iabassê e a pedagogia da comida ritual	163
4.4.3 Os pratos na Mesa do Ensino de História: o terreiro como encruzilhada epistêmica e pedagógica no Curso de Gastronomia	165
5. “KITABU CULINÁRIO AFRO-BRASILEIRO: SABERES, SABORES E HISTÓRIA NO TERREIRO”: PERSPECTIVAS DECOLONIAIS NO ENSINO DE HISTÓRIA E NAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS	187
5.1 Fundamentos Teóricos e Metodológicos do Produto Educacional	187
5.2 Aplicações e Reflexões Pedagógicas	190
6. APRESENTANDO O PRODUTO: “KITABU CULINÁRIO AFRO-BRASILEIRO: SABERES, SABORES E HISTÓRIA NO TERREIRO”	194
6.1 Estrutura e Organização do E-book	196
6.2 Metodologia de Concepção e Aplicação	196
6.3 Resultados e Discussão	197
7. PRATO DAS CONSIDERAÇÕES - Para Um Outro Começo	197
REFERÊNCIAS	202
APÊNDICE	222

1. PRATO DE ENTRADA – Primeiras Palavras

[...] o sentido da história educativa não se esgota no escolar, e que o educativo (e o escolar) fazem parte de uma complexa engrenagem cultural e social. Passa-se por cima da questão de que a história do fato educativo se inscreve na história da cultura, da transmissão cultural, da formação e reprodução de mentalidades e atitudes coletivas...

(SOLÁ, 1995 apud FALCON, 2006, p. 332)¹.

O ensino de História, nas últimas décadas, tem se aprofundado em novos enfoques teóricos e epistemológicos, questionando a visão eurocentrada predominante nos currículos escolares brasileiros e, com isso, buscando incorporar a diversidade étnico-racial em uma perspectiva da decolonialidade. A proposta decolonial questiona o eurocentrismo, a centralidade epistêmica europeia e as interpretações – históricas, políticas, econômicas, sociais e culturais – que pautam as análises do ponto de vista da dominação do colonialismo.

A prática colonial não se restringe a um recorte específico da História; ela é uma constante nas relações humanas de poder e expansão. Como assevera Quijano (2005), essa colonialidade sobrevive ao colonialismo, manifestando-se como uma estrutura de dominação que molda as relações de poder, a produção do conhecimento e a própria subjetividade dos povos colonizados, deixando marcas profundas na configuração dos Estados modernos na Ásia, América e África.

Pelas tramas da decolonialidade encontramos abertura para outras possibilidades de produção de conhecimentos, especialmente os histórico-educacionais; bem como trazer outras formas múltiplas de ser, de saberes, fazeres bem como a valorização das experiências vividas. Saberes, fazeres e experiências que nos permitam diversificar e experienciar outros *modos de fazer* o ensino-ensinar no contexto do ensino de História. No sentido de Certeau (1998)², esse *modo de fazer* constitui uma maneira de fazer constituída na dinâmica da estratégia da prática cotidiana – *do ler, do habitar e do caminhar*, entre outras ações.

A permanência de um currículo fortemente ancorado em referenciais eurocentrados revela que a questão não se limita à inserção de novos conteúdos, mas envolve disputas mais profundas em torno da legitimidade do conhecimento histórico. O espaço escolar continua operando, em grande medida, segundo uma matriz que privilegia narrativas políticas e culturais europeias,

¹ FALCON, Francisco José Calazans. História cultural e história da educação. *Revista Brasileira de Educação*, v. 11, n. 32, p. 328-339, maio/ago. 2006

² CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer*. Petrópolis: Vozes, 1998.

relegando a segundo plano saberes produzidos por populações negras e indígenas.

Nesse mesmo período, a Educação Brasileira tem sido atravessada por debates acerca da ampliação do repertório epistemológico que compõe o currículo escolar. A promulgação da Lei nº 10.639/2003, posteriormente ampliada pela Lei nº 11.645/2008, configura um marco jurídico na luta por reconhecimento das contribuições históricas dos povos afro-diaspóricos na formação da sociedade brasileira. Entretanto, a presença normativa dessas temáticas não tem garantido, por si só, a reconfiguração das hierarquias epistêmicas que estruturam o campo educacional. Isto porque a história do fato educativo, como lembra Solà (1995 *apud* FALCON, 2006), não se esgota no espaço escolar, mas insere-se numa engrenagem cultural e social mais ampla, responsável pela transmissão de mentalidades e valores coletivos.

Nesse sentido, o currículo não pode ser compreendido como simples instrumento pedagógico, mas como campo de disputa simbólica, no qual se definem os saberes reconhecidos como legítimos e os sujeitos autorizados a produzi-los. As epistemologias afro-brasileiras, historicamente marginalizadas no processo de constituição da modernidade ocidental, continuam ocupando posição periférica nesse arranjo. No contexto brasileiro, a marginalização das religiões de matriz africana constitui uma das expressões mais evidentes dessa estrutura. A violência dirigida aos terreiros, frequentemente classificada como intolerância religiosa, revela-se, em análise mais detida, como racismo religioso — isto é, como mecanismo de deslegitimação de um sistema civilizatório negro-africano.

A demonização de suas práticas, a criminalização de seus rituais e o silenciamento de suas contribuições culturais evidenciam que não se trata de conflito teológico isolado, mas de permanência histórica de um padrão colonial de poder. Ao instituir a classificação racial como princípio organizador da sociedade moderna, a colonialidade não apenas estruturou relações econômicas e políticas, mas também definiu hierarquias epistêmicas. A racionalidade europeia foi elevada à condição de universalidade, enquanto os saberes produzidos por povos africanos, indígenas e afro-diaspóricos foram desqualificados ou reduzidos à condição de tradição folclórica.

A permanência de um currículo orientado por referenciais eurocentrados evidencia que a questão envolve estruturas históricas de legitimação do conhecimento. Ao aproximar a sala de aula de novas epistemologias, é possível construir um novo olhar sobre acontecimentos históricos e produções culturais como, por exemplo, a culinária. Com isso, ganha-se repertório, novas fontes e sujeitos, introduzindo-se a perspectiva do “*giro decolonial*”.

As discussões sobre a inclusão de grupos historicamente silenciados no Brasil, como negros e indígenas, ganharam espaço tanto no meio acadêmico quanto nas esferas políticas, impulsionadas pela luta dos movimentos sociais por direitos iguais, especialmente após a

redemocratização e a Constituição Federal de 1988. Destacam-se os movimentos negro, indígena e feminista, que têm se empenhado na luta contra o racismo estrutural e as desigualdades sociais. Suas reivindicações por reparações históricas foram gradualmente incorporadas à agenda educacional, visando construir um currículo que promova a diversidade étnico-racial e enfrente o racismo no ambiente escolar (GOMES, 2012).

Com a ascensão do Partido dos Trabalhadores ao poder, através da eleição do presidente Lula (2003), apoiado pelos movimentos sociais, tais reivindicações por acesso aos direitos sociais ganharam maior amplitude. Esse cenário abriu espaço para o debate sobre políticas de inclusão social voltadas para as minorias, o que, por sua vez, impulsionou a criação de uma nova abordagem nas Políticas Públicas Educacionais, que resultaram, por parte do governo, na adoção de ações afirmativas e o estabelecimento das cotas raciais nas universidades públicas.

Nesse contexto favorável, demandas antigas do movimento negro foram retomadas pelos movimentos políticos e acadêmicos, que contribuíram para que, por meio do governo federal, promovessem mudanças na Legislação Educacional. Ainda em janeiro de 2003 foi promulgada a Lei nº 10.639/03 (BRASIL, 2003), que tornou obrigatória a inclusão da História e Cultura Afro-brasileira e Africana nos currículos das escolas de Educação Básica e, em 2004, foram estabelecidas as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino da História e Cultura Afro-brasileira e Africana (BRASIL, 2004).

A promulgação da Lei nº 10.639/03 é vista como um divisor de águas na luta pela superação das desigualdades raciais na educação brasileira, pois modificou a Lei de Diretrizes e Bases da Educação – LDBEN nº 9.394/96 (BRASIL, 1996), impondo a obrigatoriedade de mudanças curriculares voltadas para uma educação antirracista. As diretrizes dessas leis estabelecem um novo paradigma para as práticas pedagógicas, que devem ser orientadas pelo reconhecimento da diversidade racial e da contribuição cultural de negros e negras na formação da sociedade brasileira. Tais prerrogativas culminaram com a ampliação e a obrigatoriedade do ensino de história e cultura dos povos indígenas, advinda com implantação da Lei nº 11.645/2008 (ampliando o alcance da Lei nº 10.639/2003) (BRASIL, 2008). Essas leis, na sua gênese, já vislumbravam a construção de espaços de ensinar e aprender que priorizem uma discussão acerca das condições históricas e culturais vivenciadas por diferentes grupos etnoculturais na constituição da sociedade brasileira.

No contexto escolar, todos esses artefatos advindos com a imposição do marco legal das Leis nº 10.639/2003 e nº 11. 645/2008, como uma política afirmativa e de novos desenhos curriculares, instituiu-se, também, uma “nova” epistemologia, instaurando um espaço de luta e disputa curricular, sobretudo no que diz respeito aos conteúdos – estudo da História da África e

dos Africanos, a luta dos negros no Brasil, a cultura negra brasileira e o negro na formação da sociedade nacional – que deveriam fazer-se presente, a serem abordados e problematizados no espaço da sala de aula na educação básica brasileira.

Entre os conteúdos que estiveram em disputa – e ainda estão – encontram-se as discussões em torno do ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, que vem sendo materializado, devidos às históricas lutas desencadeadas por movimentos sociais negros, que tem pressionado e pautado a necessidade de discussão sobre etnia, raça, negritude, memória, identidade, território, religiosidade de matriz africana e ancestralidade na educação.

Ao assumir as perspectivas de um estudo, e de ensino, nas tramas da decolonialidade, tive a intenção, *a priori*, de problematizar a discussão em torno do ensino de História a partir de “novas” epistemologias, como bem já me referi. A proposta epistêmica, a ser experienciada no modo de ensinar história antirracista, será a das epistemologias construídas dentro da territorialidade (terreiros) das religiosidades de matriz africana, tais como o Candomblé, a Umbanda e o Tambor de Mina do Maranhão, tomando como objeto de pesquisa a comida de santo. As comidas de terreiro, sistematicamente invisibilizadas, longe de serem meras práticas ritualísticas, condensam memória da diáspora, saberes técnicos transmitidos oralmente, códigos simbólicos e cosmo percepções que articulam corpo, território e ancestralidade. Contudo, tais práticas raramente são reconhecidas como fontes legítimas de historicidade no ensino escolar.

A comida de terreiro insere-se na ideia de que o sagrado se constrói no gesto, no rito e na partilha. Comer, plantar, cantar e celebrar são atos de territorialização. Ela não apenas ocorre no território; ela produz território. Ao preparar alimentos segundo regras ritualizadas, ao mobilizar ingredientes associados a orixás e encantados, ao partilhar a comida em comunidade, atualiza-se uma geografia simbólica que conecta África e Brasil, passado e presente, ancestralidade e cotidiano. Trata-se de uma prática de reterritorialização da diáspora.

Dessa forma, a escolha por abordar as comidas ofertadas nos terreiros visa subverter o imaginário eurocêntrico e colonialista do contexto escolar, rompendo com as marcas da colonialidade.

A colonialidade no mundo ocidental moderno, com suas tecnologias de dominação epistêmica, tem negligenciado, marginalizado e silenciado, no contexto do conhecimento, os saberes, os corpos e as identidades dos povos não europeus, vistos, em grande medida, como sujeitos subalternizados. É importante ressaltar que esse modelo eurocêntrico se apresenta no Brasil com a colonização portuguesa, vivenciada entre os séculos XVI e XIX, período em que o *modus operandi* se apoiava e continua se apoiando nos discursos e práticas de superioridade eurocêntrica que validaram/validam e justificaram/justifica a violência física contra os corpos dos

povos indígenas e dos africanos, africanas e afrodescendentes escravizados e escravizadas, na diáspora forçada africana.

A compreensão dessa dinâmica exige recorrer à noção de colonialidade do poder, formulada por Aníbal Quijano (2005), segundo a qual a modernidade capitalista instituiu um padrão mundial de poder baseado na classificação racial da população e na hierarquização dos saberes. A colonialidade não se restringe ao período colonial formal; ela permanece como lógica organizadora das instituições contemporâneas, definindo o que pode ser reconhecido como conhecimento legítimo.

Esses discursos sustentam a ideia de superioridade do homem branco europeu e seu domínio para subjugar outros povos – os colonizados –, além de legitimar a marginalização e exclusão de suas histórias, tradições, saberes e práticas socioculturais. A colonialidade se manteve como uma estrutura de poder e de saber, na qual a visão europeia, dominante sobre corpos e costumes, perdurou, persistindo até os dias atuais, transfigurando os discursos, representações e concepções de mundo, muitas das quais continuam presentes no espaço educacional, sendo transmitidas por meio de um ensino eurocêntrico.

Diante desse cenário, esta pesquisa parte da seguinte questão central: **De que maneira a colonialidade do poder e do saber sustenta a marginalização das epistemologias de terreiro no espaço escolar brasileiro e como a comida ritual afro-brasileira pode constituir-se como categoria histórica e dispositivo pedagógico para a construção de um ensino de História antirracista?**

Essa problemática desloca a discussão da mera inclusão temática para o plano estrutural da produção e legitimação do conhecimento histórico. A perspectiva decolonial que tem cada vez mais conquistado o espaço de debate e prática de ensino aprendizagem, no campo do ensino de História, é um *giro epistêmico*³ de reflexão e problematização da colonialidade da existência, do conhecimento e do poder, à luz de outros pressupostos. Este trabalho dissertativo especificamente, se assenta⁴ em pressupostos afrocentrados, e contempla o esforço de inclusão de múltiplas

³ O giro epistêmico, segundo Martins (2019, p. 690): “[...] tem a ver com as rupturas paradigmáticas nas representações anticoloniais da América Latina a partir de descontinuidades nos dispositivos produtores de narrativas coloniais que interferiram nos planos da ciência, da história e da política”.

⁴ O termo assentamento/assentar é uma apropriação da epistemologia do Terreiro. Os membros do terreiro colaboram de forma a “plantar” parte de suas energias vitais no chão, uma forma de todos se responsabilizar pelo local. O assentamento é, mais comumente, a consagração de um objeto construído e tratado a partir de conhecimentos secretos e ancestrais para representar materialmente um orixá. Do ponto de vista religioso, fazer um assentamento é reforçar a conexão entre um indivíduo ou grupo e o orixá a partir de uma delimitação espacial, é criar um lugar sagrado para cultivar e cuidar da divindade da forma mais apropriada. É *Axé*. *Axé* é força que move todas as coisas e que está ligado a tudo. Segundo Ronilda Iyakemi Ribeiro e Síkirù Sálami King, é: “A força vital, a energia que flui nos planos físicos, social e espiritual, constitui, pois, a força máxima para se atingir um objetivo. Não há força maior que essa. Toda e qualquer realização depende do *asé*. Se bem administrado, ele aumenta com o passar do tempo e o acúmulo

narrativas, a fim de desafiar as visões unilaterais e eurocêtricas da história, promovendo uma compreensão mais complexa e matizada, tanto do passado brasileiro, quanto atual.

Assim, o Ensino da História e Cultura Afro-brasileira e Africana vem contribuindo, significativamente, para a compreensão das identidades nacionais, ao conectar diferentes aspectos, como a identificação de locais de memória, a construção de discursos e a atribuição de significados que formam as representações culturais brasileiras e que colaboram para uma educação que combata o racismo.

Trazer esses temas para a sala de aula das escolas desse grande “terreiro negro que é o Maranhão”, ganha ainda mais relevância quando os aproximamos do contexto das religiões de matriz africana, que sofreram e sofrem uma constante tentativa de violência e demonização de suas práticas, por meio do apagamento e silenciamento, especialmente dos espaços de manifestação de sua fé, no caso os terreiros, que são cotidianamente atacados por grupos e lideranças religiosas fundamentalista e neopentecostais, tanto católicas quanto protestantes.

Diante do crescimento dessas ordens neopentecostais no Brasil, temas como esse se tornaram quase que proibidos no ambiente escolar, visto que são permeados pela cultura de ódio racial, do racismo religioso, que renega toda contribuição cultural do povo negro na construção identitária do país. Dessa forma, vai se criando um quadro educacional que prima pelo extermínio das representações valorativas da africanidade e que promove, nos/as alunos/as, um total desconhecimento da história e cultura relativos à África – consequentemente da história e cultura afro-brasileira.

A hipótese que orienta esta investigação é a de que a exclusão das comidas de terreiro do currículo não decorre apenas de lacuna pedagógica, mas da permanência de uma estrutura epistemológica colonial que hierarquiza saberes e violenta corpos. Ao reconhecer a comida ritual como categoria histórica e prática de memória incorporada, torna-se possível tensionar essa hierarquia e construir estratégias pedagógicas capazes de enfrentar o racismo estrutural no ensino de História e no combate direto ao racismo religioso.

A história e a cultura africana e afro-brasileira refletem no Brasil uma rica tessitura de diversidade étnica, cultural e de religiosidade presente no país, por isso deve haver um esforço significativo para reconhecer, valorizar e integrar a nossa historicidade às africanidades brasileiras. Ao dizer africanidades brasileiras, estou me referindo às raízes da cultura brasileira que têm origem africana, na perspectiva do que enfatiza Petronilha Silva, em *Aprendizagem e Ensino das Africanidades Brasileiras* (2005).

de experiência, proporcionando fertilidade, prosperidade e longevidade” (RIBEIRO & SÀLAMI, 2011, p. 43).

A experiência dos africanos/das africanas e seus/suas descendentes envolveu o *modo de fazer* territórios, ou seja, a prática de territorialidades negras no Brasil, constituindo lugares-espacos de gestação e reterritorialização de culturas, saberes e fazeres africanizados. Dentre esses lugares-espacos, se destacam os Terreiros de religiões de matriz africana. O “Terreiro”, lugar de assentamento e circularidade de saberes, se configura como o espaco físico onde se materializaram e se materializam as culturas do Candomblé, da Umbanda, do Tambor de Mina e Terecô, por meio de cânticos, idiomas, roupas, danças, comidas de santos (Orixás) e outras manifestações que conectam este território-terreiro a uma nação ritualística da África (Jeje, Nagô, Cabinda, Mina, Ashanti, Angola), e que aqui chegaram com a diáspora forçada africana.

Esse lugar-espaco sagrado, que ultrapassa o espaco físico do Terreiro, aqui concebido como “lugar”, ou seja, *modos de fazer o espaco*, onde entrelaça as relações afetivas, com laços comunitários e familiares estruturantes, ao mesmo tempo também se constitui como um “espaco-território”, pois representa uma demarcação espacial que se relaciona às vivências e aos ensinamentos que inspiraram e continuam a inspirar comportamentos que reproduzem os valores civilizatórios africanos e afro-brasileiros.

Quanto ao entendimento nesta escrita dissertativa sobre lugar e espaco, destaco, aqui, a aproximação com a noção antropológica de lugar de Marc Augé (1994), apresentado na obra em que discutiu “*Não lugares...*”, no bojo da definição apreende-o como simbolizado, identitário, relacional e histórico. É entendido a partir da “[...] possibilidade dos percursos que nele se efetuam, os discursos que nele se pronunciam e da linguagem que o caracteriza” (AUGÉ, 1994, p. 77). No ‘lugar’ se praticam narrativas constituídas pelas experiências individuais e coletivas construídas pelos seus ocupantes na ação de ocupação; também se compartilham significados acerca do próprio lugar e dos sujeitos e sujeitas que ali inscrevem suas marcas.

Aproximei-me, também, da escrita de Certeau (1998), sobre lugar e espaco. Para o historiador, o lugar é “[...] uma configuração instantânea de posições. Implica uma relação de estabilidade” (1998, p. 201). Ou seja, seria a configuração espacial das coisas. Sob esta trama escritural de Certeau, o entendimento de espaco é como a prática do lugar, como os sujeitos e sujeitas o transformam a partir das suas ocupações, apropriações e vivências. Esses sujeitos e sujeitas, em seus itinerários cotidianos, simbolizam o lugar a partir das interferências, tanto corporais quanto cognitivas, nessas configurações físicas, pois são os passos que moldam os lugares e os transformam em espacos, que inserem e inscrevem nestas camadas simbólicas que se sobrepõem e criam uma extensa rede de significados que, compartilhados simbolicamente através da comunicação (CERTEAU, 1998).

Na experiência afro-diaspórica, o lugar-espço do terreiro de religião de matriz africana se configura como um território onde se desenvolveram/desenvolvem e se praticaram/praticam saberes e fazeres africanizados de um determinado grupo étnico africano, sendo um lugar-espço que preservou/preserva essa tradição trazida pelos africanos escravizados até os dias atuais. Referindo-se ao terreiro de candomblé, Muniz Sodré (2019, p. 154) escreve:

Mas o terreiro de candomblé afixava-se como um território étnico-cultural capaz de acolher de modo geral o entrecruzamento dos espaços e dos tempos implicados na socialização do grupo negro. Ali eram guardados conteúdos patrimoniais valiosos (o axé, os princípios cósmicos, a ética dos ancestrais), e também os ensinamentos do xirê – os ritmos e as formas dramáticas que se desdobrariam ludicamente na sociedade abrangente.

Diante dos desafios de promover um ensino de História que se entrecruze, efetivamente, com a História e Cultura Afro-brasileira e Africana, esta dissertação assume a valorização da dimensão imaterial das manifestações culturais e dos costumes. Esse olhar se volta especificamente para a culinária, os modos de criar, fazer e viver do "povo de santo" — praticantes das religiões de matriz africana. Compreendidos como patrimônio cultural em sentido amplo, esses processos rituais e sociais são constantemente reelaborados em meio à dinamicidade e fluidez da existência humana. Sob essa perspectiva, o trabalho se ancora na discussão sobre o patrimônio histórico-cultural imaterial, destacando a centralidade da comida ancestral presente na ritualística das religiões de matriz africana. Isso porque as comidas de santo transportam representações, imaginários e símbolos que vão além do alimento em si; elas revelam modos específicos de produzir e consumir que carregam, intrinsecamente, múltiplas identidades culturais e sistemas de classificação do sagrado.

1.1 O Desdobramento da Toalha: Campo Empírico e Percursos Metodológicos

Com vistas a valorizar e apreender a africanidade, e ao mesmo tempo promover uma educação antirracista, centrei este estudo na comida de terreiro – comida de santo –, pratos rituais oferecidos aos *orixás*, *nkisis* e *guias* nas religiões de matriz africana, como Candomblé e Umbanda e no Tambor de Mina do Maranhão, as "obrigações" oferecidas aos voduns (divindades daomeanas) e caboclos/encantados (espíritos locais, indígenas ou nobres). Comidas territorializada, tatuadas de referências culturais-religiosas.

No tecer dessa escrita dissertativa, a *comida de santo* é entendida como um patrimônio que contempla religiosidade, a historicidade, cultura e também saberes afroreferenciados, *saberes insurgentes*, forjados nas lutas populares, nas espiritualidades ancestrais, nos movimentos sociais

e nos territórios periféricos, que emergem como forças potentes de reexistência e reconfiguração da prática educativa no enfrentamento do processo da colonialidade-colonialismo. Tais saberes se constituíram como modos de resistência e práticas para preservar hábitos alimentares do sagrado.

A intenção central da pesquisa, que culminou na presente escrita dissertativa junto ao Mestrado Profissional em Ensino de História (PROFHISTÓRIA) da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), foi converter os pratos do sagrado em dispositivos de ensino. Tal esforço buscou aprofundar as discussões no campo do ensino de História por meio dos alimentos rituais das religiões de matriz africana — comumente denominados como comidas de santo ou comidas de terreiro, na esteira do que afirmam Has, Gehrke e Faustino (2021, p. 4):

Reconhecer a alimentação humana enquanto um patrimônio histórico, cultural e imaterial, é evidenciar que o ato de se alimentar transcende o fato biológico, carregando consigo outros aspectos importantes, consolidados pelo processo histórico. A esse respeito, Santilli (2015) demonstra que a cultura alimentar de um povo, entendida como o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas, estão diretamente relacionadas aos saberes tradicionais compartilhados pelos indivíduos de uma cultura no decorrer das gerações.

Antes de detalhar o processo de tessitura desta dissertação — que abrange os procedimentos metodológicos, a pesquisa de campo, a relação entre a comida de santo e o ensino de História, bem como o enfrentamento ao racismo religioso por meio de uma educação antirracista —, estendo o manto sobre minha trajetória pessoal e profissional. Minha escolha por este tema não é isolada; ela se entrelaça com meus anos de docência e atuação ativa no Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (IFMA). Desde a graduação na Universidade Federal do Maranhão (UFMA) e a especialização na Universidade Estadual do Maranhão (UEMA), tenho buscado alinhar as trajetórias das populações negras no Maranhão, percebendo como a presença negra é o urdume que sustenta a musicalidade, a religião e a culinária de São Luís. Assim, a proximidade e alguma experiência nessa área, bem como os conhecimentos acumulados durante a minha vida acadêmica e profissional, foram decisivos na escolha por continuar trabalhando com temas ligados à africanidade, só que agora sob a perspectiva de uma *culinária ancestral* de matriz africana fortemente assentada na ritualidade do terreiro.

O "estalo" para este banquete pedagógico, e a escolha da linha de pesquisa *Saberes Históricos em Diferentes Espaços de Memória* ocorreu no curso de Gastronomia do Programa de Educação de Jovens e Adultos Integrado à Educação Profissional (PROEjatec) do CEM Liceu Maranhense, onde atuo como professor de História. Esse contato direto com os/as alunos/as foi fundamental para a identificação do objeto de pesquisa, por meio de seus relatos e das diversas

visões construídas acerca dos assuntos relacionados às religiões de matriz africana durante as aulas. Principalmente quando o tema envolvia a culinária ali realizada, pude perceber um completo desconhecimento sobre o assunto, o que gerava uma visão estereotipada e preconceituosa sobre esses pratos. Isso me permitiu ter uma visão privilegiada sobre o objeto e, conseqüentemente, uma maior interação com os pesquisados, pois, a partir do diálogo sobre suas visões, pude coletar subsídios suficientes para compreender a relevância do meu *modo de ensinar* em contexto do curso de Gastronomia.

Um segundo aspecto, igualmente importante, para a escolha dessa temática foi a forte influência eurocêntrica nos cursos de Gastronomia, desde a montagem dos cardápios e os nomes dos pratos até o vocabulário técnico, quase sempre na linguagem do colonizador – em francês. Elementos distantes da realidade dos/as alunos/as, que, em sua maioria, são pretos e pretas, pardos e pardas, moradores e moradoras das comunidades periféricas de São Luís. Considerando o contexto sociocultural dos/as estudantes do curso, aos quais são submetidos/as a um cardápio de saberes culinários profundamente eurocêntrico e colonial, esse cardápio funciona como mediador de cultura alimentar é construída ao longo do tempo eurocentrado, demarcando lugares, nações, regiões, com suas histórias, memórias, saberes e conceitos, distantes do patrimônio cultural culinário no qual os/as alunos/as foram socializados/as: no gosto, nos sabores e nos temperos que têm outras raízes históricas, ausentes nos saberes culinários escolares.

No Brasil, as culturas alimentares afro-brasileiras e indígenas não são adições periféricas, mas matrizes fundadoras da cozinha nacional. Seus legados estão inscritos no cotidiano, do feijão ao dendê, da mandioca ao milho e, ao mesmo tempo, permanecem invisibilizados por uma narrativa histórica que privilegiou a herança europeia e silenciou saberes das comidas ancestrais de origem afro-indígenas. É preciso compreender que o apagamento das culturas alimentares afro-indígenas não se deu apenas no plano histórico, no contexto do mercado gastronômico, mas persiste em discursos contemporâneos que reduzem a comida à soma de nutrientes ou à lógica de mercado.

Isso me fez refletir sobre as ideias de Frantz Fanon (2008) em relação à sua escrita, quando se refere aos corpos negros como “invisibilizados”, em *Pele negra, máscaras brancas*, onde declara que, diante de um mundo dominado pelos brancos, em que os negros são destituídos de sua consciência ontológica, é preciso estabelecer um sistema de representação capaz de gerar resistência ao sistema de representação dominante. Trazer a comida é também habitar o território, reverenciar a ancestralidade, fortalecer vínculos comunitários e exercer estratégias contracoloniais como formas de afirmar existências que recusam a invisibilidade.

Corroborando a essa ideia de invisibilidade dos corpos negros de Fanon (2008), Aníbal Quijano (*apud* BERNARDINO-COSTA, 2016) apresenta a concepção de *colonialidade do poder*, que, segundo ele, estruturou uma divisão na qual os/as sujeitos/as coloniais, salvo raras exceções, ocupam posições específicas no mercado de trabalho, nas estruturas de poder e, praticamente, não participam da produção do conhecimento.

Dessa forma, ao serem submetidos a um repertório culinário predominantemente eurocêntrico e colonial, alunos/as do curso de Gastronomia acabam vivenciando formas de invisibilização de seus próprios corpos e das heranças gastronômicas de suas ancestralidades. Tal modelo reforça a exclusão desses sujeitos dos processos de produção de conhecimento, negando-lhes o devido lugar nesse patrimônio civilizatório. Diante desse cenário, proponho uma *gira decolonial*: um itinerário de ensino de História ancorado em uma abordagem gastronômica que valorize a cozinha ancestral africana, presente tanto na ritualística dos terreiros quanto no cotidiano brasileiro, e que se utiliza de uma gastronomia afrocentrada, na qual o ato de comer guarda muito mais do que simplesmente satisfazer uma necessidade biológica.

Assim, o alimento que fez a travessia diaspórica africana e se reterritorializou na nossa terra, também representa um universo simbólico e sagrado, que preserva conhecimentos e saberes de uma cultura milenar e que influenciou profundamente o pensamento e a cultura afro-brasileira, especialmente nas religiões de matriz africana, tornando-se, portanto, um patrimônio cultural culinário.

A produção do conhecimento histórico apresenta diversos cenários e um deles, impulsionado pela Lei nº 10.639/2003 na busca por novos territórios de saberes, é o terreiro. Enquanto "lugar-espço", o terreiro e sua culinária constituem campos ainda pouco explorados na mediação do ensino de História em nosso meio escolar, sendo frequentemente silenciados. Pouco se tem considerado a gastronomia como um marcador da diferença cultural africana e afro-brasileira, o que acaba por exercer uma colonialidade tanto dos saberes quanto dos paladares. Afinal, comer é mais do que apenas alimentar-se: os alimentos e os hábitos de consumo constituem um eixo histórico-cultural fundamental na formação de um povo.

Logo, a escolha do tema e a definição do título desta dissertação — **“A Ancestralidade vai à mesa: ensinando História e cultura afro-brasileira por meio das comidas de terreiro”** — se pautaram em dois motivos centrais: a necessidade de combater o racismo religioso, conferindo visibilidade à comida de santo, e a valorização da cultura negra no universo de circularidades da culinária brasileira. Em específico, destaco a culinária afro-maranhense, que tem sua gênese nos terreiros de matriz africana e que, hoje, se faz presente nas mesas de todo o Brasil.

A escrita dissertativa que aqui apresento, me possibilitou colocar em relevo as influências culturais culinárias, as africanidades afrodiaspóricas, as tradições ancestrais e as expressões ritualísticas que compõem o universo do *modo de fazer* das religiões de matriz africana, como o Candomblé, a Umbanda, Tambor de Mina e o Terecô. Nas tramas do *modo de fazer* as comidas preparadas nesses espaços sagrados, vislumbrei outras maneiras para o ensino de história africana e afro-brasileira. A *comida de santo*, a comida feita no terreiro, são marcas de uma resistência cultural que sobreviveu à diáspora africana, à escravização dos corpos e saberes de negros e negras, pois como elementos culinários – sua feitura e sabores – contribuem para a formação da identidade afro-maranhense. Ao deter o meu olhar para esses *modos de fazer* comida, em perspectiva crítica e contextualizada, procurei focar, tanto os aspectos históricos e os saberes das comidas, quanto nos impactos contemporâneos da ancestralidade africana presentes na religiosidade e na culinária maranhenses.

As tramas em busca desses pratos de santo resultaram no livro/caderno de receitas “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro: saberes, sabores e história no Terreiro*”. No formato de e-book, este produto didático, que é o arremate dessa pesquisa, tem a finalidade de servir como um guia sobre ingredientes e preparos para profissionais da Gastronomia, oferecendo informações e orientações sobre o patrimônio cultural gastronômico afro-brasileiro de um terreiro de matriz africana em São Luís. O material explora a dimensão simbólica e histórica de cada prato, bem como os trajetos percorridos na *circularidade diaspórica africana*, reunindo os ingredientes, as histórias e os rituais presentes no preparo, na cocção e na apresentação dessas comidas.

O campo empírico foi delimitado ao longo do ano letivo de 2022, envolvendo estudantes do primeiro período do curso técnico e professores/as da área de Gastronomia, e unindo a observação participante em sala de aula ao encontro sagrado no *Ilê Axé Ogum Sogbô*.

Os procedimentos de coleta de dados incluíram a observação participante em sala de aula, registros fotográficos, rodas de conversa com os/as alunos/as, além da análise de produções discursivas e da legislação educacional pertinente, como as Leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008. Paralelamente, foi realizada uma visita ao *Ilê Axé Ogum Sogbô* — importante terreiro de tradição Jeje-Nagô, localizado no quilombo urbano da Liberdade, em São Luís. Sob a orientação do Babalorixá Pai Airton, fiz observações voltadas à compreensão da dimensão simbólica das comidas rituais, momento em que também conduzi entrevistas e captei as imagens que compõem este trabalho.

Conduzi a análise dos dados sob uma perspectiva interpretativa, orientada pelas categorias teóricas da colonialidade do poder, epistemicídio e racismo religioso. Minha intenção não foi

produzir generalizações estatísticas, mas compreender os sentidos e as estruturas que sustentam a marginalização das epistemologias afro-brasileiras no campo educacional. Nesse processo, tomei a comida como categoria analítica central, entendendo-a simultaneamente como prática cultural, suporte de memória histórica e dispositivo pedagógico.

Dessa forma, acredito que, no contexto da formação de profissionais da Gastronomia, esta pesquisa contribui para um processo de aprendizagem afrocentrada, auxiliando alunos/as na afirmação de seus pertencimentos étnico-raciais e na compreensão de suas condições como sujeitos históricos. Além disso, este material ficará à disposição de outros docentes que desejem ampliar seu repertório metodológico para o ensino de História mediado pelas comidas, para que, juntos, possamos colaborar com a construção de uma escola livre de racismo e de racismo religioso, fortalecendo uma educação antirracista.

1.2 Tecendo a Estrutura da Dissertação

Concluídas estas balizas iniciais, estendo agora o manto que delineia o desenho desta dissertação. O trabalho organiza-se em cinco seções que se entrelaçam em um movimento de encruzilhada — ponto onde teoria, campo e prática se fundem para reencantar e 'saborizar' o ensino de História, reafirmando os saberes afro-brasileiros como fundamentos legítimos de conhecimento. Em harmonia com a temática culinária, cada dobra desta tecitura será ofertada ao leitor sob a denominação de 'Pratos'.

Na introdução, o **PRATO DE ENTRADA** – *Primeiras Palavras*, as teço utilizando os *fiões de Ananse*⁵ – em contraposição à produção histórica eurocentrada, que, comumente, é tecida com os *fiões de Ariadne*⁶ – para apresentar a dissertação, e um brevíssimo apontamento de fragmentos da minha vida acadêmica e da minha aproximação com a temática da comida ancestral, de terreiro. Puxo breves fiões sobre o meu modo de fazer as trilhas teóricas: uma escrita no labirinto da colonialidade.

No **SEGUNDO PRATO** – *Considerações sobre Ensino De História da EREER: das DCNs às Religiões de Matriz Africana*, teço palavras com os fiões das religiões de matriz africana,

⁵ A divindade da cultura *fant-ashand* *Aranã* que quando se apresenta em forma de aranha recebe o nome de Ananse, conquistou o direito de ser a guardiã das histórias e memórias, através de sua atuação sagaz e por vezes silenciosas. Os *fiões de Ananse* (ou *Anansi*) simbolizam teias de sabedoria, astúcia e conexão na mitologia *Ashanti* (Gana), representando a capacidade de superar desafios e a disseminação do conhecimento. *Ananse*, uma aranha astuta, usa seus fiões para escalar até o céu, comunicar histórias, prender inimigos e conectar comunidade (PRANDI, 2001).

⁶ Na mitologia grega clássica, mais especificamente ao mito do herói Teseu, o embate com o Minotauro, a entrada no labirinto e aquilo que ficou conhecido como o “*fião de Ariadne*”. O *mito de Ariadne* – que, entre os vários significados que detém, guarda o de “*a muito luminosa*” – aquela que, com o novelo de fiões ofertado ao amado Teseu, lhe permite decifrar o labirinto e reencontrar a luz (BRANDÃO, 1987).

emaranhadas na linguagem do racismo histórico-contemporâneo. Discuto como esse cenário é marcado por *episódios de violência* e discriminação contra esse modo de fazer da religiosidade negra. Os fios tecidos nesta sessão buscaram evidenciar como tais práticas expressam a permanência da *colonialidade do poder e do saber*, configurando um racismo religioso que atinge tanto os corpos quanto as epistemologias afro-brasileiras.

Para o **TERCEIRO PRATO** – *Terreiro é mais do que religião: o debate em torno da tradição, do patrimônio e proteção*, entrelaço os fios de *Ananse* — fibras ancestrais de resistência e sobrevivência — para revelar o espaço do terreiro. Sob essa perspectiva poética, a escrita desenha o modo de praticar epistemologias que configuram o terreiro-território como um centro civilizatório, patrimônio cultural e vivo espaço de memória.

Estes fios, tecidos por palavras, unem-se às tramas teóricas de Sérgio Ferretti (1985, 1996 e 2009), Gerson Lindoso (2019), Lélia Gonzalez (1988) e Mário Chagas, permitindo, assim, o alinhavo de conhecimentos por meio da apreensão de reflexões profundas sobre o valor simbólico e educativo das *casas de axé*⁷. Ao costurar essas novas tessituras, o texto busca o entrelaçamento entre as políticas de proteção e o reconhecimento dos terreiros como patrimônios vibrantes. É nesse urdume que o *Axé* — poder sagrado que sustenta a vida — encontra sua morada e celebra a força ininterrupta dos ancestrais, transformando retalhos de memória em um manto de resistência.

No **QUARTO PRATO** – *Terreiro e as possibilidades de Ensino de História: encruzilhada de saberes – o caso do Ilê Axé Ogum Sogbô*, a tecitura dos fios de *Ananse* se dá em cruzo, **entrelaçando** em si os pratos de palavras que expõem a trama da decolonialidade no ensino de História. Neste tear escritural, busco capturar o saber que emerge do "fazer" no terreiro *Ilê Axé Ogum Sogbô*, onde o aprendizado se consolida através da observação, da repetição e da vivência ritualística — o próprio ato de "fazer o santo". Compreendo esse território como uma encruzilhada de modos de agir insurgentes, marcados pela oralidade e pela resistência. Nessa trama de saberes, se destaca a figura do Babá Ayrton Gouveia como o guardião da memória — um griô e educador ancestral que sustenta o revestimento tradicional desta casa.

O terreiro *Ilê Axé Ogum Sobô* está localizado no quilombo urbano da Liberdade, em São Luís, e funciona desde 1985, tendo sido fundado pelo Babalorixá vodunon Airton Gouveia, filho do pai de santo Jorge de Itacy (Jorge Babalaô), falecido em 2003, que seguiu todos os seus fundamentos – mina jeje, nagô e cambinda. A casa do Pai Airton organiza festas para as entidades

⁷ *Casas de Axé*, comumente conhecidas como terreiros, são espaços sagrados de Candomblé, Umbanda, Tambor de Mina e Terecô dedicados ao culto de orixás, guias e ancestrais. O *Axé* é o poder sagrado que baseia a vida e o terreiro é sua casa, representando a força dos ancestrais (FERRETTI, M., 2007).

como voduns, orixás, caboclos agrupados em famílias e manifestações relacionadas com a cultura popular.

No **QUINTO PRATO** “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro: saberes, sabores e história no Terreiro*’: *Giro decolonial e Ensino de História das relações étnico-raciais*”, apresento o arremate final desta pesquisa: a sistematização do produto pedagógico desenvolvido. Aqui, a comida de santo é compreendida como a própria trama da história — uma linguagem estética e uma prática de ensino que alinha os saberes do terreiro aos da escola. Este “modo de fazer” pedagógico funciona como uma agulha que atravessa e une corpo e memória, fé e conhecimento, transformando o alimento em um suporte vivo para o ensino de História.

Por fim, na tecitura de abertura para horizontes que transcendem esta escrita, ofereço o **PRATO DE CONSIDERAÇÕES** – *Para Um Outro Começo*. Neste ato de arremate, apresento as reflexões sobre minhas pisadas nos caminhos percorridos, entrelaçando os aprendizados construídos às contribuições deste estudo para a formação docente. Esta seção final não encerra a trama, mas fortalece o fio condutor da luta pela valorização das epistemologias afro-brasileiras no ensino de História, deixando o manto pronto para que novos pontos e histórias comecem a ser tecidos.

Ao estender este manto, tecido com os fios de *Ananse*, preparo o solo sagrado para o ofertório que se segue. Cada seção desta dissertação, apresentada como um ‘Prato’, compõe o banquete que agora sirvo: uma oferenda de saberes onde a costura do texto se transfigura em gesto de partilha. Assim como a toalha de ráfia ou de renda forra o chão para a comunhão com os Orixás, esta escrita-tecitura serve de base para que os conhecimentos ancestrais sejam degustados, reafirmando que o ato de ensinar, assim como o de cozinhar no terreiro, é um rito de amor, axé e profunda libertação.

2. SEGUNDO PRATO: CONSIDERAÇÕES SOBRE ENSINO DE HISTÓRIA DA ERER: DAS DCNs ÀS RELIGIÕES DE MATRIZ AFRICANA

[...] uma perspectiva epistêmica que parta de lugares étnico-raciais subalternos pode contribuir em muito para uma teoria crítica descolonial radical, capaz de transcender a forma como os paradigmas da economia política tradicional conceitualizam o capitalismo enquanto sistema global, ou sistema-mundo. A ideia é descolonizar os paradigmas da economia política, bem como a análise do sistema-mundo, e propor uma conceitualização descolonial alternativa do sistema-mundo.

(GROSFOGUEL, 2016, p. 26).

2.1 Considerações sobre o Ensino da ERER e das Religião de Matriz Africana no Maranhão

O ensino de História pelas trilhas decoloniais evidencia a necessidade de transcender epistemologicamente – ou seja, descolonizar – a epistemologia e os cânones ocidentais. No contexto escolar, requer o *giro decolonial* para que se efetive um *modo de ensinar* história com base no diálogo intercultural, abrangendo a educação para as relações étnico-raciais. Para isso, se faz necessário, *a priori*, a compreensão dos efeitos de uma construção epistemológica, pretensamente hegemônica, imposta pela racionalidade-colonialismo europeu.

Santos & Meneses (2009) chamam a atenção para o fato de que as permanências do colonialismo ainda se fazem presentes como instâncias que vão além das formas de exploração e dominação mais evidentes. Nos âmbitos político e econômico, a colonialidade arraigou-se às mais profundas dimensões constituintes do ser e do saber. Nesse sentido, o colonialismo tem sido responsável pela disseminação de uma matriz epistemológica única que hierarquiza o saber-poder e suprime outras formas de conhecimento próprias de nações e povos colonizados, relegando a diversidade de saberes à condição de subalternidade.

Ao impor seus parâmetros científicos como padrão universal, o Ocidente ignorou narrativas externas à Europa, promovendo um apagamento sistemático das culturas e modos de vida das populações colonizadas. Em sintonia com essa constatação, Mignolo (2003) argumenta que o eurocentrismo agiu como se não houvesse alternativas às narrativas da civilização ocidental. Para os estudiosos do pensamento decolonial, esse *epistemicídio* - a destruição de formas de conhecimento concorrentes — representa uma das agressões mais duradouras cometidas contra os povos submetidos ao regime colonial.

Sob essa perspectiva, compreendo que a educação para as relações étnico-raciais no ensino de História, nas trilhas do *giro decolonial*, requer o exercício da *desobediência epistêmica*. Ao

assumir esse compromisso, o/a professor/a rompe com o modelo monocultural de conhecimento, herança da modernidade, abrindo espaço para narrativas e modos de vida que foram historicamente silenciados pelos parâmetros eurocêntricos.

Há que considerar a advertência apresentada por Mignolo (2008), quanto a esse sistema moderno de conhecimento que opera sob uma retórica que mascara a lógica colonial. Escreve o pensador:

A retórica da modernidade, que inclui ideias como progresso, desenvolvimento e civilização, está inseparavelmente ligada à lógica da colonialidade. A modernidade não pode ser compreendida sem a colonialidade, pois uma dá suporte à outra. A educação moderna foi concebida como ferramenta para consolidar o conhecimento eurocentrado, apagando ou desqualificando epistemologias que não se alinham ao padrão ocidental. Nesse sentido, o projeto civilizatório moderno não é apenas econômico e político, mas epistêmico, e a escola é seu principal dispositivo de inculcação e reprodução (MIGNOLO, 2008, p. 10).

Seguindo nesse caminho de reflexão, Boaventura de Sousa Santos (2013) reforça e declara que “[...] a modernidade produziu um abismo entre o conhecimento válido e os saberes silenciados, instaurando uma linha abissal que define quem pode conhecer” (SANTOS, B. 2013, p. 47). Nesse contexto, a instituição escolar atua como cúmplice de um processo de exclusão epistêmica, no qual a racionalidade eurocêntrica é imposta como paradigma universal e superior. Essa hegemonia deslegitima saberes dissonantes, mantendo a experiência escolar sob padrões de normalidade branca e ocidental, onde as matrizes afro-indígenas são frequentemente reduzidas ao folclore ou tratadas como curiosidades exóticas, destituídas de sua validade científica e filosófica. Consequência da imposição da *lógica colonial*.

Ressalto que a *lógica colonial* se estrutura a partir da hegemonia da razão eurocêntrica, historicamente erigida como o critério universal de validação do conhecimento. Esse paradigma racionalista, alicerçado em binarismos como corpo e mente, natureza e cultura, ou oralidade e escrita, operou/opera como um dispositivo de exclusão e silenciamento de saberes que divergem da epistemologia moderna ocidental.

No campo educacional, tal lógica moldou currículos e avaliações sob um viés monocultural, resultando na fragmentação do saber e na deslegitimação de práticas ancestrais e territoriais. Em contrapartida, a educação decolonial propõe uma ruptura com essa hegemonia epistêmica ao reivindicar a validade de outras formas de conhecer — aquelas tecidas na oralidade, na espiritualidade, na experiência corpórea e na relação com o território. Trata-se de um projeto pedagógico que não visa apenas a inclusão do "outro", mas a refundação do próprio conceito de conhecimento legítimo, onde a *ecologia de saberes* (SANTOS, B., 2005) atua como uma ferramenta de desobediência epistêmica, desafiando a *colonialidade do poder e do saber*.

(MIGNOLO, 2003) que ainda subalterniza as matrizes africanas no currículo escolar

Trazendo também os escritos de Catherine Walsh (2009)⁸ para esta tecitura de um outro modo de ensinar a história das relações étnico-raciais, observamos que a autora argumenta que a educação não demanda apenas reformas ou marcos legais — como leis, Parâmetros Curriculares Nacionais, diretrizes e a Base Nacional Comum Curricular — mas sim uma refundação estrutural e epistêmica. Tal necessidade decorre do fato de que a sustentação do modelo educacional atual repousa sobre bases históricas que descon sideraram, e ainda descon sideram, a pluralidade de lógicas, cosmologias e *cosmopercepções*⁹; ou seja, os sistemas de vida das populações não europeias.

Essa perspectiva converge com a proposta de Grosfoguel (2016), quando se refere a *descolonização do saber*, que exige a validação, também, de outros pensadores críticos da *Epistemologia do Sul*, que vêm produzindo conhecimento a partir de corpos e territórios subalternizados. Nesse cenário, o ensino de História na escola se consolida como um espaço privilegiado para o diálogo intercultural, permitindo a emersão de narrativas e histórias até então silenciadas.

Ao analisar o cenário brasileiro após a promulgação das Leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008, e das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana (BRASIL, 2004), percebi que abriram-se caminhos para uma refundação estrutural-epistêmica. Esse movimento visa à materialização de uma educação antirracista por meio de modos de ensinar assentados na problematização das estruturas do colonialismo, como raça, racismo, gênero e sexualidade. Tais marcos têm retirado da marginalização e do silenciamento corpos e saberes negros, africanos e afro-brasileiros. Nesse cenário de gira decolonial, também adentram os corpos, saberes e religiosidades dos povos ameríndios.

Quanto a essa herança-legado da religiosidade, demarco que as religiões tradicionais

⁸ "A interculturalidade crítica é uma construção de e a partir das pessoas que sofreram uma história de submissão e subalternização. [...] Um projeto intelectual, epistêmico, político e ético que vai muito além da simples tolerância ou inclusão." (WALSH, 2009, p. 12).

⁹ O conceito *cosmopercepção*, foi cunhado pela socióloga nigeriana Oyèrónkẹ Oyěwùmí, centra em perspectivas e os modos de vida concentradas desde África. Diz respeito às espiritualidades, filosofias africanas e configurações dos modos de perceber e habitar o mundo, o termo nos nutre possibilidades de compreensão da natureza através de um tributo mobilizador: o sagrado. Segundo a filósofa nigeriana: o "termo 'cosmopercepção' é uma maneira mais inclusiva de descrever a concepção de mundo por diferentes grupos culturais. Neste estudo, portanto, "cosmovisão" só será aplicada para descrever o sentido cultural ocidental e "cosmopercepção" será usada ao descrever os povos iorubás ou outras culturas que podem privilegiar sentidos que não sejam o visual ou, até mesmo, uma combinação de sentidos" In: OYĒWŪMÍ, O. *Visualizing the Body: Western Theories and African Subjects*. In: COETZEE, Peter H.; ROUX, Abraham P.J. (eds). *The African Philosophy Reader*. New York: Routledge, 2002, p. 391-415. Tradução para uso didático de Wanderson Flor do Nascimento.

africanas e as de matriz africana diaspóricas pertencem à humanidade, não sendo apenas um patrimônio desenvolvido pelo gênio das populações do continente africano; elas são inerentes à natureza humana. De fato, reconheço que homens e mulheres reencontram partes de si mesmos em numerosas expressões religiosas da tradição africana, em uma relação profunda com as sabedorias do continente. A religiosidade africana se faz presente em todas as dimensões da vida, onde divindades como Nzambi, Olodumare e Olorum, além dos Orixás e Ancestrais, intervêm na existência humana. Essa pluralidade étnica e religiosa, tão representativa em África, se reflete também na cultura da diáspora africana e, em particular, nas tradições de matriz africana no Brasil, ainda que estas tenham sofrido as adaptações necessárias às circunstâncias de tempo e espaço.

As relações diaspóricas no Brasil constituem um alicerce civilizatório para a população negra, manifestando-se em complexas dimensões sociais, culturais e políticas que permeiam o cotidiano nacional. Entende-se por povos de matriz africana o contingente de africanos e africanas, de diversos grupos étnicos que, na condição de escravizados foram, forçadamente, deslocados para as Américas. Em resposta à violência colonial, os povos africanos diaspóricos e suas descendências fizeram da religiosidade um espaço de vivência e resistência. Enfim, de preservação ancestral.

Nesse cenário, consolidaram-se as religiões de matriz africana; refiro-me, aqui, às presentes no Maranhão — como o Candomblé, a Umbanda, o Tambor de Mina e o Terecô —, sistemas que, embora possuam identidades rituais distintas, compartilham a riqueza de uma herança ancestral comum. Nesta escrita, referenciarei especialmente aquelas que têm suas origens em terras maranhenses: o Tambor de Mina e o Terecô.

Em se tratando do Tambor de Mina, religiosidade afro-maranhense, assim como o Terecô, Segundo Sérgio Ferretti (2006, p. 1), em seus escritos sobre essa religiosidade, destaca-se a relevância das religiões de matriz africana na formação cultural e religiosa do Maranhão:

Tambor de Mina é uma religião na qual se realizam cultos aos voduns: [...] O culto dos voduns foi trazido para o Brasil e para as Américas com escravos procedentes do antigo Reino do Daomé. Por essa razão, além do Daomé, o Haiti e o Maranhão, tornaram-se “terras” dos voduns de onde a religião se expandiu para outras regiões. O antigo Reino do Daomé na África Ocidental, conhecido de aproximadamente 1600 a 1900, sediado na região pertencente ao Benin, falante da língua Ewe-Fon, conhecida no Brasil como jeje, foi o berço desta religião. [...] Os negros procedentes desta região foram conhecidos no Brasil como negros mina e a religião dos voduns por eles praticada é conhecida até hoje, sobretudo no Maranhão e na Amazônia, como Tambor de Mina (FERRETTI, S., 2006, p.1).

Já o Terecô, conforme os estudos de Mundicarmo Ferretti (2007, no escrito “*Formas Sincréticas das Religiões Afro-Americanas: o Terecô de Codó (MA)*”¹⁰), a autora chama a atenção

¹⁰ Texto elaborado em 2007, que retoma e atualiza o trabalho apresentado originalmente no Seminário "Religiões Afro-americanas e Diversidade Cultural" (UNESCO/Fundação Palmares, Rio de Janeiro, 2001). Uma versão

sobre a identidade africana do Terecô que, muitas vezes, é confundido com a Umbanda ou com a Mina. Para Mundicarmo Ferretti, o Terecô possui traços que apontam para uma origem africana, que merecem ser examinados e considerados, pois:

Terecô é a denominação dada à religião afro-brasileira tradicional de Codó - uma das principais cidade maranhenses, localizada na zona do cerrado, na bacia do rio Itapecuru, a mais de 300km, em linha reta, da capital. Além de muito difundido em outras cidades do interior e na capital maranhense, o Terecô é também encontrado em outros Estados, integrado ao Tambor de Mina ou à Umbanda. É também conhecido por “Encantaria de Barba Soêra” (ou Bárbara Soeira), por Tambor da Mata, ou simplesmente Mata (possivelmente em alusão à sua origem rural). [...]. No Terecô, como no Tambor de Mina, as entidades espirituais são organizadas em famílias, sendo a maior e mais importante a da controvertida entidade espiritual Légua Bogi Boá da Trindade, apresentado em Codó como “príncipe guerreiro” ou preto velho angolano e, em São Luís, como filho adotivo de Dom Pedro Angassu, oriundo de Trindade, ou como um caboclo “da Mata”. Légua Bogi é também apresentado em terreiros da capital maranhense como vodum cambinda (na Casa das Minas-Jeje) ou como um misto de Légba (correspondente daomeano de Exu) e do vodum Poliboji, idéia defendida por Pai Jorge Itaci [...] (FERRETTI, M., 2007, p.1, 2)

Na formação dessa paisagem da religiosidade de matriz africana no Brasil — e, mais especificamente, no Maranhão, onde o Terecô evidencia a influência dos africanos Bantu (Angola-Cabinda) —, demarco que os homens e mulheres trazidos por meio do processo violento de escravização vieram dos mais diversos lugares do continente africano. Oriundos de nações distintas, esses povos marcaram a diversidade das manifestações religiosas afro-brasileiras. As principais nações que aportaram no Brasil foram a *Bantu*¹¹, *Iorubá*¹² e a *Jeje-Efon*¹³. A partir dessas presenças, apresento a seguinte paisagem de nomenclaturas da religiosidade afro-brasileira, destacando seus principais nomes e especificidades:

Tabela 1 – Paisagem de Nomenclatura e Especificidades das Religiões de Matriz Africana.

PAISAGEM DE NOMENCLATURA	ESPECIFICIDADES DAS RELIGIÕES DE MATRIZ AFRICANA
Candomblé	É o termo mais abrangente e conhecido. Sua organização

preliminar desta pesquisa foi publicada em: FERRETTI, Mundicarmo. Formas sincréticas das religiões afro-americanas: o Terecô de Codó (MA). **Cadernos de Pesquisa**, São Luís, v. 14, n. 2, p. 95-108, jul./dez. 2003.

¹¹ Os povos de matriz Bantu estiveram entre os primeiros grupos africanos a desembarcar no Brasil. Com eles, aportou um vasto repertório linguístico que inclui línguas como o *quicongo*, o *quimbundo*, o *umbundo* e o *quioco*. Essa herança exerceu uma influência profunda na formação do português brasileiro, legando-nos inúmeros termos que permanecem vivos e fundamentais em nosso vocabulário cotidiano.

¹² Atualmente, a maior parte do povo iorubá habita a Nigéria, embora também esteja presente no Benim, Togo e Gana. A chegada dessa etnia ao Brasil trouxe consigo a tradição e o culto aos orixás, que se tornaram pilares fundamentais da cultura afro-brasileira, responsáveis pela introdução do culto aos orixás no Brasil, influenciando profundamente a formação religiosa do país

¹³ No Brasil, frequentemente associada à tradição *Jeje* — designa os grupos que preservam o culto aos Voduns. Embora os povos *Fon* e *Iorubá* tenham mantido rivalidades históricas no continente africano, o contexto da escravização no Brasil forçou uma aproximação estratégica entre eles. Essa união, muitas vezes descrita como uma 'irmandade de resistência', foi essencial para garantir a continuidade e a sobrevivência de suas complexas práticas religiosas em solo brasileiro.

	divide-se em nações - que indicam a origem étnica dos ritos: • Ketu: De origem Iorubá, foca no culto aos Orixás. • Jeje: De origem <i>Fon/Ewe</i>, foca no culto aos Voduns. • Angola/Congo: De origem Bantu, foca no culto aos <i>Inkices</i>.
Nomes Regionais Específicos	Muitas vezes, o que chamado genericamente de Candomblé recebe nomes tradicionais em estados específicos: • Tambor de Mina (Maranhão): Com forte influência das nações Jeje e Nagô, cultiva Voduns, Gentis e Caboclos. • Xangô (Pernambuco e Alagoas): O nome da divindade acabou batizando a própria religião nesses estados. • Batuque (Rio Grande do Sul): Religião de matriz africana típica do Sul, com organização ritual própria e influência de diversas etnias. • Babaçuê (Pará e Amazonas): Também conhecido como Batuque de Santa Bárbara, une elementos da Mina com tradições locais.
Tradições de Encantaria e Raiz Brasileira	São vertentes que misturam a matriz africana com elementos indígenas e o catolicismo popular: • Umbanda: Religião genuinamente brasileira que une o culto aos Orixás com o trabalho de entidades como Caboclos, Pretos-Velhos e Marinheiros. • Jurema Sagrada: Típica do Nordeste (especialmente Paraíba e Pernambuco), possui forte base indígena e africana, centrada no culto aos "Mestres". • Terecô (Maranhão): Muito forte na região de Codó, é uma tradição de matriz Bantu com forte presença da encantaria.
Outras Manifestações	• Quimbanda: Frequentemente associada à Umbanda, mas com foco específico no trabalho com Exus e Pombagiras, possuindo uma ritualística própria. • Candomblé de Caboclo: Uma variante do Candomblé (geralmente da nação Angola) que dá destaque às entidades brasileiras (os Caboclos).

Fonte: FERRETTI, Mundicarmo (2007)

As nações Bantu, Iorubá e Jeje-Efon, não foram as únicas nações a desembarcar em território brasileiro, mas, em razão de processos do tráfico negreiro, foram os grupos que mais marcaram a paisagem diaspórica brasileira, sua cultura e religiosidade. Mesmo diante de sua forte presença foram as vítimas do *epistemicídio*, processo aniquilamentos e subordinação daqueles que subjetivamente foram racializados pelo colonialismo com inferiores – *não ser*.

No Brasil, a sobrevivência cultural exigiu adaptações e alianças entre diferentes etnias africanas, superando muitas vezes as inimizades históricas do continente africano. Essa união entre os povos *Fon* e *Iorubá* consolidou a tradição *Jeje-Nagô*, uma das mais expressiva no país. O Candomblé *Jeje* preserva hoje as raízes dos povos *Fon* e *Ewe*, provenientes do Benim, Gana e

Togo. Já a Nação Ketu descende diretamente da tradição Iorubá, enquanto os povos Bantu deram origem à Nação Angola – Candomblé de Angola.

Corpos e saberes negros, ao atravessarem a maquinaria colonial de desumanização e negação de sua condição como sujeitos de conhecimento, enfrentam o instrumento do *epistemicídio*. Em minha análise, observo que essa estratégia colonial se manifesta nos instrumentos pedagógicos e nas relações cotidianas, operando a deslegitimação dos saberes de negros e negras sobre si mesmos e sobre o mundo. Tal processo resulta na desvalorização, negação e ocultamento das contribuições do continente africano, induzindo ou promovendo um embranquecimento cultural que fragmenta a nossa memória coletiva (CARNEIRO, S., 2023).

Mediante o exposto, e em consonância com as reflexões de Sueli Carneiro (2023), infiro que a desqualificação de sujeitos e humanidades, somada à deslegitimação de seus saberes e crenças, constitui o cerne do que Boaventura de Sousa Santos (2006) caracteriza de *epistemicídio*. Como contraofensiva a esse apagamento, as expressões das religiões de matriz africana articulam-se não apenas como ritos, mas como instrumentos de resistência que preservam e reivindicam o direito à memória.

Sob a ótica de Sueli Carneiro (2023), as relações raciais no Brasil operam por meio do que ela chama de *dispositivo de racialidade*, que molda saberes e subjetividades. A *racialidade* na perspectiva filosófica, é entendida como uma dimensão relacional e social, fruto da interação entre grupos marcados por concepções históricas e culturais sobre a raça. A essa estrutura soma-se o conceito de *epistemicídio*, que utiliza a racialidade como ferramenta de poder para ditar o lugar das pessoas negras na produção intelectual. Esse processo define quem possui legitimidade como sujeito/a do conhecimento, e quem é reduzido/a à condição de objeto, impactando diretamente na reprodução do saber na sociedade. Assim, ela conceitua:

Nesse sentido, o *epistemicídio* constitui-se numa parte do dispositivo de racialidade, que se desdobra no âmbito da subjetividade, nos termos concebidos por Sousa Santos, uma vez que o conflito epistemológico se desdobra em conflito psicológico. O resultado é a subjetividade fragmentada, construída no entroncamento de uma herança cultural esfacelada pela violência colonial com a imposição dos valores ocidentais, via aculturação, que dificulta engendrar coletivamente as condições que conduzam à superação dos estigmas e resgate da plena humanidade (CARNEIRO, S., 2023, p. 307).

Este *dispositivo de racialidade* orienta a forma como os saberes produzem subjetividades, utilizando processos de normalização para consolidar hierarquias de raça. A fusão entre o poder disciplinar e o *biopoder* resulta em um mecanismo complexo de *racialidade/biopoder*, responsável não apenas por produzir indivíduos subalternos, mas também por controlar ou descartar corpos racializados. Nesse cenário, o *epistemicídio* se destaca como o ponto de união entre as táticas de disciplina e as de anulação. Seu campo de ação é a razão: ele dita quem pode produzir

conhecimento legítimo e quais saberes serão silenciados pelo poder vigente.

Considerando que os domínios violentos da colonialidade sobre os corpos, mentes, corações, territórios e produções de conhecimento têm justificado e prolongado os episódios continuados de epistemicídio, sobretudo os referentes às religiões de matriz africana, entendo que, nesta tecitura de palavras, os epistemicídios são as tentativas continuadas de morte e deslegitimação dos conhecimentos, memórias, tradições e corpos das mulheres, dos povos africanos, dos afro-brasileiros e dos povos indígenas afro-indígenas.

O processo histórico e continuado de epistemicídio está presente, por exemplo, na negação da existência dos saberes e modos de fazer e praticar as mais diversas ritualidades das religiões de matriz africana e indígena. Tudo em nome de uma legitimação da “razão universal”, em que a compreensão acerca da forma ocidental de produção de conhecimento se baseia em critérios de legitimação de saberes ditos “neutros”, “objetivos” e “universais”.

Nesse contexto, de uma colonialidade marcada por um legado de injustiças sociais e epistêmicas, de silenciamento de corpos e saberes, é que surgem atitudes e ações de desobediência epistêmica. Um exemplo é o espaço do terreiro de religião de matriz africana, que se configura como um terreiro de resistência ancestral e que atua, desde a diáspora até a atualidade, como tecnologia de sobrevivência dos descendentes Iorubás, Bantos e Fons (Bernardo, 2005). Trata-se de um terreiro dos saberes, das tradições e das crenças nos orixás, nos voduns e nas entidades da encantaria, bem como do sincretismo associado aos santos católicos.

Por ancestralidade, considero aqui o conceito do filósofo Eduardo Oliveira (2012), que a define como “a forma cultural africana recriada no Brasil”, produzida tanto na África quanto na diáspora, e que consiste em uma filosofia que parte da experiência e da relação, na qual se aloja a cosmovisão africana, que ele define como sua epistemologia (OLIVEIRA, E., 2012, p. 40).

Pelas trilhas da desobediência epistêmica, podemos seguir para as práticas e possibilidades de descolonização do saber. Grada Kilomba (2020, p. 224) compreende que “a descolonização se refere ao desfazer do colonialismo. Politicamente, o termo descreve a conquista da autonomia por parte daquelas/es que foram colonizadas/os e, portanto, envolve a realização da independência e da autonomia”. A desobediência à lógica colonial é um caminhar em busca de outros conhecimentos que organizam nossas sociedades; daí a necessidade de se deslocar da “universalidade da razão ocidental” e se caminhar para a referencialidade da pluriversalidade¹⁴.

¹⁴ O entendimento do termo/categoria assenta-se na definição de Renato Noguera (2012), que o apresenta como “a assunção da primazia das particularidades específicas na configuração dos saberes” e o “reconhecimento de que todas as perspectivas devem ser válidas” (NOGUERA, 2012, p. 64). O autor traz essa perspectiva como uma outra via para além da universalização.

Trata-se de um caminhar em direção à abertura ao ensino decolonial afrocentrado, livre das amarras do eurocentrismo que produziram concepções distorcidas e estereotipadas sobre a história e a cultura dos africanos, dos afro-brasileiros e dos indígenas no Brasil.

Ao articular o ensino de História aos estudos decoloniais, professores/as e alunos/as são mobilizados/as a ressignificar a trajetória humana, integrando saberes e ações que estavam às margens na construção de novos sentidos históricos.

Nesse cenário, cabe ao/à professor/a desvelar os processos que forjaram a diferenciação em relação ao "outro", promovendo uma compreensão crítica sobre identidades étnico-raciais e culturas negras, sobretudo as referentes às religiões de matriz africana. Assim, a relação pedagógica passa a conceber o conhecimento escolar não como um dado cristalizado ou uma verdade universal, mas como um saber em constante estado de reconstrução, pois, segundo Gomes (2012), a escola, como instituição socioeducativa, tem um papel fundante na construção de representações afirmativas sobre a população afro-brasileira e na consolidação de uma educação antirracista.

Nesse cenário, o ensino de História assume o protagonismo ao trazer para a arena da reflexão histórica os conteúdos curriculares e a hegemonia de certos saberes em detrimento de outros. Trata-se de uma ruptura necessária, visto que, tradicionalmente, a abordagem sobre o continente africano foi reduzida à lógica do escravismo, negligenciando suas complexidades civilizatórias.

No Brasil, a implementação das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana (2004) exigiu que os/as professores/as da educação básica constituíssem novos itinerários de ensino e aprendizagem. Tal medida impôs o repensar dos referenciais epistemológicos dos componentes curriculares que sustentam o ensino da história dos povos negro, indígena e africano, além de incentivar a vivência de outras formas de ensinar que contemplem os saberes e a cultura afro-brasileira e africana. Tais mudanças também provocaram, ou devem provocar, a necessidade de redesenhar as matrizes curriculares na formação docente do ensino superior. No caso da licenciatura em História, esse movimento convoca os/as futuros/as professores/as a desenvolverem novas abordagens historiográficas e práticas pedagógicas voltadas para a valorização da história e da cultura afro-brasileira, contribuindo, assim, para a consolidação de uma educação antirracista.

Imerso nessa questão, enquanto professor de História há mais de vinte anos na Educação Básica da Rede Pública do Estado do Maranhão, vivencio, diariamente, os desafios de encontrar práticas educativas referenciadas em uma epistemologia afrocentrada diante de um modelo educacional predominantemente baseado na colonialidade e no eurocentrismo. A afrocentricidade,

aqui, é pensada como uma perspectiva epistemológica circunscrita na ancestralidade. Conforme Elisa Larkin Nascimento (2009), essa perspectiva também faz parte de uma prática relacional e de alteridade, uma vez que:

Um primeiro e básico postulado da afrocentricidade é a pluralidade. Ela não se arroga, como faz o eurocentrismo, a condição de forma exclusiva de pensar, imposta de forma obrigatória sobre todas as experiências e todas as epistemes. Ao enfatizar a primazia do lugar, a teoria afrocêntrica admite e exalta a possibilidade do diálogo entre conhecimentos construídos com base em diversas perspectivas, em boa-fé e com respeito mútuo, sem pretensão à hegemonia (NASCIMENTO, 2009, p. 30).

As epistemologias afro-referenciadas, balizadas pelos valores civilizatórios africanos e pela ancestralidade, transcendem o fundamental resgate da humanidade de sujeitos e coletividades negras. Elas constituem horizontes possíveis para um contramovimento de pluriversalidade frente ao modelo hegemônico, elevando a qualidade das produções científicas e das dinâmicas relacionais. Sob a ótica de Renato Noguera (2012), fundamentada no pensamento de Mogobe Ramose (2011), a pluriversalidade é definida como o “reconhecimento de que todas as perspectivas devem ser válidas; apontando como equívoco o privilégio de um ponto de vista” (Noguera, 2012, p. 65). Assim, as afro-perspectivas não propõem uma inversão de hegemonias, mas a validação mútua de saberes. Para que esse caminho seja trilhado em um cenário de desigualdade epistêmica, é imperativo o desenvolvimento de uma epistemologia afrocentrada, comprometida com uma educação antirracista.

A Lei nº 10.639/2003, embora seja um avanço, por si só não é suficiente para barrar o processo sistemático de epistemicídio imposto por uma sociedade estruturada no racismo, com práticas cotidianas racistas, sobretudo em relação aos elementos culturais, às contribuições científicas da cultura africana e afro-brasileira e às suas religiosidades. Um bom exemplo disso é que, passados mais de vinte anos da criação da lei, a sua implementação efetiva ainda está longe de ser um fato. É imperativo, portanto, que todos/as nós atuemos no sentido de desenvolver propostas de giro epistêmico que sejam capazes de consolidar uma formação que incentive atividades relacionadas ao ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Isso deve ocorrer por meio de pesquisas ou de formações iniciais e continuadas que possibilitem reavaliar a abordagem sobre a diversidade racial e cultural negra nos conteúdos ensinados e curricularizados dentro do espaço escolar. Acerca disso, as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana afirmam:

A obrigatoriedade de inclusão de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana nos currículos da Educação Básica trata-se de decisão política, com fortes repercussões pedagógicas, inclusive na formação de professores. Com esta medida, reconhece-se que, além de garantir vagas para negros nos bancos escolares, é preciso valorizar

devidamente a História e cultura de seu povo, buscando reparar danos, que se repetem há cinco séculos, à sua identidade e a seus direitos. A relevância do estudo de temas decorrentes da História e cultura afro-brasileira e africana não se restringe à população negra, ao contrário, diz respeito a todos os brasileiros, uma vez que devem educar-se enquanto cidadãos atuantes no seio de uma sociedade multicultural e pluriétnica, capazes de construir uma nação democrática. (BRASIL, 2004, p. 17)

Infelizmente, um dos principais obstáculos para a implementação da Lei nº 10.639/2003 e para o avanço de projetos que trabalhem o tema da educação para as relações étnico-raciais nas escolas é a “intolerância religiosa” – ou seja, o racismo religioso. Essa hostilidade fortalece-se até mesmo entre docentes, pois muitos deles/as possuem formação em religiões de matriz judaico-cristã que historicamente também perpetuaram – e perpetuam – o racismo religioso contra as religiões de matriz africana, além da discriminação e demonização da cultura afro-brasileira como um todo. Esse cenário compõe um tenebroso quadro de racismo epistêmico, que busca desqualificar, por meio de mecanismos sociais, os valores e os saberes que formam o conhecimento ancestral das populações negras.

Há que se considerar que essa prática epistêmica está historicamente respaldada no racismo institucional e no *modus operandi* da colonialidade que tem produzido o genocídio do povo negro, o qual denomino, em consonância com Mbembe (2018), como necropolítica de Estado. Essa dinâmica estatal e moderna, com suas implicações políticas, econômicas, sociais e epistemológicas, requer a compreensão das relações de poder e saber. Isso ocorre porque, nos contextos históricos de organização social marcados pela violência colonial e pelo racismo estrutural, todas as relações sociais passam por processos de racialização e de desigualdades racialmente produzidas.

O racismo estrutural manifesta-se na esfera pública e na privada, em discursos e práticas sociais, de forma quase invisível porque naturalizada, estando incorporado na materialidade de nossos corpos e em nossos esquemas de percepção, pensamento e ação. Conforme Silvio Luiz de Almeida (2018), pode-se dizer que o racismo estrutural constitui uma forma sistemática de discriminação da população negra que (re)produz, simbólica e socialmente, desigualdades e privilégios, sendo parte constitutiva da "ordem social":

As instituições são apenas a materialização de uma estrutura social ou de um modo de socialização que tem o racismo como um de seus componentes orgânicos. Dito de modo mais direto: as instituições são racistas porque a sociedade é racista. Esta frase aparentemente óbvia tem uma série de implicações. A primeira é a que há instituições cujos padrões de funcionamento redundam em regras que privilegiam determinados grupos raciais, é porque o racismo é parte de uma ordem social. Não é algo criado pela instituição, mas é por ela reproduzida (ALMEIDA, S., 2018, p. 36).

Ao analisar o racismo, Silvio Luiz de Almeida (2018) busca revelar que as agressões

cotidianas e as barreiras institucionais são apenas sintomas de uma estrutura mais profunda. O autor distingue três níveis de análise: primeiro, a *visão individualista*, que trata o racismo como uma falha de caráter ou crime; em seguida, a *perspectiva institucional*, que evidencia como o padrão de funcionamento das organizações gera desigualdades; e, por fim, a *concepção estrutural*, que situa o racismo como um elemento fundamental da constituição política e econômica da sociedade.

Sendo a sociedade brasileira, desde sua constituição colonial, profundamente racializada, é imperativa a reflexão histórica em direção à constituição de estratégias que permitam reposicionar os olhares e as representações para combater sistemas de dominação binários e lógicas eurocêntricas, estruturadas a partir de assimetrias raciais e de saber historicamente produzidos. Assim como fazer esses deslocamentos no domínio epistêmico, uma vez que é preciso forjar estratégias e ações, bem como epistemologias antirracistas que façam frente ao sistema-mundo moderno/colonial e a seus valores civilizatórios.

Mediante essa perspectiva, os estudos de Quijano (2005) sobre a questão da colonialidade, como um dos elementos constitutivos do padrão mundial do poder capitalista, reiteram que as relações racistas de dominação, ao longo desse modelo colonial, têm garantido, além da supremacia dos corpos brancos em relação a outros corpos racialmente marcados, um modo de produção e difusão de conhecimentos legítimos, válidos e socialmente valorizados. No qual não estão inseridos os conhecimentos afrocentrados.

Pelas trilhas do racismo epistêmico, vem ocorrendo o apagamento simbólico das referências identitárias, dos modos de ser e viver, e das narrativas negro-africanas, afro-brasileiras e ameríndias, prolongando a marginalização das formas de conhecimento, dos sujeitos negros, dos saberes e das práticas desses povos, bem como da memória histórica brasileira. Um giro epistêmico ancorado no pensamento decolonial tem a potencialidade de fazer emergir as práticas e as lutas concretas de sujeitos politicamente situados, abrindo caminhos para as encruzilhadas de historicidades e pensamentos que apontam para rotas alternativas à racionalidade moderna, colonial e patriarcal.

Em se tratando do experimentar modos de ensinar a História em perspectiva decolonial, prescinde-se da problematização, no campo do ensino, da epistemologia frente à questão racial. A persistência epistêmica na matriz colonial expõe as relações intrínsecas entre conhecimento e poder, especialmente no que concerne à subalternização e marginalização do mundo colonizado e à sua exclusão da narrativa histórica. Por isso, interrogar a narrativa ocidental da modernidade e o processo de subalternização dos povos negros e ameríndios, como partes constitutivas da experiência histórica, é fundamental para a proposição de um ensino em bases decoloniais

implicado na luta antirracista.

Diante desse quadro, torna-se legítima a implementação de propostas pedagógicas que abordem as epistemologias das religiões de matriz africana, fazendo frente ao padrão de ensino etnocêntrico e eurocêntrico adotado em nossas escolas. Esse padrão de ensinar silenciou, historicamente, as vivências das populações negras e impôs o ideal de branquitude. Esse modelo de ensino contribui para o "branqueamento" cultural e para o sofrimento de crianças e jovens que pertencem às religiões de matriz africana, os levando a experiências marcadas pelo racismo religioso.

No processo de colonialidade, os colonizadores sempre adotaram a postura de hierarquizar a inteligência e o grau de civilidade dos povos dominados, instituindo o caráter da ausência de escrita, de historicidade, de conhecimento, civilidade e de ser (ontologia), já que o não-branco era considerado o não-ser. Nessa perspectiva epistemológica, “o saber e as histórias locais europeias foram vistos como projetos globais, desde o sonho de um *Orbis universalis christianus*¹⁵ até a crença de Hegel em uma história universal, narrada de uma perspectiva que situa a Europa como ponto de referência e de chegada” (MIGNOLO, 2003, p. 41). Esse modelo de ensino corrobora, de forma deliberada, para uma enorme confusão conceitual e um completo desconhecimento sobre temas relativos à África, à africanidade e a questões afro-brasileiras.

Ao longo de minha experiência em sala de aula, junto a alunos/as, percebo a associação constante que eles/as fazem quando apresentados/as a assuntos relativos às religiões de matriz africana, resumindo tudo a termos como: “coisa de macumba” ou “tá repreendido!”, colocando-se em uma posição racista, quase que na defensiva. Negam-se a interagir com os temas ou criam formas de sabotar o andamento da explicação, demonizando o assunto.

O emprego desses termos, usados de forma depreciativa e racializada, reflete o desprezo, a discriminação e o preconceito enraizados contra as religiões de matriz africana, como o Candomblé, a Umbanda e o Tambor de Mina. Esse desprezo tem sido manipulado por ideologias racistas e de intolerância que perpetuam um estado de violência física e simbólica contra essas tradições religiosas de matriz africana. Também pude perceber a total ausência da temática de africanidades em materiais didáticos, bem como nas práticas escolares frente à aplicação da Lei nº 10.639/2003. Todavia, nada há de se estranhar em uma sociedade alicerçada em bases do etnocentrismo europeu e na religião judaico-cristã, como a brasileira. Porém, o que nos compete é

¹⁵ O termo *Orbis universalis christianus* é uma expressão em latim que pode ser traduzida literalmente como "Orbe cristão universal" ou "Mundo cristão universal". É frequentemente trazido por teóricos como Walter Mignolo (2003) para criticar como o saber e as histórias locais europeias foram transformados em "projetos globais". Sob a lógica da modernidade, essa visão universal cristã serviu para justificar a aniquilação de outras crenças, culturas e epistemologias, pois tudo o que estivesse fora desse "Orbe" era considerado exótico, primitivo ou pecaminoso.

denunciar tudo aquilo que conduz os/as alunos/as — mesmo os pretos e pardos — a se fecharem diante de temas tão caros para a formação histórica e cultural do povo negro do nosso país, como os temas relativos às religiões de matriz africana.

Mesmo diante de inúmeras tratativas de professores/as no sentido de estabelecer um canal de comunicação e ensino para socializar informação, formação e conhecimento relativos a essa temática, o que impera nesse ambiente são as concepções racistas e intolerantes, preconcebidas nessa teia racializada. Os maiores desafios na superação do racismo religioso, pelo caminho das epistemologias dos terreiros e com um outro modo de ensinar, podem ter, na comida de santo, um pretexto para o ensino de uma história antirracista, a partir de uma epistemologia afrocentrada com sabor, tempero e cheiro — com axé¹⁶.

Apreendendo, nessas escritas, sob a inspiração dos estudos de Simas e Rufino (2018), o terreiro como espaço-lugar do sagrado, da ancestralidade, do brincar e do viver, é por meio da epistemologia de terreiro que se configura um espaço a partir do encontro e do encanto de saberes, assentados e reconhecidos nas potências éticas e estéticas de corpos encruzilhados. Tais corpos apreendem suas ontologias a partir das frestas, dos cruzamentos, por dinâmicas de alternância ou de aglutinação, sem exclusão e sem comparações funcionalistas, nas quais um caminho não é escolhido em detrimento da negação total de outro caminho.

Na epistemologia do terreiro, segundo Simas e Rufino (2018), interessam as encruzilhadas e as imprevisibilidades possíveis. A sua proposta política, enquanto sistematização metodológica, está na *macumbaria*¹⁷ como modo de fazer que provoca encantamento. Isso é da ordem do secular. “A encruzilhada nos ensina que não há somente um caminho; a encruzilhada é campo de possibilidades” (SIMAS e RUFINO, 2018, p. 118).

Sob essa perspectiva epistemológica, a encruzilhada firma-se como o símbolo do “cruzo”: o ato de potencializar saberes por meio da criação de zonas de contato entre diferentes conhecimentos. Ao admitir a coexistência de múltiplas cosmologias e reconhecer que nenhum aspecto da existência — seja do mundo, dos seres ou de suas práticas — é algo acabado, o cruzo abre caminhos para o encantamento. Assim, o conhecimento se despoja do desencanto imposto

¹⁶ De acordo com Hélio Trindade (2006), o *Axé* é a energia vital que permeia tudo o que existe — do ar ao tempo, das plantas aos seres humanos — estabelecendo uma teia de interações sagradas. Pensar o *Axé*, portanto, exige uma consciência sobre a coletividade e sobre as dimensões sensíveis da existência que a ciência tradicional ocidental costuma excluir. Para as epistemes africanas e diaspóricas, no entanto, essa energia é o eixo central que articula o conhecimento e a vida, validando saberes que transcendem a materialidade imediata.

¹⁷ Simas e Rufino (2018) reúnem sob o título de macumbas brasileiras: “A macumba (...) seria aquilo que apresenta as marcas da diversidade de expressões subalternas” (p. 15). Para potencializar a vida, as macumbas reúnem saberes de etnias africanas, ameríndias e da norma ocidental, construindo “um complexo de saberes que forjam epistemologias próprias, cosmopolitas e pluriversais” (p. 27).

pela colonialidade e recupera sua potência e mobilidade, rejeitando toda e qualquer pretensão de um saber universal.

Simas e Rufino (2018, 2019) destacam que negar a universalidade não é negar todo o cânone ocidental, mas transgredi-lo, cruzando-o com saberes e presenças outras, fazendo surgir algo novo com dinamismo e vitalidade. Esse outro horizonte epistemológico, que rasura a intransigência da razão moderna e restitui potência ao conhecimento, seria constituído a partir das frestas abertas pela sabedoria pluriversal das macumbas e, portanto, orientado pela ancestralidade de povos afrodescendentes (RUFINO, 2019; SIMAS e RUFINO, 2018, 2019).

A partir da epistemologia de terreiro, pratica-se a transgressão dessa lógica por meio de todo conhecimento e saber reelaborados pelas perspectivas encantadas. Assim, a epistemologia de terreiro, por meio dos trânsitos político-sociais e educativos dos corpos e da oralidade, oferece dinâmicas de aprendizagem que reencantam a vida e possibilitam os processos de reexistência.

Através da epistemologia de terreiro, opera-se uma transgressão à lógica hegemônica, fundamentada em conhecimentos e saberes gestados sob perspectivas encantadas. Ao mobilizar os trânsitos político-sociais e educativos inerentes aos corpos negros e à oralidade, essa matriz oferece dinâmicas de aprendizagem que promovem o reencantamento da vida. Nesse movimento, o saber deixa de ser apenas informativo para se tornar uma ferramenta vital nos processos de reexistência.

Portanto, nos terreiros de matriz africana, em especial nas suas cozinhas, desenvolve-se uma prática educativa pautada na circulação de saberes ancestrais afrocentrados. Investigar essa educação no cotidiano do terreiro exige compreender o modo de ensinar como "toda relação em que há transmissão de conhecimento de qualquer espécie, seja de caráter moral, religioso, técnico ou até mesmo escolar" (CUNHA; FONSECA, 2007, p. 2). Nesse contexto, as práticas culturais, com destaque para a culinária, podem se constituir como caminhos potentes para o ensino de uma história afrocentrada. É o que ousamos ensaiar nesta busca por um outro *giro epistemológico*.

2.2 Da Intolerância Religiosa ao Racismo Religioso: o Colonialismo e o Contexto Brasileiro

O *racismo* e a *intolerância religiosa* que atingem os povos de terreiro na atualidade possuem raízes profundas na formação colonial brasileira. Sob o domínio do colonialismo europeu, estabeleceu-se uma hierarquia de valores que perseguia qualquer manifestação cultural fora dos padrões cristãos. As tradições de matriz africana eram/são estigmatizadas como feitiçaria e consideradas ilegais, visto que desafiavam a supremacia da religião católica. Segundo Fernandes

(2017), esse cenário resultou em uma vigilância constante e na punição sistemática dos/as escravizados/as que buscavam manter vivas suas conexões espirituais.

A *demonização* das práticas e figuras religiosas africanas foi uma estratégia deliberada dos colonizadores para produzir um imaginário de medo e repulsa. Esse julgamento histórico reverbera no Brasil contemporâneo, onde as religiões de matriz africana, como a Umbanda, o Candomblé e o Tambor de Mina no Maranhão, permanecem alvos de estigmas e aversões herdados do período colonial. Para Campos & Rubert (2014), esse preconceito manifesta-se por meio de variadas formas de violência – verbais e físicas –, culminando na depredação de templos e no desrespeito sistemático às crenças e rituais dessas comunidades religiosas.

Observa-se, portanto, que a marginalização das religiões afro-brasileiras, instituída no período colonial, permanece latente na sociedade contemporânea, alimentada por estigmas culturais e raciais persistentes. Compreender as raízes históricas dessa intolerância é fundamental para analisar como essa herança colonial estrutura o racismo religioso no Brasil atual. Diante desse cenário, que nesta escrita propomos tecer aqui como os legados do passado continuam a fundamentar a violência e a exclusão direcionadas aos povos de terreiro na atualidade.

Na abordagem da questão do *racismo religioso* contra religiões afro-brasileiras, há que presentificar a referência ao termo na *Declaração sobre a Eliminação de Todas as Formas de Intolerância e Discriminação Baseadas na Religião ou Convicção* proclamada pela Assembleia Geral das Nações Unidas (ONU) na sua resolução 36/55, de 25 de novembro de 1981, que, em seu artigo 6º declara:

[...] o direito à liberdade de pensamento, de consciência, de religião ou de convicção compreende, nomeadamente, as seguintes liberdades:
a) De praticar o culto e de reunião relacionada com a religião ou convicção, e de estabelecer e manter locais para os mesmos fins;
b) De estabelecer e manter instituições adequadas de caráter beneficente ou humanitário;
c) De confeccionar, adquirir e utilizar, em quantidade adequada, os artigos e materiais necessários relacionados com os ritos ou costumes de determinada religião ou convicção (ONU, 1981, art. 6º).

Na investigação sobre a violação do direito à liberdade religiosa, o pensamento decolonial oferece abordagens fundamentais para compreender as mazelas da colonialidade na contemporaneidade, especialmente no que tange ao *racismo religioso*. Essas perspectivas são cruciais para desvelar como as religiões de matriz africana se tornaram alvos preferenciais de marginalização. Ao estabelecerem uma hierarquia racial, as práticas coloniais deslegitimaram sistemas de crença não ocidentais — uma dinâmica que ainda sustenta a intolerância atual. Assim, as correntes decoloniais emergem como uma crítica necessária ao universalismo europeu, reivindicando a valorização de saberes e culturas localmente situados.

As construções históricas do Brasil evidenciam que o *racismo* é a base estruturante das ações de intolerância contra as matrizes africanas. Entre os conceitos que orientam — ou *suleiam*¹⁸ — os debates sobre a violência nos terreiros, destacam-se a *intolerância religiosa*, o *racismo religioso*, o *terrorismo* e o *fundamentalismo*. Importa destacar a simbiose entre o *racismo religioso* e a *intolerância*, compreendendo-os como fenômenos entrelaçados nas dinâmicas de poder da colonialidade no contexto brasileiro. Compreender esses atos corretamente, nas referencialidades da historicidade, permite transformações significativas nos *modos de ensinagens* e nas formas de produzir conhecimento sobre o tema, dentro e fora da escola.

Ao analisar tais conceitos, é imperativo destacar que o *racismo* se fundamenta na premissa de que civilizações inteiras são subjugadas não meramente por disputas de poder, mas por uma suposta “inferioridade natural”. Sob a égide do *racionalismo antropocêntrico*, a alteridade étnica dos colonizados é sistematicamente suprimida em um processo contínuo de opressão. Frantz Fanon (2008) corrobora para o entendimento dessa perspectiva ao evidenciar que o *racismo*, na modernidade, integra um arcabouço mais amplo de dominação: a expansão perversa do modo de produção capitalista a partir da Europa, que utiliza a *racialização* como ferramenta de exploração.

Sendo assim, a categoria racial – *raça* – atua como a face mais visível de um ordenamento complexo, articulado com o propósito de desmobilizar as resistências dos povos, outrora colonizados e os seus descendentes. O processo racialização, inerente ao colonialismo, institui uma profunda objetificação que impõe ao colonizado a interiorização subjetiva e a naturalização de uma inferioridade forjada. Essa dinâmica condiciona a relação do/a indivíduo/a com o mundo e consigo mesmo/a, operando uma distorção na autoimagem que fragmenta sua própria identidade.

Para Fanon (2008), o colonialismo é um elemento do tecido social que se manifesta concretamente através dos indivíduos, transcendendo a mera imposição de um padrão de verdade para moldar as próprias condições conceituais de representação entre colonizadores e colonizados. Esse processo instaura uma *fetichização da racialidade*, cuja superação exige mais do que uma mudança de percepção: requer lutas concretas no campo prático. Portanto, o embate político se apresenta como a via indispensável para a emancipação efetiva da população negra diante da opressão sistêmica.

Há que ressaltar que, mais uma vez, a *modernidade-colonialidade* desumanizou os elementos culturais dos povos negros e indígenas, reduzindo suas espiritualidades a uma suposta

¹⁸ Conforme proposto originalmente por Campos (1991) e posteriormente difundido por Paulo Freire (1992), o termo 'sulear' deriva do substantivo **sul** e é utilizado no sentido de "orientar", "dar direção" ou "apontar para o sul". Na linguagem acadêmica e nos estudos decoloniais, o verbo surge como uma crítica e uma alternativa à expressão hegemônica "nortear" (que deriva do norte, associado ao eurocentrismo e à dominação do conhecimento ocidental).

natureza irracional. Como resultado desse processo de apagamento, as religiões de matriz africanas e indígenas sofreram/sofrem um processo histórico de criminalização no Brasil. Essa realidade expõe o paradoxo do modelo eurocêntrico de direitos: ao mesmo tempo em que proclama a liberdade religiosa como um valor universal, nega proteção às tradições que divergem do “padrão civilizatório europeu”.

Quanto ao conceito de intolerância religiosa, há que destacar que este se caracteriza pela negação e pela hostilidade frente à liberdade de crença do outro, ferindo os princípios de alteridade. Para salvaguardar o pluralismo da espiritualidade brasileira, a Constituição Federal de 1988 estabelece a laicidade do Estado e, em seu Art. 5º, inciso VI (BRASIL, 1988), assegura a inviolabilidade da liberdade de consciência e de crença. O texto constitucional garante a todos os cidadãos e cidadãs o livre exercício dos cultos religiosos e a proteção integral aos seus locais de prática, reafirmando que a diversidade de crença é um direito fundamental protegido pela lei brasileira.

No entanto, como bem ressalva o professor Sidnei Nogueira (2020), a intolerância a essas religiões e o cerne do problema se iniciam a partir do preconceito, e ninguém é naturalmente preconceituoso; ou seja, os estigmas que rondam essas religiões e seus praticantes emergem de “uma postura social, histórica e cultural que pretende, a um só tempo, segregar para dominar e, proporcionalmente, determinar e manter um padrão, marcadores de prestígio e de poder” (NOGUEIRA, 2020, p. 22). O autor segue escrevendo:

O preconceito, a discriminação, a intolerância e, no caso das tradições culturais e religiosas de origem africana, o racismo se caracterizam pelas formas perversas de julgamentos que estigmatizam um grupo e exaltam outro, valorizam e conferem prestígio e hegemonia a um determinado “eu” em detrimento de “outrem”, sustentados pela ignorância, pelo moralismo, pelo conservadorismo e, atualmente, pelo poder político – os quais culminam em ações prejudiciais e até certo ponto criminosas contra um grupo de pessoas com uma crença considerada não hegemônica. No cerne da noção de intolerância religiosa, está a necessidade de estigmatizar para fazer oposição entre o que é normal, regular, padrão, e o que é anormal, irregular, não padrão. Estigmatizar é um exercício de poder sobre o outro. Estigmatiza-se para excluir, segregar, apagar, silenciar e apartar do grupo considerado normal e de prestígio (NOGUEIRA, 2020, p. 19).

O racismo constitui o fundamento das violências, dos apagamentos e dos preconceitos direcionados às comunidades de terreiro. O racismo religioso ataca a própria gênese e a existência das matrizes africanas, precisamente por representarem símbolos de resistência da população negra na diáspora — um povo que preserva suas tradições apesar de séculos de silenciamento. Segundo Nogueira (2020), a lógica desse apagamento opera sob a premissa de que religiosidades divergentes do padrão hegemônico não devem existir ou, se toleradas, devem permanecer

subalternizadas e estigmatizadas. Tais estigmas, por sua vez, infiltram-se e reproduzem-se no cotidiano das salas de aula.

O conceito de racismo religioso e suas respectivas implicações epistemológicas, embora amplamente defendidos por diversas vertentes teóricas, encontram-se ainda em processo de consolidação. No Brasil, o termo tem sido utilizado para caracterizar o preconceito e as violências direcionadas aos adeptos das religiões de matriz africana, que constituem as principais vítimas dessa hostilidade. Conforme destaca Grada Kilomba (2019, p. 76), “o racismo, por sua vez, inclui a dimensão do poder e é revelado através de diferenças globais na partilha e no acesso a recursos valorizados, tais como representação política, ações políticas, mídias, emprego, educação, habitação, saúde [...]”. Assim, o racismo religioso deve ser compreendido como uma engrenagem que priva esses sujeitos de sua plena cidadania e de seu acesso aos direitos.

A defesa do termo racismo religioso baseia-se na premissa de que o racismo é o componente estruturante das violências contra as matrizes africanas no Brasil. Nessa perspectiva, o racismo não visa apenas o sujeito, mas uma ontologia — um modo específico de existir. Trata-se de um racismo que transcende o fenótipo para incidir sobre a cultura e as tradições de religião de matriz africana. Como argumenta Sidnei Nogueira (2020), rotular a perseguição sistemática às Comunidades Tradicionais de Terreiro (CTTro) apenas como intolerância religiosa é uma simplificação que invisibiliza a gravidade do fenômeno. Ao compará-lo à hostilidade sofrida por grupos hegemônicos, como os cristãos, esvazia-se o caráter estrutural de um processo que ultrapassa as dimensões meramente rituais ou devocionais.

Há que se considerar que existe um amplo histórico de perseguição à cultura afro-brasileira no Brasil, desde o período colonial até os dias atuais. O ataque aos terreiros não é um resquício da escravidão. Assim como pontua Silvio Luiz de Almeida (2018), o racismo também não o é, mas constitui uma engrenagem própria da modernidade capitalista e da racionalidade moderna colonialista, constantemente reajustada por novos motivadores, repertórios e agentes. Seja no período colonial, no Império, na República ou nos dias atuais, na experiência histórica brasileira, a criminalização continua: “ou seja, ‘o mal’ fora localizado nas populações negras, nas atividades provenientes de religiões de matrizes africanas que continuariam criminalizadas e perseguidas ao longo da história do nosso país” (MOTA, 2018, p. 29).

A estrutura capitalista e eurocêntrica valida uma hierarquia na qual o cristianismo, como fé hegemônica, protege seus adeptos de violências motivadas pelo sagrado. Todavia, antes de qualquer filiação religiosa, os sujeitos das periferias urbanas são marcados pela raça. Como sugere a metáfora de Fanon (2008): a 'pele negra' sob 'máscaras brancas' cristãs não apaga o alvo racial. Na prática, a proteção religiosa é insuficiente diante de um Estado que os enxerga como ameaça.

Assim, a realidade desses territórios — os terreiros — é regida pela necropolítica de Mbembe (2018) — uma política de morte onde o controle social se manifesta através do extermínio de corpos racializados, independentemente de sua devoção.

A intolerância religiosa se consolida como uma das principais forças de perseguição e de episódios de violência contra o povo negro, frequentemente articulada a componentes de etnocentrismo, racismo e estratégias de manutenção do *status quo*. Embora o Brasil tenha positivado sua condição de Estado não confessional desde a Constituição de 1891, a laicidade permanece mais no plano formal do que no prático. No texto da Carta Magna de 1988 (BRASIL, 1988) e no Estatuto da Igualdade Racial – Lei nº 12.288/2010 (BRASIL, 2010), a liberdade de crença é uma garantia fundamental; contudo, a sociedade e as instituições falham em assegurá-la de maneira plena.

O cristianismo, herança do processo de conquista, continua operando como uma “religião pública” imbricada nas estruturas estatais, resultando em um cenário cotidiano de discriminação e racismo direcionado sistematicamente aos praticantes das religiões de matriz africana. A perseguição religiosa, voltada às religiões de matriz africana, conforme destacamos, não se constitui um fenômeno novo na história do Brasil. Desde os tempos mais remotos, do período colonial até os períodos da República, são inúmeros os registros de tentativas violentas de silenciamento ou mesmo de apagamento dessa herança cultural e religiosa africana.

Na experiência histórica da religiosidade no Brasil, formou-se, desde então, uma cumplicidade entre sociedade-Estado-Igreja Católica com o objetivo de eliminar crenças, saberes e fazer epistemológico que não fosse assentado na branquitude e moral e cosmovisão judaico-cristã. Os valores civilizatório-religiosos afro-brasileiros, mesmo diante da garantia da Constituição Republicana de 1891, que estabeleceu a laicidade do Estado, não impediu a perpetuação das violências contra essas tradições religiosas. O Estado, muitas vezes, se omite diante dessa violência, permitindo que a prática afrorreligiosa seja alvo de ataques, sem que haja uma resposta adequada. Isso demonstra como corpos negros, em particular aos que se associam às religiões afro-brasileiras, sejam violentados, descartados, reféns de todo tipo de violência simbólica e física.

No contexto republicano, a relação entre o Estado e as religiões de matriz africana evidenciam uma disparidade significativa entre os direitos assegurados constitucionalmente e as violações sistemáticas sofridas por seus praticantes. Nesse sentido, Silva Júnior (2009, p. 211) destaca que “os dados da realidade nos autorizam afirmar a existência de um verdadeiro hiato entre os direitos constitucionalmente deferidos e o cotidiano de violações de direitos que vitimam os templos e os ministros religiosos do candomblé”. Dessa forma, a violência – tanto explícita quanto

implícita – contra essas práticas religiosas não apenas se perpetuou ao longo da história republicana e no contexto democrático, como também se intensificou nas últimas décadas.

Atualmente, observa-se um recrudescimento do racismo religioso impulsionado pelo surgimento e pelo crescimento de novos agentes sociais, entre os quais se destacam determinados segmentos de igrejas evangélicas neopentecostais — os fundamentalistas religiosos. Esses grupos, em muitos casos, fomentam discursos de ódio e promovem a demonização das comunidades de terreiro, contribuindo para a ascensão de um extremismo religioso que se infiltra em diferentes esferas da sociedade.

Comumente, associa-se o fundamentalismo religioso ao protestantismo. O cerne do fundamentalismo é tomar a Bíblia como o único e absoluto instrumento, no que se refere ao saber teológico, de ligação entre Deus e o homem. Para os mais radicais seguidores dessa ideologia religiosa, esse é o modo de operar a violência religiosa em nome da Bíblia e de Deus.

Para compreender a complexidade dos casos de racismo e intolerância religiosa, recorremos a dados e informações de reportagens que detalham como ocorrem esses episódios e quem são as principais vítimas desse processo discriminatório. Em 2022, ano em que o governo instituiu o Dia Nacional de Combate à Intolerância Religiosa (21 de janeiro), cerca de 78,4% dos pais e mães de santo do Brasil relataram já ter sofrido ou conhecer alguém que sofreu algum tipo de violência motivada por intolerância religiosa, como demonstrou a pesquisa “Respeite o Meu Terreiro”¹⁹, de 2022. Através dela, constatou-se que 48,23% dos terreiros sofreram, em média, de 1 a 5 episódios de racismo religioso nos últimos dois anos e que apenas 5,6% dos terreiros que sofreram ataques registraram denúncias no canal Disque 100 naquele ano. A pesquisa também apontou que o recorte racial é expressivo: 647 das denúncias foram feitas por pessoas negras (pretas ou pardas) e concentram-se principalmente nas capitais.

De acordo com os dados do Disque 100, canal de denúncias do Ministério dos Direitos Humanos, o Brasil registrou 3.853 violações motivadas por intolerância religiosa em 2024. Isso representa um aumento de mais de 80% em relação a 2023, que teve 2.128 casos. Os números revelam não apenas a persistência desse tipo de discriminação, mas também a vulnerabilidade específica de certos grupos sociais. A Tabela 2 apresenta a evolução das denúncias nos últimos anos:

¹⁹ Pesquisa realizada em 2022, pela Rede Nacional de Religiões Afro-Brasileiras e Saúde (Renafro) e o Ilê Omolu Oxum, que apurou o número de casos de intolerância religiosa contra terreiros de matriz africana por todo o Brasil.

Tabela 2 – Número de Denúncias

Ano	Número de Denúncias
2019	477
2020	353
2021	966
2023	2.128
2024	3.853

Fonte: canal de denúncias do Ministério dos Direitos Humanos e da Cidadania (MDHC), o Disque 100.

O estado de São Paulo lidera o número de casos com 919 violações em 2024, o que representa um crescimento de, aproximadamente, 60% em relação a 2023, com 573 caso ocorridos. O estado do Rio de Janeiro ficou em segundo lugar, com 764 violações, e a Bahia em terceiro lugar, com 223 violações relacionadas à religião ou crença. Ressalta-se que em todos esses estados houve um aumento de violações em relação a 2023.

No estado do Maranhão não foi diferente, pois o ano de 2023 foi marcado por um aumento notável nas denúncias e investigações. Na capital, São Luís, ao menos oito casos relevantes de intolerância religiosa estavam sob investigação, com destaque para ataques, vandalismo e discursos de ódio contra terreiros de matriz africana. Segundo o Ministério dos Direitos Humanos e da Cidadania (MDHC), em 2024 foram registradas 24 denúncias de intolerância religiosa no estado do Maranhão, além de 31 violações associadas.

Ainda segundo os dados do Ministério dos Direitos Humanos e da Cidadania (MDHC), a religião que registrou o maior número de violações foi a umbanda, seguida pelo candomblé. O número de violações de ambas as crenças mais que dobrou de 2023 para 2024, com o candomblé registrando 214 violações no último ano, e 58 violações no ano anterior. A umbanda teve 84 casos, em 2023, e 234 ocorridos, em 2024. Ambas as religiões de matriz africana.

Cabe ressaltar que, no âmbito do marco legal, percebe-se a ausência de uma definição específica para o termo "racismo religioso". Nos registros de ocorrência, o Ministério utiliza a nomenclatura "intolerância religiosa" ou "violação", agrupando sob essa mesma categoria as casas e os terreiros de religiões de matriz africana e afro-brasileira. Apesar dessa limitação terminológica, os dados de 2024 apontam para um crescimento expressivo das denúncias, evidenciando tanto a intensificação dos casos registrados de hostilidade, quanto um possível aumento na conscientização e na disposição das vítimas em denunciar tais crimes.

Em 2025, já foram registradas 178 violações, 60 delas no estado de São Paulo; na sequência, aparecem o Rio de Janeiro, com 21 casos; e a Bahia com 19 ocorrências. Segundo os canais de denúncia, o candomblé e a umbanda já registram 20 violações de caráter religioso (Disque 100). Essas violações se manifestam de diversas formas, incluindo ataques físicos,

violência verbal e vandalismo contra espaços sagrados. Como alvo, em sua maioria, expressões e credos da população negra, o que incide na conclusão de que esse ódio ultrapassa a questão de *intolerância religiosa*, uma vez que não se manifesta com a mesma intensidade contra outras religiões, como o islamismo ou o judaísmo. É uma questão de Racismo.

O *colonialismo da fé* estruturou uma lógica binária, que opõe o “sagrado” europeu ao “profano”, “diabólico” africano, fomentando narrativas de inferiorização das práticas religiosas de matriz africana. Nesse contexto, o corpo negro se torna um campo de disputa espiritual e política. A *demonização* das religiões afro-brasileiras não é apenas um ataque à fé, mas um ataque à existência e à identidade negra. O que está em jogo não é somente a liberdade religiosa, mas a permanência e o reconhecimento de um sistema de saberes ancestrais que resiste ao apagamento colonial. Nesse sentido, combater o racismo religioso implica desarticular o preconceito e a própria lógica colonial que hierarquiza crenças, corpos e saberes considerados “não universais”. O enfrentamento ao *racismo religioso* não pode ser dissociado da luta contra a *colonialidade do poder, do saber e do ser*.

No Maranhão, verificamos a existência da “*Política Estadual de Proteção aos Direitos dos Povos e Comunidades Tradicionais de Matriz Africana e Afro-brasileiros*” – Decreto nº 37.761/2022. O texto oficial desta Política (MARANHÃO, 2022a) também utiliza o termo *intolerância religiosa*, em vez de *racismo religioso*. No entanto, compreendo que a sua proposta de atuação se aproxima da necessidade de reconhecer o racismo religioso a partir da questão étnico-racial e religiosa, promovendo uma relação direta com as matrizes africanas. Essa abordagem visa à proteção da territorialidade e dos povos tradicionais de terreiro — assegurando o livre exercício dos cultos e a salvaguarda de seus lugares sagrados e de seu patrimônio —, bem como à consolidação do antirracismo por via institucional. Todavia, mesmo com essa preocupação e com as diretrizes do Decreto, as pesquisas apontam que o Estado tem registrado diversos episódios recentes de ataques contra o patrimônio religioso e agressões aos praticantes de religiões de matriz africana, o que demonstra a persistência e a gravidade do problema. Vejamos alguns desses episódios relatados pela mídia local (G1 MARANHÃO):

I – Primeiro episódio: Em 2023, a imagem de Iemanjá na Praia do Olho d' Água foi vandalizada (Imagem 1):

Imagem 1 – Estátua de Iemanjá quebrada por vandalismo



Fonte: G1 Maranhão (2023a).

Iemanjá, divindade do panteão dos orixás iorubá, é considerada rainha do mar para as religiões de matriz africana. A imagem foi colocada no local pelo governo do Maranhão por solicitação das lideranças de religiões de matriz africana, já que a praia do Olho d'Água é comumente utilizada para fazer oferendas à entidade no mar. A sua celebração é no dia 02 de fevereiro, é uma das datas mais simbólicas e emocionantes das tradições afro-brasileiras. Conhecida como a Rainha do Mar, Iemanjá é o orixá que representa a maternidade, o acolhimento, a proteção e a força das águas. Em diversas cidades do Brasil, especialmente nas regiões litorâneas, o dia é marcado por homenagens que transformam praias em espaços sagrados, onde flores, velas e pedidos são entregues ao mar como forma de gratidão e conexão espiritual.

II – Segundo episódio: No mesmo ano (2023), integrantes de um terreiro em São Luís foram hostilizados por um grupo religioso com uso de carro de som (Imagem 2):

Imagem 2 – Membros de terreiro de matriz africana apontam 'intolerância religiosa' em São Luís



Fonte: G1 Maranhão (2023b).

No mês de setembro de 2023, na localidade da zona rural de São Luís/MA, Itapera de Maracanã, integrantes do *Terreiro de Mina*, do pai de santo Nery da Oxum, foram hostilizados por um grupo evangélico, que se utilizou carro de som e microfone para proferir palavras ofensivas contra os integrantes da casa.

III – Terceiro episódio: Em 2022, a festa de *Ogum* na Casa *Fanti Ashanti* foi interrompida por um ataque de intolerância (Imagem 3):

Imagem 3 – Candomblecistas apontaram 'intolerância religiosa' após culto de pentecostais em São Luís



Fonte: G1 Maranhão (2022).

Conforme o *II Relatório sobre Intolerância Religiosa: Brasil, América Latina e Caribe* (2023), candomblecistas denunciaram por “intolerância religiosa” liderança evangélica que após culto em frente à *Casa Fanti-Ashanti*, Terreiro de Candomblé e Tambor de Mina em São Luís (Imagem 3). A casa de Candomblé registrou uma denúncia, com protesto público (Imagem 4) contra um grupo pentecostal, após um culto realizado na Rua Militar do bairro Cruzeiro do Anil, em São Luís. O caso aconteceu quando membros do Ministério Gideões Casa de Oração faziam uma marcha pelos 12 anos de aniversário. A programação previa uma caminhada com orações ao ar livre pelo bairro, com parada final em frente à Igreja Pentecostal Jeová Nissi, que fica na Rua Militar. No entanto, a mesma igreja fica em frente à *Casa Fanti-Ashanti*, uma das mais tradicionais casas de religião de matriz africana do Maranhão. Segue a Imagem 4, que retrata o protesto:

Imagem 4 – Luta contra o Racismo Religioso



Fonte: Agência Tambor (2023).

Em 2021, um terreiro na Área Itaqui Bacanga foi alvo de ataques – incêndio, conforme demonstra a Imagem 5:

Imagem 5 – Imagens de terreiro queimado.



Fonte: Alma Preta (2024).

O terreiro do babalorixá pai Samuel foi incendiado no dia 7 de junho de 2021, na cidade de São Luís, Maranhão, no bairro do Cajueiro. Vítima de outros ataques – sendo esse o terceiro e mais intenso – o centro religioso é também a residência de Samuel, desde 2006, ano da sua fundação. O *Ilê* (casa) é localizado perto do Morro do Egito, onde foi construído o primeiro terreiro da cidade de São Luís – O Terreiro do Egito²⁰. Conforme a matéria jornalística do site *Ama Preta*,

²⁰ O Terreiro do Egito, fundado em 12 de dezembro de 1864 por Mãe Basília Sofia (Massinokou Alapong) no Maranhão, é um dos centros de Tambor de Mina mais antigos e influentes do Brasil. Localizado historicamente no Cajueiro, zona rural de São Luís, foi um pilar da religiosidade de matriz africana e referência para outras casas, como a *Fanti-Ashanti*. No Terreiro do Egito se praticava o Tambor de Mina ou a Mina, desde os meados do século XIX até

“na segunda-feira (6), pai Samuel fazia um trabalho espiritual quando arremessaram uma pedra na casa. Na terça-feira pela manhã, ele precisou sair para comprar itens religiosos quando recebeu a ligação da vizinha com o alerta sobre o incêndio”²¹.

Os episódios de violência e *racismo religioso* no Maranhão, sobretudo com a atuação das denominações religiosas cristãs neopentecostais, a terreiros e seus/suas praticantes têm aumentado consideravelmente no Maranhão, como bem relata o *II Relatório sobre Intolerância Religiosa: Brasil, América Latina e Caribe* (2023, p.24):

Neopentecostais incitam racismo religioso no Maranhão. Os crimes de racismo e intolerância religiosa crescem no Brasil, e em particular no Maranhão. Segundo dados da Polícia Civil do Maranhão, em 2020 foram registrados 405 casos de injúria e 15 casos de discriminação. Já em 2021, 495 ocorrências de injúria foram contabilizadas e 38 de discriminação. Até o dia 27 de abril foram realizados 165 registros de injúria e 12 de discriminação.

A violência dirigida às religiões de matriz africana, como demonstrado na citação acima, expressa-se em múltiplas dimensões e se configura como um dos principais desafios no que tange à garantia do direito à liberdade de credo, bem como à preservação da cultura e do patrimônio histórico de matriz africana no Brasil. Essas práticas de violência integram um sofisticado sistema de dominação e subordinação, cujas bases estruturais se ancoram nas interseções entre *raça*, *racismo* e *colonialismo*.

Frantz Fanon (2008), em uma de suas análises, na obra “*Pele Negra, Máscaras Brancas*”, desvela como essa relação transcende o domínio territorial e econômico, penetrando no âmago da *subjetividade do/a indivíduo/a racializado/a*. Fanon demonstra que a colonização impõe ao/a colonizado/a uma alienação existencial, forçando-o/a a adotar ‘*máscaras brancas*’ — imitação da cultura e linguagem do opressor.

Nesse escrito, também, Fanon (2008) utiliza o conceito de “*epidermização da inferioridade*”, para descrever o processo psicológico e social pelo qual as pessoas negras, em contextos de colonialismo ou racismo estrutural, internalizam a *inferioridade* imposta pela sociedade. Esse conceito reflete as dimensões psicológicas do racismo e suas implicações na *subjetividade* das pessoas negras, ao mesmo tempo em que denuncia as estruturas sociais que perpetuam essa desvalorização. O autor utiliza essa ideia para mostrar como o *racismo* atua não apenas no campo material, mas também no psicológico, impactando profundamente as relações humanas e as identidades.

os anos de 1970 quando foi desativado (FERRETTI, S., 2016).

²¹ A frase ‘a justiça para o candomblecista é zero’ sintetiza o sentimento de desamparo perante o racismo religioso (Terreiro é incendiado em São Luís (MA) (ALMA PRETA, 2022).

Uma forma de exemplificar isso que Fanon (2008) se refere, sobre as *máscaras brancas*, trazendo para o contexto da religião de matriz africana, é a constante tratativa de demonização das religiões afro-brasileiras, que tem raízes profundas na construção ideológica da sociedade ocidental eurocristã e brancocêntrica, na qual a figura do diabo foi instrumentalizada como uma “máscara sem rosto”²², mas negra. Essa figura é utilizada para estigmatizar o homem e a mulher negra e grupos que representassem qualquer ameaça ao poder político-religioso hegemônico. Esse mecanismo permitiu a externalização de medos, culpas e conflitos sociais, ao mesmo tempo em que cria uma *narrativa de marginalização e exclusão* das práticas religiosas de matriz africana. Cria-se, também, a prática do *racismo religioso*.

Nesse contexto, os saberes, *modos de fazer* e *modos de ser*, e as produções dos grupos – negros, indígenas – marginalizados passaram a ser deslegitimados, não sendo reconhecidos como *seres* dotados de inteligência, criatividade ou domínio de conhecimentos. Esse *Não-ser*, por essa lógica da colonialidade cristã, é resultado de um suposto pacto com forças demoníacas, negando, dessa forma, o conhecimento e o protagonismo de homens e mulheres que figuram fora da esfera cristã. Assim, tudo dentro dessa lógica é atribuído à influência do Diabo, o que acaba por legitimar o *epistemicídio* dessa cultura, como bem configura Boaventura de Sousa Santos (2009, p. 183): “(...) à destruição de algumas formas de saber locais, à inferiorização de outros, desperdiçando-se, em nome dos desígnios do colonialismo, a riqueza de perspectivas presente na diversidade cultural e nas multifacetadas visões do mundo por elas protagonizadas”.

Para este autor (1995), a *prática do epistemicídio* se apresenta como a outra face do *genocídio*, atuando como um dos instrumentos mais eficazes e duradouros para a dominação racial, ao fortalecer a negação da legitimidade desses saberes de forma a impactar também no reconhecimento da população oprimida como sujeitos/as de direitos.

[...], mas o epistemicídio foi muito mais vasto que o genocídio porque ocorreu sempre que se pretendeu subalternizar, subordinar, marginalizar, ou ilegalizar práticas e grupos sociais que podiam ameaçar a expansão capitalista [...] tanto no espaço periférico, extra-europeu e extra-norte-americano do sistema mundial, como no espaço central europeu e norte-americano, contra os trabalhadores, os índios, os negros, as mulheres e as minorias em geral (étnicas, religiosas, sexuais) (SANTOS, B., 1995, p. 328).

Dessa forma, para a análise da estrutura histórica da sociedade brasileira, torna-se imprescindível considerar as categorias de *raça* e *racismo* como elementos centrais, uma vez que a herança da colonialidade ainda está presente nas relações sociais e institucionais do país. A esse respeito, Lélia Gonzalez (1988) enfatiza que “(...) sabemos o quanto a violência do racismo e de

²² Em Nietzsche, o conceito de máscara sem rosto está situado no contexto da crise da representação, inseparável das questões do “tornar visível”. Do ponto de vista metafísico está relacionado à visibilização do invisível: o representado na representação remete a outro. A máscara por trás da máscara (MARTON, 2014).

suas práticas despojaram-nos do nosso legado histórico, da nossa dignidade, da nossa história e da nossa contribuição para o avanço da humanidade nos níveis filosófico, científico, artístico e religioso” (GONZALEZ, 1988, p. 77).

Além disso, o *racismo religioso* está profundamente enraizado no *racismo institucional*²³ presente na sociedade brasileira. O *racismo* não se limita a ações individuais de discriminação, mas se manifesta de maneira sistemática e institucionalizada, sendo parte fundamental das estruturas de poder. Para Muniz Sodré (2012), o *racismo* se manifesta através das instituições que são basilares da sociedade e da sociabilidade, tais como a família, a religião, a escola, o exército, ou seja, instituições como mecanismos de constituição da cidadania por aprendizagem.

No Brasil, as práticas religiosas afro-brasileiras estão associadas ao povo negro, que historicamente tem sido alvo de marginalização e discriminação. O *racismo religioso*, portanto, não pode ser entendido sem levar em consideração o *racismo institucional* que permeia o país, onde as religiões afro-brasileiras são tratadas com desprezo e estigmatizadas como parte de uma cultura subalterna e inferiorizada.

Como Hasenbalg (1979) assinala, a trajetória do *preconceito e racismo* no Brasil tem suas bases no modelo escravocrata, que deixou marcas profundas na sociedade brasileira como um todo, e nos grupos raciais negros em particular. A persistência e a continuidade do *preconceito de cor e do racismo* são consequências do modelo econômico e social adotado pelo poder público, que internaliza uma íntima ligação com o *racismo institucional*. Concordam com essa afirmativa Pace e Lima (2011):

Dada a composição social estabelecida desde o Brasil colônia, pode-se verificar a presença do racismo institucional na sociedade brasileira, que é eminentemente burocrática, em que o desenvolvimento econômico do Brasil, nos moldes do regime escravocrata, pode ser identificado como a origem das hierarquias sociais ligadas ao pertencimento racial (PACE e LIMA, 2011, p. 1).

A manutenção dessa estrutura de poder é garantida por uma *ideologia racial* que coloca tudo o que é negro em uma posição de subalternidade, tanto nas esferas religiosas quanto sociais e culturais. Assim sendo, o *racismo* deve ser compreendido como uma estrutura de poder profundamente enraizada nas dimensões políticas, sociais, culturais, religiosas, simbólicas e psíquicas, como bem já referia Fanon (2008). Essa estrutura sustenta e legitima a demonização das

²³ O conceito de racismo institucional permite analisar um sistema de correlações de força que, embora não projetado de forma centralizada, opera sob o pressuposto biopolítico de preservação do segmento branco em detrimento das populações não brancas (ANJOS, 2004). Essa dinâmica manifesta-se por meio de mecanismos que perpetuam desigualdades estruturais no acesso à educação, na seletividade do mercado de trabalho e nas disparidades de saúde e pobreza (GUIMARÃES, 2005). O objetivo é conferir visibilidade aos processos de discriminação indireta que ocorrem no âmago das instituições, resultantes de engrenagens que operam, em larga medida, à revelia das intenções individuais.

tradições religiosas de matriz africana, justificando a perseguição histórica e contemporânea às comunidades de terreiro.

No Brasil, a incorporação de uma filosofia cristã que separa os/as indivíduos/as entre os/as "salvos/as" e os/as "condenados/as ao inferno", adquire um caráter racializado. Essa distinção manifesta-se nas representações de homens e mulheres negras, bem como as entidades das religiões de matriz africana, como as do Candomblé, Umbanda, Tambor de Minas e Terecô, frequentemente associadas ao mal. Nesse cenário, *Exu*²⁴ torna-se o principal alvo dos rituais de exorcismo realizados por igrejas neopentecostais. Estas igrejas promovem a demonização dessas religiões por meio de narrativas que vinculam *Exu* a estereótipos negativos, como o "*diabo traficante*", o "*diabo menino negro morador de favela*" e o "*diabo pai ou mãe de santo*". Essas construções reafirmam a criminalização das tradições religiosas de origem africana (SILVA, V., 2021, p. 116).

O estudioso Vagner Gonçalves da Silva, em entrevista sobre sua obra *Exu: Um deus Afro-atlântico no Brasil* (2021), na qual mostra as várias faces da divindade mais cultuada das religiões afro-brasileiras – o *Exú* –, explica o motivo do uso de *Exu* nas igrejas neopentecostais. Responde o autor:

A reforma protestante no século XVI rompe com isso e diz que a pessoa precisa apenas de uma Bíblia para falar diretamente com Deus. O pentecostalismo surge de um sistema protestante que olha as práticas afro-brasileiras de maneira radical, e vem todo esse processo de intolerância. As igrejas neopentecostais começaram a atuar, desde os anos 1960, sobre uma população específica, que era praticante das religiosidades afro-brasileiras. E existe um processo de avivamento da religião, com características muito próximas das experiências religiosas afro-brasileiras ou africanas. É um culto que envolve música, dança, transe do Espírito Santo e fala em línguas. O neopentecostalismo, ao mesmo tempo que se apropria da demonização do *Exu* que já estava dada, faz com que esses *Exus* baixem nessas igrejas exatamente para mostrar o poder do pastor em relação ao pai de santo. É uma teologia construída no que chamo de "cosmogonias cruzadas". Quem faz isso, sobretudo, é a Igreja Universal do Reino de Deus, que usa entidades como *Exu* e *Pombagira*, elementos materiais como sal, óleo e cajados, e até o que chama de *ex-pais* e *mães de santo*, que dão consultas. É quase como uma igreja macumbeira, com a mesma linguagem, mas invertendo a chave. O próprio Edir Macedo reconhece isso no livro "*Orixás, Caboclos e Guias: Deuses ou Demônios?*", uma pergunta quase retórica, porque ele vai dizer que são demônios. Ele diz que a pessoa pode pensar que a igreja é

²⁴ Dos mais de 400 orixás reverenciados na África, aproximadamente 24, tiveram seu culto propagado para o Brasil. Na África ocidental, na região com Nigéria, Benin e Togo, onde se tem a presença dos iorubás e *fon-ewe*, que são as grandes etnias que têm essa divindade – *Exu* para os iorubás e *Legba* para os *fon-ewe* –, associada ao movimento, à comunicação. E está muito associada à fecundidade, sendo muito representada em altares com pênis ereto. Não é algo sexualizado, mas ligado à reprodução, ao dinamismo da vida. *Exu*, deus iorubano da fertilidade, do movimento e dos caminhos, no entanto, teve sua imagem associada ao mal. Alguns dos primeiros relatos sobre este orixá, datam do século XVI. Religiosos europeus avistaram representações de *Exu* e do *vodum* *Legbá* (*Legbará*), em diversos templos da África. O missionário francês Pierre Bouche diz que "*os negros reconhecem em Satã o poder da possessão, pois o denominam comumente de Elegbará, isto é, aquele que se apodera de nós*" (BOUCHE, 1885 *apud* PRANDI, 2005, p. 69). Entre os iorubas, *Exu* é representado por meio de um montículo de terra de onde emerge um bastão em formato fático; em outros casos, uma silhueta com grandes chifres e um falo protuberante era posta na frente dos templos religiosos, pois *Exu* é também um guardião (PRANDI, 2005).

um lugar de macumba, mas que o demônio é que teria tirado essas coisas do cristianismo e levado aos terreiros. Ele usa inclusive versos bíblicos para isso. Há uma consequência, talvez a mais grave, porque isso sai das igrejas para as ruas, vira depredação de terreiros e agressões a pessoas que portam símbolos afro-brasileiros em espaços públicos. Temos ainda traficantes que se dizem evangélicos destruindo terreiros em comunidades do Rio de Janeiro e expulsando pessoas de suas casas. Há aí dois tipos de racismo: o religioso, por fazer a associação com o mal e o primitivismo, e a apropriação cultural, que é extinguir essas religiões ao associá-las ao sistema neopentecostal (SILVA, V., 2021)²⁵

A figura do Diabo cristão, nesse contexto, atua como um poderoso dispositivo de desumanização, relegando esses grupos não apenas à condição de "outros", mas também à de seres inferiores e indesejáveis dentro *da lógica colonial e cristã*. Como referido anteriormente, os estudos de Quijano (2005) sobre a *colonialidade*, como elemento estruturante do padrão mundial do poder capitalista, destacam que as relações racistas de dominação, perpetuadas ao longo desse modelo colonial, asseguraram não apenas a supremacia dos corpos brancos sobre os corpos racialmente marcados, mas também a consolidação de um sistema de produção e validação de conhecimentos considerados legítimos e socialmente valorizados, excluindo os saberes afrocentrados. Esse processo de *demonização* impacta diretamente os corpos e as tradições afrorreligiosas, refletindo-se na marginalização e na constante ameaça à preservação desses saberes ancestrais.

Esse fenômeno de *marginalização religiosa* não é um simples embate de crenças; ele está intrinsecamente ligado ao *modus operandi* da colonialidade, que tem produzido o genocídio do povo negro, denominado por Mbembe (2018) de *necropolítica* de Estado. A *necropolítica* refere-se ao controle do Estado, não apenas pela capacidade de manter a vida, mas, principalmente, sobre quem pode viver e quem deve morrer. Essa prática é uma característica estrutural do poder.

No caso do *racismo religioso*, a *necropolítica* se manifesta na forma de uma *violência institucionalizada* contra os praticantes das religiões de matriz africana. Essa total incitação ao ódio se materializa em ataques físicos a terreiros e assassinatos de líderes religiosos, a exemplo do que ocorreu com mãe Bernadete, no interior da Bahia, em 2023²⁶.

A partir dessa perspectiva, o conceito de *racismo religioso* se apresenta como a categoria analítica mais adequada para compreender as dinâmicas raciais subjacentes às tentativas de deslegitimação e destruição das comunidades de terreiro no Brasil. Diferentemente do conceito de

25 SILVA, Vagner Gonçalves da. Exu: um deus afro-atlântico no Brasil. [Entrevista cedida a] Livraria Edusp. São Paulo: Edusp, 2021. Disponível em: <<https://www.edusp.com.br/mais/exu-um-deus-afro/>>. Acesso em: 11 maio 2025.

26 Maria Bernadete Pacífico Moreira, conhecida como Mãe Bernadete, foi uma ialorixá, líder quilombola (Quilombo Pitanga dos Palmares) e coordenadora da Coordenação Nacional de Articulação de Quilombos (Conaq). Os ataques físicos a terreiros e o assassinato de líderes religiosos de matriz africana no Brasil, com destaque para o caso da Mãe Bernadete na Bahia, evidenciam uma crescente onda de racismo religioso e conflitos territoriais. As religiões de matriz africana (Candomblé e Umbanda) são os principais alvos de intolerância, com casos que mais que dobraram de 2023 para 2024 (G1 BA, 2023).

intolerância religiosa, que tende a nivelar diversas formas de perseguição, o *racismo religioso* evidencia a especificidade da violência direcionada às religiões afro-brasileiras, revelando sua vinculação estrutural com os processos históricos de colonização e subalternização das populações negras.

O *racismo religioso*, portanto, não se limita à discriminação de crenças, mas se constitui como um mecanismo de negação de humanidade, promovendo a desqualificação sistemática das formas de ser e existir das religiões de matrizes africanas. Nesse sentido, a categoria de *intolerância religiosa* se mostra insuficiente para abarcar a profundidade dessa violência, que se manifesta, não apenas na perseguição religiosa em si, mas na desestruturação dos *modos de vida negro/a - africanos/as*. Trata-se, portanto, de um ataque direto ao *ser negro*, a um *ser ancestral*, que inclui tradições, vestimentas, divindades, conhecimentos e práticas culturais, dentre elas a do *ajeum* – comida –, prática alimentar sagrada da religião de matriz africana, entendida como um momento de compartilhamento de alimentos e conhecimentos dentro da religião. Segundo Ribeiro (2009), o *Ajeum* vai além da alimentação, constituindo-se como uma vivência espiritual e comunitária.

No contexto desses episódios de violência racial contra os terreiros de religião de matriz africana, estão os voltados especificamente para a cozinha do Terreiro – a *kafubera*²⁷ –, e ao *ajeum*, a comida de santo. Se, para a epistemologia do Terreiro, a comida é forma de expressão de resistência cultural, valorização da memória e prática pedagógica tradicional, intrinsecamente vinculadas aos modos identitários e espirituais dos povos de terreiro, para os cristãos evangélicos e neopentecostais, são comidas não sagradas – oferendas para o demônio.

Nas práticas das religiões de matriz africana, a cultura alimentar nos Terreiros, destaca a centralidade da comida como elo entre o sagrado e o cotidiano. Pois, o *ajeum* como prática viva e coletiva de preservação de saberes, também são modos de reafirmação de identidades afro-brasileiras e fortalecimento dos laços comunitários. De acordo com Sousa Júnior (2014, p. 129):

Nas comunidades de Terreiro, a comida é a força que alimenta os ancestrais e, ao mesmo tempo, o meio pelo qual a comunidade alcança o mais alto grau de intimidade com o sagrado, através da consumação. Quando indagadas sobre "os de comer" nos Terreiros, essas comunidades, para além de questões nutricionais, colocam-nos diante de visões de mundo e realidades complexas, construídas ao longo do tempo, redefinidas a cada momento, de acordo com funções ou "realidades" que se deseje instaurar, expressas nas múltiplas formas, maneiras e diferentes modos de preparar e fazer a comida.

²⁷ O termo *kafubera* (frequentemente grafado com "e" em estudos antropológicos, como *kafubera* ou *cafubera*) refere-se, em diversos contextos de Candomblé, especialmente na nação de Angola (Bantu), à cozinha do terreiro. Mais do que um espaço físico de preparo de alimentos, a *kafubera* é um território sagrado de construção identitária, resistência e ancestralidade dentro do terreiro (CASTRO, Y., 2001; SIMAS E RUFINO, 2018).

Cabe observar que, nos contextos dos Terreiros de religião de matriz africana, os alimentos utilizados no preparo das oferendas dedicadas aos orixás e voduns são, em geral, divididos em duas esferas fundamentais. A primeira vincula-se aos alimentos ritualísticos denominados "bichos" (como galinhas, bodes e carneiros), que estão diretamente ligados à importância do *ejé* (sangue) enquanto força vital. A segunda esfera compreende as chamadas "comidas secas", compostas por vegetais, grãos e outros elementos da flora. Sob a lógica colonial cristã, esses modos de praticar, elaborar e ofertar a comida de Terreiro são profundamente marcados pelo *racismo religioso*, que busca demonizar saberes e ritos ancestrais.

Essa compreensão também permite reconhecer as comunidades tradicionais de matriz africana, os Terreiros, como espaços de resistência e transmissão de um complexo cultural negro-africano que ultrapassa a esfera religiosa. Essas comunidades configuram territórios de salvaguarda de saberes ancestrais e desempenham um papel fundamental na manutenção da identidade nacional afrodescendente. Assim, como destaca Nogueira (2020, p. 24-25), as religiões de matriz africana se inserem no debate sobre os povos e comunidades tradicionais contemporâneos que preservam e reafirmam *epistemologias africanas*. São territórios políticos e espirituais, habitados por divindades e entidades negras, nos quais a religiosidade se articula a processos terapêuticos, históricos e culturais, mantendo uma conexão viva com o continente africano, matriz civilizatória fundamental na constituição do chamado Novo Mundo.

O que as sociedades ocidentais cristãs classificam como religião, no contexto das tradições de matriz africana, transcende a esfera meramente espiritual e ritualística. Para *os povos afro-pindorâmicos*²⁸, tais práticas não se restringem à devoção ou à experiência religiosa, mas integram um sistema de valores socioculturais, identidade coletiva e cosmovisão, abrangendo concepções específicas de humanidade, natureza, comunidade e existência. No entanto, historicamente, a negação e a tentativa de aniquilação dessas epistemologias foram estratégias recorrentes utilizadas para a afirmação da hegemonia eurocêntrica e cristã, como bem já referi.

Nesse sentido, as comunidades de terreiro têm sido alvos sistemáticos de diversas formas de agressão, configurando uma estratégia racista que as posiciona como o “grande inimigo a ser combatido” (NASCIMENTO, 2016, p. 168). O processo de perseguição e violência contra essas tradições religiosas vão se aprimorando ao longo do tempo, e se consolidam como uma expressão do racismo institucionalizado, cujo objeto não é apenas a identidade racial dos indivíduos, mas os próprios modos de ser, viver, existir e de professar afro-diaspóricos.

²⁸ A expressão "afro-pindorâmicos" é uma contribuição do pensador quilombola Antônio Bispo dos Santos que une na educação os pensamentos e culturas dos povos originários e dos povos africanos em contraposição ao pensamento colonial (BISPO DOS SANTOS, 2015).

Diante desse panorama, emergem diversos questionamentos acerca da adequação do termo *racismo religioso*, com a alegação de que sua formulação poderia restringir a análise ao pertencimento racial dos praticantes. Uma das indagações mais recorrentes é: indivíduos/as brancos/as adeptos das religiões de matriz africana podem ser alvo de racismo religioso? Contudo, conforme a perspectiva aqui desenvolvida, a perseguição e as agressões sofridas por esses/as sujeitos/as decorrem do fato de portarem, em seus corpos e expressões simbólicas, insígnias e indumentárias²⁹ que têm origem nas tradições negro-africanas. Mesmo que sua identidade racial não seja negra, sua afiliação religiosa, espiritual, política e existencial os vincula a uma *tradição afrodiaspórica* que, historicamente, tem sido marginalizada e racializada.

Quanto a essa questão, Lucas Obalerá (2018, p. 148) argumenta que “o racismo religioso compreende um processo de inferiorização, subalternização e apagamento de um sistema cultural civilizatório negro-africano, amalgamado nas religiões de matriz africana”. Trata-se, portanto, da supressão de uma forma de existência coletiva, de “uma tentativa de aniquilar um modo de ser, ver e habitar o mundo”.

Reduzir a perseguição sistemática às religiões de matriz africana ao conceito genérico de *intolerância religiosa* é um ato que desconsidera e invisibiliza a complexidade desse fenômeno. Equiparar essa violência às hostilidades enfrentadas por outras tradições religiosas, como as direcionadas a grupos cristãos no Brasil, ignora o caráter estrutural das perseguições às comunidades-terreiro. Tais perseguições transcendem a dimensão meramente espiritual, inserindo-se em um contexto mais amplo de exclusão e racismo. Nesse sentido, o emprego do termo *racismo religioso* em substituição a *intolerância religiosa* não é apenas uma questão semântica. Trata-se de um posicionamento político e epistemológico, de um esforço de sistematização conceitual que permite compreender e enfrentar as violências direcionadas às tradições de matriz africana, de “*escurecimento*”³⁰ da especificidade histórica brasileira. Ademais, essa abordagem contribui para consolidar a visão dessas tradições como patrimônio cultural da humanidade, reconhecendo nelas não apenas espaços de devoção, mas também *territórios de resistência e preservação da memória* e da *ancestralidade afro-diaspórica*.

²⁹ A indumentária religiosa afro-brasileira, especialmente no Candomblé, Umbanda Tambor de Mina, é um conjunto sagrado de vestes que simboliza hierarquia, identidade, orixá de devoção e ancestralidade. Predominantemente branca para rituais, é composta por saias, anáguas, faixas (*singê/atacã*), pano da costa, *ojá* (pano de cabeça) e batas, sendo adaptadas segundo a nação e o grau de iniciação (FERRETTI, S., 2009).

³⁰ Inspirado no *giro decolonial* de “enegrecer o ensino de História”. É um movimento pedagógico, político e epistemológico que busca descolonizar o currículo escolar brasileiro, inserindo o protagonismo, a agência e as memórias da população negra como sujeitos e sujeitas ativas na construção do país. Focando na superação do racismo estrutural na educação, vai além de incluir temas africanos. Trata-se de adotar uma perspectiva antirracista que reconhece os saberes, as cosmologias, as epistemologias afro-brasileiras e africanas, combatendo o *epistemicídio* - invisibilização do saber negro (OLIVEIRA, S., 2021).

Percorrida esta trilha de tecituras, onde cada palavra se entrança aos "fios do rolo de linhas" das religiões de matriz africana, vejo-me imerso no emaranhado da linguagem do racismo histórico-contemporâneo. Ao enredar, nesta trama, episódios de violência e exclusão que atingem o modo de fazer da religiosidade negra no contexto brasileiro, intencionei colocar em relevo a urgência de que tais abordagens ocupem o centro do contexto escolar. Como o tecer de *Ananse* — a guardiã das histórias na tradição Ashanti (PRANDI, 2001) —, este percurso busca conectar as frestas do sagrado à responsabilidade política da educação, revelando que nenhum fio desta história pode ser silenciado sem que se rompa a integridade do tecido social.

Os fios tecidos neste Prato procuraram evidenciar como tais práticas expressam a permanência da colonialidade do poder e do saber, configurando um racismo religioso que atinge, simultaneamente, os corpos e as epistemologias afro-brasileiras — alcançando, por consequência, o sagrado alimento das divindades. Ao desvelar as tramas desse racismo que tenta interditar o axé, encerro este primeiro movimento para, em seguida, passar a tratar-tecer as configurações do Terreiro como espaço-lugar que transborda a dimensão religiosa. No próximo Prato, a teia se expande para alcançar a historicidade dessas casas em São Luís do Maranhão, onde o alimento e o território se fundem em resistência.

3. TERCEIRO PRATO – TERREIRO É MAIS DO QUE RELIGIÃO: O DEBATE EM TORNO DA TRADIÇÃO, DO PATRIMÔNIO E PROTEÇÃO

O terreiro é uma reconfiguração territorial das terras de origem da diáspora africana, onde o pensamento é inseparável do extraordinário, do culto às divindades, da poesia e da arte.

(SODRÉ, 2019, p. 168).

Imagem 6 – Terreiro de Mina Iemanjá³¹



Fonte: Maria, Amanda (2017).

3.1 Terreiro como Tradição Afrocentrada – “É mais do que Religião: Consideração sobre o espaço-lugar

Os terreiros das religiões de matriz africana, formados no contexto da diáspora africana deste lado do Atlântico, são lugares-espacos negros de caráter decolonial, com uma epistemologia própria demarcado nessa escrita como: *epistemologia do terreiro*. Esses territórios, forjados a partir de uma matriz de conhecimento e de uma cosmologia civilizatória africana e afro-brasileira, preservam e circulam uma tradição de saberes tanto diaspóricos quanto locais. Frente ao *modus*

³¹ O *Yê Ashé Yemowá Abê* -Terreiro de Iemanjá fica localizado na Travessa Fé em Deus, n 45, Monte Castelo - São Luís - Maranhão. A casa tem mais de 60 anos de fundação no Bairro da Fé em Deus, antes localizada no Sítio Santo Eulália, Bairro do Calhau, aonde foi o primeiro lugar que Pai Jorge de Itaci iniciou seus trabalhos Espirituais. Iniciado no Terreiro do Egito por Mãe Pia seguiu para fundar sua própria casa no bairro do Calhau, orientados por antigas mineiras da Casa de Cota do Barão e do Terreiro de Vó Severa que lhe deram ajuda até a transferência para a Fé em Deus. Depois de alguns anos de orientação de Mãe Dudu da Casa de Nagô, teve contato com Mãe Amélia, da Casa das Minas, que lhe orientou e confirmou no culto aos voduns (FERRETTI; FERRETTI, 2011).

civilizatório da modernidade colonial, esses espaços negros foram e continuam sendo marginalizados, demonizados e subalternizados, mas têm resistido à imposição de uma cultura cristã eurocêntrica.

Considerando o terreiro como esses lugar-espço do sagrado, Muniz Sodré (2015), destaca o sentido de mediação entre humanos e divindades, por meio do corpo que se expande politicamente e recria histórias uma vez que a:

A comunidade-terreiro é, assim, repertório e núcleo reinterpretativo de um patrimônio simbólico explicitado em mitos, ritos, valores, crenças, formas de poder, culinária, técnicas corporais, saberes, cânticos, ludismos, língua litúrgica (o ioruba) e outras práticas sempre suscetíveis de recriação histórica, capazes de implementar um laço atrativo de natureza intercultural (negros e negros) e transcultural (negros e brancos) (SODRÉ, 2015, p. 195-196).

Nessa tecitura de saberes civilizatórios, manifesta-se a herança cultural que, para Machado (2013), explicita o conjunto de saberes: o mito, o canto, a dança, os provérbios e as diversas narrativas vivenciadas. Esse patrimônio, composto pelos acontecimentos do mundo, é expressado pelo ato de educar “[...] ensinando na extraordinariedade do cotidiano” (MACHADO, 2013, p. 41). Ao trazer o cotidiano como esse lugar de *ensinagem e aprendizagem*, confronta-se o monoteísmo ocidental, pois, “nas comunidades de terreiro, o mundo é singular e plural pelas vivências mitológicas. Cada um vive um cotidiano só compreensível por aqueles que passaram pela experiência da feitura” (MACHADO, 2013, p. 43).

Diante dessas características, o espaço do Terreiro emerge como o território em que circula o axé e se constitui em um lugar atemporal, caracterizado por modos próprios de aprender e de ensinar – de uma epistemologia do terreiro: “Os nossos mais velhos aprenderam a fazer observando, imitando e admirando os seus mais velhos nos seus saberes e fazeres” (MACHADO, 2013, p. 41). Caminhando pelas trilhas tecidas por Machado (2013, p. 57), o ato de ensinar no Terreiro tem como horizonte “[...] colocar o outro dentro do seu *odu*, dentro da sua própria sina, do seu caminho, do seu jeito de ser no mundo do jeito como ele é”. Por isso, para a autora, o ensino passa a ser em-sino, ou seja, conduzir a pessoa para o próprio destino.

Sob a perspectiva de uma abordagem decolonial, esses lugares-espços, da religiões afro-brasileiras, materializam todo um território de saberes que põem em questão todo o terreno *epistemológico ocidental branco*, pois, conforme destaca Maldonado-Torres (2021), esta *epistemologia colonial eurocêntrica*, forjou as teorias e os conceitos de gênero, raça, sexualidade, economia e humanidade, uma vez que, na América, “a ideia de raça foi uma maneira de outorgar legitimidade às relações de dominação impostas pela conquista” (QUIJANO, 2005, p. 118).

No modelo da *modernidade capitalista eurocêntrica*, fundamentado na imposição de uma hierarquização racial, étnica, de gênero, econômica, política e cultural sobre a população não europeia, instaurou-se um processo contínuo de inferiorização dos povos supostamente fora desse "centro padrão" civilizador (GROSFOGUEL, 2008). Ao analisarmos os territórios negros, configurados nos espaços de terreiro afro-brasileiro, enraizados nas tradições africanas, encontramos um conhecimento alternativo e potente à matriz do pensamento colonial. A circulação desses saberes dentro dos terreiros gera uma sociabilidade e ensinamentos que contrapõem a *matriz colonial do poder* e da *colonialidade do saber e do ser*.

Voltar-se para o terreiro de religião de matriz africana como espaço-lugar de saber e de cuidado, especialmente por meio da comida, que alimenta tanto o corpo quanto o *Asé (Axé)*, significa reconhecê-los, também, como centros de resistência ao *racismo* e à *epistemologia eurocentrados*. Conforme Vanda Machado (2013, p. 42):

No terreiro, pelas vivências, aprende-se a ser-sendo participando dos fazeres comunitários. Busca-se, então, compreender mais profundamente o ser. Esta é a condição para complementaridade entre os acontecimentos e a qualidade do que se é essencialmente. No terreiro, aprende-se pela rememoração vivenciada seguindo múltiplos códigos de comportamentos específicos para a vida comunitária comprometida, inclusiva e solidária.

Esse território-terreiro, negro por essência e de caráter materno, gera vida e ensinamentos. Nele, a palavra tem grande poder, transmitindo conhecimentos por meio da oralidade, que revela preceitos e segredos do patrimônio ancestral africano. A transmissão do *Àse (Axé)* ocorre por gestos simbólicos, expressões, palavras pronunciadas, movimentos corporais e, também, pelas comidas. Uma combinação de elementos que têm o poder de gerar realização. Conforme João Augusto Reis Neto (2021), na sua escritura-artigo "*Terreiro e Produção de Epistemologias Decoloniais: Narrativas de um Pesquisador-Filho de Santo*", que se refere ao alimento no terreiro, ele nos alerta que o Terreiro, "o axé da casa (uma espécie de centro energético)", "[...], os alimentos oferecidos aos orixás fazem parte da alimentação da comunidade, reforçando mais uma vez o caráter vivencial da religiosidade afro-brasileira que não separa o sagrado da vida cotidiana" (REIS NETO, 2021, p.119). Assim, o pesquisador continua a escrita:

Este é um grande fundamento que aprendemos com o povo de santo para uma outra ética da com vivência, uma outra forma de sociabilidade: a prática da comunidade (a *egbé*). Neste espaço somos inseridos em uma lógica de partilha, forjada numa cosmo percepção que tem na coletividade seu fundamento. A comida é de todos e todas, assim como o trabalho e a responsabilidade pela manutenção do bem-estar da comunidade e a educação das crianças. Assim, experimentamos na prática, o que a Ialorixá Denise Botelho (2020) chama de um "socialismo afro-indígena". Uma insurgência decolonial que pode nos inspirar na construção de uma outra organização social e de produção. A comunhão dos filhos e filhas de santo entorno do crescimento da casa e do axé (força vital) revela um

modo ímpar de sociabilidade onde o fundamento é a comunidade (REIS NETO, 2021, p. 108).

Em relação a esse espaço-lugar forjado na diáspora africana, simbolizado e materializado em terreiro, Muniz Sodré (2019, p. 61) escreve que:

O patrimônio simbólico do negro brasileiro (a memória cultural da África) afirmou-se aqui como território político-mítico-religioso, para a sua transmissão e preservação. Perdida a antiga dimensão do poder guerreiro, ficou para os membros de uma civilização desprovida de território físico a possibilidade de se "reterritorializar" na diáspora através de um patrimônio simbólico consubstanciado no saber vinculado ao culto aos muitos deuses, à institucionalização das festas, das dramatizações dançadas e das formas musicais. É o *egbé*, a comunidade litúrgica, o terreiro, que aparece na primeira metade do século XIX [...] como a base físico-cultural dessa patrimonialização.

O terreiro, enquanto esse *território outro*, é um lugar que promove a diferença e atua no processo de *contracolonização*, conforme proposto por Nêgo Bispo dos Santos (2023). Ele defende a ideia de que é preciso "contrariar as palavras coloniais como modo de enfraquecê-las [...]. Vamos pegar as palavras do inimigo, que estão potentes, e vamos enfraquecê-las. E vamos pegar as nossas palavras, que estão enfraquecidas, e vamos potencializá-las" (BISPO DOS SANTOS, 2023, p. 3). Nesse sentido, o terreiro, como espaço de resistência, transcende a noção cartesiana de espaço e, com a diáspora negra africana, tornou-se um local de reterritorialização afro-diaspórica, de saberes e sabores das culturas negras.

É um território, como destacou Muniz Sodré (2019), que condensou o próprio espaço geográfico africano, reunindo elementos *morfossimbólicos* que possibilitaram a reconstituição das tradições familiares e comunitárias africanas, além da reconstrução das identidades violadas pela escravidão e pela colonização. Assim, o terreiro representa uma *reterritorialização qualitativa* da África, que se expressa como um ecossistema *tradicional africano*, onde espaço e organização político-social se integram (SODRÉ, 2019).

No *Terreiro de religião afro-brasileiro*, além do universo mítico-religioso, preservam-se as tradições e os ritos ancestrais e a comida ancestral. O Terreiro tornou-se, assim, um espaço de resistência e acolhimento, que possibilita a reconstrução dos laços familiares rompidos pela colonização, possibilitou, também, o resgate da língua e da comida ancestrais, o culto as divindades africanas e afrobrasileira bem como a manutenção das tradições e da cultura até a atualidade. Dessa forma, o Terreiro representa a *territorialização* de um *modo de ser e viver* descolonizado, uma vez que se fundamenta em práticas e *cosmopercepções* que se opõem às narrativas e aos modos coloniais.

Como espaços *contracoloniais* e *territórios de resistência*, os Terreiros materializam saberes ancestrais, forjados fora da lógica colonial, gerando novas *epistemologias*. Nesse contexto,

a *epistemologia*, conforme definida por Eduardo Oliveira (2009), atua como mediadora, sendo o meio pelo qual flui a ética, intimamente vinculada à cultura de um povo e ao conjunto de saberes produzidos ao longo de uma temporalidade histórica de longa duração. Entre esses saberes, estão os relacionados ao cultivo do *Àse (Axé)* – que também se dá pelo modo de praticar a comida.

O Terreiro, como espaço *contracolonial* e de resistência, se tornou/a um território potente para a reinvenção do mundo, onde religiosidade e vida cotidiana se entrelaçam – não se separam. Nessa perspectiva, não só a cozinha do/no terreiro – o *Kafubera* -, mas também o barracão, os tambores, o *Ossé*³², o banho, a comida de santo, tudo faz parte desse território-espaco do ensinar e do aprender, através da *epistemologia do terreiro* – ou, também, a *epistemologia do ebó*³³: das festas, das danças, das comidas. Da sua mitologia, de seus rituais, pois é na hora das refeições, que todos e todas constroem as suas próprias *cospercepções*, bem como a identidade coletiva afrocentrada.

Muniz Sodré (2012) afirma que é urgente descolonizar os saberes e reinventar a educação, o que implica consolidar um novo olhar sobre o ato de ensinar e aprender. Nesse sentido, torna-se imperativo propor novas metodologias para o ensino de História, pautadas em uma perspectiva antirracista que confronte o modelo curricular eurocêntrico. A manutenção desse modelo hegemônico tem perpetuado o que Boaventura de Sousa Santos (1998, p. 208) define como *epistemicídio*: o processo político-cultural de destruição dos conhecimentos produzidos por grupos subordinados como estratégia para aprofundar sua submissão.

Essa agressão à diversidade cognitiva converge para o conceito de *semiocídio*, interpretado por Sodré (2019) como o genocídio cultural imposto pela colonização nos continentes africano e americano. Para Sodré (2012, p. 20), o fenômeno histórico do colonialismo, para além do extermínio físico, valeu-se da imposição de uma forma única de conhecimento em detrimento de quaisquer outras racionalidades. Ao analisar essa dinâmica, o autor mobiliza o pensamento de

³² O *Ossé* (ou *Qse* em iorubá) é um ritual fundamental de manutenção, limpeza e oferenda periódica realizado no Candomblé e na Religião Tradicional Iorubá para os orixás. Envolve lavar os assentamentos (*Igbá Orixá*), renovar as águas das quartinhas e oferecer comidas rituais para fortalecer a energia e harmonizar o *Ori* do devoto, ocorrendo em dias específicos. Ori é cabeça (SILVA, V., 2000).

³³ Conforme Luiz Rufino (2019), o conceito de *Ebó-epistemológico* se apresenta como potência dos modos afrodiaspóricos de construção do conhecimento a partir de *Lewá*. *Ebó (ẹbo)* é uma palavra em iorubá que significa oferenda, e é muito utilizada, no Brasil, nas religiões de matriz afro-brasileira. Escreve o autor que, “*eb*” é compreendido como uma tecnologia ancestral africana que “estabelece comunicações, trocas e invenções de possibilidades” (RUFINO, 19, p. 7). *Ebo* é movimento, transformação e multiplicação de forças vitais (RUFINO, 2019). Esta oferenda epistemológica compreende que “os conhecimentos são também forças vitais, efeitos que circulam, nos afetam, nos alteram e são tecidos e compartilhados por n sem nossas experiências (...) são energias que se somam à nossa vitalidade” (RUFINO, 2019, p. 94). Assim, o *ebó-epistemológico de Lewá* segue os fundamentos contra coloniais. *Lewá* é uma palavra em iorubá que significa “beleza”. No entanto, não se trata de uma mera tradução, pois se difere da concepção de beleza ocidental. *Lewá* é a beleza da afirmação vida, da criação, da continuidade do fluxo vital ancestral que está para além da estética.

Boaventura de Sousa Santos para denunciar que: “O genocídio que pontuou tantas vezes a expansão europeia foi também um epistemicídio: eliminaram-se povos estranhos porque tinham formas de conhecimento estranhas porque eram sustentadas por práticas sociais e povos estranhos” (SANTOS, B, 2006 *apud* SODRÉ, 2012, p. 20).

O Terreiro, então, visto como esse lugar de resistência, de educação e de produção de *epistemologias*, com uma orientação que confronta e afasta a lógica racista, patriarcal, da colonialidade, pode, como declaram Simas e Rufino (2020), ser, além de resistência, um *território de encantamento*, de produção de vida. Ele nos inspira a pensar outros caminhos para nossas (r)existências, educação e nossos *modos de aprender* e também *modos de ensinar*. No âmbito desse trabalho estou na busca desse outro *modo de ensinar* a história das relações étnico-raciais mediado pela *comida de santo* – comida do terreiro.

Alinhados à *epistemologia da ancestralidade*, esse *território de encantamento* – o Terreiro - conforme Simas e Rufino (2019) ressalvam, esses saberes que os chamam de *ciência do encantamento* *suleia* o *cruzo*³⁴, justamente, por sua capacidade de habitar o paradoxo e construir novos mundos sem a rigidez da linearidade (OLIVEIRA, E., 2012). Esses *Saberes do Terreiro*, alicerçados no *encantamento* e na *ancestralidade*, constituem uma epistemologia que Simas e Rufino (2019) definem como *pedagogia das macumbas*. Essa perspectiva atua como uma força *suleadora* que recusa a linearidade e a busca por purezas estéreis.

Ao contrário das lógicas ocidentais, os *Saberes de Terreiro* lançam-se à construção de mundos plurais, convivendo com os paradoxos, em vez de tentar resolvê-los (OLIVEIRA, E., 2012). Nesse sentido, conforme observa Machado (2014), a *ancestralidade* manifesta-se como a forma, enquanto o *encantamento* constitui o seu conteúdo vital. Esses *Saberes do Terreiro* assentados no *encantamento*, na *epistemologia da ancestralidade*, Simas e Rufino (2019), os chamam de *epistemologia das macumbas*³⁵. Ela é *suleadora* do *cruzo* porque não se limita ao conhecimento “neutro”, ao contrário, produz *encantamento* ao se lançar na construção de mundos e no diálogo entre saberes.

Simas e Rufino (2018) partem da *figura do caboclo* na *encantaria* para estabelecer o *conceito de encantamento*. O fato de diferentes formas serem capazes de baixar como *caboclo*

³⁴ O conceito de *cruzo* refere-se ao entrelaçamento de diferentes saberes e culturas que ocorrem nas encruzilhadas, que são lugares de resistência e transformação. O *cruzo* não aniquila nenhum saber, mas desafia a encantá-los na incompletude de praticar o mundo. “A perspectiva do *cruzo* pode ser considerada um dos princípios teórico-metodológico na epistemologia das macumbas, ‘que só pode ser pensada nos traçados, nos cruzamentos, no sentido das relações dialógicas e inacabadas’ (SIMAS E RUFINO, 2018, p.31).

³⁵ Nas macumbas, o *arreio dos ebós* é parte do trabalho necessário para vencer as demandas, isto é: os contragolpes dados no carrego colonial. Assim, as *epistemologias das macumbas* nos possibilitam entender este processo para além da visão científica eurocentrada (RUFINO, 2019, 2021).

representaria a habilidade de se manter disponível à diversidade. Essa condição, de não se reduzir a uma única forma ou explicação, é o que chamam de *encantamento*. E tudo que existe no mundo pode ser *encantado*, inclusive o conhecimento. Escrevem os autores: “Caboclo é o termo que designa aqueles que dobraram a morte através do encanto”; “é aquilo que quisser ser, porque inventou a vida para além do desvio” (p. 10); é “ser em disponibilidade” (SIMAS e RUFINO, 2019, p. 9, 10 e 12).

Diferente da rigidez moderna, o *saber encantado* é aquele que se mantém em movimento, preservando sua capacidade de renovação e diálogo com o imprevisto. Quando o conhecimento se fecha para a pluralidade do mundo, ele perde sua energia e cede ao esgotamento criativo e à imobilidade (SIMAS e RUFINO, 2018). Esse *desencantamento*, marcado pela perda de vitalidade dos saberes, é interpretado por Simas e Rufino (2019) como uma consequência do *carrego colonial*: um dispositivo que promove a morte simbólica das culturas para instaurar uma lógica de escassez e controle.

Ao aproximar o ensino de História dos *Saberes do Terreiro* sobre a culinária – a comida de santo/terreiro – e incorporá-los no curso de Gastronomia, acredito em promover um caminho para educação antirracista. Esse enfoque favorece um ensino de História que dialoga sobre as diferenças étnico-raciais e culturais presentes em nosso país, estimulando, no contexto da sala de aula, a empatia e a identificação das pessoas negras como sujeitos/as históricos/as.

O Terreiro territorializa um *modo de existência descolonizado*, oferecendo uma *cosmopercepção* que contesta os modelos de vida impostos pela colonização. Enquanto territórios de resistência, esses espaços preservam saberes ancestrais que operam em uma lógica própria, produzindo *epistemologias* singulares. Como aponta Eduardo Oliveira (2009), a epistemologia é o canal condutor, o caminho, da ética, elemento indissociável da cultura e do acervo de conhecimentos construídos por um povo ao longo de sua história. Assim, o terreiro não é apenas um local de culto, mas o epicentro de uma produção de saber ético e politicamente situado.

Para um outro, *modo de caminhar e de ensinagem*, assentado no Terreiro apresenta-se como estratégico para um educar-se pelo acolhimento e reinvenção de mundo, onde a identidade é fortalecida contra a violência do racismo. Ao radicalizar a vida em oposição às políticas de extermínio, o *encantamento* — conforme proposto por Simas e Rufino (2020) — faz do terreiro um gerador de *Áse (Axé)* e potência de modos de vida marcado pelo cuidado. Esse cenário provoca uma *inflexão ética* (TEIXEIRA, 2019) que atravessa diversas dimensões humanas, outros modos de viver a crença, de respeitar a natureza e de conceber o *modo de ensinar e aprender* a partir de uma lógica descolonizada. Por isso é um espaço-lugar “mais do que religião” (TEIXEIRA, 2019, p. 86).

Passo a seguir, na intenção de contextualizar o objeto de estudo, a tecer em palavras, as configurações históricas dos assentamentos dos Terreiros e seus fundamentos no espaço-lugar de São Luís – MA; o surgimento dos Terreiros de Minas, uma das religiões afro-maranhense.

3.2 Terreiro como Chão de Tudo: Consideração Históricas sobre os Terreiros de Mina em São Luís – MA.

A presença das religiões de matriz africana no Brasil remonta-se ao período colonial, mas a sua visibilidade nos estudos teórico-históricos será a partir do século XIX. Essas tradições religiosas atravessaram o Atlântico e sobreviveram ao tempo do cativo, constituindo-se, como espaço-lugares de afirmação da religiosidade africana bem como identitária. Segundo Verger (1987) e Bastide (1971), o estudo dessas religiões deve considerar o movimento duplo da diáspora: por um lado, a manutenção dos laços com o continente africano; por outro, a adaptação, transformação e criação de novas formas religiosas e culturais no contexto brasileiro. É nessa intersecção entre o legado ancestral e a adaptação criativa que se fundamenta o entendimento das religiões afro-brasileiras.

Fundada em 1612 por franceses e disputada por portugueses e holandeses, São Luís consolidou-se como um espaço-território colonial marcado por profundas distinções políticas, sociais e religiosas. Nesse cenário, o aporte de africanos e africanas em situação de diáspora forjou uma realidade afro-maranhense singular, conferindo à cidade uma paisagem única dentro do legado religioso africano no Brasil. Na condição de capital do Estado do Maranhão (primeira divisão administrativa em 1621), ela foi erguida sob uma complexa engrenagem de violência contra povos indígenas e africanos e africanas escravizadas, que nas suas trajetórias, nessa terra dos povo *Upaon-Açu*³⁶, marcou a vila-capital-cidade de uma intensa pluralidade étnico-cultural-religiosa.

Hoje, São Luís, Patrimônio Cultural da Humanidade, reconhecido pela UNESCO, não se limita às fachadas de azulejos, às suas arquiteturas, mas pulsa nas vivências negras e indígenas de resistência que atravessaram gerações e marca sua identidade étnico-cultural. Expressões como o

³⁶ *Upaon-Açu*, que significa "Ilha Grande" na língua dos índios Tupinambá (Tupi-Guarani), é o nome indígena da ilha onde se localiza São Luís, no Maranhão. Antes da colonização europeia, a região era habitada por diversas aldeias indígenas. A sua fundação (1612) deu-se quando os franceses passaram a ocupar a região, e ao instalarem o *Forte de São Luís*, homenagem ao Rei-menino Luís XIII, vindo daí a denominação da cidade. Sua história urbana possui características da colonização portuguesa, tendo em seu núcleo fundacional reflexos urbanísticos planejados no século XVII, pelo Engenheiro-Mor Frias de Mesquita, traçado quadrilátero ortogonal - de influência espanhola (ANDRÉS, 2007).

bumba-meu-boi, o tambor de crioula e o reggae convivem com um universo religioso afro-indígena profundamente enraizado, do qual emergem o *Tambor de Mina*, o *Terecô* e o *Candomblé*.

O Tambor de Mina é a religião afro-brasileira predominante no Maranhão desde o século XIX. É o coração da espiritualidade africana local. Sua origem remonta ao século XIX, com a chegada de mulheres africanas da região do antigo Daomé (atual Benim) e da Nigéria (povos Iorubá). Ao chegar em São Luís, essas mulheres fundaram as duas casas matriarcais do Tambor de Mina sendo: a Casa das Minas (*Querebentã de Zomadonu*)³⁷ e a Casa de Nagô (*Nagon Abioton*).

A Casa das Minas foi fundada por africanas da família real do Daomé. Com base na sua cosmologia, assentou-se na centralidade dos voduns. Como a casa mais antiga de São Luís – MA, dela saíram todas as ritualidades e saberes que *suleiam* o Tambor de Mina. Desde sua fundação, preservou/preserva uma *ancestralidade Jeje* que resiste e se renova em diversos outros Terreiros de Mina de São Luís, e outras cidades brasileiras. Segue a Imagem 7, que apresenta a fachada da Casa das Minas:

Imagem 7 – Fachada da Casa das Minas



Fonte: Wikimapia (2026).

³⁷ Na Diáspora, o nome de *Zomadonu* é conhecido tanto no vodu haitiano, como no Tambor de Mina de Nação *Jeje*, onde é o patrono do terreiro Casa das Minas, também chamado de *Querebentã de Zomadonu* (*Kwerebentan to Zomadonu*) em São Luís Maranhão. No culto dos *voduns* praticado no Maranhão, *Zomadonu* é chamado de *Tói Zomadonu*. Curiosamente, nesse estado ele não possui características de *torroçu*, ou seja, deformação física, mas manteve a característica de ser o mais importante *vodum* do Reino do Daomé. No culto dos *voduns* praticado no Maranhão, *Zomadonu* ou *Tói Zomadonu* é considerado "nobre" e pertencente a família de *Davice*, também chamada de família real, que é chefiada por *Nochê Naê*, que seria a mãe ancestral e a rainha. *Tói Zomadonu* também é pai dos voduns *Tói Jagorobossú*, *Tói Apoji* e os gêmeos *Tói Nagono Toçá* e *Tói Nagono Tocé*. *Tói Zomadonu* é o primeiro *vodum* a ser homenageado nos toques de tambor da Casa das Minas (FERRETTI, S., 2009).

Sergio Ferretti (1985, 1996 e 2009)³⁸, em seus estudos sobre a origem e temporalidade da Casa das Minas, em São Luís, demarca que seu surgimento se deu nas primeiras décadas do século XIX. No entanto, somente a partir da década de 1940, é que os estudos sobre essa religiosidade afro-maranhense passam ganhar atenção e escrita histórica e antropológica, com o trabalho pioneiro de Nunes Pereira (1947 *apud* FERRETTI, S., 2009): *A Casa das Minas. Contribuição ao estudo das sobrevivências daomeianas no Brasil*; e de Octávio da Costa Eduardo (1948), com o trabalho *The negro in Northern Brasil* (*apud* FERRETTI, S., 2009).

Posteriormente, a partir dos anos 1970, entram nesse cenário escritural, os estudos de Sérgio Ferretti (1985, 1996 e 2009) que ampliam a historiografia da tradição religiosa afro-maranhense, demarcando a Casa das Minas como uma das *matrizes primordiais* de outros terreiros de Mina no Maranhão, e de sua expansão, a partir desse núcleo, para outras regiões do país. Uma religiosidade que se nacionalizou através do culto aos *voduns*³⁹ e que reconhece na Casa das Minas sua *ancestralidade estruturante*, (FERRETTI, S., 2009).

Partindo das premissas estabelecidas por Sérgio Ferretti (1985, 1996 e 2009), busco aqui, nessa breve escrita histórica, colocar em relevo o percurso histórico de formação da religião afro-maranhense do Tambor de Mina e os elementos centrais que compõem a história dessas casas matrizes: da Casa das Minas e da Casa de Nagô.

A bibliografia produzida sobre a religião e a Casa das Minas, desde o século passado, destaca-se ao revelar que a especificidade deste espaço-lugar religioso reside na vinculação direta entre seu *panteão de voduns a genealogia real do Daomé*⁴⁰. É essa articulação entre o sagrado e a história dinástica africana que confere à Casa das Minas seu caráter de excepcionalidade no panorama das religiões de matriz africana – afro-maranhense. Localizada na Rua São Pantaleão, no Centro Histórico de São Luís, a Casa das Minas *Jeje (Querebentã de Zomadonu)* integra, desde

³⁸ FERRETTI, Sérgio Figueiredo. **Querebentã de Zomadonu**: etnografia de um terreiro de mina. 3. ed. São Luís: EDUFMA, 2009. (Nota: A primeira edição é de 1985 e a segunda de 1996. 3ª Edição: Foi publicada em 2009 pela editora carioca Pallas).

³⁹ Em São Luís, o termo *Vodum*, do panteão dos povos *Jeje*, é geralmente associado a todas as divindades que possuem um maior grau hierárquico em relação à outras entidades, como encantados e caboclos.

⁴⁰ O Reino do Daomé foi conhecido por muitos nomes diferentes e escritos de várias maneiras, incluindo *Danxome*, *Danhome* e *Fon*. O nome *fon* refere-se ao grupo étnico e linguístico dominante, os *fons*, das famílias reais do reino e é como o reino se tornou conhecido pelos europeus. O Reino foi estabelecido por volta de 1600 pelos *Fons* que haviam se estabelecido recentemente na área (ou possivelmente era o resultado de um casamento entre os povos *Aja* e o *Gedevi*). O rei fundador do Daomé é frequentemente considerado *Uebajá* (c. 1645-1685), que construiu os Palácios Reais de Abomei e começou a invadir e ocupar cidades fora do platô de Abomei. Sua historicidade está dividida nos seguintes períodos: I) **Período de Agajá (1708–1740)** - *Agajá*, neto de *Uebajá*, subiu ao trono em 1708 e iniciou uma expansão significativa do Reino do Daomé; II) **Período de Tebessú (1740–1774)** - *Tebessú* reinou de 1740 a 1774. Não era o filho mais velho de *Agajá* (1718-1740), mas foi selecionado após a morte de seu pai, depois de vencer uma luta sucessória com um irmão – e o III) **Período de Guezô (1818-1859)** - Quando o rei *Guezô* ascendeu ao trono em 1818 (AKINJOGBIN, 2010).

2005, o grupo de terreiros tombados como patrimônio cultural brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)⁴¹. Assim, como Casa de Nagô, sua denominação carrega a identidade de suas fundadoras: as negras *minas ou minas-jeje*.

Conforme os estudos de Arthur Ramos (1947 *apud* FERRETTI, S., 2009), o termo *Mina* deriva do Forte de São Jorge da Mina⁴², entreposto comercial escravocrata do século XV, no Golfo de Benim, que centralizava o embarque de escravizados e escravizadas para o Brasil. Ramos (1947 *apud*) explica que, para maior precisão na documentação do tráfico, a designação genérica costumava ser acompanhada da origem étnica específica - resultando em termos como *minas-nagô* ou *minas-popô*⁴³. No caso da Casa das Minas, sua gênese está ligada a africanos oriundos do antigo Daomé, os negros e negras *jejes* ou *mina-jeje* (FERRETTI, S., 2009).

A Casa das Minas, conforme descrita por Nunes Pereira (1947 *apud* FERRETTI, 2009), configurou-se como uma sociedade africana transplantada, cuja estrutura material colonial preservou práticas, saberes religiosos, costumes e divindades profundamente vinculados à cosmologia dos voduns. A excepcionalidade deste terreiro é corroborada por Sérgio Ferretti (1985), que destaca a Casa das Minas, não apenas como uma das mais antigas do Brasil, mas como um território sagrado que fora único. Fora da África, a Casa das Minas permanece como o principal guardião do culto aos *voduns* da realeza de *Abomey*, transformando-se em um marco da resistência cultural *jeje*.

A partir dos estudos de Reginaldo Prandi (2005), especificamente em sua análise sobre a presença do Tambor de Mina em São Paulo, observa-se uma importante referência à dinâmica dos cultos no Maranhão. O autor destaca que, na prática maranhense, os Voduns estão presentes em quase todos os terreiros de Mina, onde as divindades — inclusive os Orixás — são frequentemente chamadas pelo termo comum '*Vodum*'. Essa classificação abrange uma complexidade interna na qual, por vezes, especifica-se tratar de um '*Vodum Nagô*' (de matriz iorubá) em distinção ao '*Vodum Jeje*' (de matriz fon-ewe). Segundo o autor:

Trata-se de religião iniciática e sacrificial, em que os sacerdotes são ritualmente preparados para "incorporar" as divindades em transe. As entidades manifestadas, que

⁴¹ Segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (BRASIL, 2005), a Casa foi inscrita nos Livros de Tombo em fevereiro daquele ano.

⁴² Foi a primeira base permanente construída pelos portugueses na África subsaariana. Erigida em 1482, a fortaleza deveu a sua importância aos lucrativos resgates de ouro da Costa da Mina. No século seguinte, a fortaleza tornou-se igualmente um importante entreposto do comércio de escravos da costa ocidental africana. Localiza-se na atual República do Gana (FERRETTI, S., 2009).

⁴³ Os africanos conhecidos como *Minas-Popô* eram um grupo de escravizados traficado para o Brasil, predominantemente durante o século XVIII e início do XIX, oriundos da região da Costa da Mina, no Golfo do Benim, África Ocidental. O termo "Popô" refere-se a uma região costeira no atual Togo/Benin, composta pelos portos de *Popô Grande* e, principalmente, *Popô Pequeno* (*Little Popo*), atual Aného, uma cidade no sudeste do Togo, situada no Golfo da Guiné, perto da fronteira com o Benim (LAW, 1991; VERGER, 1987).

podem ser voduns ou encantados (espíritos), vêm à terra para dançar em cerimônias públicas denominadas tambor. As entidades são assentadas (fixadas em artefatos sacros) e recebem sacrifício, com oferta de animais, *comidas*, bebidas e outros presentes. Segundo tradição africana que se manteve no Brasil, cada humano pertence a um vodum, sendo para ele ritualmente consagrado em cerimônias iniciáticas, como ocorre no candomblé dos orixás. O tambor-de-mina, assim como outras modalidades religiosas afro-brasileiras, apresenta forte sincretismo com o catolicismo e suas festas têm um calendário colado ao da Igreja Católica (Ferretti, 1995). No Maranhão, festas e folguedos populares de caráter profano, como o bumba-meu-boi e o tambor-de-crioula, estão muito associados ao tambor-de-mina (PRANDI, 2005, p. 3, grifo nosso).

Aproximando dos estudos de Sérgio Ferretti (1989, 1996), Prandi (2005) reafirma o caráter da Casa das Minas, de influência de *cultura jeje*. Apresenta a Casa como o terreiro em que se dedicou ao culto exclusivo dos *voduns jejes*, deuses entendidos como forças da natureza e antepassados humanos divinizados. Esses deuses do *povo fon* ou *jeje*, os *voduns* cultuados na Casa das Minas, estão agrupados nas *famílias de Davice, Dambirá, Savaluno e Queviossô*, tendo o “*Avievodum*, Deus Supremo, a quem os voduns estão subordinados. Como Olodumare ou Olorum, Deus Supremo dos iorubás, *Avievodum* está distante e inalcançável, sendo pouco lembrado pelos devotos e não merecendo culto específico” (PRANDI, 2005, p.8). Não tem o culto a encantados ou caboclos. Escreve Prandi (2005, p. 5, grifo do autor):

Alguns voduns jovens chamados *toqüéns* ou *toqüenos* cumprem a função de guias, mensageiros, ajudantes dos outros voduns. São eles que “vêm” na frente e chamam os outros. Têm cerca de quinze anos de idade, podendo ser masculinos ou femininos, pertencendo a maioria à família de Davice. Nos clãs de Quevioçô e Dambirá são os voduns mais jovens que desempenham esse papel. Além dos voduns, fazem parte do panteão da Casa das Minas as *tobóssis*, divindades infantis femininas, consideradas filhas dos voduns, recebidas pelas dançantes com iniciação plena, as chamadas *vodúnsi-gonjai*.

Quanto à organização dos voduns em famílias, reproduzimos aqui, a escrita, apresentado em um quadro o panteão dos voduns na Casa das Minas, família por família, com os *voduns* pertencentes, conforme elencado por Prandi (2005, p.5-8):

Tabela 3 - Organização dos voduns em famílias, segundo Prandi (2005)

FAMÍLIAS	VODUNS
A <i>Família de Davice</i> reúne os voduns da família real do Abomey, no antigo Daomé, atual Benim, e é composta dos seguintes voduns:	Nochê Naê, Mãe Naê - a <i>vodum</i> mais velha e ancestral mítica do clã. Zomadônu - o dono da Casa das Minas e chefe de uma das linhagens da família de Davice. Rei e pai dos toqüéns Toçá e Tocé (gêmeos), Jagoboroçu (Boçu) e Apoji. Zomadônu é filho de Acoicinacaba. Acoicinacaba (Coicinacaba) - pai de Zomadônu e filho de Dadarrô.

	Dadarrô - chefe da primeira linhagem da família; <i>vodum</i> mais velho da família de Davice. Casado com Naedona e pai de Acoicinacaba, portanto, avô de Zomadônu. É pai de Sepazim, Doçu, Bedigá, Nanim e Apojevó. Representa o governo e é protetor dos homens de dinheiro. Naedona (Naiadona ou Naegongom) - esposa de Dadarrô e mãe de Sepazim, Doçu, Bedigá, Nanim e Apojevó. Arronoviçavá - irmão de Naedona, é cambinda (mas considerado jeje por outras casas). Sepazim - princesa casada com Daco-Donu, com quem teve um filho chamado Tói Daco, que é toqüém. Daco-Donu - marido de Sepazim, pai de Daco. Daco - filho de Sepazim e Daco-Donu. Toqüém. Doçu (Doçu-Agajá, Maçon, Huntó ou Bogueçá) - jovem cavaleiro, boêmio, poeta, compositor e tocador. Pai dos três toqüéns Doçupé, Nochê Decé e Nochê Acuevi. Doçupé - filho de Doçu. Toqüém. Nochê Decé - filha de Doçu. Toqüém. Nochê Acuevi - filha de Doçu. Toqüém. Bedigá - também cavaleiro como o irmão Doçu. Aceitou a coroa do pai Dadarrô que Doçu tinha recusado. Protetor dos governantes, advogados e juízes. Apojevó - filho mais novo de Dadarrô. Toqüém. Nochê Nanim (Ananim) - filha adotiva de Dadarrô, criou Daco (neto de Dadarrô) e Apojevó (seu irmão mais novo).
<i>Família de Savaluno.</i> É uma família de voduns amigos da família de Davice. Não são jeje e são hóspedes na Casa das Minas.	Topa - um <i>vodum</i> solitário, o qual tem mais dois irmãos, Agongono e Zacá. Zacá (Azacá) - <i>vodum</i> caçador. Agongono - <i>vodum</i> que se relaciona com os astros; amigo de Zomadônu e pai de Jotim. Jotim - filho de Agongono. Toqüém

<i>Família de Dambirá.</i> Reúne os voduns da terra, ligados às doenças e às curas.	Acóssi Sapatá (Acóssi, Acossapatá ou Odan) - curador e cientista, conhece o remédio para todas as doenças. Ficou doente também por tratar os enfermos. Pai de Lepom, Poliboji, Borutoi, Bogono, Alogué, Boça, Boçucó e dos gêmeos Roeju e Aboju. Azile - irmão de Acóssi. Também é doente. Azonce (Azonço, Agonço ou Dambirá-Agonço) - irmão de Acóssi e Azile, o único que não é doente. É velho e é nagô. Pai de Euá. Euá - filha de Azonce, também é nagô. Lepom - filho mais velho de Acóssi. <i>Vodum</i> velho. Poliboji - também <i>vodum</i> velho. Borutoi (Borotoe ou Abatotoe) - <i>vodum</i> velho. Usa bengala. Bogono (Bogon ou Bagolo) - diz-se que se transforma em sapo. Alogué - diz-se que é aleijado. Boça (Boçalabê) - mocinha alegre, está sempre com o irmão Boçucó. Toquém. Boçucó - outro dos irmãos mais novos. Toquém. Roeju e Aboju - irmãos gêmeos. Ambos toquiéns.
<i>Família de Quevioçô.</i> É família de voduns considerados nagôs, embora não sejam orixás (entre eles, apenas Nanã é cultuada nos candomblés de orixá, tendo sido incorporada ao panteão iorubá desde a África, assim como seus filhos Omulu e Oxumarê). Quase todos são mudos para evitar que revelem os segredos dos nagôs ao pessoal da Casa das Minas, onde são hóspedes de Zomadônu.	Nanã (Nanã Biocã, Nanã Burucu, Nanã Borocô ou Nanã Borotoi) - diz-se que é de Davice mas auxilia Quevioçô. É a nagô mais velha, a que trouxe os outros. Naité (Anaité ou Deguesina) - mulher velha que representa a lua. Vó Missã é a velha que resolve tudo entre os nagôs. Nochê Sobô (Sobô Babadi) - considerada mãe de todos os voduns de Quevioçô (Badé, Lissá, Loco, Ajanutoi, Averequete e Abé). Representa o raio e o trovão. Badé (Nenem Quevioçô) - representa o corisco. Equivale a Xangô entre os nagôs. É mudo e se comunica por sinais. Lissá - <i>vodum</i> dos astros. Representa o sol. É vadio e anda muito. Também é mudo. Loco - representa o vento e a tempestade. Também é mudo. Ajanutoi - é surdo-mudo e não gosta de crianças. Abé - <i>vodum</i> dos astros, como Loco. Representa o cometa, uma estrela caída nas águas do mar. <i>Vodum</i>

	jovem e mulher. Uma dos poucos do clã que falam. É toqüém. Corresponde ao orixá Iemanjá dos nagôs. Averequete (Verequete) - Também fala e é toqüém.
Há dois voduns amigos da família de Quevioçô que tomam conta dos filhos de Dambirá. São eles:	Ajautó de Aladá (Aladanu) - amigo da casa. Pai de Avrejó. É velho e usa bengala. Ajuda Acóssi, que é doente. Mora com o povo de Quevioçô. É rei nagô, protetor dos advogados. Avrejó - Filho de Ajautó. Toqüém.

Fonte: Prandi (2005, p. 5-8).

Embora a trajetória histórica da religiosidade afro-maranhense tenha nas casas de matriz Jeje, na Casa Grande das Minas (*Kuerebentan Zomadonu*) e na Casa de Nagô (*Nagon Abioton*), os seus fundamentos fundacionais, a maioria dos terreiros em São Luís, na atualidade, tem, nos seus modos de praticar o Tambor de Mina, apresentado configurações singulares, pois, nesses espaços religiosos, observa-se a preeminência de entidades, como por exemplo, *Caboclos* e o uso do português em suas doutrinas. Nas casas matrizes predominavam as línguas africanas.

Quanto ao toque de tambor, na Casa das Minas prevalecia a influência daomeana no modo de tocar o tambor — com o toque de três tambores de membrana única e cânticos em língua *fon* (FERRETTI, S., 1996 e 2009). Já na Casa de Nagô, o ritual se organizava em torno dos *abatás* (tambor) para o culto de *divindades* e *gentis*. Os terreiros mais recentes integram o *tambor da mata*. Originário do *Terecô de Codó*⁴⁴, este instrumento simboliza um dinamismo cultural que aproxima o sagrado da sonoridade, da cultura popular como a do *Tambor de Crioula*, refletindo, assim, essa complexa teia da identidade negra no Maranhão.

É necessário demarcar o Terecô como uma vertente específica da religiosidade de matriz africana no Maranhão. Ainda que possua particularidades que o distanciam do Tambor de Mina, o Terecô fundamenta-se no legado de populações escravizadas que, trazidas de diferentes regiões da África, fixaram-se em Codó. Sobre essa formação histórica e étnica, Centriny (2015, p. 12) declara:

Considerando que o Maranhão foi um estado que trouxe negros escravizados da África de várias etnias e, entre elas, os minas jeje-nagôs, os Fanti-Ashanti, que se concentraram mais na ilha de São Luís. Os escravos que foram para a região de Codó eram de etnias diferentes, como os Cabindas, Bantus, Cacheus, Fons... E entre as religiões africanas brasileiras nascidas na escravidão surgiu o TEREKÔ, que preservava ao culto ao grande

⁴⁴ Sobre o aparecimento do *Terecô* em Codó, escreve Mundicarmo Ferretti (2016, p. 1): “Além de muito difundido em outras cidades do interior e na capital maranhense, o Terecô é também encontrado em outros Estados, integrado ao Tambor de Mina ou à Umbanda. É também conhecido por ‘Encantaria de Barba Soêra’ (ou Bárbara Soeira), por Tambor da Mata, ou simplesmente Mata (possivelmente em alusão à sua origem rural). Embora se saiba que o Terecô se originou de práticas religiosas de escravos das fazendas de algodão de Codó e de suas redondezas, sua matriz africana é ainda pouco conhecida. Apesar de exibir elementos jeje e alguns nagô, sua identidade é mais afirmada em relação à cultura banto (angola, cambinda) e sua língua ritual é, principalmente, o português.”

vodum Legba, traduzido para o povo ewe-fon do Togo e do Benin e invocado em Codó, como Légua-Boji Buá.

Segundo Centriny (2015), o termo "Terecô" possui duas interpretações etimológicas: pode ser uma onomatopeia do som dos tambores ou derivar do Bantu (*teelo*, *teelekô* ou *teleso*), significando o ato de celebrar e abençoar através do toque. Quanto à origem histórica, os estudos indicam que, apesar de a datação ser incerta, o Terecô nasceu no interior das matas de Codó. Sua preservação e propagação até os dias atuais devem-se, sobretudo, às dinâmicas da tradição oral na comunidade religiosa. Centriny (2015, p. 103) ainda afirma que:

Os primeiros toques de Terecô eram estrategicamente organizados no meio dos babaçuais (grandes concentrações de palmeiras de coco-babaçu). Eles vinham de localidades diferentes e se juntavam eliminando as pistas nas matas para não serem descobertos, as “eiras” (roça, espaço de dança do Terecô) eram rotativas, os assentamentos eram enterrados de forma improvisada e alguns até descartáveis (...).

Retomando a escrita sobre a historicidade do Tambor de Mina, é pertinente destacar as considerações de Mundicarmo Ferretti (1996) acerca da presença das entidades conhecidas como Caboclos. Em seu artigo "Tambor de Mina e Umbanda: O culto aos caboclos no Maranhão"⁴⁵, a autora discorre sobre essa integração da seguinte forma:

No Maranhão, o termo caboclo designa entidades distintas dos voduns africanos e dos gentis, mas, difíceis de serem definidas e caracterizadas. De modo geral os caboclos são:

- 1) encantados que tiveram vida terrena, mas não podem ser confundidos com espíritos de mortos (eguns), do astral, e alguns deles pertencem a categorias não humanas como os botos e surrupiras;
- 2) são associados às águas salgadas, como os turcos; à mata, como a família de Légua Boji; à água doce, como Corre-Beirada (oriundo da Cura/ Pajelança);
- 3) pertencem à encantaria brasileira, mas podem ser originários de outros países (França, Turquia);
- 4) têm ligação com grupos indígenas, mas podem ser nobres que preferiram ficar fora dos castelos;
- 5) são recebidos frequentemente, mas nem sempre na qualidade de “donos da cabeça”;
- 6) são homenageados, geralmente, no final ou no último dia do toque, mas podem ser recebidos em rituais onde há voduns.

Na Mina, falar em caboclo é falar em Mina-Nagô ou em Mina cruzada com Mata, Cura/Pajelança ou Umbanda, já que na Casa das Minas-Jeje não se entra em transe com ele. Na Casa de Nagô o caboclo é muito antigo e integrado com voduns e gentis. Fala-se que no passado eles eram ali recebidos em todas as festas, mas em noite reservada a eles (FERRETTI, M., 1996, p. 7).

Sendo assim, na Mina – Tambor de Minas, o termo *caboclo* funciona como uma categoria guarda-chuva para uma multiplicidade de encantados. Como destaca Mundicarmo Ferretti (2000), essas entidades podem ter origens turcas, francesas ou africanas, independentemente de adotarem

⁴⁵ Trabalho apresentado originalmente no II Seminário Cultural e Teológico da Umbanda e das Religiões Afro-Brasileiras (CEUCAB/RS), em outubro de 1996. Publicado no jornal *O Triângulo Sagrado* (nº 39 a 41/96) e disponibilizado digitalmente pelo Grupo de Pesquisa Religião e Cultura Popular (GPMINA/UFMA).

nomes de ressonância indígena. Um exemplo é o seu *Surrupira do Gangá*⁴⁶. Outro caso emblemático desse *hibridismo*⁴⁷ é o de *Légua-Boji*⁴⁸ – identificado na Casa das Minas como o *vodum Cambinda* –, cuja figura ressoa a de *Légba*, divindade daomeana equivalente ao Orixá *Exu*, demonstrando como a linhagem dos caboclos pode camuflar e preservar ancestrais africanos.

Ao analisar o Terreiro de Mina da Casa Fanti-Ashanti, Sérgio Ferretti (1989, 1992) demonstra a existência de um panteão de encantados que habita a fronteira entre o mito e a literatura. Por meio das doutrinas (cânticos), observa-se a incorporação de personagens das novelas de cavalaria e do ciclo cristão-turco, como o Almirante Balão, Ferrabrás de Alexandria e a Princesa Floripes. A presença de figuras como os Pares de França (Roldão, Oliveiros e Gui de Borgonha), além de Juliana, Galiana e Guarim, evidencia uma sofisticada reterritorialização: a memória literária europeia é afro-divinizada, ganhando novos significados no seio da religiosidade maranhense.

A organização das famílias espirituais na Mina, como bem referimos, reflete uma estrutura social e mística onde as posições das entidades podem ser redefinidas por vínculos de adoção. Embora a filiação original seja respeitada, a classificação prática no terreiro de mina, frequentemente, segue as alianças estabelecidas na cosmologia religiosa. Um exemplo é a trajetória da entidade encantada Jarina que ilustra bem essa dinâmica: originária da nobreza turca, ela é integrada por adoção à corte do Rei Sebastião⁴⁹. Esse fenômeno revela que, no Tambor de Mina, que a identidade de uma entidade é definida tanto por sua ancestralidade de nascimento quanto pelos seus laços de convivência e proteção no mundo da encantaria. Segundo Reginaldo Prandi (2005) Dona Jarina é a princesa encantada do Lençol.

Na encantaria maranhense os/as encantados/as também se organiza em famílias, sendo as mais referidas: a *Família do Lençol* – “o nome é uma referência à Praia do Lençol, onde se acredita

⁴⁶ Mata Zombana, onde habita o povo felupe, governado pelo *Rei Surrupira do Gangá*, fiel devoto de Ossaim, o orixá das ervas medicinais, das florestas e da caça. Diz a doutrina: “Minha coroa de espinho, / qu’eu ganhei no espinheiro, / meu pai é Mata Zombana / Surrupira verdadeiro” (Doutrina do tambor de mina para Rei Surrupira – Casa Fanti-Ashanti)

⁴⁷ Há que pontuar que, o *hibridismo* nas religiões afro-maranhenses, com destaque para o Tambor de Mina e o Terecô, é um processo dinâmico de fusão cultural, sincretismo religioso e apropriação simbólica, que combina tradições *jeje-nagô* africanas com elementos católicos, ameríndios e da cultura popular local. Conforme já referimos, essas religiões são caracterizadas pela adoração de voduns (entidades africanas) e encantados (espíritos da nobreza europeia, caboclos, turcos, dentre outros) (FERRETTI, S., 2009).

⁴⁸ Légua Boji (ou Légua Boji Buá da Trindade) é uma entidade central e respeitada nas religiões afro-brasileiras como o Tambor de Mina e o Terecô (no Maranhão), representando um líder de uma “família” de espíritos encantados, associado a um vaqueiro negro que se tornou protetor dos escravizados, sendo conhecido por sua alegria, uso de bebidas e cachimbo, e forte ligação com a vida rural, bois e cantigas, sendo um dos mais importantes no culto da Encantaria maranhense-codoense.

⁴⁹ O Rei Sebastião, encantado num touro negro na Praia dos Lençóis tem algumas entidades ligadas a ele. A Narrativa do Rei Sebastião na encantaria maranhense, narra que o monarca português, desaparecido em 1578, vive encantado como um touro negro com uma estrela na testa na Ilha dos Lençóis. Ele governa um reino da encantaria no fundo do mar e aparece na praia para desencantar. É associado a rituais do Tambor de Mina.

teria vindo parar o navio do Rei Dom Sebastião, desaparecido na Batalha de Alcácer-Quibir. É uma família de reis e fidalgos, denominados encantados gentis”⁵⁰ -; *Família da Turquia* – “chefiada pelo Pai Turquia, rei mouro que teria lutado contra os cristãos. Vindos de terras distantes, chegaram através do mar e têm origem nobre” -; *Família da Bandeira* – “família de guerreiros, caçadores e pescadores chefiada por João da Mata Rei da Bandeira” -; *Família da Gama* – “são encantados nobres e orgulhosos. Seu símbolo é uma balança” -; *Família de Codó ou da Mata de Codó* – “Município do interior do Maranhão, importante centro de encantaria do tambor-de-mina. Seus caboclos, em geral negros, têm como líder Légua-Boji” -; *Família da Baia* – “são os caboclos baianos que no tambor-de-mina refere-se a uma baia, um lugar desconhecido existente no mundo invisível” - e a *Família de Surrupira* – “família de caboclos indígenas, feiticeiros e ‘quebradores de demanda’”(PRANDI, 2005, p. 9-12):

Outras famílias de encantados: Família do Juncal, de origem austríaca; Família dos Botos; Família dos Marinheiros, cujo emblema é uma âncora e um tubarão; Família das Caravelas, que são peixes do oceano e não devem ser confundidos com a embarcação; Família da Mata, à qual pertencem muitos caboclos cultuados também na umbanda, como Caboclo Pena Branca, Cabocla Jacira, Cabocla Jussara, Sultão das Matas, Caboclinho da Mata, Caboclo Zuri e Cabocla Guaraciara (PRANDI, 2005, p. 12).

A fundação da Casa de Nagô é marcada pelo protagonismo de duas matriarcas africanas, cujas trajetórias encontramos nos estudos de Cardoso Júnior (2012) e Mundicarmo Ferretti (2009). Conhecidas como Joana e Josefa, essas mulheres personificaram a diversidade étnica da diáspora: Joana, de *nação Nagô-Tapa*, trazia no seu **ori** (o Orixá pessoal e a divindade que representa a consciência, a intuição e o destino) o *Vodum Rei Badé*, enquanto Josefa, da etnia Cambinda, recebia o *Orixá Xangô*. Essa união de linhagens e saberes ancestrais estabeleceu as bases de um dos territórios sagrados mais emblemáticos do Centro Histórico de São Luís.

Xangô é considerado o dono da Casa de Nagô, a quem lhe foi dedicada desde sua fundação, ali representado pela família de Quevioçô, e especialmente pelo Vodum Nagô Badé Quevioçô. Xangô é sincretizado com São Jerônimo e por São Pedro ou São João, sendo estes últimos mais festejados e referenciados na Casa (CARDOSO JÚNIOR, 2001, p.69).

Essa parceria espiritual definiu a identidade da Casa de Nagô, que foi formalmente dedicada ao Rei Xangô, consolidando as matriarcas como baluartes da tradição iorubá no

⁵⁰ Seus principais componentes são: a) os reis e rainhas: Dom Sebastião, Dom Luís, Dom Manoel, Dom José Floriano, Dom João Rei das Minas, Dom João Soeira, Dom Henrique, Dom Carlos, Rainha Bárbara Soeira. b) Os príncipes e princesas: Príncipe Orias, João Príncipe de Oliveira, José Príncipe de Oliveira, Príncipe Alterado, Príncipe Gelim, Tói Zezinho de Maramadã, Boço Lauro das Mercês, Tóia Jarina, Princesa Flora, Princesa Luzia, Princesa Rosinha, Menina do Caidô, Moça Fina de Otá, Princesa Oruana, Princesa Clara, Dona Maria Antônia, Princesa Linda do Mar, Princesa Barra do Dia; c) os nobres: Duque Marquês de Pombal, Ricardinho Rei do Mar, Barão de Guaré, Barão de Anapoli (PRANDI, 2005, p. 9 e 10).

Maranhão. O processo revela o vigor do dinamismo Mina-Nagô, no qual a fusão de cosmologias distintas — o culto aos Voduns e aos Orixás — permitiu a edificação de uma estrutura religiosa muito singular. A Casa de Nagô permanece, assim, como um exemplo vivo da rearticulação das identidades africanas no Brasil, transformando a resistência étnica em um legado de fé e cultura.

A Casa de Nagô, (*Nagon Abioton*), tem, na sua singularidade, a distinção em relação à Casa das Minas, o terreiro que era o panteão, exclusivamente, dos cultos aos voduns, enquanto a Casa de Nagô centrou na prática dos orixás com outras entidades. Com sua fundação, segundo a tradição oral, estimada em 1792⁵¹, este terreiro secular localizado na Madre Deus, bairro integrante do Centro Histórico de São Luís, é um território, historicamente, constituído por famílias negras desde o período colonial (GATO, 2019). Sobre a gênese deste espaço-lugar de religião de matriz africana, Paulo Sousa (2009) apresenta o que declara o fundador da Casa Fanti Ashanti, *Pai* Euclides Ferreira, e que permite fazer reflexões fundamentais sobre sua fundação e sua importância para a diáspora africana forçada para o Maranhão.

[...] a Casa de Nagô foi fundada em 1º de janeiro de 1792. Dizia ela [Dona Rosalina] que nessa época o local onde hoje é a rua era um matagal, São Luís era um matagal por aquelas bandas. (...) Era um grupo miscigenado, não eram somente negros nagôs, mas também de outras procedências, embora as cabeceiras tenham sido nagôs. (...) Dizia ela também que em 1796, depois da chegada dos negros Jeje, eles teriam fundado a Casa deles na rua de Santana, e aí os negros começaram a se encontrar na cidade, numa fase em que São Luís estava em construção. (...) a própria Rosalina contava, alguns participaram da construção da Fonte do Ribeirão, e entraram em contato, dessa forma, com os negros Jeje, estabelecendo-se amizade entre eles. (...) os Nagôs disseram para os negros Jeje que havia ali na rua de São Pantaleão, um terreno também grande que eles poderiam aproveitar para construir um terreiro, e assim foi que surgiu a Casa das Minas na rua de São Pantaleão (FERREIRA, E. *apud* SOUSA, 2009, p.172-173).

Tombada pelo patrimônio histórico estadual desde 1985, a Casa de Nagô, (*Nagon Abioton*), localiza-se na rua das crioulas, nº 799 em uma construção de meia-morada, ou seja, uma edificação colonial um pouco estreita com um número mínimo de janelas e portas. A casa contém um corredor lateral de acesso, como demonstra a Imagem 8:

⁵¹ Outros estudos apontam que a Casa de Nagô, foi fundado um pouco depois da Casa das Minas (por volta de 1840), pela africana Josefa, oriunda possivelmente de *Abeokutá*, que foi consagrada ao orixá Xangô (FERRETTI, M., 2001b; 2001c).

Imagem 8 – Fachada da Casa de Nagô



Fonte: Casa de Nagô (2026).

A influência da Casa de Nagô na formação do campo religioso afro-maranhense é decisiva. Para autores como Euclides Ferreira (1997), Cardoso Júnior. (2001) e Mundicarmo Ferretti (2009), essa casa funcionou como a principal influenciadora para os terreiros de Mina de São Luís. Atualmente, a vasta maioria dessas comunidades religiosas da Mina desenvolve suas práticas com entidades nagô e mantém uma organização ritualística que espelha as práticas da Casa de Nagô. Desta forma, reafirma sua posição como matriz irradiadora de saberes e tradições da religião do Tambor de Mina.

Na Casa de Nagô, de origem iorubá, com bem referimos, cultuavam, também, voduns, orixás e encantados ou caboclos, que são espíritos de reis, nobres, indígenas, turcos etc. Desta Casa originaram-se muitos terreiros, proliferando-se por toda São Luís e outras localidades e região fora do Maranhão. Forjou-se um modelo de Tambor de Mina baseado nas práticas religiosa de culto a voduns e encantados. Muitos terreiros em São Luís, na atualidade, têm o mesmo *status* de divindade dos voduns, e a mesma forma com eles relacionam nos ritos religiosos na Casa de Nagô. Eis a seguir a Imagem 9, que retrata a parte interna da Casa:

Imagem 9 - Decoração da varanda de dança e Corredor que dá acesso à cozinha da Casa de Nagô



Fonte: Ferretti, S. (1984) *apud* MUSEU AFRO-BRASILEIRO DA UFMA (2025).

Quanto às doutrinas (cânticos) cantadas na Casa de Nagô, preservou-se a prática religiosa dos Orixás e Voduns por meio de cânticos em línguas africanas, mantendo a conexão com as matrizes ancestrais. Contudo, como o universo ritual expandiu-se para acolher *entidades gentis* (fidalgos) e caboclos, esses eram homenageados com doutrinas em português. Destacavam, também, na Casa os *voduns gentis* como Dom Luís (Rei de França), Rei Sebastião e o Caboclo Guerreiro. Divindades como o *vodum Xapanã*⁵² e a orixá Iemanjá que ocuparam lugar central no panteão da Casa. Na festa de Iemanjá, na Casa de Nagô, incorporou-se o rito da *Queimação de Palhinhas*⁵³ do presépio. Essa tradição também existia na Casa das Minas, onde o ciclo natalino era reverenciado pelos voduns, demonstrando uma singular síntese entre o sagrado africano e o calendário católico-popular.

Quanto ao toque de tambor, a Casa de Nagô mantinha um ciclo de toques que atravessa o calendário católico e as tradições próprias do Tambor de Mina. Nesse calendário, incluía as festas de Santa Bárbara, Nossa Senhora da Purificação, Aleluia, São João e São Pedro. Realiza também

⁵² *Xapanã* é oriundo de *Empê*, no território dos *Nupês*. Entre os povos *jejes* *Xapanã* é o rei: O rei dos *jejes*. Entre os povos *Fon/Jeje*, *Sapakta* é um dos voduns mais antigos e respeitados. É o *vodum* da terra, da variola e das doenças de pele, equivalente a Obaluaiê ou Omolu nos cultos Iorubá. *Sakpata* é um *vodum* muito temido e respeitado, o senhor das doenças contagiosas e intitulado “*Ayinon*” – o Dono da Terra. Considerado uma divindade de dupla etnia, pois seu culto transita entre os povos *Fon* e *Yorubá*, onde é conhecido pelo nome de *Sòpònná (Xapanã)* (VERGER, 2018).

⁵³ A *Queimação de Palhinhas* é evento religioso e de cultura popular realizado no Maranhão. Consiste no desmonte do presépio e na queima das folhas de murta, conhecidas popularmente como palhinhas, usada para enfeitar o local, que depois são queimadas em pequenas fogueiras. Representa um momento de despedida do Menino Jesus, transmutação e renovação da esperança para o novo ano. Nos terreiros de mina, a queimação é frequentemente acompanhada de toques de tambor, cânticos e homenagens às entidades, como Iemanjá e as princesas, marcando a saída de *vodunsis* e a renovação dos votos da casa (FERRETTI, S., 2011d).

o ritual da Bancada na 4^a-feira de Cinzas⁵⁴, a Festa do Espírito Santo, e o Mocambo, rito de retribuição das entidades aos auxiliares, tocadores e os colaboradores do terreiro.

Por sua relevância histórica e organizacional, a estrutura ritualística que existia na Casa de Nagô serviu como a principal referência para o Tambor de Mina maranhense, predominante, seguido pelos terreiros de Tambor de Mina da capital São Luís. Há que fazer a ressalva que, o Tambor de Mina é uma religião carregada de ritos e bem discreta. Envolvida de segredos e mistérios, mas muito marcado pela realização festas com transe, danças e comidas que atraíam/atraem muitos participantes.

A fartura nas festas ofertadas pelos terreiros constituiu/constitui um dos elementos de prestígio e de distribuição de alimentos que faz parte da cerimônia desta religião. Dia de festa era/é dia de “*toque na casa*”, onde os tambores eram/são tocados e sempre acompanhados por cânticos e danças das divindades, o qual as mulheres incorporam durante o tambor. Portanto, a festa é um momento de alegria, comunicação e devoção. Na Mina, as festas estão divididas em parte pública e uma parte secreta como bem discorre Sérgio Ferretti:

As festas possuem uma parte pública acessível aos visitantes e uma parte secreta ou privada de que participam umas poucas pessoas. A parte pública é ocupada pelas danças e consultas dos *voduns*, os quais inclui algumas distribuições de alimentos e invocação e despedida da divindade. Na casa das Minas esta parte privada subdivide-se em quatro etapas que recebem denominações especiais de *Zandró*, *Narrunó*, *Jonu* e *Nadopé*⁵⁵. As *vodunsis* ou filhas de santo não costumam e não gostam de fazer referências a estas etapas não públicas das cerimônias e evitam comentá-las. (FERRETTI, S., 1996, p. 131, grifo do autor):

O estudo de Denise Cerveira Tavares (2013), que articula religião, rituais e gastronomia, oferece trilhas fundamentais para a reconstituição dos festejos na Casa de Nagô. Ao integrar esse mapeamento, apresentado por Tavares, a esta escrita histórica, buscamos dimensionar a

⁵⁴ Conforme Sergio Ferretti (2009), nos terreiros de tambor de mina do Maranhão a cerimônia que assinala o fechamento das casas de culto durante a Quaresma, é o *Arrambã* ou Bancada. A cerimônia do *arrambã* dos terreiros de tambor de mina corresponde ao *Lorogum* ou fechamento temporário dos terreiros de candomblé. Na África também existem em períodos de mudança de estação, época do ano em que os voduns não baixam. Como no catolicismo, no mundo Islâmico existe o período do Ramadã, também marcado por orações, jejuns e sacrifícios especiais. No Maranhão, esta cerimônia do *arrambã* é também chamada de quitanda, pela impressão de mercado e de algazarra. É realizada com pequenas diferenças de detalhes, na Casa das Minas, na Casa de Nagô, na Casa Fanti-Ashanti, na Casa de Jorge, de D. Elzita e em outros terreiros de mina, com a participação de muitos amigos. Após a Quaresma, os voduns voltam novamente no Sábado de Aleluia, quando os terreiros reabrem e se reiniciam os toques.

⁵⁵ Seguindo os estudos de Sérgio Ferretti (1996) os termos *Zandró*, *Narrunó*, *Jonu* e *Nadopé* têm os seguintes significados: a) *Zandró* – É um ritual com duração de no mínimo três dias, envolve matança de animais, oferta de alguns pratos como *abobó*, que é oferecido com cânticos. Durante o ritual, se faz a limpeza das pessoas e dos animais que irão entrar na matança. Há invocação dos voduns, sendo precedido pelo preparo de *abobó* para lhes ser oferecido; -; b) *Narrunó* – É a matança de animais. Chamada de ritual dos animais oferecidos ao sacrifício às divindades, geralmente realizada na madrugada -; c) *Jonu* ou *Jolo* - o ritual é para que se façam pedidos e agradecimentos, ou seja, é a dedicação à festa – e d) *Nadopé* ou *Anadopé* - ritual de encerramento da festa, participa somente os iniciados, no ritual de banho de limpeza, purificação para a volta para a casa com o espírito preparado.

complexidade das ritualidades e dos toques de Tambor de Mina que, em grande medida, permanecem como referência para os Terreiros de Mina contemporâneos. De acordo com Tavares (2013, p. 36-39), o ciclo festivo anual do terreiro era composto pelas seguintes celebrações:

Tabela 4 – Celebrações do Ciclo Festivo Anual na Casa de Nagô (TAVARES, 2013)

FESTAS NA CASA DE NAGÔ	
A Festa de Santa Bárbara	Conhecida também por <i>Sobô</i>, acontece no dia quatro de dezembro. Considerada Santa padroeira do Tambor de Mina do Maranhão. Este evento é comemorado em todo o Estado, assim como na casa de Nagô, onde existe o sincretismo religioso associa a santa Barbara que é católica ao <i>vodum Sobô</i> ou, em outra linha, ao orixá Iansã, também conhecida como <i>Oiá</i>, que domina os ventos, raios e tempestades. O evento acontece ao meio-dia a tradicional ladainha, do cântico do bendito Santa Bárbara, seguida de almoço entre os presentes, no qual é servido o caruru, comida oficial da Casa, comida de obrigação de Xangô/<i>Badê</i>, às 18 horas, acontece missa na igreja São Pantaleão. Após a chegada uma nova ladainha é entoada seguida da corte e distribuição de bolo aos presentes, além de refrigerantes. Ao final da dança com o acompanhamento do toque do tambor, as <i>vondusis</i> encerram o ritual por volta da meia noite, um momento de confraternização entre todos que acompanham o ritual até o fim servindo o mingau de milho.
Festa de São Sebastião	Conhecida também como <i>Xapanã</i>, realizada na casa de Nagô. A festa acontece no dia vinte de janeiro, logo no primeiro aposento da casa, é preparado um altar católico, com a imagem de São Sebastião, onde é sincretizado na casa como o orixá <i>Xapanã</i>, um nome do orixá <i>Obaluaiê</i>. Durante a festa acontece a ladainha ao meio-dia, seguida de almoço servido às pessoas que se fazem presentes, às 18 horas acontece uma missa em grande ação de graças a São Sebastião, realizada na Igreja São Pantaleão, após a qual os participantes se dirigem a casa de culto. Dentro da Casa de culto, acontece uma nova ladainha, na qual o <i>Kyrie</i> é entoado, seguido pelo Benedito de São Sebastião, após o término dessa celebração, é servida comida (mingau de milho, bolo com pastilhas e refrigerantes) e somente às 21 horas tem início o toque do Tambor de Mina, encerrando após as 23 horas.

A Festa do Mocambo	É feito no final de semana depois do festejo de São Sebastião, é uma obrigação, um pagamento. Nos cultos de raiz africanos, as moedas são bastante utilizadas; na África os búzios serviam antigamente como moeda corrente. No ritual, as filhas de santo recolhem moedas em cuias, sendo as mesmas perfumadas por meio de banhos aromáticos, e recolhidas em obrigação durante o período de <i>valdencó</i>, junto aos assentamentos da casa. A finalidade da festa se relaciona ao pagamento simbólico para as pessoas que ajudam a casa durante o ano inteiro. Tem início com a ladainha para São Sebastião/Xapanã, pois segundo as <i>vodunsis</i> é ele que paga as pessoas que colaboram com a sua festa, o mocambo sempre acontece a noite, com a realização do Toque de Mina após as 22 horas.
A Queimação de Palhinas	é uma obrigação da Casa de Nagô e Mina na qual o orixá é louvado. A festa acontece dia dois de fevereiro, o dia todo com a presença dos padrinhos dos presépios, amigos dos terreiros que ficam responsáveis desde montagem do mesmo até os gastos da festa. A madrinha é responsável pela mesa do bolo, com doces e refrigerantes. Durante a festividade, a chefe do terreiro corta o bolo e profere algumas palavras, realizando pedidos. Existe uma ladainha a noite, seguida de queimação de palhinas do presépio, que é montado no Natal. Logo após o ritual de palhinha, acontece o toque de tambor para Iemanjá, unindo o catolicismo popular e o ritual de mina para o orixá.
Bancada da Meninas	Acontece na Quarta-Feira de Cinzas, após o carnaval vem o ritual da bancada. Todas as entidades, os caboclos, os voduns, orixás descem nas <i>vondunsis</i> e se sentam a mesa num momento em que acontece uma grande oferenda, onde são distribuídas frutas e comidas, preparadas no terreiro ao longo de uma semana. Segundo o autor é o momento na qual se vê a exposição de preparação da comida ritual da Casa. Na festa forma-se a mesa do banquete, na qual eles oferecem comida ritual de origem africana aos visitantes e amigos da casa. As frutas que são ofertadas durante a cerimônia, são elas: banana, abacaxi, laranja, além de doce de coco, gengibirra (bebida à base de gengibre), licores, refrigerantes, vinho, pipoca, pastilhas, paçoca de amendoim e cocadas. Durante o banquete cada uma das mulheres é acompanhada por um homem que carrega o tabuleiro.

Festa do Divino Espírito Santo	Na véspera da abertura da celebração é feito um ritual chamado <i>Até</i>, na qual é realizada uma espécie de purificação, onde as pessoas envolvidas durante a festa comem a comida de santo. Durante a Festa do Divino todos os terreiros recebem através do alimento uma espécie de energia para ter força para levar a festa do Divino adiante, pois é uma das maiores festas públicas da Casa. Pela manhã é realizada uma missa solene em louvor ao Espírito Santo, em seguida o cortejo com as caixeiras⁵⁶ (...) até a casa, e logo após o cerimonial do mastro. No final da cerimônia é oferecido pelos mordomos um banquete (...), o qual é realizado um grande almoço e jantar.
Festa de São João, São Pedro /Xangô	Acontece no dia de São João dia 24 de junho e no dia de São Pedro dia 29 de junho. Não é mais feito, atualmente nenhuma Vodunsi da casa recebe Badé ou Xangô, de tal forma que a festa enfraqueceu com o tempo
Festa de São Benedito/ Averequete (ou Afrequete)	Acontecia dia 1º de janeiro, data do aniversário do terreiro, porém, com o falecimento da dona Mundica e posteriormente Tomás, o festejo não é mais realizado. Não é mais feito nenhum ritual com a perda da tradição dos envolvidos da festa.
Festa de São Cosme e Damião	Realizado dia 27 de setembro, normalmente ligada a devoção que as pessoas têm com os santos e no terreiro ele é tradicional, pois há muito tempo uma senhora começou a pagar uma promessa feita em razão da graça alcançada para seus dois filhos que eram gêmeos, surgindo daí a comemoração. A festa de São Cosme e Damião não é uma festa muito ritualizada, porém é devocional, várias pessoas se envolvem trazem bombons, outros fazem bolos. No dia dedicado aos santos há uma preparação de comidas pela parte da manhã. As pessoas ligadas ao culto e ao terreiro também participam em um almoço compartilhado, onde é servido comidas comuns de festas, além de outros pratos como caruru, que é uma comida tradicional da casa, assim como também é servido comidas de obrigações nas cerimônias, como o vatapá.
Festa de Nossa Senhora dos Remédios	Acontece dia 16 de outubro, chamada festa das meninas, entidades infantis que são destaque da festa. Durante o festejo tem o tambor

⁵⁶ *Caixeiras*, senhoras devotas que cantam e tocam caixa acompanhando todas as etapas da cerimônia. “As caixeiras de São Luís são em geral mulheres negras, com mais de cinquenta anos, que moram em bairros periféricos da cidade” (PACHECO, 2005, p. 2).

	para a princesa, durante o dia ao meio-dia e a noite acontece ladainhas, e logo depois, no dia posterior, corta-se o bolo.
--	--

Fonte: TAVARES (2013).

Para ilustrar, segue a Imagem 10, que retrata a Festa de São Pedro na Casa de Nagô, ocorrida em 2001:

Imagem 10 – Batazeiro da centenária Casa de Nagô (Festa de São Pedro, 2001)



Fonte: Casa de Nagô (2001) *apud* Instagram (2024).

No universo afro-brasileiro, a ritualística funde-se indissociavelmente às festas e oferendas dedicadas às divindades. O toque dos tambores e o canto das doutrinas estabelecem o alicerce para a experiência do transe e para a estruturação das etapas de iniciação dos filhos de santo. A duração e a intensidade dessas celebrações variam conforme os fundamentos de cada terreiro e a natureza da entidade homenageada. Como observa Sérgio Ferretti (2011b), as festas na Casa das Minas caracterizam-se por uma temporalidade alargada, podendo estender-se por dias ou semanas — o que ratifica a centralidade da celebração na preservação e manutenção da vida religiosa no Tambor de Mina.

Embora o Tambor de Mina contemporâneo apresente alterações em sua duração e forma em relação às matrizes originais, a essência do seu sistema ritual permanece preservada através de reinvenção constante. O protagonismo do modelo da Casa de Nagô, na configuração atual da religião, deve-se, em grande parte, à sua capacidade de irradiação. Diferentemente da Casa das Minas, que não estabeleceu ramificações institucionais, a Casa de Nagô, o Terreiro de Xangô,

frutificou em diversas casas-filhas, sendo o Terreiro do Justino⁵⁷, um dos marcos desse processo de continuidade e expansão. Como destaca Bogéa (2023):

A Casa de Nagô tornou-se o grande centro difusor do tambor de mina, dando origem a vários Terreiros, como o Terreiro do Justino, Terreiro de Belém, de Vó Severa, de nhá Maria Alice, de Rosa Guarda-mor, de Rosa Bom Piter e Dona Santinha, em Belém do Pará. Outros Terreiros importantes foram os de Manoel Teu Santo, que deu origem ao Terreiro de Cota do Barão e ao da Turquia, de Mãe Anastácia; e o Terreiro do Egito, fundado a partir de um quilombo no bairro do Itaqui, que deu origem a grandes casas como a de Mãe Denira, no Sacavém, hoje continuada por Mãe Elzita; a Casa Fanti-Ashanti, no cruzeiro do anil, comandada por Pai Euclides Menezes; e a Casa de Iemanjá, no bairro da fê em deus, dirigida por Pai Jorge Itaci de Oliveira (BOGÉA, 2023, p. 67).

Nesta breve escrita de considerações históricas sobre as religiões de matriz afro-maranhense, é preciso atentar para as observações de Mundicarmo Ferretti (2001b) em seu artigo 'Pureza Nagô e Nações Africanas no Tambor de Mina do Maranhão'. A autora argumenta que, em São Luís, existem três casas, do passado e do presente, que são fundamentais para a extensão do Tambor de Mina. Essas casas estruturaram sua identidade a partir de referências diretas a nações africanas específicas: a Casa das Minas (Jeje), a Casa de Nagô (Nagô) e a Casa *Fanti-Ashanti* (*Fanti-Ashanti*). Sobre a trajetória e a singularidade desta última, Mundicarmo Ferretti (2001b) observa que:

A Casa Fanti-Ashanti foi inaugurada em 1958, com o nome de *Tenda de São Jorge Jardim de Ueira*, mas se tornou mais conhecida como Casa Fanti-Ashanti. Conforme explicação dada por seu fundador e pai-de-santo Euclides Ferreira, a “nação” da Casa teve como primeira matriz o terreiro do Egito, fundado em São Luís, em 1864, por uma africana de Cumassi (Gana) (FERREIRA, 1984: 99). Apesar de Pai Euclides afirmar ter sido dado por sua mãe ao vodum *Lissá*, na Casa das Minas, antes de nascer, e de já ter entrado em transe com caboclo quando se ligou aquele terreiro, foi ali que começou a incorporar *Rei dos Mestres*, nome pelo qual eram mais conhecidas naquele terreiro as entidades africanas *Tô-Alapong*, recebida pela fundadora, e *Tô-Alaby*, que ele recebeu (Oxalufã e Oxaguiã?) (FERREIRA, 1987: 53, 55). Conforme Pai Euclides, Rei dos Mestres é o mesmo *Oxalá*, que passou mais tarde a receber no Candomblé, e o mesmo vodum *Lissá*, cultuado na Casa das Minas-Jeje (FERRETTI, M., 2001b, p. 82, grifo da autora).

A Imagem 11 apresenta a Casa *Fanti Ashanti*:

Imagem 11 – Fachada da Casa *Fanti-Ashanti* (Terreiro do Cruzeiro do Anil)

⁵⁷ Maria Cristina, filha-de-santo da Casa de Nagô, fundou o Terreiro do Justino/Verequete/São Benedito, entre os anos de 1896-1897, mais especificamente na data de 10 de agosto de 1896, segundo a história oral da casa. Foi fundado no local que se tornou o Bairro da Vila Embratel. Essa casa de matriz matriarcal, foi comandada por mulheres (MAFRU, 2025).



Fonte: Márcio Vasconcelos Fotografia (2026).

No cenário dos terreiros de Mina, os de origens seculares de São Luís, há que considerar, também, o Terreiro de Manuel Teu Santo e o Terreiro do Egito (*Ilê Niamê*). Este último fundado entre 1860 e 1870 pela sacerdotisa africana Massionokou Alapong (Mãe Basília Sofia⁵⁸ de *Toi Lissá*). Uma africana originária de *Cumasi*⁵⁹, em Gana. Ela fundou o Terreiro em uma área do antigo quilombo na região do Itaqui – Bairro Itaqui. De acordo com Santos & Santos Neto (1989), dessa matriz de religiosidade afro-maranhense originaram-se cerca de vinte terreiros que, posteriormente, se multiplicaram em inúmeros outros. Dentre os Ilês fundados a partir do Terreiro do Egito — e que exercem papel proeminente na história do Tambor de Mina na São Luís contemporânea —, destaco nesta escrita dois territórios centrais: o Terreiro de Iemanjá (*Ilê Axé Iemowá Abé*) e a Casa *Fanti-Ashanti*. No contexto da Casa *Fanti-Ashanti*, é imprescindível destacar o legado de seu fundador, o Babalorixá e intelectual Pai Euclides *Talabyan* (Euclides Menezes Ferreira). Seu terreiro configura-se como um dos territórios sagrados mais influentes do Brasil, notabilizando-se pela sistematização do conhecimento sobre as nações africanas no Maranhão. A Casa possui a singularidade de ser um espaço "misto", onde o Tambor de Mina —

⁵⁸ Segundo Depoimento dei Pai Euclides da Casa Fanti-Ashanti, para a pesquisa de Mundicarmo Ferretti, Basília Sofia teria chegado ao Maranhão em 1864, e falecido em 1911. A partir de 1912, o Terreiro ficou sob a responsabilidade de Mãe Pia, que o chefiou por cinquenta e cinco anos, iniciando outros médiuns que posteriormente fundaram seus próprios terreiros sem São Luís (FERRETTI, M., 2001).

⁵⁹ Kumasi é uma cidade de Gana – África –, anteriormente conhecida por *Coomassie*. Localiza-se na região dos *Axântis*, no centro do país. Foi fundada em 1700. Antiga capital do Reino de Axânti (SILVA, A., 2011).

com o culto aos Voduns e Encantados — coexistem com o Candomblé de linhagem Jeje-Nagô. Pai Euclides foi pioneiro nessa articulação ritualística, promovendo uma transição que impactou profundamente a religiosidade local sem, contudo, descaracterizar a essência das tradições da Mina.

A partir de 1980, a Casa *Fanti-Ashanti* passou a adotar, além da Mina, o *Candomblé Ketu*⁶⁰. Sob a regência de Pai Euclides, a casa formou centenas de filhos-de-santo, como a sua sucessora, a respeitada Mãe Kabeca, atual Ialorixá da Casa. Conforme João Vitor de Montreuil e Antônio Feitosa (2025):

O Candomblé da Casa Fanti-Ashanti, que destaco como sendo a primeira e mais importante casa de Candomblé do Maranhão, é estabelecido como um Candomblé Jeje-Nagô, onde são cultuados tanto os Voduns jeje, como os Orixás nagô. Entretanto, de acordo com Pai Euclides, existe uma correspondência entre as divindades das duas nações. Por exemplo, o orí (dono da cabeça) de Pai Euclides era o Vodum Lissá, que corresponde a Oxaguian, divindade nagô que é guerreira, veste branco e come inhame (MONTREUIL & FEITOSA, 2025, p. 16, 17).

A Imagem 12 (abaixo) apresenta o Memorial do Terreiro do Egito "*Ilê Nyame*", fundado no século XIX, na Zona Rural de São Luís:

Imagem 12 – Memorial do Terreiro do Egito "*Ilê Nyame*" (Mãe Remédios e Mãe Kabeca)



Fonte: Casa Fanti-Ashanti (2020).

⁶⁰ Candomblé é um espaço de comunhão com os deuses ancestrais trazidos pelos africanos em diáspora. nasce da necessidade desses indivíduos de reelaborarem suas identidades religiosas e sociais, numa espécie de reinvenção da África, resistindo às adversidades da escravidão e, após a abolição, ao desamparo social. Há que destacar que, O grupo étnico iorubá é subdividido em vários subgrupos, tais como: os *Queto (Ketu)*, *Oió*, *Ijexá*, *Ifê*, *Ifom*, *Ebá*, *Efom etc.* Esses deram origem, na diáspora, à religião dos orixás. Os Ketu, no nosso caso, foram um importante precursor das religiões afro-brasileiras. Portanto, nos candomblés ditos de nação Queto, de origem étnica iorubá, o Orixá Oxóssi, o senhor da caça e dos caçadores, é revivido, reverenciado e aclamado como "*Obá Alaqueto (Oba Alákétu*; título real de Queto), *Rei e Senhor de Queto e dos Queto*": rei do candomblé Queto (MONTREUIL; FEITOSA, 2025; PRANDI, 2001; VERGER, 2002).

O Terreiro do Egito é frequentemente apontado na obra de Mundicarmo Ferretti (2001) como um pilar da religiosidade afro-maranhense. A partir das memórias de Pai Jorge, nota-se que a casa, de forte matriz Jeje-Nagô e Cambinda, funcionou como um celeiro de saberes ancestrais. Foi ali que se consolidaram as "linhas" de entidades que hoje povoam o panteão do Tambor de Mina - como as *Família de Marinheiros, Botos, Sereias, Bandeira, Gama, entre outras* -, cujos fundamentos foram levados pelos filhos e filhas de santo para as casas que abriram posteriormente.

Conforme o relato de Pai Jorge, em Mundicarmo Ferretti (2001c), a fundação do Terreiro do Egito remonta ao período da escravidão, em uma área de antigo quilombo que servia de refúgio para pessoas escravizadas. Situado no alto de um morro em uma ponta de terra atrás do atual Porto do Itaqui — localidade conhecida como "Ponta do Quilombo do Egito" —, o terreiro foi assentado por mulheres africanas sob a égide dos *Voduns Lissá, Vó Missã, Navezuarina, Xapanã, Ewá e Toy Averequete*. Dessa forma, o Terreiro do Egito constitui-se, hoje, como a memória viva e a matriz de diversos terreiros maranhenses.

Como mencionado anteriormente, o Terreiro de Manoel Teu Santo configura-se como uma das casas centenárias de São Luís. Seu fundador, Manoel Zeferino dos Santos — um nigeriano que viveu a experiência da escravidão —, estabeleceu o território sagrado no centro da capital maranhense, onde as atividades vigoraram até o final do século XIX. Manoel Teu Santo ocupa um lugar singular na historiografia do Tambor de Mina, por ser o primeiro sacerdote masculino de que se tem registro em uma religião estruturalmente marcada pelo matriarcado.

Com base nos estudos de Tiago Lima dos Santos (2017), em sua obra *"Maranhão Terra de Pajé: a pajelança em São do Maranhão na passagem do século XIX para o XX"*, observa-se que a trajetória de Manoel Teu Santo é documentada sobretudo por registros policiais e periódicos – impressos locais – entre 1896 e 1898. Nessas publicações, o líder religioso era alvo de termos depreciativos como "taumaturgo" e "chefe supremo da pajelança", evidenciando o estigma da época. Localizado na Rua do Passeio, nº 72, no bairro da Madre Deus, seu terreiro enfrentava constantes investidas da polícia, mesmo constando registros de solicitações de licença para o toque de Tambor de Mina, que contrastam com episódios de violência policial, que resultaram em prisões e na apreensão de seus pertences rituais.

O Terreiro Manuel Teu Santo, diferente de outras casas, é referido como sendo o primeiro a promover sessões de *cura ou pajelança*, mesclando o culto africano ao culto ameríndio. Manuel ficou afamado por promover sessões milagrosas e por isso, talvez, tenha sido perseguido, já que as outras casas, temendo a perseguição policial, disfarçavam o culto sob o manto da devoção católica, sobretudo à Santa Bárbara e a São Sebastião. O terreiro de Manoel Teu Santo deu origem

ao Terreiro de Kota do Barão (de tradição cambinda) e ao Terreiro da Turquia (*Nifé Olorum*), de nação Tapa (*nupé*), fundado a 23 de junho de 1889, por Mãe Anastácia Lúcia dos Santos (*Akisi Obenan*).

Sobre a prática de *cura ou pajelança*, presente nesse compósito das religiosidades afro-maranhense, cabe trazer a explicação de Mundicarmo Ferretti (2004):

Os termos cura e pajelança são usados aqui para designar um sistema médico-religioso tão antigo ou mais antigo que o tambor de mina, encontrado em grupos e comunidades negras da capital e em outros municípios maranhenses, onde se recebem entidades espirituais não africanas e o curador ou pajé, em transe, inspirado ou 'irradiado' por entidades espirituais, faz diagnóstico, trata enfermidades, prepara medicamentos naturais e receita alguns remédios produzidos pela indústria farmacêutica de uso não controlado pelo sistema oficial de saúde ("fortificantes", como o Biotônico, purgantes, como a Água Inglesa, e outros). Na capital maranhense os curadores que são também 'mineiros' (especialistas nos dois sistemas) costumam realizar rituais de cura em dias diferentes dos rituais de mina e às vezes até em locais diferentes (em outro salão, por exemplo) (FERRETTI, M., 2004, p. 95).

Do Terreiro da Turquia herdou-se a influente Família da Turquia, um dos pilares rituais do Tambor de Mina maranhense. Mundicarmo Ferretti sistematizou a importância dessa linhagem em estudos fundamentais (1986, 1989, 1993), explorando a intersecção entre a mitologia e a literatura. Em sua análise sobre os caboclos da Casa *Fanti-Ashanti*, a autora destaca como a fidalguia turca se tornou onipresente na religiosidade regional. Vale ressaltar que, embora esses encantados sejam cultuados na vasta maioria das casas do Maranhão e do Pará, eles não eram recebidos na Casa das Minas, que mantém uma tradição exclusivamente voltada aos Voduns.

A Imagem 13 abaixo retrata o Terreiro Fé em Deus, chamado Terreiro da Turquia.

Imagem 13 – *Ilê Nifé Olorum* (Terreiro da Turquia), fundado por Mãe Anastácia.



Fonte:

@oba_yzoo (2024).

A gênese da Família da Turquia remete ao terreiro fundado por Anastácia Lúcia dos Santos no século XIX. Codoense de nascimento, Anastácia radicou-se em São Luís ainda jovem, se tornando o canal para as manifestações do Rei da Turquia. A construção mítica dessa entidade possui uma raiz singular: o romance de cavalaria *Carlos Magno e os Doze Pares de França*. Segundo a memória oral, o livro foi um presente de um imigrante turco à sacerdotisa que, ao guardá-lo em seu baú, permitiu que as narrativas épicas europeias fossem reterritorializadas e ganhassem vida no panteão do Tambor de Mina.

Mãe Anastácia, vindo aos 13 anos para São Luís, morou por algum tempo, na Casa das Minas (que (...) é muito ligada ao povo Codó), tornando-se muito amiga de Mãe Andreza. Frequentando o terreiro de Manoel Teu Santo Bolou com Nanã Burucu (cultuada na casa de jeje como entidade Nagô) recebendo depois Pedrinho (orixá ou fidalgo) e Rei da Turquia (na linha de Caboclo). Como este vinha em sua cabeça mais frequentemente, foi para ele que abriu terreiro em 1889. Segundo Euclides, Anastácia dirigiu a Turquia durante 83 anos, preparando muitos filhos-de-santo e implantando várias casas de mina no Maranhão e no Pará (FERRETTI, M., 1986, p. 62).

Fundada sob a tradição da *Nação Taipa*, a casa de Mãe Anastácia chegou a congregar mais de vinte filhos de santo, consolidando-se como o “*o berço da linha de turco ou nação taipa que pertencem aos encantados também conhecidos como mouros*” (FERRETTI, M., 1986, p. 60). Esta linha, também denominada beta, é caracterizada por Mundicarmo Ferretti como um “*nagô islamizado*” (FERRETTI, M., 1986, p. 60) que agrupa os turcos mauritanos, figuras marcadas pela nobreza e pelo arquétipo da guerra. A influência da *Nação Taipa* estendia-se a outros territórios fundamentais, como o extinto Terreiro do Egito — onde se manifestava o Rei da Bandeira, irmão de Seu Turquia — e a Casa de Nagô, espaço onde as entidades de Taipa eram integradas e reconhecidas como Nagôs (FERRETTI, M., 1986).

A presença desses grupos de “*negros taipa*” foi documentada por Raimundo Nina Rodrigues⁶¹, que os associou etnicamente aos Hauçás. Nesse contexto, o pai de santo de mãe Anastácia (e de mãe Doca,), Manoel Teu Santo, era um “*tapa nagoizado que por pertencer a uma nação islamizada, teria recebido em sua casa uma entidade conhecida como Rei dos Turcos*” (FERRETTI, M., 1986, p. 61). Essa caracterização reforça a complexa rede de identidades que fundiram elementos das culturas sudanesas e iorubás no Maranhão.

⁶¹ De acordo com João Leal (2020), Raimundo Nina Rodrigues (1862-1906) – mais conhecido como Nina Rodrigues – nasceu no Maranhão, mas depois de cursar Medicina em Salvador (Bahia) e no Rio de Janeiro, estabeleceu-se em Salvador como professor da Faculdade de Medicina da Bahia. É nomeadamente a ele que se devem os primeiros estudos sistemáticos sobre os negros brasileiros. Nina Rodrigues foi também o iniciador do estudo das religiões afro-brasileiras. Consagrou ao candomblé da Bahia um livro pioneiro, *O animismo fetichista dos negros baianos* (2006 [1896-1897]), e em 1906 – o ano da sua morte em Paris – tinha pronto um segundo livro, *Os africanos no Brasil* (2008 [1933]), que viria a ser apenas editado em 1933. Nele, Nina Rodrigues regressa ao tema das religiões afro-brasileiras (LEAL. 2025).

Dada a origem codoense de mãe Anastácia, há que se destacar, também, o forte vínculo do Terreiro da Turquia com Codó. Sua família transitava nos terreiros de São Luís e sua mãe chegou a abrir, na capital, um terreiro que cultuava a “*linha da mata*” (FERRETTI, M., 1986). A sacerdotisa mãe Anastácia faleceu com mais de cem anos e a deixou o Terreiro da Turquia sob comando de pai Euclides, fundador do Terreiro de *Fanti-Ashanti* que incorporava com três encantados turcos, dentre eles seu *Jaguarema* (um famoso espírito encantado e guerreiro da linha dos caboclos e da encantaria no Tambor de Mina do Maranhão). O legado de mãe Anastácia pode ser percebido pela difusão do culto às entidades turcas em quase todos os Terreiros de mina e de umbanda no eixo Maranhão-Pará.

Esta revisão histórica não visa abarcar todas as ramificações das crenças afro-maranhenses, mas pontuar a diversidade que as constitui. A escrita sobre os terreiros mencionados até aqui, me conduziu ao fechamento desta seção com o Terreiro de *Iemanjá* (*Ylê Ashé Yemowa-Abê*). Localizado no bairro da Fé em Deus, esse espaço-lugar religioso foi fundado pelo influente Babalorixá Jorge Itaci de Oliveira. O Terreiro se consolidou como um centro dinâmico para a prática religiosa Mina-Nagô, sendo um pilar essencial para a afirmação e o culto aos encantados na contemporaneidade.

Conforme Cardoso Júnior (2012), Jorge Itaci de Oliveira nasceu em 28 de agosto de 1941, filho de João da Cruz de Oliveira e Paula de Jesus Saraiva de Oliveira. Sua parteira foi Vitorina dos Santos, a Mãe Dudu⁶², da Casa de Nagô. Devido a complicações no parto, Mãe Dudu conseguiu salvar o menino e o dedicou a Iemanjá e Dom Luís, Rei da França. Ainda com a idade de oito anos, o garoto Jorge Itaci já apresentava manifestações das entidades. Seu primeiro contato mediúnico foi com Caboclo da Bandeira. Após um período sem aquelas manifestações, já na adolescência, tais episódios voltaram a acontecer, dessa vez com mais entidades, especialmente quando participava dos ritos do Tambor-de-Mina (CARDOSO JÚNIOR, 2012). Jorge Babalaô faleceu no dia 10 junho de 2003, em São Luís do Maranhão, vítima de um ataque cardíaco.

Ele foi um dos maiores divulgadores do Tambor de Mina, estabelecendo pontes entre a religião e a cultura popular maranhense. Sua casa tornou-se famosa pelos grandes festejos e pela acolhida às entidades caboclas (como a Família de Légua). Pai Jorge “fez” inúmeros pais e mães de santo, incluindo nomes que hoje lideram terreiros em São Luís e em cidades como Belém do Pará. A Casa é um verdadeiro multiplicador da fé afro-maranhense.

Situado no bairro operário da Fé em Deus, o *Ilê Axé Iemowá Abé* é um marco da religiosidade afro-brasileira fundada na segunda metade do século XX. O Terreiro de Iemanjá

⁶² Mãe Dudu, Vitorina Tobias Santos (1886-1988), da Casa de Nagô.

sintetiza o dinamismo da Mina-Nagô ao integrar, sob a regência de Iemanjá, o panteão de Orixás e Voduns com a tradicional Encantaria do Maranhão. Essa intersecção ritualística, reafirma o papel desse Terreiro como um "espaço-lugar" de preservação de saberes diversos e de celebração do Tambor de Mina – e também da fidalguia e dos caboclos. Sua trajetória está intrinsecamente ligada à vida e ao carisma de seu fundador, o saudoso Pai Jorge Itaci de Oliveira, carinhosamente conhecido como Jorge Babalaô.

Imagem 14 – Fachada do Terreiro de Mina Iemanjá



Fonte: Terreiro de *Iemanjá* ([s.d.]).

Imagem 15 – Jorge Babalaô no Terreiro de Mina Iemanjá



Fonte: Terreiro de *Iemanjá* ([s.d.]).

Pai Jorge Itaci desempenhou um papel seminal no Tambor de Mina maranhense, tendo iniciado vários filhos e filhas de santo que se tornaram importantes zeladores na atualidade. O seu legado é evidente no espaço-lugar de São Luís, onde diversos terreiros em bairros como Liberdade, Coroadinho e Cidade Operária foram estabelecidos por seus descendentes rituais religiosos. Essas

novas casas funcionam como polos de continuidade, preservando e disseminando os fundamentos oriundos do Terreiro de Iemanjá.

A trilha histórica aqui percorrida, culmina na análise da gastronomia ritual como patrimônio e recurso para o *modo de ensinar e apreender*. O foco recai sobre o espaço-lugar do *Ilê Axé Ogum Sogbô*, fundado por Pai Airton Gouveia em 1985, no bairro da Liberdade. Filho de santo de Pai Jorge Itaci, o Terreiro de Pai Airton exemplifica a continuidade da matriz Mina-Nagô em São Luís. Aqui, a comida de santo é apreendida em estudo como um dispositivo de memória e (re)existência, essencial para a formação de profissionais de Gastronomia comprometidos com a história antirracista. No banquete do Terreiro, o alimento deixa de ser apenas insumo para se tornar o eixo em torno do qual a ancestralidade se manifesta e a comunidade se fortalece no axé.

4. QUARTO PRATO – TERREIRO *ILÊ AXÉ OGUM SOGBÔ*, COZINHA E COMIDA: ENCRUZILHADA DE SABERES-SABORES COMO POSSIBILIDADES PARA UM ENSINO DE HISTÓRIA NA GIRA DECOLONIAL

A comida representa uma obrigação, um sacrifício, um pedido de proteção e uma benção

(FERRETTI, S. 2011, p. 250).

Imagem 16 – Comida de Santo



Fonte: Elaboração do autor com auxílio de inteligência artificial (2025).

4.1 Terreiro e a Comida de Santo: Giras nas Epistemologias para Outro Ensino de História

Os terreiros de religião de matriz africana, Candomblé⁶³, Umbanda⁶⁴ e Tambor de Mina são espaços-lugares fundamentais para a preservação e propagação da cultura afro-brasileira. Entende-se aqui como terreiros (*Ilê*), os locais sagrados das religiões de matriz africana onde são realizados os rituais e onde se cultuam os *Orixás*⁶⁵, *Voduns*, *Nkisi*. Divindades desses diversos de panteões de deuses e deusas africanas. Os terreiros, também, na dimensão da historicidade negra

⁶³ Existem no Brasil diferentes nações de Candomblé: como Angola/Bantu, Ketu/Nagô e Jeje/Fon. Cada nação se organiza a partir de mitologia, língua e ritualística próprias. Neste trabalho, vão predominar termos e experiências narrados a partir da tradição Ketu/Nagô. Este grupo étnico foi o mais recente a ser trazido na diáspora forçada ao Brasil, nos séculos XVIII e XIX. Cabe aqui destacar que esta classificação em etnias foi imposta pelo colonizador e não corresponde a uma autodeterminação dos grupos africanos. O ancestral muito antigo, associado por esses povos a elementos da natureza, é chamado *Orixá* na tradição Ketu/Nagô, *Nkisi* na tradição Angola/Bantu e *Vodun* na tradição Jeje/Fon (PARÉS, 2007; PRANDI, 2001).

⁶⁴ A Umbanda é uma religião afro-brasileira que se constituiu a partir do encontro com as perspectivas religiosas da matriz africana, ameríndia e indo-europeia. Agregou elementos das nações jeje, nagô, bantu, angola entre tantas outras. Recebeu influência da pajelança indígena e do catolicismo e kardecismo (PRANDI, 2005).

⁶⁵ Os *orixás*, assim como os *nkisis* (divindades semelhantes aos orixás do povo Bantu) e *voduns* (do povo Jeje).

da disporá africana forçada, constitui-se como territórios de resistências e consciência. Território de reconexão a um ideal estético africano de elementos materiais, simbólicos, socioculturais e religiosos bem como de busca do reatamento de laços centenários com as Áfricas. Laços rompidas pelo processo escravocrata colonial.

Os territórios sagrados que abrigam divindades de origem *Bantu, Fon e Iorubá* são objetos centrais nos estudos da decolonialidade. Ao integrar a *gira decolonial*, estes estudos buscam visibilizar saberes e epistemologias ancestrais como modos de fazer a educação das relações étnico-raciais mais justa e plural. Historicamente, este patrimônio religioso atravessou o Atlântico, no contexto da escravidão, mantendo viva a memória africana no Brasil. Reconhecer esses espaços-lugares, como centros produtores de conhecimento, é um passo decisivo para desconstruir o racismo religioso e valorizar a herança africana na formação educacional. É praticar uma educação antirracista.

Dessa diáspora, aportaram no Brasil diversas formas de organização social e de cultos provenientes da África subsaariana. Destacam-se, na África Ocidental, as influências do antigo Daomé (atual Benin) e dos reinos de Oyó e Ketu (dois importantes estados tradicionais do povo iorubá na África Ocidental, atual Nigéria e Benim), além das contribuições da África Meridional, abrangendo o antigo Reino do Congo e regiões das atuais Angola e Moçambique. Esses povos são comumente classificados por seus troncos linguísticos: os *sudaneses*, que englobam os falantes de *línguas Fon (Jejes) e Iorubá (Nagôs)*, e os *povos Bantos*, que reúnem uma vasta gama de idiomas e etnias originárias da região centro-sul do continente africano.

Sendo assim, o terreiro ultrapassa a dimensão de um local que reúne objetos rituais; ele é, primordialmente, um *Egbé*⁶⁶ — uma *comunidade-território* que pulsa uma identidade própria. Essa força simbólica atravessa os muros da casa-terreiro e ocupa a sociedade, permitindo uma troca constante de saberes e presenças. Segundo Muniz Sodré (1988), essas organizações comunitárias — *Egbé* — são os pilares de preservação do *patrimônio negro-africano*, funcionando como espaços de continuidade histórica e resistência cultural negra.

A compreensão de patrimônio em Muniz Sodré (1988) transcende a posse material para se estabelecer como um "*lugar próprio*" de pertencimento. O autor explica que, para além da raiz etimológica, ligada à herança do *pater* - pai, o patrimônio funciona como uma "metáfora para o legado de uma memória coletiva" (Sodré, 1988, p. 50). Assim, trata-se de algo culturalmente

⁶⁶ *Egbé*, na tradição Yorùbá e no Candomblé, refere-se a um grupo, sociedade ou comunidade espiritual, representando a "família espiritual" ou amigos do mundo invisível (*Egbé Òrun*) e visível (*Egbé Aiyé*) (PRANDI, 2001; VERGER, 2002).

compartilhado que sustenta a identidade de um grupo, transformando saberes ancestrais em um bem comum e vivo- *modos de vivências*.

Complementando a visão de patrimônio como legado coletivo, aproximamos da escrita de Marcia Ferreira Netto (2011, p. 2-3), no qual destaca que:

Na questão do patrimônio cultural, podemos refletir no sentido original, ou mais restrito. "Patrimônio" significa "herança familiar" ou "conjunto de bens familiares", que são transmitidos aos seus membros de geração em geração. Esse significado tornou-se mais amplo quando passou a se referir a um conjunto de bens culturais pertencentes a comunidades maiores do que a família, como o povo de uma região ou de um país. Ou melhor, quando se passou a considerar produtos culturais, como "bens", como algo que tem valor - de uso, de gozo ou de troca - e que deve ser preservado para poder ser transmitido às gerações futuras.

Os "patrimônios imateriais" são segundo Arantes (2001:131), as "referências das identidades sociais", são "as práticas e os objetos por meio dos quais os grupos representam, realimentam e modificam a sua identidade e localizam a sua territorialidade". Os patrimônios imateriais são "sentidos atribuídos a suportes tangíveis", às práticas e aos lugares.

Para as comunidades de matriz africana, o *patrimônio imaterial* constitui uma fonte vital de identidade, preservando, em si a própria, trajetória histórica desses grupos. Sob o amparo da Constituição Federal de 1988, o Estado brasileiro passou a reconhecer essa importância por meio dos artigos 215 e 216, que determinam a proteção das manifestações das culturas populares, indígenas e afro-brasileiras (BRASIL, 1988). Nesse contexto, o Ministério da Cultura e o IPHAN (BRASIL, 2006) consolidaram a expressão "*patrimônio cultural imaterial*", ressaltando que as dimensões materiais e imateriais não são excludentes, mas sim conceitualmente complementares e indissociáveis na formação do processo civilizatório nacional, como demonstra o texto da Carta Magna:

Art. 216. constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I – As formas de expressão;

II – Os modos de criar, fazer e viver;

III – As criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV – As obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; v - os conjuntos urbanos e sítios de valor "histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (BRASIL, 1988).

Sob essa perspectiva patrimonial, os terreiros consolidam-se como espaços-lugares fundamentais de preservação da memória ancestral africana e afro-brasileira. Conforme destaca Stela Caputo (2012, p. 40):

[...] a história dessas religiões de matriz africana reflete a experiência diaspórica de africanos que, sob o regime da escravidão transatlântica, trouxeram consigo uma

complexa rede de significados sobre a vida, a morte, a natureza e a ancestralidade. Mais do que modos de cultivar, esses – essas - sujeitos – sujeitas - transportaram formas integrais de ver, pensar e agir no mundo, abrangendo desde a educação e a arte até a *comida* e o tempo, tornando o terreiro um repositório vivo dessa ontologia-cosmologia africana e afro-brasileira.

Ao retomar a acepção de terreiro como um "*espaço-lugar*", compreendemos sua função vital na preservação de matrizes africanas plurais. Construídos em solo brasileiro, esses territórios foram a solução estratégica encontrada por diversas etnias para reinventar e (re)elaborar as tradições religiosas herdadas de seus antepassados. O terreiro atuou/a como um mecanismo de defesa da identidade afro-brasileira frente às tentativas de apagamento. Nele, a cosmologia africana e afro-brasileira permanece dinâmica e viva, manifestando-se, cotidianamente, por meio da reprodução de traços culturais que (re)conectam o presente ao legado ancestral.

Para Machado (2010), o surgimento dos terreiros recompôs o berço ancestral, síntese do continente africano. Pois, através da religião, etnias e crenças se organizaram em um processo de adaptação cultural representado num *espaço-lugar* de significado infinitamente mais amplo do que o espaço concreto - o território. Isso, não significa que nesse *espaço-lugar* – terreiro - houve a constituição de uma réplica “perfeita” das tradições originalmente africanas. Cada *espaço-lugar* materializado em Terreiro é uma experiência marcada de singularidade e de muitas mudanças na sua organização. São as experiências dos/as afro-brasileiras/os.

Dentre as configurações religiosas afro-brasileiras, o Candomblé se destaca pela capacidade de adaptação e diversificação em território nacional. As influências étnicas moldaram diferentes formas de culto, conhecidas como *Nações*, que se distinguem conforme o território africano de origem. Tais diferenciações são perceptíveis na liturgia, no idioma sagrado utilizado e nas divindades celebradas, reafirmando a importância das identidades específicas, na manutenção da diversidade ritualística africana no país.

Dentre as nações que consolidaram o mosaico religioso afro-brasileiro, o *Candomblé Angola/Kongo* - *Candomblé Bantu* que foi criado nos meados do século XIX - exerce papel fundamental, preservando os fundamentos dos povos de *línguas Kimbundu* e *Kikongo*. Com uma ritualística própria, que se expressa no toque dos tambores e no dançar dos iniciados. Na casa (“*Izzo*” / “casa”) dessa nação organiza sua hierarquia, para homem *Tata Nkisi* (trata de inquices) e para mulher *Mametu Nkisi* (Mametu de inquices). Essas funções são análogas às lideranças das casas de matriz Iorubá que correspondem ao Babalorixá e a *Ìyálòrìsà*. Esses zeladores-zeladoras guardam os mistérios dos Inquices, do Deus supremo *Zambi (Nzambi)* ou *Zambiapongo (Ndala Karitanga)*, a força suprema que rege o universo na cosmologia Bantu.

A Nação Jeje fundamenta-se no culto aos Voduns, divindades subordinadas à força suprema de *Mawu*, divindade que guarda paralelismo com *Olódùmarè* na tradição Iorubá. Historicamente, o culto aos Voduns consolidou-se em dois grandes polos no Brasil: na Bahia, sob a denominação de *Candomblé Jeje*, e no Maranhão, por meio do Tambor de Mina. Devido às intensas trocas rituais, muitas casas incorporaram influências recíprocas entre as matrizes *fon* (*Jeje*) e *iorubá* (*Nagô*), resultando na configuração da cultura *Jeje-Nagô*, fenômeno que se manifesta de forma singular e potente na experiência do Tambor de Mina maranhense.

A Nação Ketu - o *Candomblé Ketu* - distingue-se das demais matrizes pela centralidade do idioma Iorubá e pela singularidade de sua estética ritual, expressa na *rítmica dos atabaques*, nas cores votivas e na simbologia de seus Orixás. A transmissão de seus fundamentos é estritamente oral, sob a responsabilidade dos Babalorixá e *Iyalorixás*. Um diferencial marcante desta nação é o culto específico aos *Eguns*⁶⁷ (ancestrais masculinos), conduzido por sacerdotes especializados denominados *Ojé* ou *Baba Ojé*, que utilizam o *Ixã* — um bastão ritual — para a condução dessas energias. O panteão Ketu abrange uma vasta cosmologia, incluindo divindades como *Exu*, *Ogum*, *Oxóssi*, *Xangô*, *Obaluaiê*, *Oxum*, *Iemanjá* e *Oxalá*, entre outros Orixás⁶⁸ que regem os elementos da natureza e os destinos humanos.

Uma breve digressão sobre os atabaques e seus tocadores.

Imagem 17 – Os atabaques nos ritos afro-brasileiros-Instrumentos Sagrados



Fonte: Elaboração do autor com auxílio de inteligência artificial (2025).

⁶⁷ *Eguns* (do iorubá *egúngún*, "espírito de ancestral") designam, nas religiões de matriz africana (Candomblé e Umbanda), as almas ou espíritos de pessoas falecidas. Diferente dos Orixás, os *eguns* são ancestrais que já viveram na Terra, podendo ser espíritos evoluídos, guias (como Pretos-velhos) ou espíritos desorientados. É estritamente separado do culto aos Orixás. Egunguns são ancestrais cultuados, vestidos com roupas especiais (*eku* ou *opá* na Bahia) que cobrem todo o corpo, materializando-se para interagir e orientar os vivos. Apenas iniciados, como os *ojés*, têm acesso ao culto (PRANDI, 2001; VERGER, 2002; PARÉS, 2007).

⁶⁸ Compõem esse panteão também: *Logun Edé*, *Oxumarê*, *Ossãe*, *Oyá*, *Nanã*, *Ewá*, *Oba*, *Ibeji* e *Irôko* (PRANDI, 2001; VERGER, 2002).

Conforme a tradição oral e os estudos de Sodré (1988), os atabaques ocupam um lugar central na liturgia afro-brasileira, sendo fundamentais para a manutenção da energia vital da casa. Periodicamente, ritos de renovação asseguram a vitalidade do seu Axé, tornando-os objetos de culto em si mesmos. Devido à sua natureza sagrada e ao preparo específico a que são submetidos, esses instrumentos não circulam fora do ambiente do terreiro, tendo seu uso estritamente limitado ao perímetro sagrado do terreiro durante as cerimônias.

Nos terreiros de religião afro-brasileira, o toque sagrado é estruturado por um trio de atabaques, cujas dimensões e registros sonoros estabelecem uma cadência de sonoridade ao longo do *xirê*⁶⁹ - dança circular dos candomblecistas. O tambor nominado de “*Rum*”, maior e mais grave, conduz o ritmo; já o “*Rumpi*”, de porte médio, oferece o suporte intermediário; e o “*Lé*”, o menor e mais agudo, completa a harmonia percussiva. Durante o *xirê*, esse conjunto executa toques específicos para cada Orixá evocado, atuando como o verdadeiro veículo de condução do Axé. Para conferir precisão rítmica ao trio, utiliza-se o *Agogô* - instrumento metálico -, podendo ser complementado, conforme a tradição da casa, por cabaças e *afoxés*.

Na estrutura do candomblé, o comando da percussão é exercido por tocadores especialistas: o *Alabê*, o *Xicarangoma* ou o *Runtó*, dependendo da tradição da casa. Como responsáveis pelo *Rum*, eles coordenam os *Ogãs* que operam os tambores auxiliares. Notavelmente, embora existam nomes tradicionais como *Ilu no Queto* e *Ingomba* em Angola, a nomenclatura de origem Jeje – “*Rum, Rumpi e Lé*” - foi amplamente absorvida pela cultura afro-brasileira, unificando a forma como esses objetos sagrados são identificados entre as diferentes nações.

Já no Tambor de Mina do Maranhão, os tocadores são chamados de *Abatás* e os tocadores de abatazeiros. Os *batás* ou *abatás* são tambores horizontais feitos de madeira, compensado ou zinco, encourados com pele nas duas extremidades, apoiados sobre um cavalete de madeira. São afinados por torniquete e tocados com as mãos. Seus tocadores são chamados de *batazeiros* ou *abatazeiros*. Geralmente os tambores são de duas bocas cobertas com pele, deitados em um suporte de madeira chamado de “cavalo” e nos tambores emprega-se o termo de “*batá*”, Tambor de *Gbadé*⁷⁰ (corresponde a *Xangô*) e um ferro chamado de “*agogô*” (ferro de *Ogum*) e cabaças cobertas de contas chamadas de “*maraca*”.

No Terreiro Mina, são tocados dois tambores de duas membranas, suspensos sobre cavaletes - os *abatás*. Quando o tambor contém uma só membrana, é denominado “*Tambor da*

⁶⁹ *Xirê* é uma palavra iorubá que significa roda, ou dança para a evocação dos Orixás conforme cada nação. Como em tudo o mais no Candomblé, o *Xirê* tem também os seus preceitos e existe não só uma ordem a se respeitar na evocação, como existem palavras e saudações específicas que devem ser ditas para que a convocação dos Orixás seja correta (BASTIDE, 2001).

⁷⁰ *Toy Gbadé* é um *Vòdún dònkpè Asafo* (jovem *Vòdún* guerreiro) da família de Hevioso ou *Keviosú* (PARÉS, 2007).

Mata”. Esse tambor maior, de um couro só, tocado em pé e disposto entre os outros dois, denominado ali *meião ou mané* - hoje conhecido por *Tambor da Mata* e considerado originário do *Terecô de Codó*. No Terecô os tocadores são *terecozeiros*.

Imagem 18 – Os Tambores Batá



Fonte: captura feita pelo autor em 2025.

Retomo, nesta parte da escrita, o Tambor de Mina, apenas para demarcar, mais uma vez, essa configuração de religiosidade de matriz africana, dada sua importância como fundante da cultura religiosa afro-maranhense, como bem explanado anteriormente. Edificada por etnias *Jeje* e *Nagô*, esta tradição é sustentada por uma estrutura matriarcal, na qual as mães de santo atuam como guardiãs da memória e dos mistérios. O panteão da Mina revela um mosaico espiritual onde *Voduns*, *Orixás*, *Nobres* e *Caboclos* convivem e interagem nesse território religioso. Para além da liturgia, o terreiro é um *espaço-lugar* de reexistência, onde o toque sagrado do tambor – *abatá* - e o canto das doutrinas não apenas evocam o transe e a conexão direta com a ancestralidade, mas, tem garantido, até os dias atuais, essas territorialidades negras religiosa no Maranhão.

Sob essa perspectiva ritual, os assentamentos⁷¹ e a cozinha constituem os pilares da manutenção do *Axé – força vital* –. Enquanto o assentamento representa a materialização geofísica

⁷¹ Os assentamentos dos orixás constituem arranjos materiais densamente significativos. Compostos por elementos como quartinhas, *otás* (pedras consagradas), pratos, ferramentas e outros objetos específicos a cada divindade, esses conjuntos são dispostos no chão. No Tambor de Mina, também, os assentamentos estão colocados junto às plantas do quintal (FERRETTI, S., 2009).

da divindade, a cozinha funciona como esse *espaço-lugar* onde essa energia é dinamizada. O preparo das oferendas é um ato litúrgico no qual ingredientes e modo de cocção são, rigorosamente, orientados pelas preferências e interdições (*quizilas*) de cada entidade. Nesse espaço, o alimento transcende a subsistência e assume o papel de *tecnologia de memória e do saber*, onde o comer -banquete sagrado promove a comensalidade entre o plano humano e o divino, consolidando os laços do afirmamento na religiosidade.

No *espaço-lugar* do terreiro, o *Axé* constitui a *força vital* que dinamiza todas as coisas, estabelecendo uma conexão intrínseca entre os seres e o cosmos. Esse *Axé* encontra-se "*plantado-assentado-consagrado*" em suportes materiais de natureza mineral, vegetal e animal — como louças, búzios e folhas —, que funcionam como receptáculos das energias emanadas no *Àiyé* (o mundo físico) em constante diálogo com o *Òrun* (o plano espiritual). Nas palavras de Ronilda Iyakemi Ribeiro e Síkírù Sálámi (Baba King) (2011, p. 43) é:

A força vital, a energia que flui nos planos físicos, social e espiritual, constitui, pois, a força máxima para se atingir um objetivo. Não há força maior que essa. Toda e qualquer realização depende do *axé*. Se bem administrado, ele aumenta com o passar do tempo e o acúmulo de experiência, proporcionando fertilidade, prosperidade e longevidade.

Os terreiros de religião de matriz africana, independentemente de sua influência (seja ela *Iorubá, Fon, Banto ou Jeje-Nagô*), convergem para um *espaço-lugar* central: que é a cozinha, assim como os espaços dos assentamentos. A organização desses *espaços-lugares* reflete uma dicotomia funcional e sagrada. De um lado, encontram-se as áreas dedicadas as ervas, dedicado ao culto aos *orixás-voduns-inquices*, como os barracões e os quartos de axé. De outro lado, estabelecem-se os ambientes de uso coletivo, com especial ênfase na cozinha, onde a preparação do alimento sagrado atua como o elo entre a natureza (os elementos das Divindades) transformando-os em oferendas e refeições que sustentam tanto o espírito quanto o corpo social do terreiro. Um espaço de ensinamento e aprendizagem.

Sendo assim, o território do terreiro se configura como esse *espaço-lugar* de *ensinagem e aprendizagem*, ou seja, de saberes da vida, onde a cultura e saberes culinários afro-religioso circulam por meio de um aprendizado prático e observacional. A transmissão do saber ancestrais ocorre pela palavra viva, em diálogos que conectam a natureza ao sagrado. Nesta estrutura, as Iyalorixás e Babalorixá exercem a função de guardiãs dos saberes e sabores bem como dos *modos de fazeres* as ritualidades e cozimento das comidas. Modo de *fazer e saber*, desde a iniciação a todos os fundamentos da Casa.

No entanto, a sustentação do cotidiano do terreiro, da circulação dos saberes, sabores e fazeres, contam com auxiliares como as *Ekedis* (no *candomblé*⁷²) – mães e cuidadoras, autoridade feminina de grande valor no Candomblé, conhecida como "zeladora dos orixás", por excelência. Elas não incorporam, mas dedicam-se integralmente ao serviço das divindades africanas que dessem no terreiro. Gerenciam a cozinha, cuidam das roupas rituais e prestam assistência constante aos iniciados durante a feitura de santo e no fenômeno do transe, garantindo que a liturgia ocorra com toda reverência e respeito.

Nesse universo de *ensinagem e aprendizagem*, que constitui o *espaço-lugar* do terreiro, os iniciados – filhos e filhas de santo – assumem obrigações rituais, profundas, perante as divindades, especialmente, em relação àquela que rege seu *ori* (cabeça). Esse vínculo de cuidado, manifesta-se, prioritariamente, através da oferta de comida do santo – os *ebós* (do iorubá "ebo", oferta ou oferenda) –, preparados para satisfazer as preferências de cada Orixá – *arriar os ebós*⁷³. Estabelece-se, assim, uma intensa circularidade de saberes e "sabores", na qual o ato de cozinhar é um exercício pedagógico. No terreiro, todos os alimentos são submetidos a ritos de sacralização, transmutando a matéria instrumental, físico e energético, para a *circulação do axé*, antes de serem distribuídos à comunidade.

A comida de santo, antes de ser partilhada, é submetida a todo um processo ritualístico que se observa a hierarquia dos Orixás. Visando harmonizar as energias para que as divindades, devidamente agraciadas, possam irradiar o axé orientar o caminho espiritual da comunidade-terreiro. Essa dinâmica é expressa por meio das oferendas e ritos de sacralização, nos quais, estão os fundamentos religiosos dessa *tecnologia africana*, salvaguardada no terreiro – *tecnologia do ebó*⁷⁴. Como bem observa Henrique Carneiro (2003), a importância do alimento no terreiro transcende o valor nutricional, pois tão relevante quanto o conteúdo do prato é a compreensão de quando, com quem e de que maneira se come.

É isso que configura a comida de terreiro como *tecnologia da memória dos sabores* do comer, carregada da história e dos costumes de uma determinada cultura como bem definiu Luciano de Azambuja (2018), como presente de prazeres culinários passados e prazeres culinários presentes, referindo-se a memórias passadas, em suma, comidas e bebidas que evocam memória.

⁷² Na Umbanda os auxiliares são chamados de "*cambono*" – para auxiliar entidades e médiuns, em rituais de religiões afro-brasileiras de origem banta. No Tambor de Mina, a assistência e o suporte durante os rituais são realizados pelos próprios membros da casa (frequentemente iniciados ou outros devotos) que auxiliam os voduns e encantados quando estão em terra (FERRETTI, M., 2001c).

⁷³ No de terreiro que significa colocar a oferenda no solo ou no *peji* (altar).

⁷⁴ Considerando na comunidade-terreiro prevalece a cultura oral, pela faz-se, age-se – uma ação transformadora. É esse modo operatório que fundamenta a *tecnologia do ebó*, formulada a partir da oralidade. Palavras, rezas, cânticos, toque, comida são proferidos para a retirada, de plantas e pratos, o ato de transferência e transformação energética – *Axé* (RUFINO, 2019; SODRÉ, 2015).

As oferendas são preparadas a fim de que os Orixás sintam o sabor e o aroma dessas. O terreiro como esse espaço-lugar de memória também, tem o papel de atribuir lembranças e história africana e afro-brasileira em virtude a toda uma simbologia religiosa de valor significativo atrelado às memórias que expressam uma identidade coletiva.

De acordo com Norton Corrêa (2016), existem alimentos que são apenas do Orixá, que devem ser entregues no *Peji* ou no local indicado pelo sacerdote – pela sacerdotisa -, e outros/as que são partilhados com os demais presentes, sendo eles iniciados ou não, de modo a fazer como que essa comida traga a *força vital* e/ou externar a gratidão que é manifestada pelo axé da oferenda. “O lugar que a alimentação ocupa no cotidiano das pessoas precisa ser percebido de forma mais complexa, para além do saciar a fome” (LIA e TROGLIO, 2023, p. 74). Assim, como podemos acrescentar que no Sim, no Tambor de Mina, existem alimentos e preparos específicos que são considerados de uso exclusivo, ou "obrigação", de voduns (Divindades de origem Jeje/Fon), diferenciando-se das comidas oferecidas a encantados ou caboclos.

Diferente das tradições de matriz Nagô (como o Candomblé), a culinária ritual do Tambor de Mina prioriza preparações 'secas' ou com uso restrito de azeite de dendê, privilegiando elementos como o mel e a farinha de mandioca. Essas iguarias são servidas no *Peji* (quarto de santo) em cuias e com utensílios de madeira, preservando o caráter de reserva e sacralidade do rito. Além disso, observa-se uma distinção comportamental rigorosa: as *vodunsis* (iniciadas), quando em transe com seus Voduns, geralmente mantêm o jejum de comida e bebida durante as festividades públicas, contrastando com a dinâmica de outras entidades, como os encantados ou caboclos, que frequentemente interagem através do consumo ritual. Sobre a comida, o preparo e a preparadora no terreiro de Mina, Sérgio Ferretti (2011c) afirma:

Não é fácil escrever sobre comida de santo, cujo preparo costuma ser uma atividade eminentemente feminina, desempenhada por pessoa que não entra em transe. Na Casa das Minas a encarregada da cozinha é denominada de *vodunsiponcilê*. Costuma ser uma pessoa idosa, discreta e de inteira confiança da dirigente. Muitas vodunsis em geral são boas cozinheiras, conhecedoras de temperos e do ponto certo no preparo dos alimentos. A comida representa uma obrigação, um sacrifício, um pedido de proteção e uma benção. [...]. Existem regras de etiquetas complexas relacionadas com a comida, que variam com as tradições de cada casa. Na Casa das Minas a comida de santo, chamada de comida de obrigação em geral se come com as mãos, sem usar talheres. Não se come na panela que vai ao fogo, nem se coloca a panela sobre a mesa em que se vai comer. Não se come em mesa sem toalha e não se deve comer segurando o prato na mão [...] (FERRETTI, S., 2011c, p.250).

Os terreiros de religiões de matriz africana como esses *espaços-lugares*, produzem cultura e modos educativos próprios. Os saberes do terreiro podem proporcionar à escola uma educação lúdica e antirracista. A valorização desses saberes e sabores ancestrais, que resistiram/resistem, nos terreiros de religião de matriz africana, por meio da oralidade dos/as detentoras/es, são saberes

e constructos das epistemologias, ou seja, dessas outras epistemologias a qual nos aproximamos para experimentar *outras giras*⁷⁵ no ensino de história. Nessa busca, tomamos/aproximamos do termo “*rodopio*”⁷⁶ de Simas e Rufino (2018), no sentido de um “*rodopio*” de *modo de ensinar*, uma vez que:

O rodopio enquanto prática, orientação teórico-metodológica, além de formular uma crítica aos conceitos alicerçados em bases que não aceitam o outro como possibilidade, tensiona o impacto dos discursos provenientes dessas razões arrogantes nas práticas que a elegem como "objetos a serem estudados". (SIMAS e RUFINO, 2018, p. 34)

Nos espaços dos terreiros, existe uma *pedagogia do axé*, que não é uma pedagogia pensada-vivida num plano eurocentrado, pelo menos é como procuramos colocar em relevo nessa escrita. É uma pedagogia afrocentrada - como uma *pedagogia da experiência*. É a *pedagogia da vida*. Pedagogias, aqui, no sentido de *modos de ensinagem e aprendizagem*. No *espaço-lugar* do terreiro, os aprendizados ocorreram em festas-de-santo e em reuniões da comunidade-terreiro. São terreiros que guardam saberes, preservam direitos, reconhecem crenças e culturas, conservam e praticam sabores, garantindo o legado afro-brasileiro. A comunidade-terreiro é um conjunto de valores, signos, rituais, danças, comida, corpos e vestimentas.

O *rodopio epistêmico* descortina a possibilidade de reconhecer o chão africano e afro-brasileiro como matriz de outros modos de ensinar-apreender. Trata-se de um ensino de História das Relações Étnico-Raciais construído sob novas trilhas, um *saber saborizado*, que integra a comida e a folha ao fazer historiográfico. Segundo a perspectiva de Simas e Rufino (2018), o ato de pisar-reconhecer o terreiro enquanto *chão de saber* permite a rotação de nosso eixo epistemológico tradicional; é a oportunidade de submeter nossos modos de pensar ao *movimento* e ao *rodopio*, transformando a prática pedagógica em um ato de presença e ancestralidade.

Para a construção de novas trilhas no ensino de história antirracista, tendo como eixo central a *comida de santo*, o exercício do *rodopio* torna-se indispensável. É por meio desse movimento que se torna possível “formular uma crítica aos conceitos alicerçados em bases que não aceitam o outro como possibilidade” (SIMAS e RUFINO, 2018, p. 35). Assim, o *chão-terreiro* se constitui como um *espaço-lugar* político, epistêmico, histórico, filosófico e culinário, assentado nesse chão sagrado, onde se dançam-*rodopia* e se consomem os saberes da diáspora africana. O

⁷⁵ Para o filósofo e educador Luiz Rufino, o conceito de *Gira* transborda o terreiro e se torna uma poderosa ferramenta política, pedagógica e existencial. A *Gira* exige presença e corpo. Para Rufino, não se aprende apenas com a cabeça, mas com o "corpo ancestral" que dança, canta e se afeta pelo outro (RUFINO, 2019; 2023).

⁷⁶ O rodopio no universo da Umbanda, muitas vezes referido simplesmente como gira ou giro, é um movimento circular rítmico realizado pelos médiuns incorporados durante os trabalhos espirituais (giras) (O rodopio no universo da Umbanda, muitas vezes referido simplesmente como gira ou giro, é um movimento circular rítmico realizado pelos médiuns incorporados durante os trabalhos espirituais (giras) (RUFINO, 2019).

rodopio realiza-se, portanto, como uma ação-movimento que desregula os discursos normativos eurocêntricos, abrindo caminhos para *perspectivas insurgentes*⁷⁷ sobre quem faz e sobre os modos como se produz a *ensinagem* histórica no ensino das culturas da diáspora africana e afro-brasileira.

Os saberes da comida de santo, ao serem corporificados nos pratos, confrontam a linearidade colonial e permitem compreender o patrimônio culinário africano e afro-brasileiro como um canal de acesso ao mundo e à sua energia vital. Essa perspectiva desloca o alimento de uma dimensão puramente nutricional para uma dimensão existencial. Nesse sentido, conforme assevera Azoilda Trindade (2010):

Reconhecemos a importância do Axé, da ENERGIA VITAL, da potência de vida presente em cada ser vivo, para que, num movimento de CIRCULARIDADE, esta energia circule, se renove, se mova, se expanda, transcenda e não hierarquize as diferenças reconhecidas na CORPOREIDADE do visível e do invisível. A energia vital é circular e se materializa nos corpos, não só nos humanos, mas nos seres vivos em geral, nos reinos animal, vegetal e mineral (TRINDADE, A., 2010, p. 14).

Para Azoilda Trindade (2010), a circularidade constitui um dispositivo crítico à organização hierárquica e pretensamente universal do Ocidente, funcionando como uma ferramenta de visualização da espiral como modo de organização do nosso modo de pensar e fazer. A circularidade estrutura tanto as relações espaciais – a exemplo das rodas onipresentes nas performances afro-brasileiras – quanto as relações temporais, remetendo à própria constituição da vida em ciclos e em diálogo com múltiplas *cosmopercepções* e *cosmologias*. Essa dinâmica organiza, ainda, a interação entre os sujeitos no terreiro: a cozinha que prepara os pratos, os tambores que ecoam, as vozes que entoam os cantos e os filhos e filhas que dançam; tudo se move a partir de um diálogo circular e integrado

Assim, a circularidade, a ancestralidade e a alimentação consolidam-se como pilares civilizatórios organizados em espiral. Essa forma espiralar atua como um *giro epistêmico* que desloca o olhar e o corpo, permitindo que as histórias e os patrimônios do terreiro rodopiem em novas direções. As interações do corpo com a comida e com as dimensões sagradas desenharam, no espaço-tempo, a trajetória que nos orienta: o *movimento da Kalunga*⁷⁸, que recusa a linearidade colonial, e toma a sacralidade da comida de santo, que nutre tanto o corpo quanto a memória religiosa ancestral.

⁷⁷ São perspectivas de reconhecimento de espaços outros como lugares pedagógicos insurgentes, nos quais se produzem formas de ensino-aprendizagem que tencionam a racionalidade eurocentrada, fragmentária e dualista (WALSH, 2009; RUFINO, 2019).

⁷⁸ O termo *Kalunga* (travessia) tem raízes Bantu e carrega significados profundos, referindo-se ao mar, à imensidão, ao sagrado, à morte ou à travessia atlântica dos escravizados (THOMPSON, 2011).

Nesta *gira decolonial*, assentada na abordagem negrorreferenciada, encontra na pedagogia da circularidade, nas tessituras de Tássio Ferreira (2019), um fundamento central para esses outros modos de *ensinagem e aprendizagem*. O autor propõe um uma gira educativa que perpassa todos os níveis de ensino, centrando-se no/a aluno/a como protagonista e produtor/a de saberes. Ao ativar a ancestralidade oprimida pela lógica colonial, essa educação convida o/a estudante a uma percepção integral do mundo, costurando saberes e experiências de forma profunda. Conforme pontua Tássio Ferreira (2019):

‘Ensinar’ parte do conceito levantado pela professora Vanda Machado (2017) de “[em] sinar”, colocar o indivíduo na sua sina, no seu, no seu *odu*⁷⁹, no seu destino. Ao trazer a perspectiva da sina, esta não é construída através de um determinante engessado. O nosso destino é mutável e deveria caber a nós a escolha dos caminhos a serem trilhados. Sabemos que para pessoas negras, muitas vezes, os caminhos são escolhidos sem nem mesmo haver consulta. A possibilidade de experimentar um universo de saberes amplificado, favorece a inserção do indivíduo no mundo, portanto há autonomia na construção de seu destino. Recuperando os caminhos de aprendizagem na Pedagogia da Circularidade, temos aqui a cognição substanciada através de ciclos que se atravessam: de modo integral (não permitindo o particionamento), de modo circular (retroalimentando-se), de modo corporal (e neste reverberando), de modo ancestral (considerando valores imateriais), de modo místico (considerando a experiência viva). Este conjunto reunido estrutura filosoficamente os fundamentos de ensino [...]

(FERREIRA, T., 2019, p.158).

A Pedagogia da Circularidade, em consonância com as demais matrizes *afrodiaspóricas* até aqui referenciada, não propõe um binarismo excludente entre os horizontes eurocêntrico e africano. Ao contrário, a cultura negra, situada na encruzilhada, permite que seu discurso seja amplificado por uma tríade de vozes que compõem a subjetividade diaspórica: a voz do sujeito negro em sua singularidade, a voz oriunda de sua ancestralidade e a voz atravessada pelas influências do colonizador no processo de construção indenitária. Portanto, esse discurso recusa a lógica binária, uma vez que tal simplificação não condiz com a complexidade da cosmologia africana.

Abordar temas relativos à história e à cultura africanas e afro-brasileiras - especialmente as tradições de matriz africana, seus panteões, ritos e comida de santo - ainda representam um tabu no diálogo com os saberes escolares. Neste trabalho, evoco a comida de santo como agente mediador para um ensino de história transformador e irradiador do *axé (força vital)*. Esse é o pretexto para apresentar *giras epistêmicas afrorreferenciadas* e novas propostas de *ensinagem*,

⁷⁹ *Odu* (do iorubá *odù*, "destino" ou "caminho") representa os 16 signos oraculares fundamentais do culto de Ifá e do candomblé, utilizados no jogo de búzios para interpretar o destino, características de personalidade e os caminhos de uma pessoa. Eles funcionam como um oráculo que traz mensagens, orientando sobre aspectos da vida, indicando *ebós* (oferendas) para equilíbrio. *Odu* é um conceito do *culto de Ifá* (é um oráculo africano consultado em divinação), também usado no candomblé, interpretado no *merindilogum* (sistema divinatório utilizado na África pelos iorubás e na religião afro-brasileira para interpretação das caídas dos búzios por *odu* - no jogo de búzio (PRANDI, 2001).

especificamente, as voltadas ao Ensino de História no curso de Gastronomia. Ao refletir sobre os terreiros como *espaços-lugares* de saberes, sabores e memórias ancestrais, potencializo práticas que possam combater o racismo e a intolerância religiosa, colocando em relevo a riqueza da cultura afro-brasileira em prol de uma educação efetivamente antirracista.

Seguindo as trilhas do pensamento de Maria Laura Cavalcanti (2002), a noção de cultura adotada nesta escrita dissertativa não se refere ao “[...]’meramente simbólico’(...). A busca é pelo essencialmente simbólico, aquela teia de significações que abarca linguagem, pensamento e mundo, sujeito e objeto [...]” (CAVALCANTI, 2002, p. 38). Sob essa ótica, a identificação simbólica com a cultura afro-brasileira congrega um conjunto de bens culturais — tanto tangíveis quanto intangíveis — que, ao serem produzidos ou apropriados por essa coletividade, constituem o que denominamos *Patrimônio Cultural*.

O conceito de *Patrimônio Cultural*, que conforme o entendimento do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (BRASIL, 2006) diz respeito à *totalidade da vida social*, historicamente atrelado à monumentalidade arquitetônica e à exaltação de uma herança colonial hegemônica, passou por profundas ressignificações, consolidando-se contemporaneamente como um dinâmico campo de disputas simbólicas e políticas.

Sob a perspectiva crítica de Ulpiano Bezerra de Meneses (2009), o patrimônio não deve ser compreendido como um objeto dotado de valor intrínseco ou essência imutável, mas sim como uma relação social de atribuição de sentidos. Para o autor, o patrimônio é uma *operação intelectual* e uma fabricação do presente que utiliza vestígios do passado para atender a demandas sociais vigentes. Essa abordagem permite desfetichizar o bem cultural e questionar quais memórias são validadas ou silenciadas no espaço público, transformando o objeto em um documento capaz de revelar as tensões e as estruturas da organização social. Segundo o autor:

A Constituição Federal de 1988, ao introduzir uma listagem de categorias de patrimônio cultural, incluiu o patrimônio intangível, caracterizado mais por processos do que por produtos, como formas de expressão, modos de criar, fazer viver, os quais, porém, se examinarmos mais de perto, pressupõem múltiplos suportes sensoriais, incluindo o corpo. Os constituintes talvez nem tivessem consciência de que, desse modo, estavam incluindo o corpo como partícipe do patrimônio cultural! O “saber-fazer”, por exemplo, não é um conhecimento abstrato, conceitual, imaterial, filosófico ou científico, mas um conhecimento corporificado (MENESES, 2009, p.31).

No âmbito do Ensino de História da EREER, essa perspectiva torna-se um imperativo ético para confrontar o silenciamento histórico das matrizes africanas e indígenas. Para além da mera contemplação estética do passado, o patrimônio cultural deve atuar como um dispositivo de construção de identidades coletivas no presente. Sob a égide da Lei 10.639/03 e 11.645/2008,

trabalhar o patrimônio em sala de aula exige o reconhecimento dos *lugares de memória*⁸⁰ - conforme conceituado por Pierre Nora (1997 *apud* GONÇALVES, 2012) – da população negra. Quilombos, terreiros e irmandades deixam de ser vistos apenas como ‘remanescentes exóticos’ para serem alçados à condição de pilares da cidadania e territórios de resistência simbólica. Ao evocar esses *espaços-lugares*, no Ensino de História, o docente possibilita que os estudantes se reconectem com narrativas outrora marginalizadas, transformando o patrimônio em um instrumento vivo de afirmação e *justiça epistêmica*⁸¹.

Esta pesquisa concebe as religiões afro-brasileiras como partes constituintes do *Patrimônio Cultural brasileiro*, onde os terreiros figuram como bens tangíveis que operam enquanto “elementos da cultura material, vistos como vetores das relações sociais” (BARCELOS, 2009, p. 35). Esses *espaços-lugares* abrigam o vasto universo cultural afro-brasileiro, traduzido em bens intangíveis que compõem o “*Patrimônio Vivo*” (GRUNBERG, 2000). Este patrimônio manifesta-se por meio de saberes, rituais, mitologias, ritmos e culinária - práticas que não se cristalizam de forma estática, mas que são “transmitidas e modificadas ao longo do tempo mediante o processo de recriação coletiva” (ABREU, 2009), sustentadas primordialmente pela força da oralidade.

Nesta escrita, ensaio breves tessituras de algumas *giras Decoloniais*, para um Ensino de História antirracista, com foco particular no contexto do curso de Gastronomia. O objetivo é integrar os saberes-sabores da culinária de terreiro, compreendendo este território como um *espaço-lugar* potente na produção de conhecimentos e *ensinagens*. Trata-se de reconhecer o terreiro como um ecossistema educativo que forja ensinadores e ensinamentos próprios – uma verdadeira *educação de axé*. Como bem assenta Rufino (2019), essa perspectiva pedagógica:

Compreende-se como os processos educativos vividos nos cotidianos dessas populações, uma espécie de *habitus* experienciado no tempo/espaço dos contextos afro-religiosos. Essas formas de educação praticadas nesses contextos educativos redimensionam a problemática educativa em relação à diversidade, revelando modos de educação como cultura (RUFINO, 2019, p. 270).

⁸⁰ Segundo Nora: “O lugar de memória supõe, para início de jogo, a justaposição de duas ordens de realidades: uma realidade tangível e apreensível, às vezes material, às vezes menos, inscrita no espaço, no tempo, na linguagem, na tradição, e uma realidade puramente simbólica, portadora de uma história. A noção é feita para englobar ao mesmo tempo os objetos físicos e os objetos simbólicos, com base em que eles tenham ‘qualquer coisa’ em comum. [...] Cabe aos historiadores analisar essa ‘qualquer coisa’, de desmontar-lhe o mecanismo, de estabelecer-lhe os estratos, de distinguir-lhe as sedimentações e correntes, de isolar-lhe o núcleo duro, de denunciar-lhe as falsas semelhanças e as ilusões de ótica, de colocá-la na luz, de dizer-lhe o não dito. [...] Lugar de memória, então: toda unidade significativa, de ordem material ou ideal, que a vontade dos homens ou o trabalho do tempo converteu em elemento simbólico do patrimônio memorial de uma comunidade qualquer” (NORA *apud* GONÇALVES, 2012, p. 34).

⁸¹ A *justiça epistêmica* busca valorizar diferentes formas de produção de conhecimento, reconhecendo a importância da diversidade de perspectivas e experiências na construção do saber. Na *gira decolonial*, a ênfase na decolonialidade e na justiça epistêmica vai ao encontro com a superação de *epistemologias dominantes* e a valorização de saberes marginalizados. A ruptura com a essencialização cultural e social trata-se de rejeitar a ideia de que culturas e identidades sociais são fixas e imutáveis, reconhecendo sua dinamicidade e complexidades (SANTOS, B., 2010; WALSH, 2009).

Essa educação do/no *espaço-lugar* do terreiro, é o que configura como “a educação de axé reivindicada pelos praticantes das comunidades de terreiro opera como uma espécie de educação intercultural, que vincula a experiência social do terreiro, balizada em suas tradições, com o restante do mundo” (RUFINO, 2019, p. 270). No terreiro, a educação fundamenta-se em um caráter dialógico entre a vivência sagrada e a realidade externa. Os seus processos formativos transcendem as fronteiras físicas do *espaço-lugar* ritual.

O terreiro constitui-se como um território educativo que subverte a temporalidade linear e opera sob modo de ensinagens próprios, na qual a experiência no lugar é o eixo central: o espaço, em si, atua como um agente educador. Nessa dinâmica, o aprendizado consolida-se por meio da observação, da escuta atenta, da participação ritual e da vivência com os mais velhos e mais velhas, cujos modos de saber guiam a transmissão da memória ancestral. Sendo assim, aproximando da perspectiva da circularidade, o *em-sinar* é compreendido como o ato de orientar o indivíduo em direção à sua própria *sina*, integrando-o ao seu caminho e às suas experiências vividas. Aponta Tássio Ferreira (2021):

[...] em-sinar, subverte a lógica ocidental que considera o estudante como uma caixa de depósito (neste caso, ausente de saber), para inseri-lo/la como gestor de seu percurso. Portanto, responsabiliza a pessoa pelo trajeto, com sucesso ou insucesso, porque esta seleciona experiências para a sua formação, para o seu caminho (FERREIRA, T., 2021, p. 43).

Ao dialogar com Vanda Machado (2013), Tássio Ferreira amplia a compreensão do *em-sinar* como uma ferramenta de ruptura com a concepção bancária de educação denunciada por Freire (2020). Nessa abordagem, o educando deixa de ser um espaço passivo de acumulação para se tornar o arquiteto de seu caminho, exercendo autonomia sobre as escolhas que balizam seu aprendizado. Tássio Ferreira avança nessa reflexão ao introduzir o conceito de *ensinagem*, transpondo o ato de em-sinar para o cotidiano pedagógico em diálogo direto com a cosmologia e a vivência dos terreiros:

As ensinagens no sentido da promoção da autonomia do indivíduo, como já reivindicava o professor Paulo Freire, integra todas as partes do processo de experiência diante do conhecimento, não permitindo que o/a estudante conheça apenas uma perspectiva das coisas. Não há economia de informações ao mediar um processo pedagógico, por que é preciso respeitar a sina de cada um/uma, mas não no sentido de poupá-lo/la do saber, e, sim, no sentido de entregar a este/ está a chave de seu caminho (FERREIRA, T., 2021, p. 45).

A *ensinagem*, categoria essa apreendida nessa tessitura, portanto, é a prática educativa que busca emancipar quem aprende, constituindo o cerne de um processo no qual o e a estudante acessa o conhecimento em sua totalidade. Ao assegurar o direito à informação e à pluralidade de

perspectivas, esse modo de ensinar garante que a trajetória e a *sina* de cada um sejam preservadas. Para Tássio Ferreira, essa educação integrativa reafirma as bases da *pedagogia freiriana*, estabelecendo que as *ensinagens de terreiro*,

[...] passam por cinco caminhos distintos que circulam entre si. Estes caminhos me ajudam a compreender um sistema de ensino que se dá: de modo integral (não permitindo o particionamento); de modo circular, (retroalimentando-se); de modo corporal (e neste reverberando); de modo ancestral (considerando valores imateriais); de modo místico (considerando a experiência viva) (FERREIRA, 2021, p. 45).

Ao percorrer essas giras decoloniais, vislumbramos a abertura para novos *modos de ensinagem* que tomam o terreiro, por exemplo, - seja nas configurações de Candomblé, Tambor de Mina ou outras vertentes - como um espaço sagrado e singular de produção de saberes. Diferente da escola convencional, que delimita o ato de ensinar e aprender ao *lócus* restrito da sala de aula, o terreiro não possui essa segmentação; nele, a totalidade do espaço configura-se como um *espaço-lugar de ensinagens e aprendizagens*. Como bem assevera Tássio Ferreira (2021), "no terreiro nada está fora do lugar, tudo faz sentido e tem uma forma de ensinar" (FERREIRA, 2021, p.91), sugerindo que a pedagogia ali presente é intrínseca à própria existência do território.

Assim, cada elemento que constitui esse *espaço-lugar* sagrado — desde a arquitetura das casas de santo, dos quintais, das folhas, da comida que ali habita — está à disposição de um processo educativo contínuo e integrativo. A disposição espacial do terreiro ensina sobre a vida, o sagrado e a organização coletiva. De fato, "somente com um rápido passeio atento aos espaços sagrados de um Terreiro teremos uma grande aprendizagem acerca do lugar do humano na sociedade: o barracão é a esfera social, apresentando este ou aquele filho de santo publicamente para o mundo" (FERREIRA, T., 2021, p. 84). Portanto, o terreiro se consolida não apenas como um espaço de culto, mas como um currículo vivo que reorienta a compreensão sobre o ensinar e o aprender na diáspora.

Partindo do pressuposto de que a comida é uma expressão fundamental da cultura (MONTANARI, 2013), observa-se que as gastronomias brasileira e maranhense carregam marcas profundas do legado das tradições africanas e indígenas. Esses traços manifestam-se não apenas nos ingredientes, mas nos hábitos e modos de fazer, que tencionam constantemente os padrões estéticos e costumes eurocêntricos ainda arraigados no cotidiano. Tal padrão alimentar, predominante na gastronomia nacional, tende a privilegiar a branquitude e a valorizar influências europeias, enquanto marginaliza ou invisibiliza as contribuições vitais das matrizes africanas e indígenas (BORGES, 2010).

Nesse cenário, conforme argumenta Rufino (2019), vivemos um momento propício para cruzar saberes - e, cabe acrescentar, sabores - reconhecendo as epistemologias ancestrais que foram

historicamente descridibilizadas. É sob essa perspectiva que a Comida de Santo se apresenta como um potente símbolo de resistência e preservação. Ela possui a capacidade de "*fazer a gira*" no ensino de história e na história da alimentação, resgatando memórias, identidades e narrativas que resistiram ao apagamento imposto ao longo dos séculos

Sendo assim, as práticas alimentares nos terreiros de Candomblé, Umbanda e Tambor de Mina - entre tantas outras expressões religiosas de matriz africana e afro-brasileira - são profundamente impregnadas de simbolismo e espiritualidade. Nessas comunidades de terreiro, a comida constitui um elemento essencial e sagrado, tanto nos ritos litúrgicos quanto na dinâmica cotidiana das casas de santo (RIBEIRO, 2009; SOUZA JÚNIOR, 2018). Como destaca Luiz Antônio Simas (2019), essa culinária ultrapassa os limites físicos dos terreiros, influenciando diretamente a formação da cozinha nacional e o dia a dia do povo brasileiro, imprimindo marcas indelévels na identidade cultural do Brasil e, especificamente, do Maranhão.

É a partir dessa compreensão que me aproximo das escritas sobre terreiro e comida, compreendendo as práticas alimentares como uma via potente para o ensino de História. Ao investigar sabores, ritos e modos de fazer, busco desvelar processos históricos, culturais e ancestrais que atravessam as experiências afro-brasileiras e que serão detalhados e tecidos em palavras na seção a seguir.

4.2 O espaço-lugar da Cozinha: Comida de Santo e as possibilidades de Ensino de História Antirracista

As cozinhas, sejam elas locais, regionais ou globais, são constructos sociais marcados por compósitos culturais, são miscigenadas, funcionando como arquivos vivos que revelam vestígios de trocas culturais históricas. Atualmente, os estudos sobre alimentação consolidaram-se nas Ciências Humanas sob a premissa de que a formação do paladar não é determinada exclusivamente por aspectos nutricionais ou biológicos. O alimento constitui, fundamentalmente, uma *categoria histórica*, uma vez que as permanências e rupturas nos hábitos alimentares refletem a própria dinâmica das transformações sociais.

Nesse sentido, o alimento transcende sua função biológica: enquanto "alimentar-se" é um ato nutricional, "*comer*" é um ato social, estruturado por usos, costumes, protocolos e condutas específicas. Portanto, nenhum alimento que chega à mesa é neutro; ele carrega consigo camadas de significados, memórias e escolhas políticas. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época.

Dessa forma, uma comunidade manifesta em sua culinária não apenas nutrientes, mas emoções, sistemas de pertencimento, significados e complexas relações sociais que alicerçam sua identidade coletiva. Se a comida atua como uma forma de comunicação tão potente quanto a fala, ela é capaz de narrar histórias e estruturar a memória social de um grupo. Nesse sentido, o que se come torna-se indissociável de *quando*, *onde*, *como* e com *quem* se compartilha a mesa; afinal, é nessa rede de significados que a alimentação consolida seu lugar como objeto de estudo da História.

Essa abertura teórica deve-se, em grande medida, à *Nova História* que ampliou a campo de debate sobre os problemas da história, esse movimento de mudança da operação historiográfica vem desde os anos de 1930, quando surgiram, na Europa os primeiros trabalhos que encabeçaram esse movimento teórico e metodológico, por um grupo historiadores, chamado grupo dos *Annales*. Essa tendência, enquanto proposta teórica, nasceu, de acordo com Peter Burke, juntamente com a fundação da revista *Annales*, criada para “promover uma nova espécie de História” (BURKE, 1997, p. 11), por isso os historiadores ligados à *Nova História* são vistos como herdeiros da “*Escola dos Annales*”.

De acordo com Jacques Le Goff (1998), os historiadores vinculados a essa vertente teórico-historiográfica empenharam-se em edificar uma “uma história do poder sob todos os seus aspectos, nem todos políticos, uma história que incluía notadamente o simbólico e o imaginário” (LE GOFF, 1998, p. 8) incorporando dimensões fundamentais como o simbólico e o imaginário. Ao rejeitarem determinismos rígidos, esses estudiosos privilegiaram explicações plurais e as inter-relações dialéticas entre as diversas instâncias da realidade, buscando decifrar os múltiplos códigos que regem o tecido social.

Nesse cenário, a *Nova História* — expoente da terceira geração dos *Annales* — consolidou-se pela abertura ao diálogo com campos como a antropologia, sociologia, literatura e geografia, promovendo, simultaneamente, uma ampliação sem precedentes do conceito de fonte documental. Fernand Braudel (1995) — herdeiro de Febvre e Bloch⁸² — que, por meio do conceito de *cultura material*⁸³, conferiu à História da Alimentação uma fisionomia definitiva no campo da pesquisa

⁸² Bloch e Febvre, são os idealizadores da revista *Annales*, para eles a prática histórica não poderia prescindir do cotidiano. Esses dois historiadores apresentaram discussões sobre suas preocupações com o campo das ciências e a necessidade de renovação da História. “Em suas infundáveis discussões participavam colegas como o psicólogo social Charles Blondel, cujas ideias eram importantes para Febvre, e o sociólogo Maurice Halbwachs, cujo estudo sobre a estrutura social da memória, publicado em 1925, causou profunda impressão em Bloch” (BURKE, 1997, p. 27-28).

⁸³ Abordagem da cultura material no campo da História foi dado ainda na primeira geração dos *Annales*. A cultura material em seu sentido mais amplo, revela-se como um poderoso artefato de civilidade. Nesse horizonte - da cultura material - tem-se produzido bons estudos sobre espaços, utensílios ou equipamentos envolvidos na alimentação. Os estudos de Braudel (1970), na sua obra publicada em 1979 sob o título de *Civilização Material e Capitalismo*, “privilegiou uma abordagem econômica da cultura material, relacionada com o consumo, produção e distribuição” (BURKE, 1992, p. 40).

científica. Inspirado pelas investigações de Lucien Febvre (1997), Braudel, é um expoente da segunda geração da *Escola dos Annales*, que sistematizou a *cultura material* como o domínio dos aspectos imediatos da sobrevivência humana, integrando a comida, a habitação e o vestuário à análise histórica de longa duração.

Com essa abertura do campo historiográfico, a *cultura material* passa a ser entendida como uma fonte passível de interpretação, já que para Marc Bloch "é quase infinita a diversidade dos testemunhos históricos. Tudo quanto o homem diz ou escreve, tudo quanto fabrica, tudo em que toca, pode e deve informar a seu respeito" (BLOCH, 2001, p. 79). Quanto a aplicação deste conceito de *história da cultura material*, do modo como ele é comumente empregado pelos historiadores, aproximamos da concepção de José D'Assunção Barros:

A História da Cultura Material, desta maneira, pode ser definida como o campo histórico que estuda fundamentalmente os objetos materiais em sua interação com os aspectos mais concretos da vida humana, desdobrando-se por domínios históricos que vão do estudo dos utensílios ao estudo da alimentação, do vestuário, da moradia e das condições materiais do trabalho humano (BARROS, 2010, p. 4).

Com a emergência da Nova História Cultural no cenário da operação historiográfica brasileira, sobretudo a partir da década de 1970, consolidaram-se novos problemas, abordagens e objetos para a escrita da História. Nesse contexto, abriu-se espaço para a coexistência de múltiplas perspectivas historiográficas, ampliando as possibilidades de interpretação do passado (LE GOFF; NORA, 1976). A partir desse horizonte teórico-metodológico, historiadores da alimentação, como Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, deslocaram o foco da análise histórica para o comer e para os sujeitos que comem (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). Sob a influência da Escola dos Annales, a alimentação passou, então, a ser compreendida como objeto legítimo da investigação histórica, devendo ser levada a sério pelos historiadores (BURKE, 1992).

A História oferece, no campo da alimentação, uma contribuição fundamental para as reflexões sobre o futuro. Os estudos de longa duração acerca das relações entre sociedade e meio, tendo o passado como espelho, colaboram de maneira significativa para a compreensão e proposição de respostas aos problemas contemporâneos relacionados à alimentação. Indispensável para uma leitura mais ampla do presente, a História evidencia como, ao longo do tempo, no Brasil e em diferentes partes do mundo, foram formuladas questões ligadas à subsistência, à saúde, à segurança alimentar, aos medos, às proibições, aos gostos, às preferências e às sensibilidades alimentares.

Dessa forma, a História e Cultura da Alimentação, impulsionada sobretudo pelos estudos de Jean-Paul Aron (1973) e Jean-Louis Flandrin (1998), enveredou pelas temáticas da vida material, das memórias históricas, da interdisciplinaridade e dos estudos transculturais. Essas abordagens têm possibilitado a reconstrução de quadros contextuais capazes de ampliar os horizontes interpretativos das histórias locais, regionais, nacionais e internacionais da cozinha, do gosto e dos modos de fazer, consolidando a alimentação como uma importante fonte para a produção do saber histórico.

Sendo a cozinha um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de história, é importante que algumas das suas produções sejam consideradas como patrimônio gustativo da sociedade. Os temas das cozinhas e das mesas local, regional e nacional revelam os tempos da memória gustativa, e têm suas origens numa riqueza étnica e cultural que inventou uma mesa ampla, com pratos produzidos pelos povos locais ou trazidos através da diáspora africana, passando por adaptação e readaptação dentro das dinâmicas dos processos históricos. Cumpre destacar e considerar que, num processo de adaptação e readaptação de um grupo social, a culinária é a última a se desnacionalizar, num evidente processo de resistência.

Nesse sentido, as construções destas cozinhas, a partir da fundamentação de que o alimento constitui uma categoria histórica, e podem ser marcadas pelas novas condições materiais, novos utensílios, novas tecnologias, novos ingredientes, novos alimentos, novos caminhos, novas rotas de abastecimento, novos mercados, novos hábitos alimentares, novos imaginários, e muita invenção e criatividade, adaptados às circunstâncias do gosto e das práticas alimentares, onde história, comida e identidade criam e mantêm uma articulação permanente.

Os estudos de História e Cultura da Alimentação se assentam na tríade memória, tradição e identidade, fazendo com que a comida seja constitutiva da identidade de um grupo-povo, que se mantém viva nas tradições e na memória. Nesse sentido, a alimentação é considerada como patrimônio histórico gustativo de uma cultura.

Fazendo a *gira para a cozinha de terreiro* (cozinha em ioruba: *Ilé-ìdáná*. O termo: como "*casa de fogo*" / "*casa de cozinhar*"), no espaço-lugar da religião de matriz africana, onde se faz a *comida de santo*, ocupa um lugar central na circulação dos ensinamentos, já afirmado nessa tessitura de palavras, uma vez que, dentro dos Terreiros, há toda uma produção de símbolos, receitas, fundamentos, valores, técnicas e conhecimentos rituais que são responsáveis por formar a identidade dos filhos e filhas de Santo. Sendo assim, a cozinha no Terreiro se torna um desses espaços-lugares de sociabilidade e aprendizado, comprovando a importância dos saberes envolvidos na transmissão de valores e ensinamentos da cultura afro-brasileira (LIMA, 2023).

A partir do tema comida (*Ajeum / Ounjẹ* em ioruba), apreendendo-a como um conjunto de conhecimentos provenientes da cozinha dos terreiros abre-se ao horizonte de abordagens dos mais variados temas circunscritos a história e cultura africana e afro-brasileira. Ao tratar o *espaço-lugar da cozinha e o cozinhar*, enquanto fontes que falam de conhecimento tradicional e de relações sociais e afetivas, almejo contribuir com temas importantes para a compreensão das práticas religiosas de matriz africana no enfrentamento do racismo e intolerância religiosa no território da escola. Ressalvo que, para as religiões de matriz africana a alimentação compõe parte fundamental do cotidiano das atividades religiosas. Assim, a *cozinha de terreiro* é muito mais do que um espaço de preparo de alimentos: é a parte central dos terreiros, onde se entrelaçam espiritualidade, cultura e ancestralidade.

A comida (*Ajeum / Ounjẹ*) bem como o ato de comer expressam relações sociais e de poder, marcam identidades, ressaltam diferenças de gênero e gerações, bem como revelam noções de tradição e autenticidade, por toda esses significados é que os estudo historiográficos tem apreendido a cozinha enquanto esse *espaço-lugar* de sociabilidade e formação, o que faz dela um espaço de *ensinagem e aprendizagem*. Dentro da *cozinha do terreiro* se trocam afeto, histórias e amenidades, por exemplo, são essas trocas que fazem da cozinha de um terreiro *lugar praticado* de experiências e de ensinamentos. A cozinha como espaço de afetos e sociabilidades não é especificidade das comunidades de terreiro, outros contextos étnico-racial podem expressar essa mesma tendência, de fazer da cozinha um espaço de construção de laços sociais e afetivos.

Uso aqui o entendimento de *lugar praticado* sob as trilhas da escrita de Certeau (2007), que cunha as práticas como “*maneiras de fazer*” o cotidiano, produzindo história, sociabilidade, temporalmente, por meio de tecnologias do agir, que configuram estratégias ou táticas, sendo que as estratégias produzem lugares. Conforme Certeau, as estratégias podem elaborar discursos totalizantes que determinam um conjunto de lugares físicos, simbólicos ou discursivos, onde as forças se distribuem, privilegiando assim seu foco de atuação nas relações espaciais. (CERTEAU, 2007).

A cozinha do Terreiro é um *lugar praticado*, assim como o espaço-lugar do Terreiro. Pois, ao praticar estes lugares, os/as sujeitos/as produzem uma dinâmica de movimento caminhante que vai resultando na produção de diferentes espaços, e, por meio de suas ações táticas, podem subverter, ainda que temporariamente ou permanentemente, o ordenamento social instituído.

Para Certeau (2007), nenhum espaço social se instaura na certeza da neutralidade. Eles são efeitos de jogos sociais e se constituem pelo “efeito produzido pelas operações que orientam, circunstanciam, temporalizam e levam a funcionar os elementos móveis de uma unidade polivalente de programas conflituais ou de proximidades contratuais” (CERTEAU, 2007, p. 202).

Os espaços sociais são produzidos pelo “*caminhar*” dos/das sujeitos/as sociais, seja este pelas ruas da cidade ou, nessa escrita, pelo Terreiro de religião de matriz africana.

Essa dinâmica de produção de demarcações no espaço é analisada por Certeau (2007; 2012) a partir do conceito de lugar. O lugar é “uma ordem de distribuição que configura posições instantâneas e estabilidade” (CERTEAU, 2007, p. 201). O lugar enseja o exercício de ações em relação ao “outro” para demarcá-lo estrategicamente a partir das relações de poder e de saber, o que resulta no estabelecimento dos “próprios”. Com isso, se no espaço os/as sujeitos/as podem exercer seu potencial criativo, nos lugares, eles/elas são transformados/as em corpos individuais e individualizados, onde se inscrevem gestos e ações das maneiras de produzir/ocupar o espaço social.

No lugar, os corpos dos/as sujeitos/as são submetidos às normas, aos códigos e às leis (CERTEAU, 2007), resultando no entendimento de que, nos lugares, esses corpos são posicionados de acordo com as relações de forças entre seus saberes e poderes. Nesse sentido, os corpos passam a carregar marcas produzidas pelas práticas espaciais e pelas experiências vividas.

O ato de caminhar, no espaço-lugar do terreiro, da cozinha do terreiro configura uma apropriação do lugar pelo pedestre, como bem afirma Certeau (2007), é um ato de “*enunciar*” onde o caminhante atualiza, reinventa, modifica o significado espacial imposto pela ordem. As *operações enunciantes*, ou seja, o ato de caminharmos e nos apropriarmos do terreiro, segundo o autor, vai para além da apropriação dos traçados gráficos, pois eles mostram as verdadeiras relações que se mantêm com os percursos (CERTEAU, 2007).

A produção dos *itans* (ou *itan* - iorubá) que são as narrativas sagradas, contos mitológicos e histórias orais, e os saberes em torno da comida, no âmbito do terreiro são os conteúdos que revelam as dinâmicas e significados de produção dos espaços. O ato de contá-los é uma prática reveladora de espaço, pois são os relatos, as narrativas, os cantos que criam uma ponte entre as *práticas do espaço* e a ordem estabelecida (CERTEAU, 2007).

Os relatos são capazes de transformar espaços em lugares e vice-versa. Portanto, todo relato é uma prática de espaço, são eles que organizam a caminhada (CERTEAU, 2007). Esse relato a que se refere o autor, no espaço-lugar do terreiro, são saberes sobre o *modo de ser e de fazer*. Assim, o espaço pode ser visto para além de uma configuração física, como um espaço vivido e pensado, que pode adquirir diversas reconfigurações e ressignificações de acordo com as diferentes apropriações.

Certeau (2007) metaforiza o lugar como a palavra e o espaço como a palavra falada, isto é, como os usos das palavras pelos sujeitos praticantes. De maneira mais específica, define que “o espaço é um lugar praticado” (CERTEAU, 2007, p. 202). Dessa forma, espaço e lugar não

constituem dimensões antagônicas ou opostas, mas categorias interligadas que compõem um mesmo objeto de análise.

Lugares e espaços podem ser simultaneamente os mesmos, do ponto de vista do aspecto físico, entretanto, tendo em vista a vida cotidiana, em Certeau (2007), os espaços dão vida aos lugares, através do que o autor chama de relatos dos espaços. Os relatos de espaços, ou as práticas cotidianas, fazem referência, portanto, à capacidade dos sujeitos de transformarem os lugares em micro rupturas na vida social.

Sendo o *espaço-lugar* do terreiro, como espaço de *um lugar praticado*, e entendido como “*espaço de sentido*”, os sentimentos e afetos se expressam não só nos encontros entre as pessoas, mas também na própria comida e alimentação. Preparar o almoço ou o jantar para o grupo, por exemplo, é uma forma de demonstrar carinho e cuidado, alimentar é uma forma de cuidado. E da *cozinha do terreiro* partem os alimentos das pessoas e das divindades, assim, por meio dela, da *comida* e da *cozinha*, zela-se, e cuida-se de todos/as e das divindades: os Voduns, Orixás e Inquices.

No Tambor de Mina, a cozinha, também, é um espaço-lugar de cânticos e orações, conforme Sérgio Ferretti (2011c) e Lody (2004), por ser um espaço sagrado e ritual, nem toda cozinha está aberta à visitação, sendo percebida, também, enquanto um espaço por excelência do segredo. “A cozinha é um compromisso firmado para tudo o que acontece no terreiro [...] Os rituais são regados e celebrados pelas comidas” (LODY, 2004, p. 43)

No terreiro há o princípio da senioridade espiritual, que confere primazia àquele que foi iniciado primeiro, rege o conjunto de relações sociais dentro do terreiro. Assim, a esfera da divisão do trabalho dentro da cozinha é influenciada pela hierárquica de tempo de feitura no santo. O tempo de iniciação de uma pessoa é prerrogativa para que ela/ele assume as funções no terreiro.

No trabalho na cozinha do terreiro, a preferência para trabalhos considerados mais significativos, como preparar a comida das divindades, é sempre dada aos mais velhos da comunidade de terreiro. Porém, o processo de produção dos alimentos e da comida engendra outros tipos de tarefas, como lavar a louça, limpar o fogão e varrer o chão. Em geral os não iniciados (*abiãs*). Em linhas gerais, os mais velhos assumem a responsabilidade pelas tarefas prestigiosas e os mais novos prestam auxílio. Os mais novos se dedicam a limpar o quintal, varrer a cozinha, lavar o barracão, lavar os banheiros, depenar os animais, juntar o lixo, atividades essencialmente ligadas à limpeza. Babalorixá, Ialorixás e cargos (como *equedes* e *ogãs*) dificilmente assumem essas funções.

A cozinha de terreiro é marcada por uma linguagem singular, circunscrita às práticas, aos modos de fazer e às formas de aprender que constituem esse espaço. Suas receitas, fundamentos e técnicas são ensinados lentamente e aperfeiçoados ao longo da vivência dos filhos e filhas de santo

no cotidiano do terreiro. Parte desse modo de fazer é atravessada por uma complexa rede de cuidado, manejo e gerenciamento dos alimentos, objetos e animais selecionados para compor os rituais da casa de santo. Nesse contexto, pessoas, animais, objetos e alimentos possuem trajetórias próprias dentro do terreiro, permitindo acompanhar seus movimentos, transformações e ressignificações no interior das redes de cuidado e das práticas cotidianas que estruturam a vida ritual.

Essa rede de modo de fazer vai desde a ida às compras, geralmente em feiras ou mercado, e assim que os alimentos chegam da rua, devem ser lavados, e devem descansar após essa limpeza. Para a liturgia do terreiro, é importante que decorra um intervalo da chegada do alimento até que se dê início o seu preparo. Estima-se o tempo de descanso do alimento recém-chegado da feira ou mercado. O ato de descansar dos alimentos se justifica devido ao fato de que tudo que vem da rua, ou seja, de fora do terreiro, vem afetado por energias outras. Fazendo-se necessário um processo de limpeza e de repouso. Após os alimentos estarem limpos e descansados, dá-se início as atividades, geralmente este início é sinalizado pela pessoa responsável pela produção da comida. As atividades variam muito, desde catar grãos, descascar e picar até temperar, cozinhar e servir.

Após o preparo da comida do santo – *Orixás Voduns e Inquices* –, a trajetória dos alimentos ainda prossegue, em geral, assim que a comida fica pronta deve esfriar antes de ser entregue às Divindades. O momento de oferecimento da comida votiva às divindades é conhecido pelas pessoas do terreiro como *arriar a comida*, sendo a ação contrária conhecida pelo verbo suspender.

Outro aspecto a destacar sobre a cozinha de um terreiro, esse *espaço-lugar* produtivo, possui regras próprias, não só de etiqueta e comportamento, mas regras para a constituição do próprio espaço físico. Em uma cozinha de terreiro não podem faltar colheres de pau e *alguidares* de barro, por exemplo, e os utensílios são simbolicamente organizados dentro desse espaço. Sendo assim, cada ato realizado nesse território deve ser consciente, pois o alimento consagrado *carrega o axé dos Orixás-Voduns-Inquices* e estabelece uma comunicação direta entre o mundo material e o espiritual.

O cuidado na escolha dos ingredientes, o respeito aos *modos de fazer* tradicional e a dedicação no preparo mostram como a Cozinha de Terreiro é, ao mesmo tempo, um espaço de devoção, educação e resistência cultural. A riqueza dos saberes e fazeres envolvidos na Cozinha e sua importância para a preservação da identidade afro-brasileira. A comida de Terreiro e do Santo, além de fortalecer os laços com o sagrado, é também uma forma de resistência frente às tentativas históricas de apagamento cultural e religioso sofridas pelos povos de matrizes africanas no Brasil.

Aqui, vou fazer uma distinção entre comida de Terreiro e Comida de Santo. A priori, comida – *comida ritual*⁸⁴-, nesse contexto, ofertada como oferenda (*Ebó*⁸⁵) para os orixás, em retribuição a uma graça alcançada ou simplesmente para receber uma energia positiva (Axé), não é apenas um meio de sustento, mas uma expressão de sua identidade e resistência cultural, como ressaltamos. Parte daí o conceito *comida de santo*, que são pratos que até hoje são preparados através de rituais e métodos tradicionais, que atravessam gerações e são repassados por uma tradição oral entre os praticantes das religiões afro-brasileiras. Segundo Sergio Ferretti (2009), as comidas de santo, as referente ao Tambor de Mina, são assim definidas:

As comidas de santo são preparadas por métodos tradicionais. Cozinha-se em caldeirões de ferro ou alumínio, colocados sobre três grandes pedras no chão, chamadas tucuruba ou trempe, entre as quais se coloca lenha, no chão da cozinha, que tem de ser de terra batida. Não se usa fogão a gás, liquidificador e outros aparelhos modernos. Muitos ingredientes são socados em pilão de madeira ou de pedra (FERRETTI, 2009, p. 199).

Outra descrição que aproximamos nessa escrita, sobre *comida de santo* vem de Ribeiro (2009, p. 5), referindo-se ao *modo de fazer* a comida:

A feitura destes alimentos não se trata apenas de seguir uma receita, mas de todo um axé que a mulher traz consigo para a comida. Ela não é servida em qualquer prato, ela não é feita de qualquer modo e muito menos por todas as mãos. O que torna essas comidas especiais é o modo pelo qual são preparadas.

Como visto, as *comidas de santo* possuem profundo significado espiritual e simbólico, sendo seu preparo orientado por regras ritualísticas rigorosas. Essas regras incluem o uso de ingredientes específicos que representam devoção a cada divindades, como os *Orixás* e *Voduns*. Cada *Orixá* tem seu alimento preferido e seu preparo segue normas e tabus específicos, no sentido do sagrado, e algumas dessas comidas não podem ser consumidas pelos homens.

Já as *comidas de terreiro*, como mencionado anteriormente, envolvem tanto as comidas de santo, quanto aquelas compartilhadas pela comunidade do espaço do terreiro em ocasiões específicas, como festas, celebrações ou refeições cotidianas dos membros do terreiro. É parte da vivência coletiva e da hospitalidade das casas de culto, onde a comida serve para unir, fortalecer

⁸⁴ Na religião iorubá e no Candomblé, por exemplo, existem o *Bori*, o *Ebó*, o *Padê* e o despacho. Na Umbanda, as oferendas normalmente também são conhecidas por despachos. Em ambas as religiões, também há o conceito de comida ritual, pratos típicos feitos para agradar determinado orixá. *Bori* é um ritual da religião tradicional iorubá e consequentemente das suas afrodescendentes, como o candomblé, e principalmente os do candomblé Ketu. É um rito elaborado a quem se propõe a ingressar na religião dos orixás. O *Padê* é uma cerimônia do candomblé e de religiões de origem ou influência afro-brasileira, na qual se oferecem a Exu, antes do início das cerimônias públicas ou privadas, alimentos e bebidas votivas, animais sacrificiais etc., na intenção de que não perturbe os trabalhos com seu lado brincalhão e que agencie a boa vontade dos orixás que serão invocados no culto.

⁸⁵ *Ebó* (do iorubá "*Èbò*", oferta ou oferenda. É uma oferenda das religiões afro-brasileiras dedicada a algum Orixá, podendo ou não envolver o sacrifício animal. *Èbò* deriva do termo também iorubá *egbó*, que significa "raiz". O *Ebó* nada mais é do que uma limpeza espiritual contendo vários tipos de *comida ritual*.

laços e sustentar espiritual e fisicamente os adeptos e visitantes. No terreiro, tudo come, dos deuses ao atabaque. “O próprio terreiro se alimenta da comida que fornece; ele também vive, e se vive, come” (ALMEIDA, A., 2019, p. 17).

A prática culinária nos terreiros é um testemunho vivo da história e dos valores dessas comunidades afrodiaspóricas. É através dela que podemos acessar toda uma cosmologia que engloba o mundo do sagrado, pois a comida é sagrada porque ela não está separada da corporeidade, desse corpo onde a divindade se manifesta; esse corpo que está alimentado por uma comida que é feita coletivamente. Tem-se, nesse espaço, uma relação das práticas ancestrais com a comida, desde uma *cosmopercepção* de mundo, a forma do preparado do alimento que é sempre cercado de histórias e memórias sobre essa diáspora africana forçada. Tudo dentro de um terreiro é marcadamente registro de memória, história e prática cultural coletiva – *filosófica e ancestral*. É essa matriz africana que forjou o pensamento afro-brasileiro e todo esse universo de religiosidade afro-brasileira. Por isso que trilhamos todo esse caminho do terreiro a comida e comida de santo, para constituir essa gira decolonial para um ensino de história antirracista

Pelas trilhar de outras *giras de ensinagem*, no ensino de História no curso de Gastronomia, trago essa *gastronomia ancestral* como referência de uma *ontologia africana* e afro-brasileira, para fazer frente e confrontar à imposição de currículos baseados numa tradição culinária colonialista e eurocêntrica. Portanto, se configura como um importante pretexto para forjar novos contexto de *modo de ensinar* no chão da sala de aula assentando esses saberes da cozinha e comida de terreiro e de santo nas aulas de História e cultura africana, que dialoguem, no sentido da decolonialidade, com esses outros saberes e fazeres culinário a partir dos pratos do terreiro.

Essa apreensão da comida como saberes históricos e ontológicos abre horizonte para caminhar e para pensar o terreiro não apenas como espaço religioso, mas como *espaço-lugar* de saberes, experiências e *pedagogias ancestrais*. É nesse sentido que passo a enveredar pela tessitura e aproximar do *espaço-lugar* da escola, da sala, para negritar o currículo do ensino de História com sabor culinário afro-brasileiro. Do terreiro, da comida à sala de aula na perspectiva da decolonialidade.

4.3 Das possibilidades de Ensino de História Antirracista/ na perspectiva do prato de santo – comida na escola

A escola, desde a sua criação, em suas diferentes facetas religiosa e secular, foi apropriada pela colonialidade, impôs a cultura e o conhecimento de povos dominantes e tornou-se agência, como possibilidade de ação, de subordinação, subalternização e promoção de aniquilamento

cultural dos povos colonizados. A sua atuação, dentro dessa lógica, muitas vezes, significou a destruição de culturas de povos tradicionais e dos saberes oriundos desses povos. Assim a lógica colonial marcou a escola de um caráter violento e hierárquico que inviabilizou conhecimentos e sujeitos-sujeitas, sob o manto da igualdade.

Mas esse processo de deslegitimação de “outros” saberes, para além do europeu, feito pela escola, sofreu/sofre resistências de coletivos que se sentiam excluídos desse processo, requerendo um novo significado à escola, de modo que esta atue como instrumento de luta, resistência-reexistência, e experiências de outras, no qual se processam práticas e *epistemologias libertadoras*. Um dos caminhos mais promissores para alcançar isso, é o de uma *educação de(des)colonizadora*; ou seja, uma educação pautada no reconhecimento e na valorização dos conhecimentos e no modo de ensinar e aprender, por exemplo, do terreiro de religião de matriz africana; pautada em outras cosmogonias, cosmologias e formas temporais não-hegemônicas, com toda sua representatividade.

No contexto educacional, a decolonialidade configura uma possibilidade fundamental para promover uma educação que valorize a diversidade e construa relações de diálogo e colaboração, compreendendo que, as relações de poder, dentro da escola, muitas vezes perpetuam dinâmicas de subalternidade e resistência de alunas e alunos. Há que considerar que, as normas escolares - as relações de poder presentes em sala de aula - são advindas de uma *educação bancária e autoritária*, como bem ressalva Paulo Freire (2020). São oriundas de um passado colonial, que marginalizou seres e saberes.

A educação bancária é um modelo de ensino tradicionalista em que os/as alunos/as são tratados/as como receptores passivos/as de conhecimento, enquanto os/as professores/as são vistos/as como depositantes, que transmitem informações. Nesse modo de ensinar, todos e todas, devem aceitá-las sem questionar ou participar ativamente do processo educacional.

A possibilidade de constituir outros *modos de ensinagem*, a partir da gira decolonial, potencializa um ensino de História subversivo, capaz de confrontar as normas estabelecidas no cenário educacional, as relações de poder presentes no ambiente escolar e suas modelagens, bem como as dinâmicas de *ensinagem e aprendizagem*. Nessa perspectiva, a decolonialidade oferece um horizonte crítico para analisar e transformar as relações desiguais de poder que atravessam tanto a escola quanto a sociedade, questionando as estruturas coloniais ainda persistentes e defendendo uma abordagem educativa mais inclusiva e equitativa.

Integrar uma pedagogia da resistência ao ensino de História possibilita compreender as engrenagens do colonialismo e construir caminhos para desafiar e transformar as colonialidades do poder, do ser e do saber, promovendo um ensino de História antirracista. Isso se torna fundamental porque a exclusão de epistemologias locais produz impactos práticos e simbólicos

profundos, impedindo que conhecimentos vinculados a contextos específicos sejam reconhecidos, valorizados e aplicados de maneira efetiva.

Ao incorporar diferentes formas de conhecimento, ampliam-se as perspectivas de compreensão do mundo e enriquecem-se as possibilidades de enfrentamento de problemas complexos, como as desigualdades sociais e os conflitos culturais. Nesse sentido, a pluralidade epistêmica constitui não apenas uma questão de justiça cognitiva, mas também uma estratégia fundamental para promover inovação, diálogo e relevância em um mundo cada vez mais interconectado.

Sendo a escola, esse espaço-lugar das *práticas pedagógicas*⁸⁶ com foco no ensino e na aprendizagem, esta desempenha um papel fundamental na formação dos/as sujeitos/as, possibilitando a compreensão e a reflexão sobre sua condição humana. Dessa forma, promove a reivindicação de novas possibilidades e fomenta, desde a primeira escolarização, a construção de questionamentos políticos necessários à produção de outros saberes. Para constituir essa escola questionadora, na qual o espaço da sala de aula, em especial no ensino de História, pode assumir esse papel fundante, é preciso, primeiro, apreender a lição de Luiz Rufino (2021), o “*desaprender*”.

Luiz Rufino (2021), ao apresentar o conceito de *desaprender*, não se refere ao esquecimento do conhecimento adquirido previamente, mas à ideia de deslocar e alinhar para novas experiências. Esse processo implica na contestação do monopólio discursivo presente nos currículos escolares, que trazem as marcas das lógicas coloniais. Para Rufino, “a educação não pode estar a serviço do modelo dominante, pois ela, em sua radicalidade, é a força motriz que possibilita enveredarmos e nos mantermos atentos e atuantes nos processos de descolonização” (RUFINO, 2021, p. 9)

Assim, o *espaço-lugar* escolar, em sua multiplicidade e pluralidade, deve se configurar como um espaço aberto a novas possibilidades e outras narrativas, rompendo com a lógica da mera reprodução do conhecimento para se tornar um lugar de questionamento e transformação. Nesse sentido, torna-se um espaço de reorganização epistemológica, permitindo a construção de novos códigos interpretativos, capazes de formular diferentes perguntas e oferecer respostas que ampliem as formas de compreender e experienciar o mundo.

⁸⁶ Conforme Maria Amélia Franco (2015), as práticas pedagógicas se configuram na mediação com o outro, ou com os outros, e é esse outro que oferece às práticas seu espaço de possibilidade. Escreve a autora: “as práticas pedagógicas se configuram na mediação com o outro, ou com os outros, e é esse outro que oferece às práticas seu espaço de possibilidade. Portanto, as práticas podem funcionar como espaço de resistência e também de reverberação de múltiplas dominações. Trata-se de um espaço eivado de contradições. As práticas pedagógicas revelam o outro da relação educativa. O outro pode/deve, muitas vezes, resistir e não entrar no jogo proposto pela prática pedagógica” (FRANCO, 2015, p. 605).

Ao aproximar a sala de aula, em específico do ensino de História, dessas novas epistemologias, o/a professor/a possibilita construir um novo experienciar-horizonte sobre determinados acontecimentos históricos, produções culturais, como, por exemplo, a culinária, trazer para a “cozinha da história” outras fontes e sujeitos e sujeitas bem como outros cardápios, a partir de outras perspectivas epistemológicas.

As discussões sobre a inclusão de grupos historicamente silenciados ganham espaço, tanto no meio acadêmico, quanto nas esferas políticas, impulsionadas pela luta dos movimentos sociais por direitos iguais. Entre esses movimentos, destacam-se os movimentos negro, indígena e feminista, que têm se empenhado na luta contra o racismo estrutural e de busca de oportunidades educacionais.

As reivindicações desses grupos por reparações históricas e sociais foram gradualmente incorporadas à agenda educacional, com o objetivo de construir uma escola e um currículo que, ao mesmo tempo, promovam a diversidade étnico-racial, etnocultural, e enfrentem o racismo dentro e fora do ambiente escolar (GOMES, 2012).

Ao assumir as perspectivas de um estudo, e de ensino, nas trilhas da decolonialidade, intenciono, *a priori*, problematizar a discussão em torno do ensino de História a partir de “novas” epistemologias, guiado pelo *prato de comida de santo*, como bem já referi. A proposta epistêmica, para experienciar outro modo de ensinar história antirracista, é pelas trilhas das epistemologias construídas dentro das religiosidades de matriz africana, tais como o Candomblé, a Umbanda e o Tambor de Mina do Maranhão, tomando a *comida de santo* como mediador cultural, numa perspectiva de ensino que pauta o repensar a sociedade e sua construção histórica.

Nossa aposta é subverter a representação e o imaginário eurocêntrico, colonialista, muito presente no contexto escolar, como um muro que bloqueia a circularidade de outros seres e saberes, sabores, que venham romper com as marcas do colonialismo e da colonialidade. A colonialidade no mundo ocidental moderno, com suas tecnologias de dominação epistêmica, tem negligenciado, marginalizado e silenciado, no contexto do conhecimento, os saberes e sabores da comida, os corpos e as identidades dos povos não europeus, vistos, em grande medida, como sujeitos subalternizados.

É importante ressaltar que esse modelo eurocêntrico no Brasil mantém o seu *modus operandi* apoiado nos discursos e práticas de superioridade eurocêntrica, que validaram e justificaram a violência física contra os corpos dos povos indígenas e dos/as africanos/as, e afro-brasileiros/as, bem como marginalizando as comidas e sabores desses povos, mesmo diante de sua presença no cotidiano alimentar do Brasil.

Esses discursos sustentam a ideia de superioridade brancocêntrica europeia com seu mecanismo de subjugação de povos de descendência não-europeu, além de legitimar a marginalização e exclusão de suas histórias, tradições, saberes e práticas socioculturais, marginalizaram seus pratos de comida – seus sabores. A colonialidade se manteve como uma estrutura de poder, na qual a visão europeia dominante sobre corpos, costumes e sabores – gosto – perdurou, persistindo até os dias atuais, ainda transfigurada em discursos, representações e concepções de mundo, de modelagens – ser, saber e sabor – muitas das quais continuam presentes no espaço educacional, sendo transmitidas por meio de um ensino eurocêntrico. Nos cursos de Gastronomia, os pratos “civilizatórios” vem de uma origem racial única-universal.

A perspectiva decolonial que tem cada vez mais conquistado o espaço de debate sobre os *modos de ensinagem e aprendizagem*, no campo do ensino de História, é fundamental para fazer esse *giro epistêmico* de reflexão e problematização da colonialidade da existência, do conhecimento e do poder no *enegrecer* – o currículo como gesto de insurgência – de outros pressupostos epistêmicos, que, no âmbito dessa tessitura de palavras, nos aproxima dos pressupostos *afrocentrados*.

Esse esforço de inclusão de múltiplas narrativas visa desafiar os conhecimentos universais – as visões unilaterais – e eurocêntricas da história, promovendo uma compreensão mais *pluriversal*, matizada de saber e sabor, tanto do passado-presente brasileiro, quanto global. Dessa forma, enegrecer o ensino significa afirmar que os povos africanos e afro-brasileiros não apenas contribuíram culturalmente, mas também produziram pensamento, ciência, filosofia, estética, história e comidas-pratos em condições de profunda resistência histórica.

Sob a trilha e horizonte da *afrocentricidade*, o ensino de História deixa de ser um exercício de marginalidade para se tornar um processo de recentralização do povo negro afrodiaspórico como sujeitos/as ativos/as de sua própria trajetória. Essa mudança epistemológica não se limita a denunciar as estruturas de opressão; ela desfere um golpe contundente na “anestesia” histórica, despertando a consciência tanto para as dores do passado quanto para o potencial de conquistas e vitórias futuras. Segundo Molefi Kete Asante (2014), esse deslocamento do olhar possibilita uma análise mais profunda das relações humanas, das interações multiculturais e dos fenômenos sociais, permitindo interpretar a realidade a partir de referenciais próprios e emancipatórios.

Ainda, no contexto do ensino de História, aproximamos da perspectiva de Mazama (2009) apresenta a afrocentricidade como um paradigma essencial para confrontar a hegemonia da *supremacia branca*⁸⁷ nos currículos. Nessa trilha, o aprendizado deixa de ser passivo: africanos e

⁸⁷ Para Mazama (2009, p.112) a supremacia branca geralmente é associada a “um processo físico de pura violência, muitas vezes extremamente brutal.” Também estende e expõe outros aspectos da supremacia branca cotidianamente

seus descendentes são posicionados como agentes autoconscientes, que rejeitam definições externas e manipuladoras para assumir o protagonismo de seus próprios destinos através de uma autodefinição assertiva. Assim, o estudo da História da África e afro-brasileira transcende o conteúdo informativo, tornando-se o alicerce de uma educação antirracista capaz de reconstruir subjetividades e fundamentar novas aprendizagens sobre as relações étnico-raciais.

O Ensino da História e Cultura Afro-brasileira e Africana é fundante para compreensão das identidades nacionais, ao conectar diferentes aspectos, como a identificação de locais de memória, a construção de discursos e a atribuição de significados que formam as representações culturais e de religiosidades brasileiras e que colaboram para uma educação que combata o racismo, sobretudo ao racismo e intolerância religiosa.

Trazer esses temas da ERER, para a sala de aula, ganha ainda mais relevância quando os aproximamos do contexto das religiões de matriz africana, que sofreram e sofrem constante ataques de violência, *demonização* de suas práticas bem como um processo contínuo de apagamento e silenciamento ao longo do tempo. Os *espaços-lugares* de manifestação de fé, no caso os terreiros, são diariamente atacados por grupos e lideranças religiosas neopentecostais fundamentalistas neoconservadores. Conforme Lavini Castro (2019)

O conceito sobre a demonização das religiões afro-brasileiras é diferente entre católicos e evangélicos, que seguem a linha neopentecostal, visto que os primeiros não têm uma posição tão fundamentalista em caracterizar as religiões afro-brasileiras como demoníacas e seus discursos não se assentam nisso; já o discurso institucional neopentecostal está assentado principalmente na referência demoníaca à religiosidade afro-brasileira (CASTRO, 2019, p.41).

Diante do crescimento dessas ordens *neopentecostais*⁸⁸ no Brasil, temas como esse se tornaram quase que proibidos no ambiente escolar, visto que são permeados pela cultura de ódio racial, racismo religioso, que renega qualquer contribuição cultural do povo negro na construção identitária do país e na constituição de sua espiritualidade fora do cânone judaico-cristão. Dessa forma, cria-se um quadro educacional que prima pelo extermínio das representações valorativas das *africanidades* e que promove, nos alunos e nas alunas, um total desconhecimento da história e cultura relativos à África – consequentemente da história e cultura afro-brasileira.

invisibilizados e não identificados – processo mental.

⁸⁸ O *neopentecostalismo* caracteriza-se como um fenômeno religioso em expansão contínua, distinguindo-se pela fusão estratégica entre atividades rituais e uma lógica organizacional empresarial. Diferente das vertentes pentecostais tradicionais, marcadas pelo ascetismo e pelo rigor doutrinário, essa vertente utiliza ferramentas da modernidade e o domínio dos meios de comunicação para difundir uma mensagem mais pragmática e terrena. Seu discurso, muitas vezes comparado à "autoajuda", incorpora elementos da psicologia para oferecer acolhimento e soluções imediatas, atraindo indivíduos que buscam uma espiritualidade menos rígida e mais conectada aos desafios da realidade contemporânea (Mariano, Ricardo. Neopentecostais: sociologia do novo pentecostalismo no Brasil. 2 ed. São Paulo: Edições Loyola, 2005).

Petronilha Silva (2005, p. 155), ao definir a *africanidades brasileiras* declara que estas estão diretamente ligadas às raízes da cultura brasileira que têm origem africana. Ou seja, aos *modos de ser, de viver, de organizar suas lutas*, próprios dos negros brasileiros, e de outro lado, às marcas da cultura africana que, independentemente da origem étnica da diáspora de cada brasileiro e brasileira, fazem parte do cotidiano. Segue escrevendo a autora:

As Africanidades Brasileiras vêm sendo elaboradas há quase cinco séculos, na medida em que os africanos escravizados e seus descendentes, ao participar da construção da nação brasileira, vão deixando nos outros grupos étnicos com que convivem suas influências e, ao mesmo tempo, recebem e incorporam as destes. Portanto, estudar as Africanidades Brasileiras significa tomar conhecimento, observar, analisar um jeito peculiar de ver a vida, o mundo, o trabalho, de conviver e de lutar pela dignidade própria, bem como pela de todos descendentes de africanos, mais ainda de todos que a sociedade marginaliza. Significa também conhecer e compreender os trabalhos e criatividade dos africanos e de seus descendentes no Brasil, e de situar tais produções na construção da nação brasileira (SILVA, P., 2005, p. 156).

A história e a cultura afro-brasileira refletem a rica tessitura da diversidade étnica, cultural e religiosa que constitui a identidade brasileira. Diante dessa realidade pluriversa, a escola não pode permanecer alheia a tal configuração; torna-se fundamental que as práticas pedagógicas se orientem pelo reconhecimento e pela valorização dessas múltiplas matrizes culturais, integrando, aos *modos de ensinagem*, as africanidades brasileiras e nossa própria historicidade.

A experiência histórica de africanos, africanas e seus descendentes no Brasil envolveu a afirmação de *territorialidades negras* fundamentais para a produção de (sobre)-vivência cultural. Esses territórios constituíram-se / constituem-se como espaços de gestação e reterritorialização de saberes, fazeres e sabores africanizados, forjados na resistência do cotidiano. Nesse contexto, a cozinha dos terreiros de religiões de matriz africana assume um papel central, configurando-se como o núcleo onde a ancestralidade é preservada, saboreada e atualizada por meio da manipulação sagrada dos alimentos.

O *espaço-lugar do terreiro* consolida-se, portanto, como um *lugar praticado* onde se materializam as cosmologias do Candomblé, da Umbanda e do Tambor de Mina. Essa materialização ocorre por meio de cânticos, idiomas rituais, indumentárias, danças e, primordialmente, pelas comidas oferecidas às divindades (Orixás, Voduns e Inquices). Tais manifestações conectam o espaço do terreiro a uma nação ritualística que herda o legado de diversos grupos étnicos africanos — como Jeje, Nagô, Cabinda, Mina, Ashanti e Angola — que, apesar da violência da diáspora e do tráfico transatlântico, reestabeleceram suas raízes em solo brasileiro — marcaram de africanidades.

Configurado como *espaço-lugar sagrado*, transcende a dimensão estritamente física do Terreiro. Como *lugar praticado*, nesse espaço entrelaça relações afetivas e laços comunitários ou

familiares estruturantes; simultaneamente, constitui-se como *espaço-território*, pois representa uma demarcação simbólica vinculada a vivências e ensinamentos que moldam comportamentos pautados nos valores civilizatórios africanos e afro-brasileiros. Assim, o Terreiro não é apenas um endereço, mas, um centro dinâmico de produção cultural, de saberes e sabores – produção da vida.

No contexto da experiência afro-diaspórica, o terreiro de matriz africana configura-se como um território de resistência, onde se desenvolveram e se preservaram saberes, sabores e fazeres africanizados de diversos grupos étnicos, conforme já referi. Trata-se de um *espaço-lugar* que salvaguardou as tradições trazidas por africanos escravizados, mantendo-as vivas e pulsantes até a contemporaneidade. Ao refletir sobre a natureza profunda do terreiro de candomblé, Muniz Sodré (2002, p. 148) observa que:

Mas o terreiro de candomblé afixava-se como um território étnico-cultural capaz de acolher de modo geral o entrecruzamento dos espaços e dos tempos implicados na socialização do grupo negro. Ali eram guardados conteúdos patrimoniais valiosos (o axé, os princípios cósmicos, a ética dos ancestrais), e também os ensinamentos do xirê – os ritmos e as formas dramáticas que se desdobrariam ludicamente na sociedade abrangente.

Na tessitura dessa escrita, abro essa trilha para constituir um outro horizonte para o ensino de História, entrecruzando com a História e Cultura Afro-brasileira e Africana. Nesse rito pedagógico, tomamos como fonte e objeto os pratos de terreiro, as *comidas de santos*, com vista a valorizar e apreender a africanidade, e ao mesmo tempo promover uma educação antirracista, através de *ensinagem* no ensino de História no curso de Gastronomia. Refletindo e aprofundando sobre o ensino de História através dos Alimentos sagrados das religiões de matriz africana (denominadas comidas de santo ou comidas de terreiro), no Curso Técnico de Gastronomia do Programa Educação de Jovens e Adultos Integrada à Educação Profissional (Ejatec) no Centro de Ensino Médio Liceu Maranhense.

Demarco, aqui, a história do Liceu Maranhense. Trata-se de uma instituição secular, cujas raízes remontam à reorganização do ensino na província do Maranhão, no decorrer do século XIX. Sua criação se deu pelo então presidente da província do Maranhão, Vicente Thomaz de Figueiredo Carvalho, através da Lei nº 17, no dia 24 de julho de 1838. A partir desses primeiros esforços educacionais, se estruturou a instituição que viria a se tornar o principal *locus* de formação da elite maranhense, sendo o berço de grandes nomes nas áreas da literatura, das ciências, da política e das artes.

A fundação do Liceu Maranhense deu-se em um cenário de profunda instabilidade institucional na província, marcado pelas tensões sociais que culminaram na *Revolta da Balaiada* (1838-1841). Conforme aponta Assunção (2015), o Maranhão daquela época possuía uma estrutura social bastante conturbado, com uma população de aproximadamente 215 mil habitantes

onde a expressiva presença de escravizados e homens livres pobres contrastava com a hegemonia da elite agrária. Nesse contexto, a instrução pública secundária era praticamente inexistente, e a Província falhava em prover o acesso ao conhecimento, delegando a educação quase exclusivamente a instituições particulares de caráter confessional ou particular.

Enquanto a aristocracia local enviava seus filhos para se formar na Europa ou nas províncias de Recife, Bahia, os e as oriundas das camadas menos favorecidas eram relegadas ao silenciamento ao acesso educacional. O Liceu surge, portanto, como uma tentativa do poder público provincial de preencher esse vácuo educacional e centralizar a formação da juventude maranhense sob a égide do governo provincial. Contudo, apesar de sua natureza pública, a instituição nasce sob a tensão entre o desejo de modernização pedagógica e a manutenção das barreiras sociais que caracterizavam o período imperial.

Imagem 19: Liceu Maranhense (1949)



Fonte: Minha Velha São Luís (2016).

Já na atualidade, o desenho do Ensino Médio brasileiro é marcado pela implementação da Lei nº 13.415/2017⁸⁹, que estabeleceu o chamado "Novo Ensino Médio", caracterizado pela flexibilização curricular por meio dos itinerários formativos. Nessa nova estrutura, o Ensino Médio Integrado (EMI) deixa de ser apenas uma modalidade de educação profissional para tornar-se um dos eixos estratégicos de escolha do/a estudante, visando a superação do hiato entre o saber acadêmico e a prática produtiva. Dessa forma, a integração deve ser compreendida como a

⁸⁹ Instituiu o "Novo Ensino Médio" no Brasil, alterando a LDB (Lei nº 9.394/1996). A reforma estabeleceu uma carga horária ampliada (mínimo de 3.000 horas em 3 anos), currículo flexível com a BNCC e Itinerários Formativos, além de fomentar o ensino integral e a formação técnica.

indissociabilidade entre ciência, trabalho, tecnologia e cultura, evitando que a formação profissional se reduza a um mero treinamento instrumental.

Sob a égide da Lei nº 13.415/2017 (BRASIL, 2017), o Ensino Médio contemporâneo assume a finalidade primordial de integrar o jovem tanto ao mundo do trabalho quanto ao universo do conhecimento formal, fundamentando-se em princípios estéticos, políticos e éticos. Esta legislação traz a orientação para um modo de fazer pedagógico que prioriza a autonomia e a construção da identidade do (a) estudante, utilizando a interdisciplinaridade e a contextualização não apenas como metodologias, mas como eixos estruturantes do saber. Ao deslocar o foco para o “protagonismo juvenil” e para os projetos de vida, a reforma busca criar um ambiente escolar que dialogue de forma mais direta com as realidades locais e as aspirações individuais.

Nesse contexto, é pertinente presentificar, nessa breve escrita, as ponderações críticas de Kuenzer (2017), quanto a discussão sobre essa nova organização curricular no que tange a superação da histórica dualidade educativa brasileira, que tradicionalmente separava a formação propedêutica (voltada à elite e ao ensino superior) da formação profissional (destinada às classes trabalhadoras). Para a autora, a busca por uma formação humana integral exige que o currículo responda às complexidades da sociedade tecnológica sem reduzir o ensino ao tecnicismo. Portanto, a integração pretendida deve garantir que o acesso à tecnologia e à prática produtiva esteja indissociavelmente vinculado ao domínio científico e à reflexão crítica, permitindo que o estudante compreenda as bases sociais e históricas do mundo do trabalho em que está inserido.

No entanto, a implementação desses desdobramentos exige uma arquitetura pedagógica complexa: o currículo deve articular as competências da Base Nacional Comum Curricular (BNCC) com as exigências técnicas do mercado, sem fragmentar a formação humana integral. Conforme pondera Ramos (2017), o grande desafio da reforma no ensino profissionalizante integrado é garantir que o/a estudante desenvolva não apenas habilidades operacionais, mas também a compreensão crítica das relações sociais de produção. Assim, a reforma projeta um cenário onde a escola deixa de ser um espaço de transmissão passiva para se tornar um ambiente de projetos e trajetórias personalizadas, embora sua eficácia dependa diretamente de investimentos em infraestrutura e na valorização do corpo docente.

É dentro desse cenário que, na atualidade, o Liceu Maranhense vem redesenhando a sua atual configuração como Centro de Ensino em Período Integral (CEPI) — adaptando suas práticas pedagógicas para contemplar os itinerários formativos e as orientações do Ensino Médio Integrado. A proposta curricular da unidade promove uma articulação orgânica entre a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) e as áreas de formação técnica, induzindo o/a estudante a perceber as ciências, as letras e as artes de forma integrada, como instrumentos de intervenção e

transformação da realidade social. Ao pautar as metodologias ativas, vislumbra desenvolver o protagonismo juvenil. Nesse itinerário formativo em construção, a instituição preserva seu legado histórico de excelência, a sua tradição com as demandas contemporâneas por inovação e tecnologia, sem negligenciar o compromisso com a consciência crítica e a análise histórica.

Frente às finalidades do Ensino Médio advindas pela legislação vigente do Novo Ensino Médio, o Liceu Maranhense tem reestruturado suas atividades educativas sob uma perspectiva da educação integrada e integradora. Atualmente, a instituição empenha-se em operacionalizar um currículo que coaduna a formação geral básica com a educação tecnológica-profissional, assegurando que o conhecimento técnico não se sobreponha à dimensão humana e científica. Esse modelo pedagógico busca proporcionar ao/as estudantes a compreensão e a significação das ciências, das letras e das artes, concebendo-as como campos interligados que compõem o processo histórico de transformação da sociedade. Para tanto, a unidade tem tido abertura para as metodologias inovadoras e estratégias didáticas que, ao mesmo tempo em que respondem às exigências do mundo produtivo do tempo presente, sem deixar de fomentar a reflexão crítica do/a estudante diante dos desafios da contemporaneidade.

Ressalto, ainda, que a Educação Profissional Técnica Integrada ao Ensino Médio é uma das formas de habilitação técnica de nível médio, outorgada pela Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, Lei nº 11.892/2008. Tem como prerrogativa a inserção de alunas e alunos egressos do Ensino Fundamental e a formação integrada entre o Ensino Médio regular e a habilitação profissional em nível técnico, tendo por objetivo “proporcionar ao estudante conhecimentos, saberes e competências profissionais necessários ao exercício profissional e da cidadania, com base nos fundamentos científico-tecnológicos, sócio-históricos e culturais” (BRASIL, 2012). É nesse contexto formativo que entra os cursos do programa Educação de Jovens e Adultos Integrado à Educação Profissional (EJATEC).

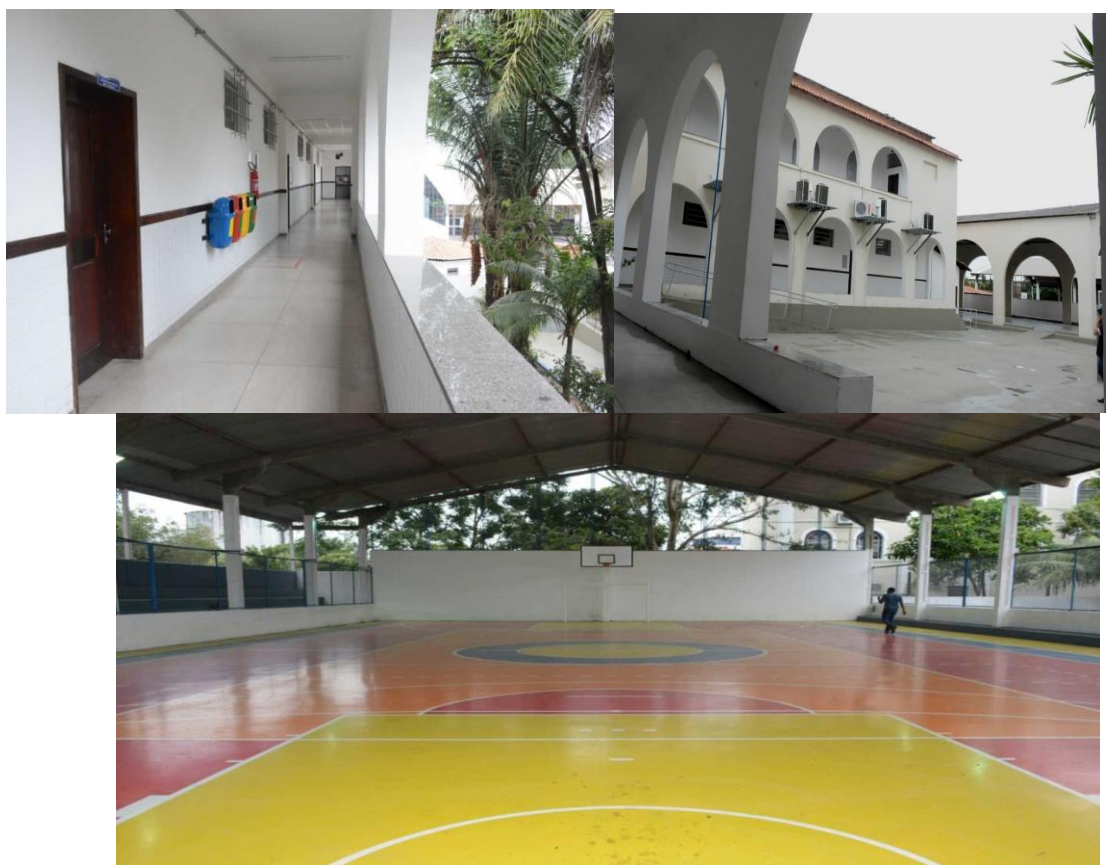
Conforme o PPP, o Liceu oferece Educação Geral em nível de Ensino Médio⁹⁰ nos turnos matutino e vespertino; Educação Jovens e Adultos Regular (EJA)⁹¹ e Educação de Jovens e Adultos Integrada à Educação Profissional (EJATEC) no período noturno. O programa EJATEC no Liceu Maranhense é uma iniciativa formativa de atendimento ao público de jovens e adultos, visando a promover a inserção qualificada de adultos no mercado de trabalho. Ao contrário do ensino regular, ele une a conclusão do Ensino Médio com a formação técnica em um tempo otimizado. Nesse desenho que estão os cursos de Logística, Gestão em Saúde e Gastronomia.

⁹⁰ Reconhecido pela Resolução nº 072/2020 do CEE/MA

⁹¹ Reconhecido pela Resolução nº 225/2021 do CEE/MA

Quanto a infraestrutura do Liceu Maranhense, a escola contém 20 (vinte) salas, funcionando em três turnos, sendo Salas de Professores/as e 2 banheiros. Sala da Secretaria; Sala do Gestor com banheiro; Sala de Gestores Adjuntos; Biblioteca; Laboratórios de Química; Física; Biologia; Matemática; Informática. Além desses, encontra-se Sala de Leitura; sala de arte; sala de reuniões; sala da coordenação pedagógica; duas salas de vídeo; sala de música com banheiro; almoxarifado; 2 dispensas; 2 cantinas; 8 sanitários para estudantes; auditório/teatro com; horta medicinal; sala de recursos especiais com banheiro; sala do grêmio estudantil; sala da rádio escolar; sala de recursos humanos e reprografia; e 2 dependências para serviços gerais. ainda constam 2 banheiros adaptados para estudantes com deficiência; arquivo geral; quadra poliesportiva; quadra descoberta; elevador para cadeirantes; pátio coberto; amplo estacionamento; jardins interno e externo ao pátio e atualmente conta com uma cozinha/ escola para o curso de gastronomia.

Imagem 20 – Reforma do CE Liceu Maranhense



Fonte: O Imparcial (2019).

O Centro de Ensino Médio Liceu Maranhense, situado no centro de São Luís, constitui o campo de imersão desta pesquisa. Reconhecida por sua importância histórica e pela formação de

figuras ilustres da política e das letras, a escola foi selecionada devido à implementação do Curso Técnico em Gastronomia no âmbito do programa EJA. Voltado ao público que busca a conclusão da educação básica no período noturno, o curso foca na qualificação profissional e na inclusão social, preparando os alunos para os desafios do mercado de trabalho. O público atendido pela escola é bastante heterogêneo, sendo, em sua maioria, adultos oriundos da periferia do centro de São Luís, trabalhadores, majoritariamente pretos e pardos.

Canalizar o interesse pelo estudo da comida de santo – comida de terreiro – e ensino de História, adveio da experiência de um projeto de ensino interdisciplinar desenvolvido na escola no ano de 2022, *Projeto Comida Ancestral*, em parceria com professores da área de Gastronomia. Por meio da culinária ancestral africana, desenvolvi uma aula de História que abordava temas como a diáspora africana e suas influências nas religiões de matriz africana. Desde o primeiro contato com o projeto, percebi uma inquietação entre estudantes e professores/as participantes, ao notar que muitos desconheciam os aspectos históricos e culturais por trás dos pratos que foram apresentados.

Cada prato com seus ingredientes carregava/carrega significados profundos, narrativas ligadas à temática étnico-racial, e conexões com o cotidiano e as histórias de vida do povo negro. No entanto, essas riquezas ainda permaneciam invisíveis-silenciadas no ensino do curso de Gastronomia bem como um desconhecimento, de docentes e discentes, sobre as origens étnico-histórica dessas comidas. O projeto tornou-se, então, um espaço de retirada das margens da culinária afro-brasileira, bem como espaço-lugar de valorização, promovendo a compreensão das manifestações culturais africanas e sua importância na formação da identidade histórica e social – na identidade da culinária do Brasil.

No horizonte dessas experiências de ensinagens, com tema *cozinha ancestral*, propomos através de uma abordagem de *educação decolonial* como forma de aproximar desse conhecimento também. Essa proposta buscou uma atuação estratégica de um Ensino de História que desafiasse o monopólio do saber e a predominância da tradição eurocêntrica nos currículos escolares. Nesse caminho da *gira decolonial*, tomamos o curso técnico de Gastronomia para vivenciar essa experiência, de um ensino de história antirracista – descolonizando os pratos-comidas da gastronomia – que é muito influenciado por uma herança europeia que perpetua apagamento dos saberes e gostos/sabores negros e alimenta práticas de racismo.

As práticas antirracistas sugeridas para o Ensino de História no contexto da Educação de Jovens e Adultos (EJA), no Centro de Ensino Médio Liceu Maranhense, são fundamentadas nas competências expressas pela Base Nacional Comum Curricular (BNCC) e estão alinhadas ao

Documento Curricular do Território Maranhense – Ensino Médio⁹², que prioriza as especificidades culturais e históricas do Maranhão. Na apresentação/construção dessa proposta, procuramos aproximar dos objetivos de aprendizagem presentes no Programa de Educação de Jovens e Adultos Integrada à Educação Profissional (EJATEC/MA), ofertado pela Secretaria de Estado da Educação do Maranhão (SEDUC/MA), que induz contemplar temas relacionados ao trabalho, diversidade cultural, conflitos e vida em sociedade, formas de organização social, movimentos sociais, pensamento político e ação de estado, características e transformações das estruturas produtivas, representações espaciais, domínios naturais e relação do ser humano com o ambiente, entre outros.

Proponho um desenho sob as trilhas da diversidade cultural, no qual elencamos os conteúdos, sem a necessidade de sair do currículo, como prevê a Lei 10.639/03 e a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB). de história:

Quadro 1: Proposta de conteúdos a serem trabalhados

CONTEÚDO	OBJETIVO	ESTRATÉGIA
História da escravidão e resistência afro-brasileira	Relacionar a comida de terreiro com a história da escravidão no Brasil, destacando como as práticas alimentares afro-brasileiras, incluindo as comidas de terreiro, são formas de resistência cultural.	Explorar como as comunidades negras, mesmo sob o sistema escravocrata, criaram espaços de resistência, preservando e adaptando suas tradições culinárias, muitas vezes relacionadas às práticas religiosas e espirituais dos terreiros. A comida de terreiro pode ser apresentada como uma forma de manter vivas as tradições africanas, tanto no plano cultural quanto na espiritualidade.
Cultura afro-brasileira e religiosidade	Discutir como as religiões de matriz africana, como o Candomblé, a Umbanda e os terreiros de mina, se relacionam com as práticas alimentares e a importância das comidas sagradas para os povos diaspóricos.	Ensinar aos alunos/as sobre o papel das comidas de terreiro em rituais religiosos, mostrando como essas práticas culinárias são símbolos de resistência, preservação e continuidade da cultura afro-

⁹² O Documento Curricular do Território Maranhense (DCTM) – Ensino Médio (MARANHÃO, 2022b) é o referencial que orienta a implementação do "Novo Ensino Médio" nas escolas públicas e privadas do Maranhão. Ele funciona como uma adaptação da BNCC (Base Nacional Comum Curricular) à realidade local, garantindo que os conteúdos nacionais sejam ensinados com o "sotaque" e a identidade do Estado.

		brasileira. A ligação entre as comidas e os orixás, bem como os tipos de alimentos usados nas oferendas e festas, pode ser abordada. Exemplos como o <i>axé</i> nas comidas de terreiro podem ser utilizados para discutir a ligação entre comida e espiritualidade.
Identidade e valorização cultural	Trabalhar a valorização das culturas afro-brasileiras e as múltiplas identidades culturais no Brasil, utilizando a comida como um símbolo de resistência e de construção de identidade.	Propor uma análise sobre como a comida de terreiro contribui para a construção da identidade afro-brasileira, tanto no contexto religioso quanto social. Pode-se discutir como essas práticas alimentares são essenciais para a preservação da memória histórica e da herança cultural dos povos africanos e seus descendentes no Brasil.
Perspectiva crítica sobre a história e a cultura brasileira	Encorajar os estudantes a questionarem as narrativas históricas dominantes, que muitas vezes excluem ou marginalizam as contribuições afro-brasileiras.	Analisar como o Brasil, ao longo de sua história, tentou apagar ou subestimar as tradições afro-brasileiras, incluindo as alimentares, e discutir a importância de dar voz e visibilidade a essas práticas na atualidade. O trabalho pode incluir a investigação sobre o impacto da desvalorização dessas práticas culturais e como elas são ressignificadas na luta contra o racismo e a intolerância religiosa.
Cozinha ancestral como elemento de resistência cultural	Abordar a cozinha ancestral como um exemplo de resistência e como as tradições alimentares podem ser preservadas e adaptadas, mantendo o vínculo com a ancestralidade.	Trabalhar com os alunos/as a importância da preservação de receitas tradicionais de comidas de terreiro como forma de resistência cultural. Discuta como a transmissão de saberes culinários é uma prática de resistência contra a

		homogeneização cultural promovida pela sociedade colonizadora e como isso está ligado ao fortalecimento da identidade e da comunidade afro-brasileira.
Integração com outras áreas do conhecimento	Promover uma abordagem interdisciplinar com outras áreas do conhecimento, como Geografia, Sociologia e Artes.	Através de parcerias com outras disciplinas, é possível ampliar o entendimento da cozinha ancestral, discutindo a distribuição geográfica dos ingredientes, a influência de diferentes regiões africanas nas receitas brasileiras, a sociologia da alimentação, e a expressão artística através das festas e danças que envolvem a comida de terreiro.
EXEMPLOS DE ATIVIDADES		
Oficina de culinária afro-brasileira	Realizar uma oficina onde os alunos possam aprender a preparar algumas receitas tradicionais de comida de terreiro, entendendo sua importância simbólica e cultural.	
Pesquisas e exposições	Pedir que os alunos pesquisem as origens das comidas de terreiro e a história dos terreiros de sua cidade ou região, criando uma exposição sobre essas tradições.	
Estudo de caso	Analisar a forma como as comidas de terreiro são tratadas na mídia, literatura ou cinema, discutindo estereótipos e a luta por representatividade.	

Essas experiências impulsionaram a realização deste estudo, materializado nesta dissertação, que percorre as trilhas das comidas de santo, do ensino de História e do enfrentamento ao racismo religioso por meio de um modo de ensinar afrocentrado e saborizado pelos ingredientes, temperos e fundamentos sagrados ofertados às divindades e entidades das religiões de matriz africana. Vivenciar o projeto dissertativo *Ancestralidade vai à Mesa*, no contexto do ensino de História no Ensino Médio, constituiu uma rica oportunidade para abordar questões relacionadas à identidade, cultura, ancestralidade e resistência, além de promover a valorização das culturas afro-brasileiras.

Nessa tessitura de escrita, demarcamos algumas das trilhas experienciadas na integração dessa temática ao currículo de História e aos modos de *ensinagem*. Trazer a comida de santo como

proposta para ensinar História significou também reterritorializar o chão da escola como espaço-lugar de problematização das relações entre essa culinária, profundamente carregada de simbologias, os conteúdos curriculares e o cotidiano das pessoas, especialmente porque muitos desses alimentos rituais compõem, igualmente, a mesa cotidiana da culinária maranhense.

Para trazer os pratos de santo para a sala de aula do ensino de História, aproximei-me do Terreiro *Ilê Axé Ogum Sogbô*, terreiro de Mina que segue as tradições da mina *jeje, nagô e cambinda*, recebendo também influências contemporâneas do candomblé *Ketu*. O terreiro tem como Babalorixá fundador Pai Airton Gouveia, filho de santo de Pai Jorge de Itacy, falecido em 2003. Fundado em 1985, o *Ilê Axé Ogum Sogbô* localiza-se na área do Quilombo Urbano⁹³ da Liberdade, em São Luís do Maranhão, bairro tradicional marcado por profundas raízes históricas africanas e afro-brasileiras.

Considerando que a comida de santo – do Terreiro – é atravessada por diálogos, movimentos e relações sociais constituídas tanto na cozinha quanto para além dela, nesta pesquisa tomei a comida como mediadora e trilha de *ensinagem*. Busquei apreender, junto aos meus interlocutores, seus sabores, seu poder aglutinador nos rituais e cerimônias, bem como sua participação na constituição dos espaços-lugares, dos vínculos sagrados e das relações comunitárias do terreiro. Ao pautar os pratos de santo no ensino de História, fui orientado pelas seguintes indagações: como se estabelece a relação entre o preparo desses alimentos e a educação? O que os/as estudantes já sabiam sobre essas comidas? E os/as professores/as? Como inserir os sentidos, simbolismos e sincretismos desses pratos no espaço escolar para ensinar e aprender História? Quais possibilidades emergem para o ensino de História a partir dessas práticas?

Apostei no ensino dos pratos-comidas de santo como possibilidade de construção de um ensino de História antirracista, capaz de redimensionar tanto o papel da educação quanto os sentidos atribuídos à escola em um contexto marcado pela diversidade cultural. Coloquei em relevo o espaço-lugar das ensinagens e problematizei “qual o peso que a escola tem dado ao afetivo na construção de conhecimentos de homens e mulheres negras” (BRASIL, 2006b), especialmente no que se refere aos saberes e fazeres da culinária negra (afro-brasileira), pois compreendo que é no ambiente escolar que devem emergir práticas de *ensinagem* voltadas à desconstrução das ideologias racistas e dos estereótipos sobre os sujeitos negros, sua cultura e, particularmente, sobre as culturas alimentares dos terreiros de matriz africana.

⁹³ O Quilombo Urbano da Liberdade é um bairro popular da cidade de São Luís, no Maranhão, é hoje considerado o maior quilombo urbano do Brasil. Surgido em 1918, na antiga área do matadouro, tem uma população basicamente de afro descendentes vindos da baixada maranhense. Em 2019 teve o título de Quilombo Urbano reconhecido pela Fundação Palmares.

Como já pontuei, por meio da comida acesso dimensões identitárias que extrapolam a esfera biológica. Cozinhar e comer constituem horizontes privilegiados para compreender grupos sociais e suas dinâmicas culturais, uma vez que a alimentação reflete crenças, contextos geográficos, hierarquias sociais e modos de vida. Nesse sentido, os estudos gastronômicos compreendem que comida é cultura. Nesse sentido, Stuart Hall (2016, p. 19-20) afirma que “a cultura não é tanto um conjunto de coisas, mas sim um conjunto de práticas. Basicamente, a cultura diz respeito à produção e ao intercâmbio de sentidos – o ‘compartilhamento de significados’ – entre os membros de um grupo ou sociedade.”

Na mesma direção, Carlos Roberto Antunes dos Santos (2011) diferencia o que seria o ato de alimentar e de comer, “alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações” (SANTOS, C., 2011, p. 108). Ao afirmar que nenhum alimento é neutro, o autor permite compreender a comida, nesta dissertação, como um artefato cultural e espiritual intrínseco à religiosidade afro-brasileira. Tal abordagem torna-se necessária diante das responsabilidades históricas implicadas no tema, inserido em uma historiografia brasileira marcada pelo legado da escravidão e pela lógica da colonialidade.

O movimento da *gira decolonial* atua como uma *fenda epistemológica*, permitindo inserir nas tessituras históricas, narrativas, saberes e fazeres negros que foram sistematicamente marginalizados, com especial destaque para a comida de santo e de terreiro. Esse exercício de *decolonizar* o olhar oportuniza uma reescrita da história sob uma perspectiva crítica, essencial para desvelar como a sociedade contemporânea permanece estruturada pelo racismo — em especial, o racismo religioso, que demoniza e deslegitima as práticas de matriz africana. Ao priorizar o recorte da *História Negra*, emergem apagamentos significativos: silenciamentos impostos não apenas aos corpos, mas à cultura material e imaterial, como a culinária sagrada, que constitui um saber ancestral de resistência e preservação identitária.

Baldiotti e Richartz (2020 *apud* FRANCIO e REGGIORE, 2025), afirmam que o ato de oferecer alimentos às divindades remonta aos primórdios da civilização, assumindo diferentes sentidos: agradecer, pedir auxílio, descarregar energias, purificar ou homenagear. Nessa perspectiva, Lody (2008, p. 26) complementa:

A comida é uma fala preferencial na intermediação entre o homem e o sagrado. Pois a comida representa um ato devocional, cumpre promessas, amplia o sentimento religioso, aproxima o que se idealiza em fé íntima, pessoal, trazendo o mágico, nesse jeito brasileiro de reunir e interpretar santos.

Existe uma simbiose fundamental entre o desenvolvimento das religiões de matriz africana e a cultura alimentar brasileira, uma vez que o sagrado, nestas tradições, se manifesta intensamente através do comensalismo. A comida de santo ultrapassa a função de nutrição biológica para ocupar o posto de artefato ritual de extrema relevância, simbolizando a reciprocidade entre os/as iniciados/as e suas divindades. Ao ser preparada e ofertada, a culinária de terreiro opera como uma tecnologia de resistência cultural que manteve vivos costumes e saberes africanos frente às tentativas de apagamento colonial. Assim, alimentar as divindades é, simultaneamente, alimentar a memória de um povo e fortalecer os laços de solidariedade que sustentam a comunidade religiosa.

As práticas religiosas do candomblé e da umbanda, Tambor de Mina e Terecô, bem como suas comidas sagradas, estão presentes no cotidiano escolar, ainda que de forma implícita e desconhecida pelos frequentadores/as desse ambiente. Muitos dos pratos da culinária maranhense vieram do terreiro. No entanto, tais elementos culinários não são abordados no contexto das relações étnico-raciais na escola ou como parte integrante do ensino da história e cultura africana e afro-brasileira. Constatamos, assim, que essas conexões são amplamente desconhecidas e excluídas da narrativa escolar. Diante desse cenário, surgiu esse horizonte de *ensinagem* fundado nos pratos de santos-terreiro no ensino de história antirracista e de enfrentamento do racismo religioso. Buscando um *modo de saber e ensinar*, a partir de uma nova perspectiva no Ensino de História, cuja contribuições dos terreiros podem oferecer para a construção de uma educação decolonial e antirracista.

Essa outra trilha de *ensinagem* encontra respaldo nas *Orientações e Ações para a Educação das Relações Étnico-Raciais*, documento oficial do Ministério da Educação (BRASIL, 2006b), que propõe a discussão sobre os fatores que explicam a ausência das produções culturais e intelectuais do povo negro no ambiente escolar. A partir dessa perspectiva, é necessário examinar algumas das provocações presentes no referido documento, que buscam ressignificar o papel do negro na educação e na história nacional:

As produções étnico-culturais dos diversos grupos formadores da nação brasileira têm sido incorporadas aos conhecimentos escolares, para que a sociedade respeite o povo negro e lhe confira dignidade? A vida cotidiana, os costumes, as tradições, enfim, a cultura dos (as) educando(as) têm sido usados como suporte para seu aprendizado? Os conhecimentos adquiridos pelas crianças negras em seu grupo histórico/sociocultural estão sendo valorizados no ambiente escolar (BRASIL, 2006b, p. 65)

Sob essa “caminhagem” historiográfica, ensinar História por meio das comidas de terreiro consolidou-se, para mim, como estratégia pedagógica fundamental para a emergência de novas subjetividades e experiências de *ensinagem e aprendizagem*. Esse movimento favorece processos

de (re)construção pautados na justiça e nas reparações históricas, elementos essenciais para a constituição de um repertório educacional inclusivo e antirracista. Ao reconhecer o valor civilizatório dos terreiros, a escola passa a adotar uma concepção de humanidade baseada nas relações comunitárias e no bem-viver coletivo. Em última instância, essa prática pedagógica reafirma o compromisso com uma educação que não apenas informa, mas também restaura identidades e celebra a diversidade como fundamento da formação humana. Passo, a seguir, aos pratos postos à mesa da sala de aula de ensino de História.

4.4 Na mesa do Ensino de História Decolonial- os pratos santos do Centro de Tambor de Mina Ilê Axé Ogum Sogbô - Encruzilhada de Saberes-Sabores

Começo essa seção forrando a mesa com essas palavras tecidas por Alvarenga (2017):

A comida de *axé* é em sua essência o fluxo e a transformação de determinados ingredientes, assim, o interessante é seguir a sua transformação, captando suas etapas e modificações, ao invés de capturar a comida de *axé* em um catálogo de receitas, imóvel e estável. As comidas de *axé*, além dos seus ingredientes, são compostas por cânticos e preces, são produzidas a partir de determinadas técnicas, que são resultado de uma articulação de saberes e de um conhecimento que é passado dos mais velhos aos mais novos. Indo além, a comida de *axé* é composta pela relação entre pessoas, que trabalham na cozinha e movimentam o conhecimento, mas é também, resultado da interação entre os ingredientes na panela e o fogo que os prepara (ALVARENGA, 2017, p. 128-129).

Trazer do interior do terreiro os conhecimentos sobre as comidas de santo constitui uma forma de revelar particularidades desse espaço-lugar sagrado e, ao mesmo tempo, ampliar, na mesa da escola, as compreensões sobre a história e a cultura africana e afro-brasileira. Essa trilha fortalece a educação para as relações étnico-raciais no ensino de História, aproximando a escola das religiões de matriz africana e dos saberes da oralidade que sustentam os vínculos comunitários nos terreiros. É na potência desse *axé* de saberes e sabores que busco fortalecer o diálogo entre o ensino de História, a culinária e a *gira decolonial* afrocentrada.

Na experiência de construir outros *modos de ensinar*, a produção do conhecimento histórico abre múltiplos cenários de partilha e mediação. Entre eles, conforme aponta a Lei nº 10.639/2003, encontra-se o *terreiro e sua comida* — espaços ainda pouco reconhecidos como territórios do saber e como possibilidades de mediação para o ensino de História no ambiente escolar. O terreiro e a comida de santo permanecem frequentemente silenciados no campo educacional, sobretudo porque a gastronomia raramente é compreendida como marcador das diferenças culturais africanas e afro-brasileiras. Tal invisibilização revela a permanência de uma colonialidade dos saberes e dos paladares. Afinal, comer é mais do que alimentar-se; desde os

primórdios, os alimentos e os modos de consumi-los constituem um eixo histórico-cultural fundamental, inseparável da formação histórica e identitária dos povos.

Portanto, o percurso investigativo e a produção escrita dissertativa – “Ancestralidade vai à mesa: ensinando História e cultura afro-brasileira por meio das comidas de terreiro” – fundamentam-se em duas motivações centrais: primeiro, a urgência em combater o racismo religioso, ainda latente no cotidiano escolar; segundo a necessidade de valorizar a contribuição negra no complexo sistema de circularidades que define a culinária brasileira — especificamente a afro-maranhense. Esta gastronomia local, cujas raízes mergulham nos terreiros de matriz africana, expandiu-se e hoje integra o repertório alimentar do Maranhão. Nesse sentido, um curso de Gastronomia inserido em um contexto social majoritariamente negro, como o maranhense, não poderia eximir-se de integrar os saberes e tecnologia ancestral da comida de terreiro em sua proposta pedagógica, ou seja, em seu *modo de ensinar*.

Ao analisar a lógica da gastronomia convencional, é preciso compreender que, antes de um prato ser apresentado como elaborado, sofisticado ou detentor de uma estética identificadora — padrões frequentemente forjados pela lógica da colonialidade gastronômica —, a comida de terreiro já manifesta sua própria sofisticação e beleza por meio de processos complexos de transformação e agenciamento. Diferente da produção meramente técnica, essa transformação é marcada por saberes ancestrais e pela musicalidade dos cânticos que emanam das *Iyabassés*⁹⁴.

As *Iyabassés*, como detentoras do domínio da cozinha sagrada, não apenas manipulam ingredientes, mas articulam conhecimentos profundos e ensinamentos rituais que fundamentam as comidas de santo. Assim, o "fazer" dessas mulheres é, em si, um ato político e espiritual que subverte os padrões coloniais de estética e sabor ao priorizar o axé, a memória coletiva e os ensinamentos das comidas de santos.

Propor um *modo de ensinar* que recupere a culinária cotidiana dos/as estudantes, dialogando historicamente para além do ato biológico de comer, alinha-se às perspectivas de Circe Bittencourt (2008) sobre a relevância da história cotidiana nos currículos escolares. Segundo a autora, tal aproximação “[...] necessária para o ensino por possibilitar a compreensão do entorno do(a) estudante, identificando o passado sempre presente nos vários espaços de convivência — escola, casa, comunidade, trabalho e lazer” (BITTENCOURT, 2008, p.148). Ao trazer essa realidade para a sala de aula, fomenta-se a construção de sentimentos de pertencimento e o fortalecimento da identidade dentro do universo cultural que circunda a alimentação.

⁹⁴ No candomblé, a Yabassé conhece todos os segredos e regras para a escolha, feitura e preparo dos alimentos de cada orixá (FERRETTI, 2025).

Compreendo que tais ações não podem ser ato isolado, devendo estar fundamentadas no envolvimento de todos/as que compõem a escola. Somente assim, através de práticas coletivas, que transcendam a disciplinaridade, será possível promover uma educação antirracista e comprometida com a diversidade racial, visando “desfazer equívocos históricos e culturais sobre negros e indígenas e valorizar a presença destes em diferentes cenários da vida brasileira” (BRASIL, 2006b), uma educação plural-diversa e transformadora comprometida com a *interculturalidade*.

Uma *ensinagem* pautada no compartilhamento de vivências e saberes heterogêneos precisa partir de uma *concepção histórica decolonial*. As trilhas do *giro decolonial* exigem aproximar-se da *interculturalidade crítica*, não apenas valorizando trajetórias silenciadas, mas confrontando ativamente o racismo, o preconceito e o apagamento social, reconhecendo a *pluriversalidade* que alicerça a história e a cultura afro-brasileira.

Nesse sentido, o ensino de História precisa assumir o compromisso de construir "*epistemologias outras*", empenhadas em agendas de crítica ativa ao racismo – especificamente ao racismo religioso –, e ao fundamentalismo eurocêntrico. Alinhar-se ao debate *intercultural* significa considerar as experiências humanas em toda a sua riqueza e diferença; é um movimento urgente que promove reflexões revisionistas acerca da visão epistêmica de mundo que herdamos e reproduzimos.

Por essa razão, propomos trazer à "mesa do ensino de História", no contexto de um curso de Gastronomia, a comida de santo. Utilizar os pratos de terreiro como estratégias de ensino e objeto de estudo permite (re)aprender a partir de novos contextos de troca, lançando mão de instrumentos sensíveis a abordagens teórico-metodológicas contra-hegemônicas. No tocante à educação histórica, a lição fundamental reside na necessidade de um refazimento das escolhas epistêmicas que nos forjam, visto que o modelo eurocêntrico, branco e patriarcal ainda opera para invisibilizar a dinâmica riqueza que os cenários interculturais oferecem.

Seguindo as trilhas dos estudos de Diniz (2014) e Walsh (2005), entendo que uma educação crítica, ao problematizar ideais etnocêntricos e integrar a decolonialidade às práticas pedagógicas, confronta diretamente os processos de subalternização e o esquecimento histórico impostos pela "história dos vencedores". A compreensão das diferenças silenciadas no cotidiano escolar, muitas vezes alvos de discriminação, torna-se viável por meio de propostas pautadas no *diálogo intercultural* como possibilidade analítica e prática.

Pautar esse diálogo implica reconhecer que não somos todos iguais e que, na sociedade brasileira, racismo religioso, exclusão e preconceito caminham lado a lado (CANDAU, 2003). A superação desses silenciamentos exige a escuta de vozes que não têm sido "ouvidas" e abrir-se

para outros sabores-saberes por não estarem "(in)visíveis" nos arranjos curriculares tradicionais — como ocorre com as religiões de matriz africana e suas comidas de santos. Por isso Catherine Walsh (2005b) propõe a *educação intercultural* como uma outra trilha a ser alcançada: um espaço de negociação de conflitos de poder que coloca em diálogo tensionado, os conhecimentos subalternizados e os ocidentais. Segundo a autora, a *interculturalidade* tem a potência para a (re)construção de um pensamento crítico-outro, capaz de gerar resultados sociais mais igualitários.

El concepto de interculturalidad, entonces, es central a la (re)construcción de un pensamiento crítico-outro, un pensamiento crítico desde/de otro modo, precisamente por tres razones principales: primero porque está concebido y pensado desde la experiencia vivida de la colonialidad, es decir, desde el movimiento indígena; segundo, porque refleja un pensamiento no basado en los legados eurocéntricos o de la modernidade, y tercero, porque tiene su origen en el sur, dando así una vuelta a la geopolítica dominante del conocimiento que ha tenido su centro en el norte global (WALSH, 2005b, p. 25).

Para a autora, a interculturalidade crítica constitui-se como um projeto político, social e epistêmico que exige uma práxis pedagógica diferenciada. Tal abordagem utiliza a valorização das diferenças como eixo central para fomentar diálogos simétricos e instituir metodologias de *ensinagem* que rompam com a lógica eurocêntrica das propostas curriculares.

A implementação de uma educação pautada na *interculturalidade* pressupõe uma postura política ativa, capaz de transformar a escola em um território de visibilidade para as heranças africanas. Nesse contexto, o ensino de História encontra, na comida de santo, um potente articulador de sentidos, permitindo que o/a estudante compreenda a resistência negra através da cultura material e do sagrado. Essa prática pedagógica vai ao encontro do fortalecimento das relações étnico-raciais, ao validar currículos que espelham a diversidade do povo brasileiro, garantindo um ambiente de aprendizagem onde o protagonismo negro é constantemente reafirmado. Ao centralizar esses conhecimentos, a educação cumpre seu papel reparador, contribuindo decisivamente para a redução das desigualdades e para o enfrentamento das estruturas coloniais que ainda fragmentam o tecido social.

Nesse contexto do ensino pautado na *interculturalidade crítica das culinárias*, passo a trazer para a mesa desse ensino de História, os pratos, as comidas de santos do *Centro de Tambor de Mina de Mina Ilê Axé Ogum Sogbô*, aproximar sabor da comida de santo com ensino, na formação dos profissionais da Gastronomia, é, também, o esforço para enfrentar as estruturas eurocentradas do sabor e das comidas imposta pela colonialidade presente no ensino da culinária, no qual invisibilizam os saberes negros e deslegitimam os movimentos culturais das comidas fundamentados em uma cosmovisão afrodescendente. Pretendo, com o ensino de História no curso de Gastronomia promover a reeducação do olhar, sobre o sabor – aromas e ingredientes –, da

comida de santo, comida do terreiro nos/as estudantes e professores/as, desconstruindo aprendizados que se apresentam como únicos, universais e hierarquicamente superiores em relação a outros saberes e pratos da culinária, brasileira e afro-maranhense.

Passo, a seguir, à apresentação dessa mesa de pratos e sabores afro-referenciados.

Imagem 21 - A comida de Xangô



As duas iguarias de predileção de Xangô, segundo o candomblé, são o *Beguiri* e o *Amalá*. O *Beguiri* é preparado com quiabo, castanha, amendoim, camarão e carne bovina, regado com azeite de dendê e temperado com pimenta, sal, cebola e cebolinha. Já o *Amalá* é uma espécie de pirão feita com farinha de mandioca e água.

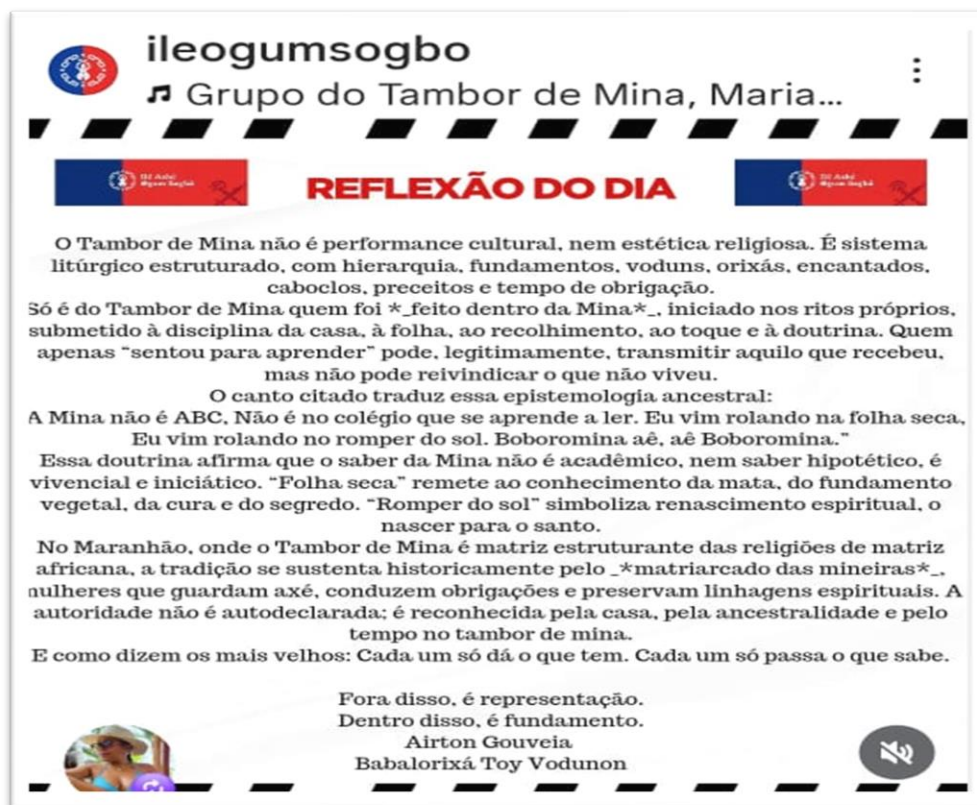
Fonte: Marco Zero Conteúdo (2024).

Como bem ensina o candomblecista e professor de História da Universidade de Pernambuco (UPE), Mário Ribeiro:

No terreiro tudo se come, o chão come, o orixá come, os búzios comem, os atabaques comem, mas eu me refiro a um comer simbólico porque há uma troca energética dos alimentos com a pessoa que está ofertando. Então, você oferta para agradecer, você oferta para pedir, você oferta como uma forma de cura, são vários os significados do alimento no terreiro (RIBEIRO *apud* CARNEIRO, G., 2024, s.p.).

4.4.1 O Terreiro como Encruzilhada de Saberes e Sabores: O Caso do Centro de Tambor de Mina Ilê Axé Ogum Sogbô

Imagem 22 - “Reflexão do Dia” – Babalorixá Toy Vodunon Airton Gouveia



Fonte: *Centro de Tambor de Mina Ilê Axé Ogum Sogbô* (2026).

Tambor de Mina é uma epistemologia ancestral. Sendo assim, o *Centro de Tambor de Mina Ilê Axé Ogum Sogbô* tem assentado essas epistemologias, dentre elas as da comida. Localizado no quilombo Urbano da Liberdade, o *Centro* é uma das inúmeras casas de santo (terreiros) da região. A sua origem vem do Terreiro de Iemanjá na Fé em Deus que remontam as origens/fundamentos na Mina (religião de descendência africana e que se cultua os Voduns, orixás, encantados e caboclos com seus ritos litúrgicos praticado pelos babalorixá e Ialorixá que ali residem, mantendo os legados ancestrais: danças, línguas, cânticos, vestimentas e comidas. Este espaço sagrado tem sua presença na Liberdade desde o ano de sua fundação em 1985.

Este Terreiro já foi objeto de outros estudos etnográficos, como o realizado pelo professor Gerson Carlos Pereira Lindoso (2019), no qual seguiremos as trilhas dessa escrita sobre o *Centro de Tambor de Mina Ilê Axé Ogum Sogbô*. Conhecida como a *Casa da Força de Ogum e Sobô*⁹⁵. Sendo um dos principais espaço sagrado da religião de matriz africana do Quilombo da Liberdade,

⁹⁵ *Ogum* é uma das divindades mais cultuadas nas religiões afro-brasileiras, como a Tambor de Mina, Umbanda e o Candomblé. Ele é um orixá (divindade iorubá) associado à guerra, coragem, ferro, metalurgia, tecnologia e agricultura. *Sobô* (ou *Sobo*) é uma divindade cultuada no Tambor de Mina e Candomblé, principalmente na nação Jeje. Diferente de *Ogum* (orixá do ferro), *Sobô* é um *vodum* (divindade Jeje) associado ao raio, ao trovão e à guerra, mas com forte ligação aos ventos e à justiça. (CARDOSO JÚNIOR, 2001)

em São Luís do Maranhão, oferece uma contribuição singular para a compreensão dos terreiros maranhenses enquanto espaços de saberes e resistência. Considerando o nosso objeto de estudo, a comida de santo, centramos na cozinha ritual e na figura da *Iabassê* apreendendo-as como *espaço-lugar* – a cozinha – e memória viva – a *Iabassê* – dos saberes da comida, dessa ancestralidade africana da culinária, ou seja, da comida sagrada.

Há que reiterar que o *espaço-lugar* do Terreiro ao mesmo tempo em que evidencia a dimensão de liturgia sagrada é marcada pela dimensão política e social, de territórios de coesão comunitária e enfrentamento ao racismo religioso bem como da intolerância religiosa. Essa perspectiva encontra eco nos estudos de Sérgio Ferretti e na filosofia de Luiz Rufino, que compreendem o terreiro de matriz africana como um *espaço-lugar civilizatório afro-brasileiro* de valor inestimável. Mais do que um local de culto, o terreiro é lido como um centro que “radia-forja” a cultura negra, a ética e modos de vida que resistem ao apagamento histórico.

Ao articularmos Lindoso (2019), Ferretti (1985, 1996 e 2009) e Rufino (2019, 2021), percebemos que o terreiro funciona como uma *encruzilhada epistemológica*, onde o saber não se fragmenta: o alimento é, simultaneamente, nutrição, história e divindade. Este ambiente torna-se um local de *(re)existência*, onde o ato de ensinar está profundamente vinculado ao manejo do sagrado e à transmissão oral, fazendo da cozinha e do terreiro um espaço de aprendizagem. Não pode ser salas de aula, pois a doutrina do Tambor de Mina já adverte: “*A Mina, não é ABC. Não é no colégio que se se aprende lê*”. No terreiro é onde se aprende a complexidade da identidade afro-brasileira. Assim, a comida de santo emerge como um currículo vivo, portador de uma memória que a lógica eurocêntrica jamais conseguiu silenciar.

Um território onde o corpo que dança, o alimento que transmuta e a memória que narra se entrelaçam na tarefa vital de ensinar e salvaguardar a ancestralidade. Nessa perspectiva, o terreiro é a escola da vida e do axé, operando uma pedagogia própria que desafia o modo do conhecimento ocidental e reafirma o valor das tecnologias ancestrais na formação da sociedade maranhense e brasileira.

O Centro de Tambor de Mina *Ilê Axé Ogum Sogbô*, fundado em 1985 pelo babalorixá-vodunon (líder espiritual) Pai Airton Gouveia, filho de santo de Pai Jorge de Itacy — herdeiro da linhagem do antigo Terreiro do Egito, ativo desde o final do século XIX — o *Ilê Axé Ogum Sogbô* ocupa uma casa térrea localizada na Rua Nossa Senhora das Graças, nº 62, no bairro da Liberdade, uma das áreas mais emblemáticas da cultura afro-ludovicense.

Imagem 23 - Centro de Tambor de Mina *Ilê Ashé Ogum Sogbô*



Fonte: Fachada do Terreiro *Ilê Ashé Ogum Sogbô*. Foto capturada pelo autor

O Centro de Tambor de Mina *Ilê Ashé Ogum Sogbô* segue a tradição Mina-Jeje-Nagô, conforme Lindoso (2019), acolhe, também, influências da Umbanda, do Candomblé e da encantaria, expressando o sincretismo e o pluralismo característicos das religiões afro-brasileiras no Maranhão (LINDOSO, 2019, p. 22). Seu espaço físico reflete a organização simbólica do culto afro-brasileiro. Possui um salão principal de rituais, onde ocorrem as festas e toques; o peji, altar sagrado destinado às divindades e ancestrais; uma sala de feitura de santo, onde são realizados os processos iniciáticos; e a cozinha de santo, coração do axé, coordenada pela *Iabassê*. Nos fundos, há ainda um pátio comunitário, utilizado para encontros, refeições coletivas e celebrações abertas à vizinhança.

Imagem 24 - Centro de Tambor de Mina *Ilê Ashé Ogum Sogbô*



Fonte: Imagens internas do Terreiro – captura feita pelo autor (2025)

Ainda sobre as trilhas dos escritos de Lindoso (2019, p. 34), o terreiro “cresceu para os fundos”, expandindo-se de forma orgânica e solidária, conforme as necessidades da comunidade, tornando-se um Centro religioso, cultural e social de referência no Quilombo da Liberdade. Durante as festas públicas — especialmente as de Santa Bárbara, *Oxum Ipondá*⁹⁶ e *Sobô* — o Centro de Tambor de Mina se transforma em um verdadeiro território de comunhão, unindo religião, arte e memória. O som dos tambores ecoa pelas ruas do bairro, e a fartura das comidas sagradas reforça os laços comunitários, reatualizando a *pedagogia da dádiva*⁹⁷ e da solidariedade descrita por Ferretti (2011) como base da sociabilidade afro-maranhense.

A liderança de Pai Airton Gouveia é um dos pilares da vitalidade e da longevidade do *Ilê Axé Ogum Sogbô*. Herdeiro das tradições da Casa de Nagô e iniciado por Pai Jorge de Itacy, conforme já referimos, ele conduz o terreiro por mais de quatro décadas com firmeza, serenidade e profundo compromisso com a preservação do axé. Sua trajetória reafirma o papel dos pais e mães de santo como guardiões da memória coletiva, responsáveis por manter vivas as tradições ancestrais diaspóricas por meio da oralidade, da convivência e do exemplo — papel que ecoa a função dos *griôs*⁹⁸ nas culturas africanas.

⁹⁶ *Oxum Ypondá* (ou *Ipondá*) é uma qualidade guerreira de *Oxum*, considerada a mãe de Logun-Edé e esposa de Oxóssi Ibualama. Vive no mato, veste amarelo-ouro com azul-claro, porta um *abebé* (espelho), carrega um leque, espada e *ofá* (arco e flecha). É conhecida por ser altiva, vaidosa, ligada a crianças e por não repetir respostas no jogo de búzios (PRANDI, 2001; VERGER, 2002).

⁹⁷ Na teoria do *paradigma da dádiva*, configura-se como uma trilha pautada no fenômeno da troca de dádiva conforme sistematização feita por Marcel Mauss, no início do século XX. Trata-se de um pensamento que nos impulsiona à reflexão e aos pressupostos da solidariedade e da formação dos vínculos nas sociedades contemporâneas (GODBOUT, 1998). O *paradigma da dádiva* abarca também contribuições relevantes para o campo educativo. Pois, a dádiva se configura como um elemento necessário para o desenvolvimento de experiências formativas apreciadas como fundamentais para o processo de educação. Mauss (2003) descreve a dádiva como um “fato social total”, isto é, comprova como a dádiva se manifesta no conjunto das instituições humanas, sejam elas religiosas, jurídicas, morais ou econômicas. Assim, A dádiva se compõe, portanto, como uma maneira de intercambiar relações em que se fazem presentes atores sociais que compartilham bens a partir de uma regra: liberdade e obrigação de dar, liberdade e obrigação de receber, liberdade e obrigação de retribuir.

⁹⁸ Termo francês utilizado no Ocidente para designar os contadores e músicos profissionais de famílias tradicionais, conhecidos em *mandinga* - refere-se ao grupo linguístico *mande*, grande área da África ocidental que se estende ao interior do Mali, até a costa. Nessa língua o termo é *djélis* (HAMPATÉ BÂ, 2010).

Imagem 25 - Pai Airton Gouveia - Centro de Tambor de Mina Ilê Ashé Ogum Sogbô



Fonte: Pai Airton – captura feita pelo autor

À semelhança dos *griôs* africanos, Pai Airton Gouveia é um mestre da palavra e escuta sagrada: ele ensina ao narrar, orienta ao recordar e educa pela coerência do agir. Suas narrativas sobre os antigos terreiros, linhagens e entidades transcendem a categoria de meras lembranças para se tornarem fundamentos vivos — um processo de *ensinagem e aprendizagem* que pavimenta os caminhos da religiosidade de matriz africana. Esse movimento configura o que Eduardo Oliveira (2012) define como a *Filosofia do Encantamento*, onde o conhecimento não se separa da vida nem do sagrado e tem o reconhecimento da ancestralidade como força motriz da existência.

Ao partilhar esses saberes, Pai Airton Gouveia opera uma "*epistemologia do encantamento*", que ensina que a realidade é tecida pelo invisível, e que o ato de aprender é, antes de tudo, um ato de se *deixar encantar* pela força dos antepassados que habitam cada palavra dita, cada gesto e cada modo de fazer realizado no terreiro. Nesse modo de *ensinagem* pelo encantamento, configura uma forma de conhecer o mundo que devolve a vida-encanto aos processos educativos, conectando o aprendiz à sua própria ancestralidade e transformando o terreiro em um centro de irradiação de saberes descolonizados.

Aproximar o babalorixá de um terreiro de matriz africana, ou seja, como um *griô*, faz jus porque ele carrega e detém os *saberes ancestrais do sagrado*, e as vivências e as experiências no Terreiro de Mina são repassadas pelas tradições orais, pois, segundo Amadou Hampâté Bâ (2010, p. 169), na tradição oral na África "o espiritual, e o material não estão dissociados. Ela é ao mesmo tempo religião, conhecimento, ciência natural". Pai Ayrton Gouveia é uma biblioteca viva do axé, depositário das memórias e dos segredos de uma tradição que sobrevive pela palavra e pela prática.

Conforme os ensinamentos de Tierno Bokar (HAMPÂTÉ BÂ, 2003), o sábio malinês, os anciãos e os *Djélis (griôs)* representam a maior riqueza de uma comunidade, constituindo-se como

elos vitais entre o passado e o presente. Nas sociedades da África Ocidental, centradas na oralidade e na sacralidade da palavra, a transmissão do saber ocorre de geração em geração, permitindo a preservação das sagas, lutas, costumes e complexas redes de parentesco que definem esses povos. Sob essa perspectiva, o passado não é um registro estático, mas uma narrativa viva proferida por quem testemunhou a história. Esses "*arquivos vivos*" detêm o domínio do discurso e a maestria na articulação das palavras e dos sons, operando uma *pedagogia da escuta* que assegura a continuidade dos saberes ancestrais no tempo presente.

Sua liderança no contexto do Quilombo Urbano da Liberdade também se manifesta como ato político de resistência. Ele defende publicamente a legitimidade do sagrado e abre as portas do terreiro para o diálogo intercultural, tornando-se uma voz ativa na esfera pública. Em um contexto de crescente intolerância religiosa, Pai Airton defende publicamente o direito à liberdade de culto e abre o terreiro ao diálogo com universidades, com os grupos culturais e movimentos sociais. Ao transformar o *Ilê Axé Ogum Sogbô* em espaço de acolhimento e formação, ele reafirma o terreiro como território de reexistência negra — lugar onde se ensina a dignidade e se aprende a cultivar o sagrado — a fé como instrumento de emancipação.

Assim, a figura de Pai Airton sintetiza o elo entre o sagrado e o social: é ao mesmo tempo sacerdote, educador e *griô*, cuja palavra e presença mantêm acesa a chama da tradição e da esperança no coração do Quilombo da Liberdade. Sua liderança é o sopro que renova a tradição e é um dos corpos que sustenta os saberes da Mina, da religião do Tambor. Através de seu testemunho, o terreiro reafirma-se como um espaço-lugar da vida, da ancestralidade afro-maranhense onde a encantaria-encantamento pode cruzar o currículo e a liberdade de outros saberes e fazeres, tornando-se ensinamento compartilhado.

4.4.2 O saber-fazer da Iabassê e a pedagogia da comida ritual

Imagem 26 - “O Joio e O Trigo”



Fonte: O Joio e O Trigo (2020).

Lindoso (2019), nas trilhas de sua escrita sobre o Centro de Tambor de Mina *Ilê Axé Ogum Sobô* nos lembra que, mesmo o terreiro sendo chefiado pelo Babalorixá Pai Airton Gouveia, o espaço-lugar da cozinha, do cozinhar a comida de santo, é ocupada pela contra-guia ou Mãe Pequena do terreiro, uma mulher, Aíla Maria (*Gunhusi*), irmã biológica do pai-de-santo. É ela a *Iabassê*, mulher encarregada da cozinha ritual, responsável pelo preparo e pela organização dos alimentos ofertados aos voduns e orixás.

Imagem 27 - Aíla Maria (*Gunhusi*) - contra-guia ou Mãe Pequena do terreiro



Fonte: Mãe Aíla – Foto captura pelo autor

No universo ritual do Tambor de Mina do Maranhão, a figura da Mãe Pequena (ou contra-guia) desempenha um papel fundamental na manutenção da ordem hierárquica e na transmissão dos segredos da ritualística da religião, acumulando funções que a tornam a auxiliar da liderança espiritual. Quando essa função se sobrepõe ao cargo de *Iabassê*, sua relevância atinge o ápice da cultura material e espiritual da religiosidade do tambor de mina, como a guardiã dos saberes e fazeres da cozinha do terreiro, onde o sagrado é "cozinhado" para alimentar tanto a comunidade quanto as entidades.

Conforme as reflexões de Sérgio Ferretti (1996), em suas análises sobre a Casa das Minas e a tradição mina, a cozinha é um espaço de poder feminino e rigor ritual, onde a *Iabassê* gere o tempo, os ingredientes e as palavras sagradas. Nesse contexto, a Mãe Pequena, imbuída da função de *Iabassê*, opera como uma educadora de tradição oral, assegurando que o manejo dos elementos — desde a escolha das ervas, os ingredientes até o sacrifício ritual e a feitura dos pratos de santo — ocorra sob os preceitos da ancestralidade. A ela cabe, portanto, a responsabilidade de ser o elo

entre o saber prático e o axé, transformando o alimento em um veículo de conexão espiritual e resistência cultural, garantindo a continuidade da linhagem e a integridade da família de santo.

Essa função revela-se como prática pedagógica e espiritual, um modo de saber-fazer que une tecnologia ancestral e fé – alimentação do axé. A *Iabassê* é a guardiã da pureza ritual, mediadora entre o mundo visível e o invisível, e sua atuação traduz o modo como o alimento se converte em instrumento de formação nos fundamentos da Mina presentificando as cosmologias afro-brasileira dos encantamentos das religiões de matriz africana.

Nesse horizonte, Sérgio Ferretti (2011) compreende a comida ritual nas festas de Tambor de Mina como símbolo de reciprocidade e memória coletiva, em diálogo com a *teoria da dádiva* de Marcel Mauss (2003). Ao cozinhar, ofertar e partilhar os alimentos sagrados, os terreiros fortalecem vínculos comunitários e atualizam valores civilizatórios africanos, como solidariedade, respeito e coletividade.

De modo convergente, Lindoso (2019) observa que o preparo das comidas ritualísticas, regido por normas e interditos, constitui um sistema de aprendizado corporal e espiritual que preserva a ordem cósmica do terreiro. Seque escrevendo o autor que, a “*injunção alimentar*”, conceito proposto pelo pesquisador, corresponde ao que Ferretti (2011c) descreve como *ensino pela prática*: aprende-se observando, repetindo e servindo — uma *pedagogia do fazer e do sentir* bem como do gosto e do sabor com axé.

Ao descrever a rotina da *Iabassê*, destaco a sua função de transmissora da tradição e do axé. Cada gesto na cozinha, cada mistura de ingredientes e cada oferenda depositada no *peji* configuram um ato pedagógico. A cozinha ritual, nesse sentido, é um “currículo” de saberes da culinária da ancestralidade, onde se perpetuam modos de fazer, valores e cosmologias africanas reinterpretadas no contexto maranhense.

Conforme os escritos de Pinto e Freitas (1972), sobre o terreiro de umbanda, a organização hierárquica dos terreiros reserva às mulheres funções vitais na gestão da culinária sagrada, cujos títulos variam entre *Iabá* e *Iabassê* a depender da matriz civilizatória de cada casa-terreiro. A função de *Iabassê*, amplamente difundida no Tambor de Mina maranhense, designa a guardiã dos segredos do fogo e da panela. Como bem descrevem Pinto e Freitas (1972), a estrutura de um terreiro é complexa e exige a articulação de diversos papéis, sendo a cozinha ritual o coração dessa dinâmica. É neste espaço que a preponderância feminina impera, transformando a cozinha nesse espaço-lugar de resistência cultural e espiritual onde se forja a identidade do povo de santo.

Dentro desta lógica, as cozinhas das *Iabassês* funcionam como territórios de saber onde o cozinhar é um rito de agenciamento de forças. Este matriarcado religioso assume o papel de zelador da comunidade, garantindo que o fluxo de energia entre o mundo espiritual e o material

permaneça em equilíbrio por meio da comensalidade. Como detentoras do domínio sobre o *Axé dos alimentos*, as *Iabassês* compreendem que cada ingrediente processado em suas mãos é portador de uma vitalidade essencial. Assim, muito antes das diretrizes modernas sobre nutrição, as *Iabassês* já operavam sob uma lógica de saúde integral, onde o alimento saudável é aquele preparado com preceito, consciência e a generosidade de quem entende o ato de alimentar como uma contribuição fundamental para a harmonia do cosmo.

Passo a seguir aos pratos de santos servidos nessa mesa do ensino de História, aprendido-apreendido no Centro de Tambor de Mina *Ilê Axé Ogum Sogbô*. Pois há que ressaltar que, conforme argumenta Rufino (2019), vivemos um momento propício para cruzar saberes e reconhecer as epistemologias ancestrais que foram historicamente descredibilizadas e silenciadas no decorrer da história. Nesse contexto, a Comida de Santo emerge como um símbolo de resistência e preservação, capaz de trazer a essa mesa de ensino histórias, memórias e identidades que enfrentaram o apagamento imposto ao longo dos séculos pelo *modus operandi* do colonialismo.

4.4.3 Os pratos na Mesa do Ensino de História: o terreiro como encruzilhada epistêmica e pedagógica no Curso de Gastronomia

Imagem 27 - Cozinha de Santo



Fonte: Peixe frito para Iemanjá – imagem gerada por IA

Antes de degustar as comidas de santos, servida nessa mesa do ensino de História, atentamos às explicações de Pinto e Freitas (1972) sobre:

[...] as comidas de santo são sempre preparadas pela iabá, cozinheira especializada, que conhece as comidas do rito africano e sabe o seu significado preciso [...] as comidas são oferecidas a todos os orixás, conforme o preceito de cada um. Assim, dá-se munguzá a Oxalá; amalá a Xangô e Ogum; amolocô a Oxum; acarajé a Iansã; pipoca a Omulu etc.

Essas comidas, depois de preparadas pela iabá, são servidas da seguinte maneira: arma-se o alá, com os pontos riscados do orixá reverenciado; forra-se o chão com um lençol ou esteira (debaixo do alá). Bota-se um copo d'água no centro do lençol ou esteira, e aos lados os copos das bebidas do orixá a que vai ser oferecida a comida. São acessas as velas. Depois, vem um “samba” da iabá colocando os pratos brancos em volta do lençol ou esteira, com as comidas (PINTO e FREITAS, 1972, p. 61).

A memória da alimentação ancestral de terreiros está simbolizada na cozinha. Por isso, nesse universo religioso de matriz africana, as práticas alimentares desempenham um papel central e são profundamente regidas pelos *Itans* (mitos), conjunto de narrativas mitológicas da tradição africana iorubana. Essas simbologias dos mitos, transmitidos oralmente de geração em geração, orientam tanto os preceitos rituais da comida de santo bem como do seu preparo e cozimentos, assim como os tabus alimentares. Como bem já referimos, o ato de se alimentar no/do terreiro transcende suas funções biológicas e adquire um caráter simbólico e espiritual. Cada prato preparado, qualquer oferenda disposta, todo alimento respeitado ou evitado integra uma energia vital.

Essas práticas alimentares nos terreiros de Candomblé, Umbanda, Tambor de Mina, impregnadas de simbolismo e espiritualidade, fazem da comida um elemento essencial, tanto nos rituais quanto na vida cotidiana das casas de santo (Ribeiro e Souza Júnior, 2018). Luiz Antônio Simas (2019) destaca que essa culinária sagrada ultrapassa os limites dos terreiros, influenciando a formação da cozinha nacional e o cotidiano do povo brasileiro, deixando marcas profundas na identidade cultural do país.

Voltar-se para esses pratos de santos, para alimentar um *modo de ensinagem* da história e cultura africana e afrobrasileira, a história da alimentação, colocando em relevo a valorização identitária e histórica da culinária brasileira, coloca, também, no centro desse ensino a grandiosidade das religiões de matrizes africanas, especialmente a comida de santo, utilizada estratégias educativas para o enfrentamento do racismo e intolerância religiosa. Para uma educação antirracista.

Trazer à mesa dos *modos de ensinagem*, os saberes ancestrais relacionados à cozinha sagrada das religiões de matrizes africanas, para além da prática de ensinar-aprender o preparo das comidas, os significados espirituais, simbólicos e culturais dos pratos bem como as narrativas que envolvem *Itans*, pontos cantados integrando as práticas alimentares dos terreiros às atividades de ensino da História no curso de Gastronomia, reafirma o papel central desses saberes na história e cultura brasileira, fortalece o diálogo intercultural, mas também atua como forma de enfrentamento à colonialidade do saber e do poder nos hábitos alimentares predominantes na realidade brasileira.

Quando falamos de memória, precisamos entender que ela tem uma função importante quando se trata das religiões de matriz africana. No diálogo com o sagrado e na estruturação do saber ancestral, é através da oralidade, que a memória ganha um espaço central na estruturação da religião.

Mariana Rodrigues dos Santos (2024), em seu artigo: “*Quando se alimenta o orixá, também se alimenta seu egbe*”, discute a valorização da alimentação ancestral de terreiros na relação com a nossa alimentação diária. Neste artigo, ela traz a importância da memória oral no terreiro, de como o ato de recordar é um aspecto relevante na construção identitária do candomblé, e de como os ensinamentos são passados pela oralidade, e de como tais ensinamentos estruturam a identidade desse espaço sagrado e de seus filhos e suas filhas de santo.

Continuando, ela acrescenta:

A exemplo desse movimento do aprendizado resultante da memória está o *ajeum* (**comer junto**), é como eu e meus irmãos chamamos a comida dentro do terreiro a partir dos ensinamentos dos mais velhos através da oralidade. O ensinamento passado do mais velho para o mais novo é muito comum nas religiões de matriz africana (SANTOS, M., 2024, p. 6, grifo nosso).

Dessa forma, por meio da escuta, foi possível conhecer os saberes e sabores da cozinha de santo do Centro de Tambor de Mina *Ilê Axé Ogum Sogbô*, partindo dos conhecimentos passados através da oralidade, essas tradições vivas em torno da comida servidas aos orixás e voduns em formas de oferendas.

Essa pedagogia da comida, implícita nas práticas da cozinha do *Ilê Axé Ogum Sogbô*, encontra ressonância com as epistemologias da/na “*pedagogia das encruzilhadas*”, formulada por Luiz Rufino (2019). Para o autor, o terreiro é uma encruzilhada de saberes, espaço em que se cruzam cosmologias, memórias e experiências, desafiando as fronteiras da epistemologia ocidental eurocentrada. A ligação com a *epistemologia da encruzilhada* se dá pelo *Orixá Exu*, o senhor dos caminhos e o que come primeiro.

Imagem 27 - EXU – O Orixá da Comunicação e do Movimento



Fonte: imagem gerada por IA (2025).

Segundo Reginaldo Prandi (2011), as diretrizes fundamentais para o zelo com as divindades — Orixás e Voduns — emanam dos relatos mitológicos, os quais permitem a sistematização do que se pode denominar como um “*cardápio dos orixás-voduns*”. Em sua vasta obra sobre a mitologia iorubá, o autor apresenta mitos que não apenas narram trajetórias históricas, mas detalham minuciosamente a composição de suas oferendas rituais. Dentre essas divindades, Exu (*Eleguá*) destaca-se por possuir uma relação intrínseca e prioritária com a alimentação ritual.

Sendo o princípio dinâmico e o mensageiro entre o mundo humano (*Ayé*) e o espiritual (*Orun*), Exu é o primeiro a ser servido, pois nenhuma comunicação ou troca espiritual ocorre sem que ele seja previamente satisfeito. Suas iguarias, como o *padê* (mistura de farinha de mandioca com dendê ou cachaça), refletem sua natureza ambivalente e sua função essencial de “*comer para poder falar*”, garantindo o equilíbrio e a circulação do axé nas comunidades de terreiro. Escreve Prandi (2001):

Eleguá ganha a primazia nas oferendas

[...] Olofim estava muito doente.
Muitos foram vê-lo, mas não se encontrou o que o curasse.
Por esses tempos, Eleguá comia o que o lixo lhe dava, convivendo com a miséria.
Sabendo da doença de Olofim, Eleguá vestiu um gorro branco, igual aos que usam os babalaôs, e foi visitar o velho rei.
Levou consigo suas ervas e com seu poder curou Olofim.
Olofim ficou agradecido.
Perguntou a Eleguá qual deveria ser a recompensa.
Eleguá que conhecia o que era a miséria, Eleguá que provara do desprezo de todos, pediu-lhe que lhe dessem primazia nas oferendas, que lhe dessem sempre um pouco de tudo o que dessem a qualquer um.

E que o pusessem à entrada da casa.
E para que fosse saudado pelos que saíssem à rua.
Olofim estava grato a Eleguá.
Olofim deu tudo o que Eleguá pediu [...]
(PRANDI, 2001, p.53-54)

Na ritualidade da religião de matriz africana, a prioridade da comida de Exu, no panteão *iorubá*, manifesta-se, primordialmente, na obrigatoriedade de sua precedência em qualquer ato litúrgico no Candomblé, por exemplo. Como princípio dinâmico da vida e da comunicação, ele é o primeiro a receber o sacrifício e a oferenda, garantindo a viabilidade do trânsito entre o plano terreno e o espiritual. O preparo de suas comidas votivas, que utilizam elementos termogênicos e estimulantes como o dendê, a pimenta e a aguardente, é cercado de prescrições rigorosas. Esse rigor justifica-se pela crença de que a comida é o *veículo do axé*; logo, um equívoco no "tempero" ou na manipulação ritual, não é visto apenas como um erro culinário, mas como uma falha no fundamento da comida, capaz de gerar instabilidade na relação entre o fiel e a divindade.

Nesse contexto, a *cozinha do santo* configura-se como um laboratório de saberes ancestrais, onde a precisão no seguir os preceitos da *fazedura* é a regra. O ato de preparar o alimento sagrado exige um estado de concentração e pureza que reflete a importância daquela oferenda como elemento de conexão e devoção com o sagrado. A imperícia ou o descaso no manuseio dos ingredientes são interpretados como quebras de preceitos que podem resultar em sanções espirituais ou no distanciamento da proteção do Orixá. Torna-se fundamental, portanto, que os iniciados dedicados a essa função dominem o *corpus* mitológico da religião, pois é no mito que se encontram as justificativas para as preferências e interdições alimentares de cada divindade, tornando a *culinária de terreiro* uma extensão da própria memória coletiva africana.

O primeiro prato de santo que vem da cozinha do *Ilê Axé Ogum Sobô* para essa mesa do ensino de História é o de Exú – *exu* – o *Padê da abertura dos caminhos*.

Imagem 28 - Padê de Exu



Fonte: Imagem gerada por IA (2025).

Como fazer *Padê* para Exu:

Ingredientes:

500g de farinha de mandioca ou de milho
200ml de azeite de dendê
200g de carne seca desfiada (ou calabresa frita)
1 copo de cachaça (ou a bebida que seu Exu bebe)
Cebola roxa
Pimenta

Modo de preparo:

Aqueça o azeite de dendê e frite a carne seca desfiada ou a calabresa.
Acrescente a farinha e mexa até formar uma farofa úmida.
Finalize com pimenta ou cebola, se desejar.
Coloque o padê em um prato de barro, ou mesmo em uma folha de bananeira.
Por fim, sirva, acompanhado de um copo de cachaça.

Nas tessituras que apresentei anteriormente, expliquei que Exu consolida-se na tradição afro-brasileira como o Senhor das passagens, o dinamizador da comunicação e o regente do movimento. Sua precedência litúrgica, já explicitada, é um fundamento inegociável: ele é o *intervencionista* que estabelece o diálogo entre o *Ayé* (mundo físico) e o *Orun* (mundo espiritual). Sem a sua anuência, o fluxo comunicativo é interrompido, pois Exu atua como o intérprete da palavra sagrada e vibracional entre nós humanos/as e as divindades. No ensino da religiosidade de matriz africana, é vital ressignificar sua figura, distanciando-a das demonizações coloniais que, historicamente, tentaram enquadrar sua ambivalência e astúcia no dualismo maniqueísta europeu do "*bem contra o mal*". Exu é, em essência, o guardião do equilíbrio e o garantidor da circulação do *Axé*, a força vital que sustenta o cosmos.

Já através do alimento consagrado a essa divindade – o *Padê*, uma mistura ritual que amálgama a farinha de mandioca, o azeite de dendê e, em certas variações, o mel ou a cachaça. Esta oferenda não é meramente um prato; é uma síntese cosmológica. Segundo Roger Bastide (1971), o *Padê* representa o ponto de intersecção entre o que nutre o corpo biológico e o que sustenta o corpo espiritual. Sendo o primeiro alimento preparado e ofertado em qualquer ritual (o "*despacho do Padê*"), ele cumpre a função de "abrir os caminhos", limpando as energias negativas e garantindo que a harmonia prevaleça durante a celebração ritualística do terreiro.

Do ponto de vista histórico, a análise do *Padê* oferece uma possibilidade de *ensinagem* histórica sobre a resistência e a *transculturalidade africana* em solo brasileiro. A incorporação da farinha de mandioca — um elemento de matriz indígena — às práticas culinárias de origem iorubana é um testemunho da capacidade de adaptação e ressignificação das populações negras no Brasil. Esse hibridismo demonstra que as tradições africanas no Brasil não foram fósseis estáticos,

mas sistemas vivos que dialogaram com o novo território para preservar sua essência espiritual através de novos suportes materiais. Estudar a comida de Exu é, portanto, estudar a história das alianças interétnicas e das estratégias de sobrevivência cultural que moldaram o Brasil.

Moises de Melo Santana (2011), ao discorrer sobre “*Diversidade Cultural, Educação e Transculturalismo Crítico*”, ressalta que a condição humana deve ser compreendida como um reflexo daquilo que nos constitui ontologicamente. Somos seres dotados da capacidade intrínseca de nos produzirmos de maneira diversa, uma faculdade derivada da complexidade e da riqueza cognitiva que portamos. Essa característica permite ao ser humano habitar o planeta e construir identidades de forma interativa e dinâmica, mesmo em ambientes aparentemente inóspitos ou de difícil subsistência. Essa potencialidade nos situa diante da chamada *diversidade cultural humana* e dos mecanismos pelos quais ela é gerada. É importante notar que os processos de produção de identidades e de marcação das diferenças na sociedade ocorrem em circunstâncias históricas e socioambientais específicas, invariavelmente atravessadas e determinadas por relações de poder. Ele ainda acrescenta:

O transculturalismo crítico, no seu desenho e esboço inicial, concebe a diversidade biossociocultural, como um princípio formativo fundamental, pois expressa tanto a complexidade ecossistêmica quanto a condição ontológica humana, ser uno e diverso, portador de possibilidades e produtor de incompletudes culturais. Assim sendo, o diálogo é elemento central, estruturador. Ele exige abertura e conhecimento crítico sobre o outro. É impossível transitar de forma respeitosa sem abertura para dialogar. As relações temporais entre passado, presente e futuro devem ser repensadas, pois não produzimos linearmente a história (SANTANA, 2011, p.101).

No contexto epistemológico, a figura de Exu serve como uma poderosa metáfora para o processo de *ensinagem e aprendizagem*. Ao ser compreendido como o mediador por excelência, Exu espelha a função do educador, que não deve ser um transmissor estático de informações, mas um facilitador do trânsito entre o conhecimento acadêmico e a realidade do/a aprendiz. Conforme a *Pedagogia das Encruzilhadas* proposta por Luiz Rufino (2019), a encruzilhada é o espaço da “*aprendizagem em movimento*”. Nela, o saber é encarado como um fluxo que não se fixa em verdades absolutas, mas que se transforma no encontro com o outro. Ao trazer Exu para a sala de aula como símbolo da intelectualidade negra, combatemos o racismo epistêmico e oferecemos aos estudantes uma visão de mundo onde a dúvida, o movimento e o diálogo são os motores do conhecimento e abrimos caminho para o enfrentamento do racismo religioso no contexto escolar.

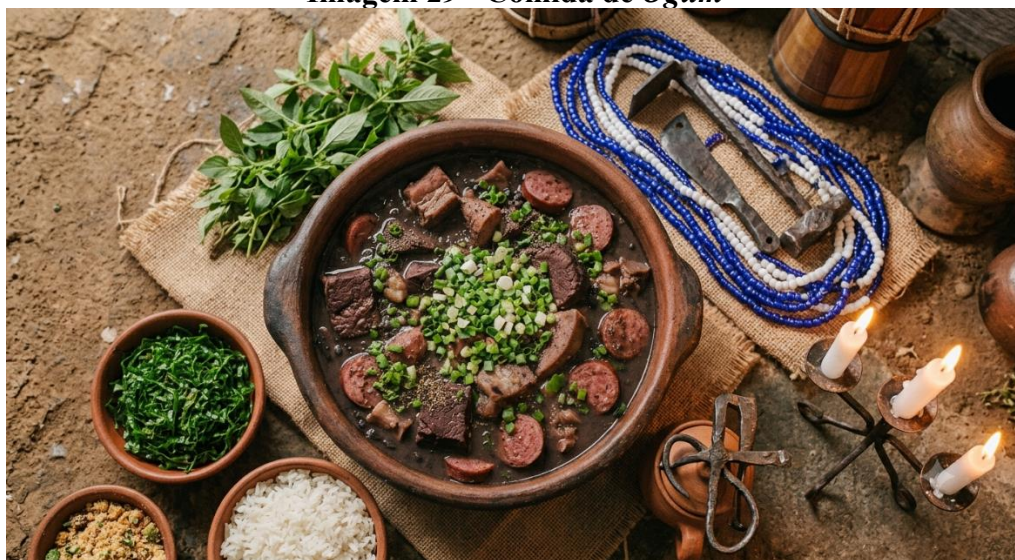
Já considerando o curso de Gastronomia, o estudo do *Padê de Exu* transcende a técnica culinária para se tornar um objeto fundamental de análise histórica e de resistência cultural, permitindo confrontar a hegemonia da gastronomia eurocêntrica através da *decolonialidade alimentar*. Do ponto de vista histórico, o *Padê* exemplifica a agência das populações escravizadas

que, ao chegarem ao Brasil, ressignificaram as suas tradições iorubanas ao incorporar a farinha de mandioca — um elemento de matriz indígena — aos ingredientes ancestrais como o azeite de dendê (*epo pupa*), a pimenta e a cachaça.

Enquanto a gastronomia eurocêntrica se fundamenta em lógicas de refinamento técnico, padronização e separação entre o *ato de comer e o sagrado* — focando-se na estética e no paladar profano —, o *Padê* opera numa lógica de comensalidade ritual, onde o alimento é o veículo do *axé* (força vital) e a sua eficácia depende da precisão litúrgica e do respeito à ancestralidade. Fundamentado na "*Pedagogia das Encruzilhadas*" de Luiz Rufino (2019) e nas análises de Roger Bastide (1971), o ensino desta temática desafia os/as estudantes a reconhecerem que a cozinha brasileira é fruto de uma tecnologia de sobrevivência africana, que soube negociar com o território, provando que o prato de Exu não é apenas uma oferenda, mas uma síntese histórica que questiona o silenciamento de saberes não europeus na formação do *chef* contemporâneo.

O segundo prato a compor esta mesa ritualística de *ensinagem* é dedicado às oferendas do Orixá e Vodum que regem a coroa do Pai Airton Gouveia, liderança espiritual do *Centro de Tambor de Mina Ilê Axé Ogum Sogbô*. Iniciamos as saudações com o prato ofertado ao Orixá nagô Ogum, patrono da casa e senhor dos caminhos, do ferro e da transformação. A *Feijoada de Ogum* apresenta-se aqui não apenas como alimento votivo, mas como um poderoso símbolo histórico do trabalho e da resistência africana e afro-brasileira.

Imagem 29 - Comida de Ogum



Fonte: Imagem gerada por IA (2025)

Como fazer Feijoada para *Ogum*:

Ingredientes:

1 kg de feijão preto
100 g de carne seca
70 g de orelha de porco
70 g de rabo de porco
70 g de pé de porco
100 g de costelinha de porco
50 g de lombo de porco
100 g de paio
150 g de linguiça portuguesa
2 cebolas grandes picadinhas
1 maço de cebolinha verde picadinha
3 folhas de louro
6 dentes de alho
Pimenta do reino a gosto
1 ou 2 laranjas espremidas
Sal se precisar

Modo de preparo:

Deixe a carne seca e as carnes duras de molho na véspera em separado, troque a água da carne algumas vezes. Pode colocar gelo por cima para conservar melhor caso o clima esteja muito quente.
Cozinhe o feijão em 3 litros de água.
Lave as carnes e cozinhe em outra panela.
Quando o feijão estiver quase cozido, junte as carnes, as linguiças e os paios.
Acrescente o suco de laranja.
Doure a cebola e o alho no azeite ou óleo e adicione à feijoada.
Coloque a cebolinha picada, as folhas de louro e a pimenta-do-reino a gosto.
Deixe ferver até apurar por cerca de 20 minutos. Prove e acerte o tempero ou coloque uma pitada de sal se achar necessário.
Sirva na panela de barro, de preferência com os acompanhamentos clássicos, como couve refogada, farofa simples e arroz branco.

No ensino de História, a figura de *Ogum* é fundamental para compreender a tecnologia da metalurgia trazida pelos povos escravizados, que dominavam a forja do ferro muito antes da expansão industrial europeia. Uma tecnologia avançada que foi, também, o motor da economia colonial.

Imagem 30 - Orixá *Ogum*



Fonte: Orixá *Ogum* – Teologia da Umbanda (2025).

A simbologia de *Ogum* está intrinsecamente ligada à construção da infraestrutura do Brasil; ele é a divindade que abre as frentes de trabalho e protege aqueles que lutam pela sobrevivência. A Feijoada, enquanto prato de resistência, remete ao processo de ressignificação alimentar, onde ingredientes considerados 'restos' foram transformados em sustento e símbolo de coletividade nas senzalas e terreiros.

Ogum é a divindade que personifica o ferro, o trabalho e a guerra, atuando como o princípio dinâmico que molda a natureza para transformá-la em cultura. Sob a ótica da historiografia africana, Ele é o senhor da técnica e das ferramentas; sua presença é indispensável para a manutenção do equilíbrio social, pois é ele quem "abre os caminhos" da subsistência e da defesa. No ensino de História, *Ogum* deve ser apresentado como a metáfora da resistência política e intelectual negra, desconstruindo a visão do escravizado apenas como força de trabalho bruta, revelando-o como o detentor do saber da tecnologia ancestral que construiu o Brasil.

No campo da História da Alimentação e da Gastronomia, a feijoada associada a *Ogum* exige uma revisão crítica afrocentrada. Embora o mito popular a descreva apenas como uma "*mistura de sobras da casa-grande*", a historiografia contemporânea aponta como um prato de complexa engenharia social e nutricional. A feijoada de *Ogum* é um símbolo de *resistência decolonial*: os africanos utilizaram ingredientes disponíveis para criar um alimento farto, coletivo e sagrado. No curso de Gastronomia, é fundamental distinguir a "*feijoada comercial*" da "*feijoada de preceito*". Esta última, servida em grandes bacias de barro e panelas de ferro (elemento de *Ogum*), mantém os saberes da ancestralidade sagrada e o fundamento litúrgico, onde o preparo é, em si, um ritual de purificação e fortalecimento do *Axé*.

No contexto específico do Maranhão, no *Ilê Axé Ogum Sogbô*, a feijoada ganha contornos de memória viva em homenagem ao orixá do Pai Ayrton Gouveia. Aqui, a gastronomia maranhense se funde com a ancestralidade da Mina, onde a disciplina e a firmeza do Pai de Santo espelham a própria natureza de *Ogum*. Cada elemento do prato possui uma densidade simbólica: o feijão-preto remete à fertilidade da terra; o fogo simboliza a transformação alquímica do sacrifício em vida; e as carnes representam a força necessária para o combate diário.

Como pontua Ecléa Bosi (2004, p. 408), “a lembrança é o alimento da identidade, e o gesto de lembrar é o de reviver a experiência coletiva que sustenta o presente”, o alimento da identidade. Ao cozinhar para *Ogum*, o terreiro não apenas alimenta os presentes, mas revive a experiência coletiva de um povo que reinventou o mundo através da partilha.

A feijoada de *Ogum* possui uma historicidade marcante, consolidada no início do século XX no *Terreiro Ilê Ogunjá*, por Pai Procópio d’Ogum⁹⁹. O mito de origem deste ritual – nascido de uma advertência da divindade sobre a importância de nunca negar alimento – instituiu a feijoada anual como um dever de hospitalidade e reparação. Um aspecto singular para a antropologia da alimentação é que, no Candomblé e em muitas casas de Mina, a feijoada de *Ogum* é um dos raros rituais culinários executados preferencialmente por homens. Isso reforça a ligação da divindade com a caça, a guerra e a forja, campos historicamente masculinos, transformando a cozinha em um espaço de afirmação da masculinidade sagrada e protetora.

Abrindo o horizonte para a epistemologia, o ensino sobre a comida de *Ogum* permite abordar a Lei 10.639/03 (BRASIL, 2003) de forma interdisciplinar. A feijoada ensina sobre solidariedade e o papel histórico dos/as negros/as na formação da identidade nacional. No currículo de Gastronomia, este prato deve ser estudado como um patrimônio imaterial que desafia os padrões eurocêntricos, validando os saberes dos terreiros como centros de produção de conhecimento científico e cultural. A feijoada de *Ogum* é, portanto, uma “história viva”: um prato que fala de luta e suor, mas que culmina sempre na partilha, na esperança e na vitória sobre as adversidades.

A comida de santo e a dinâmica da cozinha de terreiro materializam a tese de Luiz Rufino (2019), de que as religiões afro-brasileiras são produtoras de saberes encantados, caracterizados pela indissociabilidade entre vida, emoção e corporeidade. No contexto do ensino de História, esses saberes operam como uma contranarrativa à historiografia oficial, pois são circulares, comunitários e inerentemente insurgentes. Conforme Rufino (2019, p. 56) destaca, tais

⁹⁹ O Terreiro *Ilê Ogunjá*, fundado em 1906 por Pai Procópio d’Ogum, localizava-se na região do Baixão, em Salvador (BA), mais precisamente sobre o Vale do Gunokô, espaço ancestral consagrado ao culto de Babá *Igunnukò*. O terreiro tornou-se reconhecido pela tradicional feijoada anual oferecida na festa de *Ogum* e pela resistência cultural e religiosa frente às perseguições sofridas pelos candomblés baianos no período do Estado Novo (FREITAS, 2004; LOPES, 2004).

conhecimentos constituem “formas de conhecimento que resistem à colonialidade porque se manifestam na oralidade, no canto, no toque e no alimento”.

Abrir esse horizonte de *modo de ensinagem*, permite ressignificar o *conceito de patrimônio*, apresentando o terreiro não apenas como espaço religioso, mas como um território educativo e político. Ao analisar o alimento sagrado como um documento histórico vivo, os/as estudantes são provocados a compreender como as comunidades negras preservaram tecnologias ancestrais e as cosmologias africanas e afro-brasileira que o projeto colonial tentou silenciar. Assim, a comida de santo deixa de ser vista apenas como um elemento exótico para ser reconhecida como uma tecnologia de resistência e uma epistemologia do corpo, essencial para o entendimento das tensões e permanências que moldam a identidade brasileira e a cultura negra da Gastronomia.

O terceiro prato apresentado nesta mesa de saberes é dedicado à divindade regente da casa, o *Vodum Sogbô*, patrono do Centro de Tambor de Mina *Ilê Axé Ogum Sogbô*. Na tradição Jeje-Mina, *Sogbô* é a divindade das tempestades, do raio e do fogo transformador, ocupando um lugar central na hierarquia dos Voduns da família de *Hevioso*¹⁰⁰.

Imagem 31 - *Vodum Sogbô*



Fonte: imagem gerada por IA (2025)

Sua oferenda por excelência é o Acarajé, um bolinho de feijão-fradinho frito no azeite de dendê que, no contexto ritual, materializa a força ígnea e a natureza dinâmica desta divindade. No Tambor de Mina, o assentamento de Sogbô não é apenas um marco físico, mas um centro de

¹⁰⁰ Segundo Pai Paulo de Oxalá (2020): “A palavra Hevioso em *fon* significa trovão. Pela cultura *fon*, Hevioso é líder da família do *Mion so* (luz e fogo), e tem como ave sagrada o *Aklasu* (gavião). Ele usa uma *honogò akwèkòn* (coroa de búzios) e manuseia o *sokpe* (um machado sagrado que lança raios acompanhados de trovões que destrói os malfeitores). Evocação: “*Mikpá Vodún Hevioso zontòn!*” (Salve o senhor do fogo e do trovão!).

emanação de *Axé* que conecta a comunidade aos ancestrais da linhagem *Jeje*, preservando a memória das antigas nações africanas que aportaram no Maranhão.

Imagem 32 – Prato de Santo – Acarajé



Fonte: Imagem gerada por IA (2025)

Como fazer Acarajé¹⁰¹ para *Vodun Sogbô*:

Ingredientes

500 g de feijão fradinho (preferencialmente sem casca)
2 cebolas grandes
1 dente de alho grande (opcional)
Sal a gosto
Azeite de dendê para pincelar ou regar (opcional, mas recomendado para o sabor)

Modo de preparo

Demolho do feijão

Se o feijão fradinho ainda estiver com casca, deixe-o de molho em água por, no mínimo, 8 a 12 horas, trocando a água ocasionalmente para facilitar a remoção das cascas. Depois, esfregue os grãos entre as mãos ou utilize um processador com pulsos rápidos para soltá-las. Caso o feijão já esteja sem casca, o demolho pode ser reduzido para cerca de 4 a 6 horas.

Preparo da massa

Escorra o feijão demolido e bata-o com as cebolas, o alho (se desejar) e o sal, acrescentando um pouco de água apenas se necessário, até formar uma massa relativamente lisa e homogênea.

Aeração da massa

Esse é apontado como o passo mais importante para garantir a leveza

¹⁰¹ O acarajé oferecido a *Sogbô* (chamado ritualisticamente de *akará*) é uma comida de preceito e difere totalmente do acarajé comercial vendido nas ruas. Ele deve ser preparado em completo silêncio, respeito e pureza espiritual.

do bolinho. Transfira a massa para uma tigela e bata vigorosamente com uma colher de pau ou batedeira, por aproximadamente 15 a 30 minutos, até que ela fique aerada e adquira consistência leve e volumosa.

Modelagem e assamento

Pré-aqueça o forno a 210 °C. Unte uma forma com um fio de azeite de dendê ou azeite comum. Com o auxílio de duas colheres, modele os bolinhos e disponha-os na forma, deixando espaço entre eles. Pincele ou regue os bolinhos com dendê.

Leve ao forno por cerca de 40 a 45 minutos, ou até que os bolinhos fiquem dourados e firmes. O tempo pode variar conforme o tamanho dos bolinhos.

Sugestão de servir

Servir o acarajé frio ou em temperatura ambiente, acompanhado de recheios tradicionais como: vatapá; caruru; camarão seco; vinagrete (opcionais).

Do ponto de vista do ensino de História, no horizonte do *Vodun Sogbô* e sua relação com o alimento permitem uma trilha de *ensinagem* analítica sobre a *diáspora africana no Maranhão*. Diferente das narrativas que centralizam apenas a *cultura iorubá*, o estudo da divindade *Sogbô* destaca a resistência dos povos de língua *Ewe-Fon* (Jeje) e sua sofisticada organização religiosa em solo maranhense. O Acarajé, enquanto comida ritualística, torna-se um documento histórico vivo que ensina sobre a preservação de tecnologias ancestrais alimentares africanas e afro-brasileira e a ressignificação do fogo como elemento de purificação e justiça social.

Nos caminhos epistemológico, *Sogbô* convida a refletir sobre o conceito e a ética de *justiça*, bem como de justiça divina e o poder de transformação das sociedades. Ao associar o *Vodun* ao ensino de História, promove-se uma *educação decolonial* que reconhece os terreiros como *territórios de ciência, de saberes e memória*, onde o fogo de *Sogbô* aquece e ilumina a luta histórica contra o apagamento cultural da herança africana no Brasil.

No panteão das divindades cultuadas no *Ilê Axé Ogum Sogbô*, o *vodum Sogbô* (ou *Sobô*) ocupa centralidade no fundamento espiritual da casa, sendo o *Vodun* de maior relevância na tradição Jeje-Mina do Maranhão. Como chefe da família de *Hevioso*, *Sogbô* é a personificação da força primordial ligada ao *fogo, raios e tempestades*: o trovão que ressoa a justiça e o relâmpago que ilumina as trevas do desconhecimento. Segundo os estudos de Sérgio Ferretti (1996) sobre o Tambor de Mina, as divindades desta linhagem-família preservam uma conexão profunda com o antigo Reino do Daomé, representando a dimensão espiritual da autoridade. Em diálogo com *Ogum*, *Sogbô* manifesta o equilíbrio entre a força bruta do trabalho e a sofisticação da palavra estratégica, sendo a sabedoria que emana do movimento e do calor.

A comida dessa divindade, o Acarajé traduz-se na alquimia do fogo e ao Ensino de História, como o alimento votivo – consumido como preceito *religioso* e oferecido às divindades –, é a comida de *Sogbô*, cuja preparação e consumo constituem uma poderosa ferramenta para o Ensino de História, uma vez que, historicamente, o acarajé é um documento-prato vivo da diáspora africana e da resistência das mulheres negras. Como destaca Pierre Verger (1981), a etimologia da palavra deriva do iorubá *àkàrà* (bola de fogo) e *je* (comer), traduzindo o ato ritual de "*comer o fogo*" como a assimilação da energia vital que anima o cosmos.

No curso de História, a análise deste prato, abre, também, para discutir a Lei 10.639/03 (BRASIL, 2003), evidenciando como as "Baianas" e as "Mães de Santo" atuaram como agentes econômicas e políticas, garantindo a preservação de tecnologias alimentares ancestrais em espaços de repressão colonial, mas também a relação com a comida de terreiro no contexto do racismo religioso. No Maranhão, a presença do acarajé nos rituais de Mina reafirma a identidade Jeje e sua capacidade de ressignificação cultural dos saberes negros diante da hegemonia gastronômica eurocentrada.

Sob a perspectiva dos saberes e sabores da gastronomia, o *acarajé de Sogbô* representa um modo de fazer, uma obra de tecnologia ancestral-engenharia culinária onde cada ingrediente carrega uma densidade simbólica: a) *feijão-fradinho* -representa a multiplicidade e a fertilidade, é o grão que nos conecta com a energia geradora de vida – a ancestralidade; b) *Cebola*: Elemento de tempero que simboliza forte carga simbólica e energética, amplamente utilizada para proteção, limpeza e manipulação de energias; c) *Azeite de Dendê (Epo Pupa)*: elemento sagrado e indispensável que representa o sangue vegetal, a força vital, o calor da criação e o *Axé* (poder). É usado para ativar a energia de orixás, especialmente os de fogo, como agente transformador que, através da fritura (elemento fogo), confere a cor dourada e o brilho que emulam o relâmpago de Sogbô.

O azeite é o poder vital e energia (*Axé*). Considerado o fogo da vida. O som do óleo quente no momento da imersão da massa é interpretado pela sabedoria dos mais velhos como a própria voz do *Axé* em movimento. Diferente da gastronomia comercial, o acarajé ritual exige o ponto exato da massa para que ele se torne leve e "voador", como as faíscas que precedem o trovão.

No cotidiano do terreiro, o preparo é liderado pela *labassê* (ou a responsável pela cozinha no Tambor de Mina), cujas mãos detêm o conhecimento sobre o tempo das águas e das chamas. Este processo educativo é pautado pelo rigor, pelo silêncio litúrgico e pelo preceito de que o primeiro bolinho deve ser sempre ofertado ao sagrado. Como bem asseverou Roger Bastide (1971), no contexto das religiões de matriz africana, "*cozinhar é orar*". Cada gesto diante do fogão de barro (ou de pedra) é um ato de fé e de transmissão de conhecimento. Ao integrar o estudo do

acarajé de Sogbô ao ensino abre-se horizonte de promoção do *giro decolonial* que reconhece a cozinha de terreiro como um espaço-lugar da ciência – tudo tem uma ciência –, ética e resistência histórica, onde o alimento é o elo final que une o homem, o território e a divindade.

No universo do terreiro, cada divindade tem o seu prato sagrado, mas nesta tessitura dissertativa, me atenho apenas aos que tive acesso, na *caminhagem* pelo Terreiro, em diálogo ali estabelecido. Assim, passo para o quarto e último prato a ser servido nessa mesa de ensino de História: a comida de Iemanjá, que tem o peixe como o alimento do cuidado.

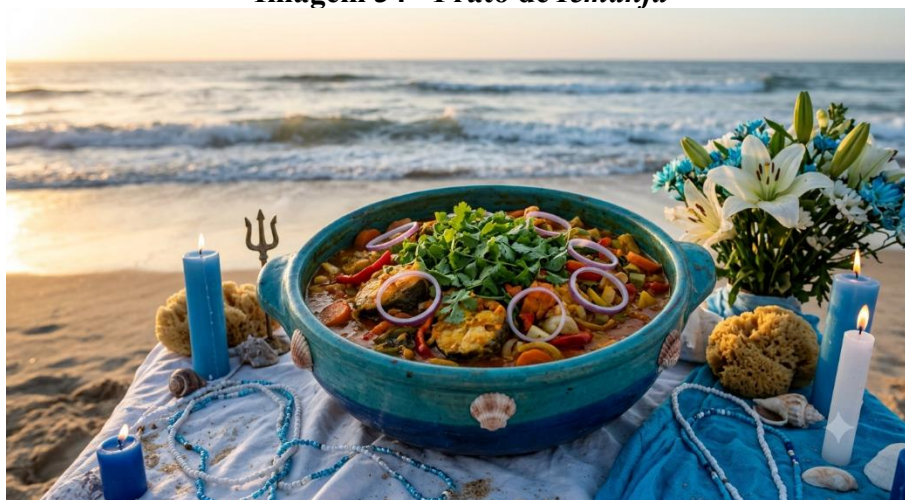
Imagem 33 - *Iemanjá* – Senhora das águas – Rainha do Mar.



Fonte: Imagem gerada por IA (2025).

Essa divindade é a senhora das Águas. Considerada a "*Mãe de todos os Orixás*" no Candomblé de matriz *Ketu*, *Iemanjá* assume, no Tambor de Mina do Maranhão, contornos de uma relação de sofisticação histórica e sincrética, ligando-se às matrizes *Jeje-Nagô* e às *Voduns* que cruzaram na diáspora africana pelo Atlântico.

Imagem 34 - Prato de Iemanjá



Fonte: *Dia de Iemanjá: comida baiana além do dendê* (2018).

Como fazer o Prato para *Iemanjá*:

Peixe Simples para *Iemanjá*: Namorado à *Iemanjá*

Ingredientes:

0,5 xícara de chá de azeite
1 colher de sopa de alho picado
0,5 xícara de chá de cebola em cubos
1 colher de sopa de gengibre picado
1 xícara de chá de alho-poró picado
0,5 colher de sopa de curry
1 colher de sopa de cúrcuma
4 postas de namorado sem pele (350 a 400 g), temperadas com sal e pimenta a gosto
250 ml de suco de laranja
250 ml de água de coco
300 ml de leite de coco
0,75 de cebola
1 cenoura média
1 fatia de pimentão vermelho
0,5 pimenta dedo-de-moça sem sementes
Coentro a gosto
1 cebola roxa cortada em rodelas finas

Modo de preparo do molho:

Em uma panela, coloque o azeite, o alho, o gengibre, o alho-poró, o curry e a cúrcuma, refogando rapidamente. Acrescente o peixe e frite levemente dos dois lados, apenas para selar. Retire o peixe da panela e reserve.

No liquidificador, bata o suco de laranja, a água de coco, o leite de coco, a cenoura, a cebola, o pimentão e a cebola roxa. Em seguida, adicione a pimenta, o coentro e pulse rapidamente.

Despeje o molho batido na panela utilizada para selar o peixe e cozinhe em fogo baixo por cerca de 10 minutos. Acrescente novamente o peixe

ao molho, juntamente com a cebola roxa e o sal. Tampe parcialmente a panela e cozinhe por mais alguns minutos. Apague o fogo e sirva.

Preparo do peixe crocante

Lave as postas de peixe em água corrente, esfregando delicadamente com um pouco de suco de limão, e enxágue novamente. Seque bem o peixe.

Tempere com sal e, se desejar, pimenta-do-reino. Deixe marinar por cerca de 10 a 15 minutos para absorver os sabores.

Empane o peixe na farinha de milho ou de trigo, cobrindo toda a superfície para formar uma casquinha crocante.

Aqueça óleo ou azeite em fogo médio (aproximadamente 170 °C a 180 °C) e frite o peixe até dourar dos dois lados, cerca de 2 a 4 minutos por lado, dependendo da espessura das postas.

Retire o peixe do óleo e coloque sobre papel-toalha para escorrer o excesso de gordura e manter a crocância.

Iemanjá, cujo nome deriva de *Yèyé omo ejá* ("Mãe cujos filhos são peixes"), é uma das divindades mais populares das religiões de matriz africana. Iemanjá (*Yemojá* na Nigéria, *Yemayá* em Cuba ou ainda *Dona Janaína* no Brasil é a orixá dos *ebás*, a divindade da fertilidade. Ela representa o princípio da maternidade, a senhora da fertilidade e a regente das cabeças (*Ori*), simbolizando o equilíbrio psicológico e a harmonia familiar. Na cosmologia iorubá, ela é a água que acolhe, mas também a força imparável do oceano que transforma e gera vida. No panteão afro-brasileiro, ela representa a manutenção das famílias e a sobrevivência das comunidades de terreiro através da ancestralidade feminina.

No Maranhão, a presença de *Iemanjá*¹⁰² no Tambor de Mina revela a complexidade da cultura *Jeje*. Diferente da tradição religiosa iorubana, o Tambor de Mina — com sua forte herança do antigo Reino do Daomé — apresenta *Iemanjá* em diálogo com as *Mami Wata* e as *Tobossas*¹⁰³. Como destaca Sérgio Ferretti (1996), a tradição Mina em São Luís preserva um rigor litúrgico onde as divindades das águas são fundamentais na estruturação dos terreiros, como a Casa das Minas e a Casa de Nagô. *Iemanjá*, aqui, é a guardiã das águas que banham a Ilha de São Luís, conectando a fé local à diáspora africana para esse lado do Atlântico.

A comida de *Iemanjá* é marcada pela brancura, cor que simboliza a paz, a pureza e a criação. Seus pratos são preparados seguindo os preceitos sagrados da casa-terreiro, sobre os

¹⁰² *Yemojá* é *vodun* de origem nagô, senhora do oceano e considerada a mãe dos demais nagô-voduns. Está ligada ao conhecimento e a inteligência, à família e à maternidade (FERRETTI, 1996; FERRETTI, 2009).

¹⁰³ Ou *Tògbosì*, são divindades aquáticas fundamentais em religiões de matriz africana, especialmente no culto Vodun (Jeje) na África Ocidental, com forte presença na diáspora. São divindades daomeanas associadas às águas, frequentemente referidas como "*Naés*" (Mães). Na tradição Jeje, *Mami Wata* (mãezinha da água) é frequentemente tratada como o nome coletivo para as *Naés*, representando as divindades das águas doces e salgadas (Tradições jeje difundidas em comunidades de terreiro e registradas por Hùngbónò Charles, 2011).

saberes-fazer das *Iabassês*, utilizando ingredientes que dialogam com a mansidão das águas. Assim, as oferendas consagradas a *Iemanjá* são constituídas por alimentos que estabelecem uma conexão intrínseca com as origens e o domínio da "Rainha do Mar".

Uma das iguarias mais tradicionais da comida de *Iemanjá* é o *manjar branco* – *feito com leite de coco e amido* –, cuja brancura e textura remetem diretamente ao seu papel arquetípico de mãe, simbolizando a fertilidade e a relação nutriz da amamentação. Além do manjar, o cardápio ritual de *Iemanjá* inclui ingredientes como peixes brancos, camarões, arroz, melão e milho branco – *ebô* (canjica branca, cozida sem sal e temperada com azeite de oliva e mel, é o principal fundamento de paz do orixá) –, geralmente preparados com azeite de oliva (azeite doce), uma vez que a divindade preza pela placidez. Embora o azeite de dendê seja a base de muitos pratos votivos no panteão africano, nas feitura para *Iemanjá*, sua utilização é criteriosamente moderada para não agitar a energia das águas.

A comida ritualística de *Iemanjá*, conforme referimos é o *ebô de milho branco* (ou canjica branca) e o *manjar*, frequentemente acompanhado de peixe assado ou arroz. No campo da História da Alimentação e Gastronomia, esses pratos revelam uma estética do branco e da pureza. Diferente da gastronomia eurocêntrica, que muitas vezes prioriza a apresentação visual para o consumo individual, a gastronomia de terreiro, nesse caso específico para *Iemanjá*, foca na comensalidade coletiva e no preparo com encantamento. O ponto do cozimento do milho e a forma como o peixe é disposto na louça de barro ou porcelana são tecnologias de cuidado que visam a nutrição não apenas do corpo, mas da espiritualidade. A "feitura" dessas comidas exige o silêncio e o cântico sagrado, pois, como afirma Lody (2008), o alimento ritual é um agenciador de *Axé*. A manipulação dos ingredientes é um ato de "*cozinhar o mundo*" para mantê-lo em equilíbrio.

Conforme estudos sobre as quizilas nas religiões de matriz africana, algumas divindades possuem interdições alimentares específicas relacionadas à preservação do equilíbrio do *axé*. No caso de *Iemanjá*, determinadas tradições evitam alimentos como caranguejo, peixes de couro e peixes sem escamas, compreendidos como elementos ritualisticamente incompatíveis com seus fundamentos. Nesse contexto, a comida aproxima o divino do humano e fortalece os vínculos comunitários, tornando o preparo e o consumo dos alimentos práticas atravessadas por respeito, disciplina, fé e ancestralidade (GOIS et al., 2022; LODY, 2004).

Aproximar *Iemanjá* e suas comidas da mesa do ensino de História, no contexto de um curso de Gastronomia, significa não apenas romper com a colonialidade do saber, mas também promover uma gira decolonial voltada ao enfrentamento do racismo religioso. Ao desmistificar a oferenda e deslocá-la do lugar da "superstição", reconhece-se a comida de santo como expressão de *conhecimento-ciência gastronômica ancestral*. Esse movimento contribui para redesenhar os

conteúdos curriculares ao presentificar a valorização da história afro-brasileira e reconhecer a cozinha brasileira como um espaço-lugar forjado também nos terreiros, onde a resistência cultural possibilitou a preservação de ingredientes, saberes e tecnologias alimentares africanas.

Trilhar modos de *ensinagem* por meio dos pratos de santo dos terreiros é percorrer os caminhos da interculturalidade. Conforme Catherine Walsh (2009), isso significa ensinar a partir de conhecimentos historicamente subalternizados, compreendendo-os como possibilidade de reparação histórica e epistemológica. Nesse horizonte, o/a estudante do curso de Gastronomia, ao aprender sobre a comida de *Iemanjá* e sua feitura ritual, também aprende sobre a formação do povo maranhense, a ética do cuidado e o respeito à diversidade religiosa.

Ao aproximar a Orixá do ensino de História, tem-se a abertura da reflexão sobre, por exemplo: a) *travessia atlântica* – a relação entre os povos escravizados e o mar, ressignificando o oceano, de "cemitério" para um espaço de conexão com a ancestralidade e proteção espiritual; b) *lideranças femininas* – refletir sobre o lugar das mulheres negras na preservação da cultura e na manutenção das comunidades de terreiro, onde a cozinha é o centro da articulação de saberes e fazeres da religiosidade brasileira-maranhense; e também a questão do *hibridismo maranhense* – na cultura, religiosidade e comida, pois, no Maranhão, a presença de *Iemanjá* no Tambor de Mina ilustra a complexidade das identidades locais, onde a *cultura Jeje-Fon* e a *Nagô-Iorubá* se entrelaçaram para criar uma resistência cultural única.

Em suma, a comida de *Iemanjá* se constitui como um documento histórico que narra a resiliência das cosmologias africanas. Mesmo diante da violência colonial, essas tradições mantiveram-se vivas através da celebração, da partilha e da sacralidade das águas. Estudar seus pratos em espaços escolares, seja no curso de Gastronomia ou em uma aula de ensino de História, é reconhecer todo esse patrimônio culinário sagrado e afrodiaspórico, bem como a espiritualidade *pluriversal* da população negra brasileira; é reconhecer as detentoras desses saberes ritualístico do alimento da vida e do *Axé*.

No *Ilê Axé Ogum Sogbô*, a Mãe Aila de *Ogum*, é uma das detentoras desses saberes, que a ensina na sua função de *labassê*. Atua como a guardiã dos segredos da cozinha: um espaço sagrado onde o fogo e a água se equilibram para gerar vida. No terreiro, o ato de alimentar é onipresente; nutrem-se pessoas, divindades, lugares e objetos, o que justifica a centralidade da cozinha nas religiões de matriz africana.

A comida de terreiro veio para a mesa da cominada brasileira. Segundo Luís da Câmara Cascudo (2004), os hábitos alimentares brasileiros resultam principalmente da convergência entre as matrizes indígena, africana e portuguesa, responsáveis pela constituição histórica da culinária nacional. No universo do *Axé*, preserva-se a utilização de insumos provenientes de solo africano,

como o quiabo, o inhame, o gergelim e o gengibre. Contudo, devido à deterioração de mantimentos durante a travessia atlântica no tráfico escravista, muitos ingredientes foram substituídos por alimentos nativos do Brasil, como o milho e a mandioca. Essa adaptação conferiu à farinha e aos grãos locais uma presença significativa e sagrada nas oferendas contemporâneas (Lima; Medeiros, 2012).

No Centro de tambor de Mina *Ilê Axé Ogum Sogbô*, o preparo meticuloso das comidas, a partilha das oferendas e o aprendizado silencioso das iniciadas sob a orientação da Iabassê ilustram a dimensão educativa e cosmopolítica do terreiro. Trata-se de um espaço de *travessia* onde o saber transita entre o sagrado e a experiência cotidiana, entre a África mítica e a São Luís urbana. A cozinha ritual, portanto, é escola e *quilombo do saber* – um território de transmissão e reinvenção onde se aprende a coletividade e se reconhece o corpo como portador de memória, história e espiritualidade.

A Iabassê, nesse sentido, é uma *educadora da encruzilhada*: ela traduz a teoria em prática, o mito em gesto e o *Axé* em pedagogia. Seu trabalho concretiza o que Rufino (2019) denomina "*cosmopedagogia do encantamento*", um modo de ensinar que emerge de experiências sensíveis e coletivas, produzindo consciência de pertencimento e resistência. Sob a ótica das ciências humanas e sociais, o alimento transcende a nutrição biológica para assumir significados socioculturais profundos (ALVES, 2019). No terreiro, a oferenda nutre o corpo espiritual, um processo perceptível através da dinâmica de feitura do alimento votivo.

As comidas sagradas de Orixás e *Voduns* desempenham papel fundamental tanto na prática religiosa quanto no patrimônio cultural alimentar. A cozinha de terreiro é organizada seguindo critérios rigorosos para o preparo dos cardápios divinos. Cada casa de *Axé* possui suas particularidades. É comum a presença do fogão a lenha, do fogão de pedra, e de utensílios específicos dispostos em bancas rituais. Estudar essas tradições permite compreender as ressignificações e adaptações das culturas africanas no Brasil, onde a comida não é apenas subsistência, mas uma simbologia viva do sistema de de saber e crenças afrodiaspóricas (LODY, 2004).

A religião ensina que a nutrição espiritual exige cuidado, tem fundamento-encantamento, respeito a tabus alimentares (*quizilas*) e preparos rituais específicos. Como aponta Lody (2004, p. 30), "Comer equivale a viver, a manter, a ter, preservar, a iniciar, a comunicar, a reforçar memórias individuais e coletivas". Através da transmissão oral e da prática tradicional, preserva-se o conhecimento dos panteões divinos e das dinâmicas sociais comunitárias.

No plano social e político, o Centro de Tambor de Mina *Ilê Axé Ogum Sogbô* encarna as teses de Ferretti (2011) e Rufino (2019) sobre o papel comunitário dos terreiros. Ferretti (2011c)

afirma que a fartura nas festas de Mina ultrapassa a expressão religiosa: é uma afirmação da dignidade negra e uma celebração da vida coletiva. No mesmo sentido, Lindoso (2019) descreve festividades como as de Santa Bárbara, *Oxum Iapondá* e *Sogbô* como momentos de redistribuição da abundância, nos quais o alimento ofertado retorna à comunidade em forma de solidariedade.

Essa prática atualiza o "*espírito da dádiva*" (MAUSS, 1974), reatualizando o vínculo entre o sagrado e o humano. Para Rufino (2019), esse gesto é uma *insurgência pedagógica*, pois ensina a resistir à lógica colonial da escassez. Assim, no Quilombo da Liberdade, a cozinha de terreiro transforma-se em território religioso político de onde a fartura é um gesto de afirmação identitária. O terreiro não apenas preserva tradições, mas educa para a autonomia e para a resistência. Sendo o campo do ensino de História um espaço de fronteira, torna-se possível articular contribuições provenientes dos terreiros de religiões de matriz africana e de seus saberes ancestrais. Foi essa compreensão que me impulsionou a forrar a mesa do ensino de História com os pratos do terreiro.

Nesta escrita, trilhei a abertura de horizontes para experienciar um modo de ensinagem de História no curso de Gastronomia, situado na fronteira entre os saberes docentes marcados pela tradição gastronômica eurocêntrica e os saberes das comidas sagradas dos terreiros. Trata-se de saberes heterogêneos e plurais, constituídos no caldo-sabor cultural em que foram historicamente gestados.

No espaço escolar transborda diversidade; ele se configura como uma grande mesa onde circulam vozes dissonantes e convergentes, em permanente disputa pela legitimação de padrões e modelos que se materializam na construção curricular. Contudo, é também nesse espaço que se pode “virar a mesa”, forrando-a com panos – *os panos da costa*¹⁰⁴ – e com os pratos dos terreiros — expressões culturais frequentemente silenciadas no cotidiano escolar por processos de preconceito, discriminação, racismo e intolerância religiosa.

Esse enfrentamento torna-se possível por meio de mesas de ensino pautadas no diálogo intercultural como possibilidade analítica e prática, reconhecendo que não somos todos iguais. Assim, como os próprios pratos de comida, os saberes e as experiências não são *uni(un)versais*, mas *pluriversais*.

¹⁰⁴ O *Pano da Costa*, tradicionalmente, faz parte do vestuário das africanas, que é usado enrolado ao corpo, sendo um costume em diversas regiões africanas como: Costa do Marfim, Gana, Nigéria, Congo, Benin e Senegal.

Imagem 35 – Pano da Costa



Fonte: Orixá Chic. Pano da Costa modelo de Iansã Richelieu. [S.l.], [s.d.].

Passamos à seção conclusiva deste trabalho, dedicada à apresentação do produto onde as discussões anteriores ganham forma. O *Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro* constituem-se como um material metodológico pautado em sequências de ensinagens que buscam integrar memória e espiritualidade. Ao transformar as práticas culinárias dos terreiros em ferramentas didáticas, propomos um recurso que estimula a reflexão histórica sobre as intersecções entre alimentação sagrada, ancestralidade e o processo de ensino-aprendizagem.

5. “KITABU CULINÁRIO AFRO-BRASILEIRO: SABERES, SABORES E HISTÓRIA NO TERREIRO”: PERSPECTIVAS DECOLONIAIS NO ENSINO DE HISTÓRIA E NAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS

“Cada alimento diz um pouco sobre os deuses; as associações aos símbolos tangem tanto à matéria-prima quanto à aparência, ao preparo, ao sabor, às sensações”.

(ANNARE ALMEIDA, 2019)

5.1 Fundamentos Teóricos e Metodológicos do Produto Educacional

O produto educacional “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” nasce do diálogo entre a Didática da História e as perspectivas decoloniais da Educação. Sua concepção parte da compreensão de que o ensino de História, ao formar *consciências críticas* e identidades sociais, precisa contemplar o universo simbólico, espiritual e cultural das populações

afrodescendentes, rompendo com a visão racionalista e eurocêntrica que estruturou a historiografia escolar.

A Didática da História, conforme formulada por Jörn Rüsen (2012; 2015), propõe que o ensino histórico deve promover a formação da *consciência histórica*, isto é, a capacidade de relacionar o passado com o presente para orientar a ação no futuro. Tal consciência não se restringe a um aprendizado cognitivo: ela envolve dimensões morais, estéticas e culturais, pois o conhecimento histórico é, antes de tudo, um modo de interpretar o tempo vivido. Nessa perspectiva, ensinar História significa oferecer aos/as estudantes a oportunidade de compreender a si mesmos/as como sujeitos/as históricos/as e de interpretar a realidade a partir de múltiplas experiências temporais.

Essa concepção é complementada por Circe Maria Bittencourt (2008), para quem a Didática da História deve articular teoria, método e prática pedagógica, permitindo que o/a estudante desenvolva *raciocínio crítico*, *empatia histórica* e *consciência social*. O ensino de História, assim, deve ultrapassar a memorização de fatos e datas, favorecendo a construção de significados, a leitura de diferentes fontes e a problematização da realidade.

No entanto, a prática escolar ainda reproduz, em grande parte, uma matriz eurocêntrica de produção do conhecimento histórico, sustentada por uma lógica linear, racionalista e monocultural. Essa estrutura, herdada da modernidade ocidental, desconsidera outras formas de produzir, viver e ensinar a História. Como aponta Nilma Lino Gomes (2012), a escola se tornou um espaço de disputa simbólica, onde as narrativas hegemônicas invisibilizam os/as sujeitos/as negros/as e indígenas. A superação desse quadro requer uma reconfiguração epistemológica do ensino, incorporando saberes outros, como os produzidos nos terreiros, nas comunidades quilombolas e nas experiências culturais afro-brasileiras, bem como os saberes advindo da culinária negra.

É nesse horizonte que se insere o “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*”. O projeto propõe um deslocamento metodológico e epistêmico, ao reconhecer a comida e a religiosidade afro-brasileira como fontes históricas e instrumentos pedagógicos. O alimento ritual e o saber culinário dos terreiros expressam valores civilizatórios africanos e revelam modos próprios de organização social, espiritual e simbólica. Como observa Muniz Sodré (2019), o terreiro constitui uma forma social negro-brasileira, orientada por princípios de reciprocidade, ancestralidade e oralidade, que desafia a racionalidade ocidental e introduz novas possibilidades de compreensão da experiência humana.

Nesse sentido, o “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” articula fundamentos da Didática da História à educação decolonial. A perspectiva decolonial, representada por autores como Luiz Rufino (2021), Boaventura de Sousa Santos (2018)

e Bell Hooks (2013), propõe a valorização das epistemologias subalternizadas e das racionalidades sensíveis. Ensinar, nesse contexto, é um ato de libertação e de reencantamento. Para Hooks (2013), o ensino é uma *prática da liberdade* que deve mobilizar mente, corpo e espírito. Para Rufino (2021), educar é um ato de *encantamento* que restabelece o vínculo entre saber e vida. Ambas as concepções convergem com a de Rüsen (2012, 2015), ao reconhecer que o ensino histórico não é neutro, mas orientado por valores e experiências humanas concretas.

Do ponto de vista metodológico, o “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” foi desenvolvido com base na etnopesquisa-formação (MACEDO, 2010), que compreende a produção do conhecimento como processo coletivo e reflexivo, construído a partir da escuta e da convivência. A pesquisa de campo envolveu atividades no Liceu Maranhense e no Terreiro de Mina *Ilê Axé Ogum Sogbô* –, integrando professores/as, estudantes e lideranças religiosas. As oficinas e rodas de conversa foram planejadas para promover o diálogo entre a História acadêmica e as práticas culturais afro-brasileiras, destacando a comida como eixo articulador da memória, da identidade e da aprendizagem.

A proposta pedagógica se fundamenta na pedagogia freiriana da problematização e da dialogicidade (FREIRE, 1996). Assim como Paulo Freire (2020, p. 95) defende que “ninguém educa ninguém, ninguém educa a si mesmo: os homens [e as mulheres] se educam entre si, mediatizados pelo mundo”, o “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” entende que o ensino de História se realiza na interação entre sujeitos/as e experiências. O/A professor/a, nessa perspectiva, é mediador/a de culturas e de tempos; o/a aluno/a, sujeito/a ativo/a da construção do conhecimento.

Essa concepção dialoga com a pedagogia multicultural defendida por James Banks (2004) e Maria do Carmo Vieira da Silva (2015), segundo os quais a escola deve promover o respeito às diferenças e a equidade epistemológica. A educação multicultural não se limita à inserção de novos conteúdos, mas implica a transformação das estruturas de ensino e das relações de poder no interior da escola. No caso brasileiro, essa transformação é orientada pela Lei nº 10.639/2003 (BRASIL, 2003), que torna obrigatório o ensino da História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Contudo, sua efetivação depende da formação docente e do reconhecimento das *epistemologias afro-brasileiras* como parte integrante do conhecimento histórico.

Ao reconhecer a *comida de santo* como prática social, histórica e pedagógica, o “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” amplia o conceito de fonte histórica e propõe um novo olhar sobre a produção do conhecimento. Conforme Fábio Libório Rocha (2022), a comida de santo constitui um “monumento nacional” da cultura afro-brasileira, pois condensa linguagens — culinária, música, língua e religiosidade — e expressa a historicidade

das experiências africanas no Brasil. O alimento ritual é, simultaneamente, documento e ato político: preserva memórias e reinscreve a presença negra na formação nacional.

Além do aspecto simbólico, a dimensão linguística do culto — expressa pelo uso do *iorubá* — revela o caráter de resistência cultural e epistemológica. Fanon (2008) identifica na imposição linguística um instrumento de dominação colonial, que desestrutura identidades e hierarquiza racionalidades. Recuperar a linguagem sagrada e os nomes originais dos alimentos no ensino de História é, portanto, um gesto de reparação cognitiva e de reafirmação da memória afro-diaspórica.

A metodologia do “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” incorporou essas dimensões ao privilegiar a oralidade, o gesto e a coletividade como modos de ensinar e aprender. As práticas pedagógicas foram estruturadas em torno de atividades participativas: preparo de alimentos rituais, escuta de relatos de mães e pais de santo, e análise das narrativas simbólicas contidas nas comidas de orixá. Essa abordagem contribui para o desenvolvimento das habilidades próprias da aprendizagem histórica — observar, comparar, interpretar e narrar —, mas o faz por meio de linguagens plurais e culturalmente situadas.

A circularidade temporal que caracteriza as práticas religiosas afro-brasileiras oferece uma contribuição teórica à Didática da História. Nos *rituais de ebó*, o passado é constantemente atualizado, e a memória se expressa como presença viva. Tal dinâmica rompe com o modelo linear de tempo da tradição ocidental e permite pensar a História como experiência de continuidade e transformação. Nesse sentido, o ensino histórico mediado pela cultura afro-brasileira possibilita compreender o tempo de forma mais ampla, reconhecendo outras racionalidades históricas e espirituais.

O produto “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” reafirma, assim, que o ensino de História deve ser um espaço de diálogo entre saberes, no qual o conhecimento científico e o saber ancestral se encontrem em igualdade de valor. A História, enquanto campo de formação humana, tem o dever de incorporar as vozes e experiências historicamente marginalizadas, contribuindo para uma educação que promova a justiça cognitiva e a emancipação social.

5.2 Aplicações e Reflexões Pedagógicas

A dimensão prática do “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” concretiza os princípios teóricos discutidos anteriormente, transformando o campo do ensino de História em um espaço de escuta, partilha e reinterpretação das memórias afro-brasileiras. A metodologia adotada permitiu que professores e estudantes vivenciassem a História

não apenas como narrativa escrita, mas como experiência sensorial e cultural, integrando corpo, espiritualidade e coletividade.

Durante as oficinas realizadas no Liceu Maranhense, a culinária ritualística foi utilizada como instrumento de mediação histórica. As atividades foram organizadas em três etapas: (1) introdução teórica sobre o significado histórico e simbólico das comidas de orixá; (2) vivência prática, com a preparação coletiva de alimentos tradicionais; e (3) rodas de conversa, nas quais os participantes refletiam sobre as relações entre alimentação, religiosidade e identidade cultural. Essa sequência didática proporcionou um processo de aprendizagem interdisciplinar, no qual o conhecimento histórico foi articulado com saberes de Antropologia, Sociologia e Educação.

Os resultados observados nas oficinas revelaram a potência do ensino de História quando vinculado às experiências culturais e ao território. Muitos estudantes, sobretudo afrodescendentes, relataram sentir-se representados e valorizados ao ver suas tradições abordadas de forma respeitosa e científica. Para outros, as atividades despertaram curiosidade e empatia, quebrando preconceitos sobre as religiões de matriz africana. Essa reação confirma o que aponta Luiz Rufino (2021): a educação decolonial é um processo de “reencantamento” do mundo, no qual o conhecimento é vivência e o aprendizado é transformação.

Os/As professores/as participantes destacaram o valor formativo do “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” para a prática docente. A experiência evidenciou que a Didática da História, quando aberta à diversidade cultural, possibilita a construção de novas narrativas e metodologias de ensino. As atividades favoreceram o desenvolvimento de competências próprias da aprendizagem histórica, como a comparação entre contextos, a análise de fontes simbólicas e o exercício da empatia histórica (RÜSEN, 2012). Ao mesmo tempo, ampliaram a noção de “fonte”, incluindo os alimentos, os rituais e os relatos orais como registros legítimos da experiência histórica afro-brasileira.

A presença da *comida de santo* no espaço escolar foi também um ato de resistência e de reconfiguração simbólica. Conforme Fábio Libório Rocha (2022), a comida de santo sintetiza a memória e a identidade negra no Brasil, articulando corpo, fé e linguagem. Sua inserção no ensino de História possibilita o enfrentamento do racismo religioso e a valorização do patrimônio imaterial afro-brasileiro. Ao preparar o acarajé, o caruru ou o *amalá*, o/a estudante é convidado/a a refletir sobre os processos históricos que moldaram a cultura brasileira e a reconhecer a herança africana como elemento estruturante da nação.

A experiência revelou, contudo, os desafios que ainda marcam a implementação de uma educação antirracista. Muitos professores relataram insegurança ao abordar as religiões afro-brasileiras em sala de aula, receosos de reações negativas de famílias ou de setores conservadores.

Tal realidade confirma as análises de Nilma Lino Gomes (2012) e Maria do Carmo Vieira da Silva (2015), que apontam a persistência de um currículo monocultural e a fragilidade da formação docente no tratamento das relações étnico-raciais. Por isso, o “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” reafirma a importância da formação continuada e da criação de espaços institucionais que amparem práticas pedagógicas voltadas à diversidade.

A vivência no Centro de Tambor de Mina Ilê Axé Ogum Sogbô – constituiu um momento de intercâmbio simbólico e cognitivo fundamental. Os participantes puderam observar rituais, dialogar com lideranças religiosas e compreender o sentido pedagógico da oralidade e do gesto. Como ressalta Vilson Caetano de Sousa Júnior (2014), a iabassê é a guardiã do conhecimento culinário e ritualístico, responsável por transformar o alimento dos homens em alimento dos orixás — um ato que articula fé, técnica e pedagogia. Essa mediação entre o sagrado e o cotidiano permitiu aos/às participantes perceber o terreiro como espaço de produção de conhecimento histórico e como expressão de uma racionalidade afro-brasileira própria.

A análise das falas coletadas nas rodas de conversa mostrou que esse produto didático contribuiu para ressignificar a percepção dos alunos sobre o ensino de História. Muitos reconheceram que, até então, a disciplina lhes parecia distante, centrada em fatos e datas descontextualizados. Ao integrar o cotidiano e o simbólico, o produto possibilitou uma aproximação afetiva com o conteúdo, tornando o aprendizado mais significativo. Essa constatação reforça a tese de Bittencourt (2008) de que a aprendizagem histórica é mais efetiva quando o aluno é convidado a produzir sentido a partir de sua própria experiência social e cultural.

A prática pedagógica também promoveu o diálogo entre teoria e sensibilidade. Conforme Bell Hooks (2013), ensinar é um ato de amor e responsabilidade, no qual o professor se compromete com a libertação intelectual e emocional dos alunos. Essa dimensão afetiva do ensino foi visível nas atividades do “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*”, nas quais o compartilhamento de alimentos e narrativas criou um ambiente de respeito e escuta mútua. A História deixou de ser objeto distante e passou a ser vivida como prática comunitária, consolidando o que Paulo Freire (1996) denomina de “educação como prática da liberdade”.

Do ponto de vista historiográfico, o projeto reafirma que o ensino de História deve contemplar o pluralismo de temporalidades e experiências humanas. A circularidade do tempo presente nos rituais de *ebó* e a transmissão oral de saberes configuram uma didática histórica alternativa à linearidade eurocêntrica. Essa proposta contribui para o desenvolvimento de uma consciência histórica plural, capaz de reconhecer a coexistência de múltiplas racionalidades e memórias no processo civilizatório brasileiro.

Os resultados do “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” demonstram que a intersecção entre história, cultura e espiritualidade pode gerar práticas pedagógicas mais inclusivas e críticas. A comida e o terreiro tornam-se, nesse contexto, lugares de aprendizagem e de reconstrução da memória social. O ensino de História, assim, ultrapassa os limites da sala de aula e se insere nas dinâmicas da vida comunitária, promovendo o reconhecimento e a valorização das culturas afro-brasileiras como parte constitutiva da história nacional.

Posso concluir, então, que o “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” representa um modelo de ensino de História comprometido com a justiça cognitiva e com a formação cidadã. Ao integrar as epistemologias afro-brasileiras à Didática da História, o projeto contribui para a superação das desigualdades simbólicas e para a construção de uma educação mais democrática e plural. A escola, nesse horizonte, é chamada a reconhecer o valor do sagrado, do sensível e do ancestral como dimensões do conhecimento, afirmando que a História, mais do que um campo de estudos, é uma prática de humanidade.

A articulação entre memória, território e espiritualidade reafirma que o ensino de História deve promover o desenvolvimento da consciência histórica, permitindo que alunos e professores reconheçam no passado afro-brasileiro sentidos para sua própria existência. Assim, o “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” não apenas propõe uma metodologia inovadora, mas exemplifica o potencial da narrativa histórica afrocentrada como forma de aprendizagem e reconstrução de identidades.

Além disso, a integração entre escola e terreiro promove o que Boaventura de Sousa Santos (2018) denomina de ecologia dos saberes, ou seja, o reconhecimento da validade de diferentes epistemologias na produção do conhecimento. A pedagogia do “*Kitabu Culinário*” demonstra que é possível construir práticas educativas interculturais, nas quais o diálogo e o respeito substituem a imposição e a hierarquização.

Ressalto aqui que o projeto contribui para o cumprimento das políticas públicas educacionais voltadas à equidade racial, como a Lei nº 10.639/2003 (BRASIL, 2003) e as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais (BRASIL, 2004). Ao inserir o estudo das culturas afro-brasileiras na prática escolar cotidiana, o “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” atua como instrumento de implementação concreta dessas políticas, promovendo o enfrentamento do racismo estrutural e epistêmico no ambiente escolar.

6. APRESENTANDO O PRODUTO: “KITABU CULINÁRIO AFRO-BRASILEIRO: SABERES, SABORES E HISTÓRIA NO TERREIRO”

A concepção do “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” está alicerçada em uma epistemologia afrocentrada e decolonial, sustentada pelas contribuições de Rufino (2021), Hooks (2013), Gomes (2012), Bittencourt (2008) e Muniz Sodré (2019). Esses autores defendem que uma educação comprometida com a diversidade e a justiça social deve ser compreendida tanto como uma prática de liberdade quanto como um campo para o reencantamento do mundo.

Em consonância com Rufino (2021), o ato de “desaprender” constitui um gesto político e poético voltado à desestabilização dos alicerces coloniais do conhecimento. Nesse sentido, este e-book propõe o desafio de desaprender modelos de ensino hegemônicos e eurocentrados para, em contrapartida, aprender a partir dos corpos, dos gestos, dos sabores e das memórias que tecem o cotidiano dos terreiros. A comida, eixo central desta obra, é compreendida como portadora de *Axé*: a força vital que integra o material ao espiritual, o individual ao coletivo.

A pedagogia aqui proposta se fundamenta, portanto, em três dimensões complementares:

- a) **Ontológica**, reconhecendo a ancestralidade como princípio de existência e produção de saber;
- b) **Epistemológica**, valorizando os conhecimentos tradicionais como formas legítimas de leitura histórica e cultural do mundo;
- c) **Pedagógica**, entendendo o ensino como prática de encantamento, de reexistência e de transformação.

Sob essa ótica, o “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” institui uma prática pedagógica fundamentada na ‘circularidade de saberes’ proposta por Muniz Sodré (2019). Esta abordagem compreende o ensino-aprendizagem como um fluxo contínuo de trocas, no qual a experiência de vida e o pertencimento ao território são tão legítimos quanto o saber formal.

No kitabu, o conhecimento se constrói na intersecção entre o coletivo e o afetivo, validando as vozes dos mestres e mestras de terreiro como educadores fundamentais. Assim, o e-book não apenas informa sobre a culinária afro-brasileira, mas performa a lógica da própria comunidade: um aprendizado que se dá no encontro, no fazer compartilhado entre gerações, experiências e territórios e na valorização das memórias que sustentam a identidade negra.

6.1 Estrutura e Organização do E-book

O “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” é apresentado em formato digital (PDF/flipbook), com *layout* visual inspirado em elementos gráficos afro-brasileiros. Sua estrutura foi organizada em quatro partes complementares, que se interconectam para oferecer uma experiência didática e sensorial.

Parte I – Memória e Ancestralidade

Apresenta uma introdução sobre a relação entre comida, corpo e memória nas tradições afro-brasileiras, destacando o papel da alimentação como elo entre o sagrado e o cotidiano. Essa parte contextualiza o conceito de terreiro como território de saber e resistência, abordando os símbolos, utensílios e elementos que compõem o universo das religiões de matriz africana.

Parte II – Receitas e Narrativas

Reúne um conjunto de três receitas tradicionais de comidas de santo e comidas de terreiro. Cada receita é acompanhada de seu contexto histórico, do orixá correspondente, do significado simbólico dos ingredientes e de uma reflexão pedagógica. Essa seção busca demonstrar como as práticas culinárias afrodiaspóricas constituem formas de registro e transmissão da história e da cultura afro-brasileira.

Parte III – Propostas Pedagógicas

Apresenta planos de aula, sequências didáticas e atividades interdisciplinares alinhadas à Base Nacional Comum Curricular (BNCC) e ao Documento Curricular do Território Maranhense. As propostas privilegiam metodologias ativas e dialogadas, estimulando o trabalho coletivo e o protagonismo dos estudantes.

Entre as atividades sugeridas estão oficinas de culinária ancestral, exposições temáticas sobre identidade afro-maranhense, rodas de conversa e projetos integradores entre História, Artes, Geografia e Sociologia.

Parte IV – Glossário, Referências e Recursos Multimídia

Inclui um glossário com termos de origem africana utilizados nas religiões afro-brasileiras, além de QR Codes que direcionam a conteúdos audiovisuais, entrevistas, músicas e vídeos produzidos nos terreiros parceiros. Finaliza-se com as referências bibliográficas e iconográficas utilizadas na elaboração do material.

6.2 Metodologia de Concepção e Aplicação

A elaboração do “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” seguiu os princípios da **pesquisa qualitativa e participante**, inspirada nos pressupostos da etnopesquisa-formação (MACEDO, 2010). A metodologia adotada priorizou a escuta sensível e o diálogo horizontal entre pesquisador, docentes, estudantes e membros das comunidades de terreiro, reconhecendo-os como sujeitos e coautores do processo educativo.

O campo empírico da pesquisa foi o *Terreiro de Mina Ilê Axé Ogum Sogbô*, localizado no bairro Liberdade, em São Luís (MA), e o Centro de Ensino Médio Liceu Maranhense, onde se desenvolveu a aplicação pedagógica. As etapas da produção do e-book compreenderam:

1. **Diagnóstico e escuta inicial** – mapeamento das percepções de professores/as e estudantes acerca da cultura afro-brasileira e da religiosidade de matriz africana;
2. **Coleta de narrativas e registros visuais** – realização de entrevistas e registro fotográfico das comidas, rituais e símbolos;
3. **Criação textual e curadoria colaborativa** – elaboração das receitas e textos explicativos junto a membros do terreiro e docentes;
4. **Aplicação pedagógica** – realização de oficinas experimentais integrando os cursos de História e Gastronomia;
5. **Avaliação e aprimoramento** – análise dos resultados e das experiências relatadas pelos/as participantes.

Essa metodologia permitiu que o produto fosse construído de forma participativa, respeitando as tradições orais e as dimensões simbólicas da cultura de terreiro. O processo de escuta e observação possibilitou, ainda, identificar as potencialidades da culinária ancestral como instrumento de conscientização histórica e combate ao racismo religioso.

6.3 Resultados e Discussão

A aplicação do “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*” demonstrou resultados significativos no que se refere à ampliação das percepções sobre as religiões afro-brasileiras e à valorização da cultura afro-maranhense. Durante as oficinas, observou-se o interesse dos estudantes em compreender o significado dos alimentos e sua relação com a história da escravidão, da resistência e da formação cultural do Brasil.

Os/as participantes relataram que o contato com as receitas e suas narrativas possibilitou uma nova leitura do passado, permitindo-lhes reconhecer a ancestralidade como elemento constitutivo de suas identidades. Professores e estudantes destacaram que a comida, quando trabalhada como objeto histórico, torna o aprendizado mais afetivo, concreto e significativo.

Além disso, o uso do e-book contribuiu para desmistificar preconceitos associados às religiões de matriz africana, promovendo um diálogo mais respeitoso e crítico sobre o tema. Verificou-se que o ensino de História, quando articulado à culinária ancestral, desperta empatia e consciência social, fortalecendo o compromisso com a educação antirracista.

7. PRATO DAS CONSIDERAÇÕES - Para Um Outro Começo

Neste percurso escritural e investigativo, trilhei caminhos metodológicos tecendo palavras no horizonte da decolonialidade, buscando materializar um ensino de História capaz de “virar a mesa” a partir das comidas de santo como fonte de outros modos de ensinagem no curso de Gastronomia. Nesse movimento, a ancestralidade veio à mesa por meio dos pratos e comidas de terreiro, possibilitando o ensino da História e Cultura Afro-Brasileira a partir dos sabores, saberes e simbolismos presentes nessas tradições alimentares.

Experienciei, nesse “virar de mesa” do ensino de História, a abertura de um horizonte de *gira decolonial* voltado ao enfrentamento da marginalização e do silenciamento dos saberes negros historicamente circunscritos aos terreiros e às religiosidades de matriz africana.

O prato de santo constitui-se como fonte para um *modo de ensinagem* fundamental para o enfrentamento ao racismo religioso e à intolerância no ambiente escolar — patologias sociais que são heranças diretas do projeto colonial e da sistemática negação da humanidade negra. Ao mobilizar saberes afrocentrados, este estudo trouxe para a mesa do ensino de História a complexidade do panteão africano, articulando as potências de Orixás como *Exu, Ogum e Iemanjá*,

bem como a ancestralidade dos Voduns, a exemplo de *Sogbô*, cujas comidas sagradas fundamentam a identidade cultural maranhense.

Historicamente, as cozinhas de terreiro são espaços-lugares de resistência e preservação de saberes e tecnologias ancestrais do modo de fazer e preservar os ingredientes e a gastronomia africanas, que foram incorporadas à culinária cotidiana brasileira sob o véu da invisibilidade. No entanto, ao analisar o campo acadêmico da Gastronomia, observa-se que esses pratos permanecem ausentes dos cardápios da história da alimentação hegemônica. Tal lacuna é reflexo de um *epistemicídio alimentar*: enquanto as técnicas europeias são elevadas ao *status* de "ciência" e "alta gastronomia", os saberes das *Iabassês* e os fundamentos das comidas de santo são relegados ao folclore ou ao exotismo.

Portanto, trazer o alimento votivo para o centro do debate historiográfico é uma forma de reparação e de tirar da invisibilidade do saber. Significa reconhecer que o *dendê*, o *quiabo*, o *inhame* e a sofisticação dos temperos de terreiro não são apenas ingredientes, mas portadores de uma memória civilizatória que desafia a narrativa eurocêntrica e reivindica o protagonismo da diáspora africana na formação do paladar e da cultura brasileira.

Considerando essa experiência de vida de mesa no ensino de História do curso de Gastronomia do Liceu Maranhense, além da contação de que o debate sobre a desigualdade racial nas instituições de ensino brasileiras continua sendo atravessa da pelo discurso falacioso da "*democracia racial*", uma ideologia que camufla o racismo estrutural sob o manto de uma suposta harmonia entre as "raças". No entanto, a reflexão crítica sobre as assimetrias presentes nos saberes curriculares, colocou em relevo que, raramente, ganha centralidade os saberes advindos da cultura negra, pois ainda permanece à margem do reconhecimento no ensino escolar.

No que tange aos saberes e às práticas das religiosidades de matriz africana, a sua presença no currículo e ambiente escolar é sistematicamente obstruído por uma crescente influência de discursos *fundamentalistas neopentecostais*. Esse fenômeno não apenas intensifica o estigma sobre a história e a cultura afro-brasileira, como também instrumentaliza a fé para consolidar o racismo religioso, operando o que se pode chamar de um cerceamento epistemológico.

Esse cenário de *ensinagens* perpetua um modelo educacional excludente que marginaliza as contribuições negras em prol de uma *hegemonia eurocentrada*, o que Jurjo Torres Santomé (1995) define como a construção de "*culturas silenciadas*" no currículo. Para o autor, a omissão ou a deformação das vozes de grupos subalternizados não é um erro acidental, mas uma tática política para anular as possibilidades de reação e resistência desses sujeitos e sujeitas. Ao negar o estatuto de "*conhecimento*" às práticas ancestrais de matriz africana — relegando-as ao campo do "exótico" ou do "demoníaco" — a escola renuncia ao seu papel democrático e reafirma o

compromisso com a colonialidade do saber, impedindo que os(as) estudantes acessem a riqueza civilizatória que constitui a identidade nacional.

Frente a essa "*colonialidade do saber*", na qual fizemos tessituras teórica sobre o colonialismo, colonialidade e decolonialidade nessa escrita dissertativa, apoiamos na escrita de Nilma Lino Gomes (2012), quando destaca que descolonizar os currículos é um desafio urgente que exige um diálogo real entre a escola e a realidade social. É preciso rasurar as "*máscaras brancas*" impostas pelo racismo (FANON, 2008) e reivindicar a humanidade plena das pessoas negras. Durante esta pesquisa, constatei que a *educação decolonial* ainda é um conceito distante tanto para docentes quanto para discentes, o que reforça a necessidade de agendas curriculares abertas a outras cosmologias. Segundo Rufino (2021), a principal tarefa da educação hoje é a descolonização dos saberes, assegurando o direito irrestrito de negros e negras de conhecerem sua própria história.

Procurei evidenciar como a Lei nº 10.639/03 (BRASIL, 2003) fornece o amparo legal para essas práticas afrocentrada, exigindo uma educação cujas bases epistemológicas estejam ancoradas nos saberes e fazeres da cultura negra afro-diaspórica bem como nos corpos negros. Trata-se de promover um letramento étnico-racial que, nas palavras de Munanga (2008), sensibilize para as múltiplas identidades culturais do Brasil. O objetivo é um "*ensino empretecido*", focado na construção de outras memórias que não apontem exclusivamente para o Ocidente.

Diante da premente necessidade de fomentar uma educação que consolide as relações étnico-raciais, apresentei uma proposta pedagógica materializada em um produto educacional inovador. Na experiência por esse outro *modo de ensinagem* afroreferenciado, desloquei para a fronteira do ensino de História propondo a integração entre o currículo escolar de História e os saberes ancestrais preservados nos terreiros de matriz africana do Maranhão – através das comidas de santos.

Para fundamentar essa interlocução, percorremos a densa historicidade do Tambor de Mina, cujas raízes remontam à fundação das casas matrizes em São Luís no século XIX: a *Casa das Minas (Querebentã de Zomadonu)*, de linhagem *Jeje-Dahomé*, e a *Casa de Nagô*, de tradição iorubá. Ambas constituem os pilares de uma resistência civilizatória que atravessou séculos salvaguardando ritos, línguas e a culinária ritual.

Essa trajetória histórica estende-se às fundações e lideranças contemporâneas que mantêm viva a chama da tradição, como o legado de Pai Jorge de Itacy, do *Terreiro de Iemanjá*, a erudição de Pai Euclides (*Terreiro de Fanti-Ashanti*) e a atuação de Pai Airton Gouveia, no *Centro de Tambor de Mina Ilê Axé Ogum Sogbô*. Foi precisamente neste último território que o diálogo sobre a "*comida de santo*" se estabeleceu como campo de pesquisa. Ao conectar a ancestralidade das

casas centenárias às práticas pedagógicas do presente, este trabalho dissertativo reconhece o terreiro não apenas como espaço de culto, mas como um centro produtor de ciência, memória e resistência que deve ocupar o seu devido lugar na mesa do ensino de História.

Como resposta a essa urgência pedagógica, apresento o “*Kitabu Culinário Afro-Brasileiro: saberes, sabores e história no Terreiro*”. Este *e-book* transcende a mera catalogação de receitas; ele é um recurso educativo que explora a dimensão simbólica, histórica e ritualística da alimentação da religião de matriz africana – Candomblé, Umbanda e Tambor de Mina. O *KITABU* materializa o conceito de *circularidade de saberes*, onde a cozinha de terreiro — espaço de equilíbrio entre fogo e água — torna-se o local de resistência cultural que sobreviveu à diáspora.

Na mesa do ensino de História, proposta no curso de Gastronomia, tratei do preparo das comidas, sobre a partilha das oferendas e o aprendizado sob a orientação da *Iabassê*, que ilustram a dimensão cosmopolítica do terreiro. Este é um espaço de travessia, onde o saber se move entre a África mítica e a São Luís urbana. A cozinha ritual é, simultaneamente, escola e quilombo: um território onde se aprende a reconhecer o corpo como portador de memória e o alimento como portador de *Axé*.

Através dos pratos de santos, dos saberes mediados pela comida, trilhou-se no enfrentamento do racismo em torno da religião de matriz africana. Enfrentar o racismo cotidiano e o *trauma colonial negligenciado*, como bem refere Kilomba, (2019) exige inovações teórico-metodológicas. Como bem pontua Bell Hooks (2013), a sala de aula continua sendo um ambiente de possibilidades para a prática da liberdade. O compromisso deste trabalho foi desconstruir-desencobrir a toalha colonial de apagamento desses saberes e propor uma pedagogia do cotidiano que valorize a diversidade sem hierarquizá-la.

Dos saberes ancestrais da comida, foi no Terreiro de Mina, na partilha do saber da *Iabassê*, que aprendi que a fartura ritual é um gesto de insurgência pedagógica. Ao levar o terreiro para a escola, por meio do *KITABU*, reafirmei que o conhecimento da história e da cultura afro-brasileira é o único caminho para a emancipação e virada de mesa para o ensino afrocentrado. Esta dissertação entrega, assim almejo-espero, não apenas uma reflexão, mas uma ferramenta política de transformação, uma educação *pluriversal* que reconhece na mesa do ensino de História o prato de santo, o *Axé* e as tecnologias fundamentais para um ensino emancipatório e antirracista, ao encontro valorização dos saberes, práticas e rito das religiões de matriz africana. Que continuamos saboreando os pratos de santo na escola.

Embora a “discriminação de qualquer natureza não tenha o seu nascedouro” no ambiente escolar, é evidente que “o racismo, as desigualdades e as discriminações correntes na sociedade

permeiam as escolas”¹⁰⁵. Nesse sentido, as instituições de ensino precisam assumir o papel de educar e se constituir enquanto espaços democráticos de produção e disseminação de conhecimentos, adotando posturas que promovam uma sociedade mais justa e aberta a mudanças práticas e representacionais.

¹⁰⁵ BRASIL. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Op. Cit., p. 14-15.

REFERÊNCIAS

ABREU, Regina. Patrimônio cultural: tensões e disputas no contexto de uma nova ordem discursiva. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (org.). **Memória e patrimônio**: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

AGÊNCIA TAMBOR. Fanti-Ashanti: pastor diz que ação de direitos humanos deve prevalecer no governo maranhense. Agência Tambor, 2023. Disponível em: <<https://agenciatambor.net.br/direitos-humanos/fanti-ashanti-pastor-diz-que-acao-de-direitos-humanos-deve-prevalecer-no-governo-maranhense/>>. Acesso em: 6 maio 2025.

ALMA PRETA. Terreiro é incendiado em São Luís (MA): "A justiça para o candomblecista é zero". Alma Preta, 28 ago. 2024. Disponível em: <<https://almapreta.com.br/sessao/cotidiano/terreiro-e-incendiado-em-sao-luis-ma-a-justica-para-o-candomblecista-e-zero/>>. Acesso em: 6 maio 2025.

ALMEIDA, Annare. Comum-unidade: a concepção colaborativa do restaurante “**Geúasimbe**” no **Terreiro Filhos de Obá**. 2019. 69 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em ...) – Universidade Tiradentes, 2019.

ALMEIDA, Silvio Luiz de. **O que é racismo estrutural?** Belo Horizonte: Letramento, 2018. (Coleção Feminismos Plurais).

ALVARENGA, Marcos. “**Cozinha também é lugar de magia**”: alimentação, aprendizado e a **cozinha de um terreiro de Candomblé**. 2017. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade de Brasília, Brasília, 2017.

ALVES, Lourence Cristine. **Onje**: saberes e práticas da cozinha de santo. 2019. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

AKINJOGBIN, I. A. O Daomé e seus vizinhos. In: BAAHEN, Albert Adu (org.). **História geral da África, V: África do século XVI ao XVIII**. Brasília: UNESCO, 2010. p. 251-274.

ANDRÈS, Luiz Phelipe de Carvalho Castro. **São Luís, Maranhão**: a construção da cidade, 1612-1912. São Luís: Editora Audaz, 2007.

ANJOS, José Jorge de Carvalho. **O racismo institucional e o sistema de cotas**: uma resposta ao mito da democracia racial. Brasília, DF: Editora UnB, 2004.

ARON, Jean-Paul. **Le mangeur du XIXe siècle**. Paris: Robert Laffont, 1973.

ASANTE, Molefi Kete. **Afrocentricidade**: a teoria da mudança social. Tradução de Ana Monteiro-Ferreira, Ama Mizani e Ana Lúcia. Philadelphia: Afrocentricity International, 2014.

ASSUNÇÃO, Matthias Röhrig. **De caboclos a bem-te-vis: formação do campesinato numa sociedade escravista: Maranhão, 1800-1850**. São Luís: EDUFMA, 2015.

AUGÉ, Marc. **Não-lugares**: introdução a uma antropologia da supermodernidade. Campinas: Papirus, 1994.

AZAMBUJA, Luciano de. **Memória gustativa e história da alimentação**. Florianópolis: IFSC, 2018.

BANKS, James A. *Teaching for social justice, diversity and citizenship in a global world*. The Educational Forum, v. 68, n. 4, p. 296-305, 2004.

BARCELOS, Jorge. **Patrimônio cultural e representação social**. Rio de Janeiro: Aeroplano, 2009.

BARROS, José D'Assunção. História e cultura material: uma possibilidade de pesquisa historiográfica. **Cadernos de Pesquisa do CDHIS**, Uberlândia, v. 23, n. 2, p. 1-20, 2010.

BASTIDE, Roger. **As religiões afro-brasileiras**: contribuição a uma sociologia das interpenetrações de civilizações. São Paulo: Pioneira, 1971.

BASTIDE, Roger. **O candomblé da Bahia**: rito nagô. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

BERNARDINO-COSTA, Joaze. Saberes decoloniais, colonialidade do poder e sociologia: um debate a partir da experiência de mulheres negras. **Sociedade e Estado**, Brasília, v. 31, n. 2, p. 471-497, maio/ago. 2016.

BISPO DOS SANTOS, Antônio (Nêgo Bispo). **A terra dá, a terra quer**. São Paulo: Ubu Editora, 2023.

BISPO DOS SANTOS, Antônio. **Colonização, Quilombos**: modos e significados. Brasília: INCTI/UnB, 2015.

BITTENCOURT, Circe Maria Fernandes. **Ensino de história**: fundamentos e métodos. São Paulo: Cortez, 2008.

BOSI, Ecléa. **Memória e Sociedade**: Lembranças de velhos. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

BLOCH, Marc. **Apologia da História, ou, O ofício do historiador**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

BOGÉA, Zoraide. **Tambor de Mina: ritos, mitos e tradições**. São Luís: Edição da Autora, 2023.

BRANDÃO, Junito de Souza. **Mitologia grega**: vol. II. Petrópolis: Vozes, 1987.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Presidência da República, 1988. Disponível em:
<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm>. Acesso em: 13 maio 2025.

BRASIL. Presidência da República. **Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Brasília, DF, 2003.

BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana**. Brasília, DF, 2004.

BRASIL. Ministério da Cultura; IPHAN. **O Registro do Patrimônio Imaterial**: dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho de Patrimônio Imaterial. 3. ed. Brasília: Ministério da Cultura/IPHAN, 2006a. (Série Cadernos do Patrimônio Imaterial, n. 1).

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade. **Orientações e ações para a educação das relações étnico-raciais**. Brasília: SECAD, 2006b.

BRASIL. Presidência da República. **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Brasília, DF, 2008.

BRASIL. Presidência da República. **Lei nº 12.288, de 20 de julho de 2010**. Institui o Estatuto da Igualdade Racial. Brasília, DF, 2010.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012**. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 21 set. 2012.

BRASIL. **Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017**. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 17 fev. 2017.

BRASIL. Ministério da Cultura. **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**. Terreiro Casa das Minas Jeje. Brasília, DF: IPHAN, 2005. Disponível em:
<<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/343>>. Acesso em: 11 maio 2025.

BRASIL. Ministério dos Direitos Humanos e da Cidadania. **Dados das denúncias de intolerância religiosa no Brasil (2023-2024)**: Painel da Ouvidoria Nacional de Direitos

Humanos – Disque 100. Brasília, DF: MDHC, 2025. Disponível em: <<https://www.gov.br/mdh/pt-br>>. Acesso em: 12 maio 2025.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, economia e capitalismo: séculos XV-XVIII**. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

BURKE, Peter. **A Escola dos Annales** (1929-1989): a Revolução Francesa da historiografia. São Paulo: Editora UNESP, 1992.

BURKE, Peter (org.). **A escrita da História: novas perspectivas**. São Paulo: Editora da UNESP, 1997.

CALIXTO, Bruno. *Dia de Iemanjá: comida baiana além do dendê*. **O Globo Blogs**, 2 fev. 2018. Disponível em: <<https://blogs.oglobo.globo.com/luciana-froes/post/dia-de-iemanja-comida-baiana-alem-do-dende.html>>. Acesso em: 24 maio 2025.

CAMPOS, Márcio D’Olne. **A Arte de Sulear-se**. In: JANTSCH, A. P.; BIANCHETTI, L. (Orgs.). *Interdisciplinaridade: para além da filosofia do sujeito*. Petrópolis: Vozes, 1991.

CAMPOS, Zuleica Dantas Pereira; RUBERT, Rosane. **Intolerância religiosa no Brasil: a cultura de violência contra as religiões de matriz africana**. Recife: Ed. UFPE, 2014.

CAPUTO, Stela Guedes. **Educação nos terreiros: e como as crianças com isso aprendem**. Rio de Janeiro: Pallas, 2012.

CARDOSO, Aíla Cristhie dos Santos. **Mulheres, culinária e resistência no Candomblé: o sagrado que se faz comida**. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em ...) – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, 2021.

CARDOSO JÚNIOR, Hélio de Jesus. **Territórios de matriz africana em São Luís: um estudo sobre a Casa de Nagô**. São Luís: EDUFMA, 2012.

CARDOSO JÚNIOR, Hélio de Jesus. **O Tambor de Mina em São Luís: a Casa de Nagô e sua influência**. São Luís: Edições Func, 2001.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARNEIRO, Sueli. *Dispositivo de racialidade: a construção do outro como não ser como fundamento do ser*. Rio de Janeiro: Zahar, 2023.

CARNEIRO, Giovanna. Popularização da comida de terreiro pode ajudar a vencer o racismo religioso. **Marco Zero**, Recife, 26 jul. 2024. Disponível em:

<<https://marcozero.org/popularizacao-da-comida-de-terreiro-pode-ajudar-a-vencer-o-racismo-religioso/>>. Acesso em: 19 maio 2025.

CASA de Nagô. Página inicial. Facebook. Disponível em:
<https://www.facebook.com/casadonago/?locale=pt_BR>. Acesso em: 12 maio 2025.

CASA de Nagô. Batazeiro da centenária Casa de Nagô: registros do dia de São Pedro em 2001. São Luís, 2024. Instagram: @casadonago. Disponível em:
<<https://www.instagram.com/p/DORMcaSAPZ8/>>. Acesso em: 12 maio 2025.

CASA das Minas: fotografia. [S. l.: s. n.], 2026. Disponível em:
<<https://wikimapia.org/24434891/pt/Casa-das-Minas#/photo/3064000>>. Acesso em: 12 maio 2025.

CASA FANTI-ASHANTI. Memorial do Terreiro do Egito "Ilê Nyame": Mãe Remédios e Mãe Kabeca. São Luís, 1 set. 2020. Facebook: Casa Fanti-Ashanti. Disponível em:
<<https://www.facebook.com/207058309332529/photos/a.820202584684762/3582593581778968/>>. Acesso em: 12 maio 2025.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Lavini do Carmo. “**Chuta que é macumba**”: o processo de demonização das religiões afro-brasileiras na mídia televisiva brasileira. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Comunicação Social/Jornalismo) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2019.

CASTRO, Yeda Pessoa de. **Falares africanos na Bahia**: um vocabulário afro-brasileiro. Rio de Janeiro: Academia Brasileira de Letras; Topbooks, 2001.

CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro. Os sentidos no espetáculo. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 45, n. 1, p. 37-80, 2002. Disponível em:
<<https://doi.org/10.1590/S0034-77012002000100002>>. Acesso em: 10 maio 2025.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**: 1. Artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 1998

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**: 1. Artes de fazer. 13. ed. Petrópolis: Vozes, 2007.

CENTRINY, Maria José. **O Terekô de Codó**: a religiosidade de matriz africana no leste maranhense. São Luís: EDUFMA, 2015.

CHARLES, Hùngbónò. *Naés ou Mami Wata e as Tògbosì*. **O Candomblé**, 7 jun. 2011. Disponível em: < <https://ocandomble.com/2011/06/07/naes-ou-mami-wata-e-as-togbosi/>>. Acesso em: 24 maio 2025.

CORRÊA, Norton Figueiredo. **O batuque do Rio Grande do Sul**: antropologia de uma religião afro-rio-grandense. São Luís: Cultura & Arte, 2016.

CUNHA, Luiz Antônio; FONSECA, Maria Cecília. **O que é educação**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

DINIZ, V. L. Práticas da pesquisa colaborativa: contribuições para uma Pedagogia Crítica do Lugar. Campinas: Unicamp (dissertação de mestrado), 2014.

FALCON, Francisco José Calazans. História cultural e história da educação. **Revista Brasileira de Educação**, v. 11, n. 32, maio/ago, 2006.

FANON, Frantz. **Pele negra, máscaras brancas**. Salvador: EDUFBA, 2008.

FANON, Frantz. **Os condenados da terra**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1968.

FERNANDES, Cássia Maria. **Religiões de matriz africana**: entre o segredo e a repressão. São Luís: EDUFMA, 2017.

FERREIRA, Euclides Menezes. **A Casa de Nagô**: um estudo sobre o Tambor de Mina no Maranhão. São Luís: Editora da UFMA, 1997.

FERREIRA, Tássio. **Pedagogia da Circularidade Afrocênica**: diretrizes metodológicas inspiradas nas ensinagens da tradição do Candomblé Congo-Angola. 2019. 271 f. Tese (Doutorado em Artes Cênicas) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2019.

FERREIRA, Tássio. Notações sobre a circularidade na cena negra contemporânea e as ensinagens tradicionais do Candomblé Congo-Angola no Coletivo AFRO (en)CENA. **Pitágoras 500**, Campinas, SP, v. 10, n. 1, p. 152–164, 2020. Disponível em: <<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/pit500/article/view/8658715>>. Acesso em: 21 maio. 2025.

FERREIRA, Tássio. **Pedagogia da circularidade**: ensinagens de terreiro. São Paulo: Telha, 2021.

FERRETTI, Mundicarmo. **Desceu na guma**: o caboclo do tambor de mina no processo de mudança de um terreiro de São Luís – a Casa Fanti-Ashanti. São Luís: SIOGE, 1986.

FERRETTI, Mundicarmo. Rei da Turquia: o Ferrabrás de Alexandria? A importância de um livro na mitologia do Tambor de Mina. In: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (org.). **Meu sinal está em teu corpo**. São Paulo: EDICON/EDUSP, 1989.

FERRETTI, Mundicarmo. **Desceu na guma**: o caboclo do Tambor de Mina no processo de mudança de um terreiro de São Luís – A Casa Fanti-Ashanti. São Luís: SIOGE, 1993.

FERRETTI, Mundicarmo. **Mina e Umbanda: o culto aos caboclos no Maranhão**. Trabalho apresentado no II Seminário Cultural e Teológico da Umbanda e das Religiões Afro-Brasileiras. CEUCAB/RS, out. 1996. (Disponível no acervo do GPMINA/UFMA).

FERRETTI, Mundicarmo. **Encantaria de Barco: meio ambiente e sincretismo no Maranhão**. São Luís: EDUFMA, 2001.

FERRETTI, Mundicarmo. **Pureza nagô e nações africanas no Tambor de Mina do Maranhão**. *Ciencias Sociales y Religión/Ciências Sociais e Religião*, Porto Alegre, v. 3, n. 3, p. 75-94, out. 2001b.

FERRETTI, Mundicarmo. **Desceu na guma: o caboclo do Tambor de Mina no processo de mudança de um terreiro de São Luís: a Casa Fanti-Ashanti**. 2. ed. São Luís: EDUFMA, 2001c.

FERRETTI, Mundicarmo. **Formas Sincréticas das Religiões Afro-Americanas: o Terecô de Codó (MA)**. In: Simpósio Internacional do Projeto UNESCO "A Rota do Escravo", 2007.

FERRETTI, Mundicarmo. **O Panteão da Casa de Nagô: um estudo sobre o Tambor de Mina e a diversidade étnica no Maranhão**. São Luís: Lume/UFMA, 2009.

FERRETTI, Mundicarmo. **Formas sincréticas das religiões afro-americanas: o Terecô de Codó (MA)**. São Luís: Grupo de Pesquisa Religião e Cultura Popular (GPMINA/UFMA), 2016. p. 1. Disponível em: <<http://www.gpmina.ufma.br/pastas/doc/Tereco.pdf>>. Acesso em: 11 maio 2025.

FERRETTI, Mundicarmo. **Pajelança do Maranhão no século XIX: o processo de Amélia Rosa**. São Luís: CMF/FAPEMA, 2004.

FERRETTI, Mundicarmo; FERRETTI, Sérgio. **O Tambor de Mina e o Candomblé no Maranhão: tradição e inovação**. In: MARANHÃO. Secretaria de Estado da Cultura. **Cadernos de Pesquisa do Patrimônio**. São Luís: SECMA, 2011b.

FERRETTI, Sérgio Figueiredo. **Decoração da varanda de dança e corredor que dá acesso à cozinha da Casa de Nagô**. 1984. 1 fotografia. In: MUSEU AFRO-BRASILEIRO DA UFMA. Exposição Memória de Terreiro. São Luís: UFMA, [2025]. Disponível em: <<https://museuafro.ufma.br/?p=5779>>. Acesso em: 12 maio 2025.

FERRETTI, Sérgio Figueiredo. **Repensando o sincretismo: estudo sobre a Casa das Minas**. São Paulo: Edusp; São Luís: FAPEMA, 1996.

FERRETTI, Sérgio Figueiredo. **Querebentã de Zomadonu: um estudo antropológico do Tambor de Mina**. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1989.

FERRETTI, Sergio Figueiredo. **Querebentã de Zomadônu**: etnografia da Casa das Minas. Rio de Janeiro: Pallas, 2009.

FERRETTI, Sérgio. O Egito Na Memória Da Comunidade Do Cajueiro. **Boletim da Comissão Maranhense de Folclore**, v. 60, p. 3-9, 2016.

FERRETTI, Sérgio. **Tambor de Mina no Maranhão**. São Luís, 2006.

FERRETTI, Sergio Figueiredo. Comida ritual em festas de Tambor de Mina no Maranhão. **Cultur**: Revista de Cultura e Turismo, Ilhéus, v. 5, n. 2, p. 243-253, ago. 2011.

FERRETTI, Sérgio Figueiredo. **Tambor de Mina no Maranhão**: tradição, inovação e dinâmica religiosa. In: REIS, Eliana Maria de (Org.). **Saberes e fazeres da cultura maranhense**. São Luís: EDUFMA, 2011b.

FERRETTI, Sérgio Figueiredo. Comida ritual em festas de Tambor de Mina no Maranhão. **Horizonte**, Belo Horizonte, v. 9, n. 21, p. 242-267, abr./jun. 2011c. DOI: 10.5752/P.2175-5841.2011v9n21p242. Disponível em: <<https://periodicos.pucminas.br/horizonte/article/view/2507>>. Acesso em: 14 maio 2025.

FERRETTI, Sergio Figueiredo. O Tambor de Mina do Maranhão. In: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (org.). **Meu sinal está no teu corpo**: escritos sobre a religião dos orixás. São Paulo: Edicon/EDUSP, 1989.

FERRETTI, Sérgio Figueiredo. **Presépio e Queimação das Palhinhas**. Boletim da Comissão Maranhense de Folclore, v. 51, p. 03-03, 2011d.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCIO, Gabriela; REGGIORI, Rafaely da Silva. A comida de santo no Terreiro de Umbanda Raios de Luz. **Revista Mangút**: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 92-109, out. 2025.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da esperança**: um reencontro com a pedagogia do oprimido. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 72. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2020.

FREITAS, Ricardo Oliveira de. Procópio d'Ogum e o Ilê Ogunjá. Encarte. In: **CD Ilê Omolu Oxum – Coleção Documentos Sonoros**. Rio de Janeiro: LACED/Museu Nacional da UFRJ/PETROBRAS, 2004.

GATO, Matheus. **Os massacres dos libertos**: sobre raça e república no Brasil (1888-1889). São Paulo: Perspectiva, 2019.

G1 MARANHÃO. Estátua de Iemanjá é alvo de vandalismo na praia do Olho d'Água, em São Luís; pai de santo aponta intolerância religiosa. G1, São Luís, 23 jul. 2023. Disponível em: <<https://g1.globo.com/ma/maranhao/noticia/2023/07/23/estatua-de-iemanja-e-alvo-de-vandalismo-na-praia-do-olho-d-agua-em-sao-luis-pai-de-santo-aponta-intolerancia-religiosa.ghml>>. Acesso em: 6 maio 2025.

_____. Membros de terreiro de matriz africana apontam intolerância religiosa praticada por integrantes de igreja evangélica em São Luís. G1, São Luís, 11 set. 2023. Disponível em: <<https://g1.globo.com/ma/maranhao/noticia/2023/09/11/membros-de-terreiro-de-matriz-africana-apontam-intolerancia-religiosa-praticada-por-integrantes-de-igreja-evangelica-em-sao-luis.ghml>>. Acesso em: 6 maio 2025.

_____. Candomblecistas apontam intolerância religiosa após igreja pentecostal fazer culto em frente à Casa Fanti-Ashanti, em São Luís. G1, São Luís, 27 abr. 2022. Disponível em: <<https://g1.globo.com/ma/maranhao/noticia/2022/04/27/candomblecistas-apontam-intolerancia-religiosa-apos-igreja-pentecostal-fazer-culto-em-frente-a-casa-fanti-ashanti-em-sao-luis.ghml>>. Acesso em: 6 maio 2025.

G1 BA. Caso Mãe Bernadete: suspeitos de matar líder quilombola com 12 tiros na Bahia são identificados. G1, 31 ago. 2023. Disponível em: <<https://g1.globo.com/ba/bahia/noticia/2023/08/31/caso-mae-bernadete-suspeitos-de-matar-lider-quilombola-com-12-tiros-na-bahia-sao-identificados.ghml>>. Acesso em: 7 maio 2025.

GOIS, Joise Mare et al. É quizila do santo: vivências e interdições alimentares no candomblé. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas**, v. 3, n. 1, p. 28-51, 2022.

GOOGLE MAPS. Centro de Tambor de Mina Ilê Ashé Ogum Sogbô. Google Maps, [s.d.]. Disponível em: <https://www.google.com/maps/place/Il%C3%AA+Ash%C3%A9+Ogum+Sogb%C3%B4/?utm_source=chatgpt.com> – Ilê Ashé Ogum Sogbô. Acesso em: 24 maio 2025.

GOOGLE MAPS. Pai Airton Gouveia – Centro de Tambor de Mina Ilê Ashé Ogum Sogbô. Google Maps, [s.d.]. Disponível em: <https://www.google.com/maps/place/Il%C3%AA+Ash%C3%A9+Ogum+Sogb%C3%B4/?utm_source=chatgpt.com>. Acesso em: 24 maio 2025.

GOOGLE IMAGENS. *Vodun Sogbô*. [S.l.], [s.d.]. Disponível em: <https://www.google.com/search?q=Vodun+Sogb%C3%B4&sca_esv=fec7a8aac00c39eb&biw.>>. Acesso em: 24 maio 2025.

GOMES, Nilma Lino. **Educação, identidade negra e racismo**. Belo Horizonte: Mazza, 2012.

GONÇALVES, Janice. **Pierre Nora e o tempo presente**: entre a memória e o patrimônio cultural. *Historiæ*, Rio Grande, v. 3, n. 3, p. 27-46, 2012. Disponível em: <<https://periodicos.furg.br/hist/article/view/3260>>. Acesso em: 15 maio 2025.

GONZALEZ, Lélia. A categoria político-cultural de amefricanidade. **Tempo Brasileiro**, Rio de Janeiro, n. 92/93, p. 69-82, 1988.

GUIMARÃES, Antonio Sérgio Alfredo. **Racismo e antirracismo no Brasil**. 2. ed. São Paulo: 34, 2005.

GROSFOGUEL, Ramón. A estrutura do conhecimento nas universidades ocidentais: o racismo/sexismo epistêmico e a colonialidade do saber. **Revista Sociedade e Estado**, v. 31, n. 1, 2016.

GRUNBERG, Evelina. **Educação patrimonial**: utilização dos bens culturais como recursos educacionais. Brasília, DF: IPHAN, 2000.

GUTEMBERG. *Exu – o orixá da comunicação e do movimento*. Blog do Gutemberg, 25 abr. 2011. Disponível em: <<https://blogdogutemberg.blogspot.com/2011/04/exu-o-orixa-da-comunicacao-e-do.html>>. Acesso em: 24 maio 2025.

GOUVEIA, Ayrton. Entrevista concedida a Gilmary Façanha. São Luís, MA, 2024. Transcrição e revisão de Gilmary Façanha. Entrevista realizada no Terreiro Ilê Axé Ogum Sobô, bairro Liberdade, São Luís – Maranhão, 2024.

HALL, Stuart. **Cultura e representação**. Tradução de Daniel Miranda e William Oliveira. Rio de Janeiro: PUC-Rio; Apicuri, 2016.

HAMPÂTÉ BÂ, Amadou. **A vida e os ensinamentos de Tierno Bokar**: o sábio de Bandiagara. São Paulo: Palas Athena, 2003.

HAMPÂTÉ BÂ, Amadou. A tradição viva. In: KI-ZERBO, Joseph (ed.). **História geral da África I**: metodologia e pré-história da África. 2. ed. rev. Brasília: UNESCO, 2010. p. 167-212.

HAS, G. M.; GEHRKE, M.; FAUSTINO, C. L. R. Alimentação humana como patrimônio cultural: um estudo de caso sobre o preparo do barreado no município de Morretes, Paraná. **Revista Práticas e Saberes: Antropologia e Educação**, [S. l.], v. 6, n. 11, p. 112-132, 2021.

HASENBALG, Carlos. **Discriminação e desigualdades raciais no Brasil**. Tradução de Adail Sobral. Rio de Janeiro: Graal, 1979.

HOOKS, Bell. **Ensinando a transgredir**: a educação como prática da liberdade. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013.

ILÊ OGUM SOGBO. “Reflexão do Dia” – Babalorixá Toy Vodunon Airtton Gouveia. Instagram, 24 fev. 2026. Disponível em: <<https://www.instagram.com/ileogumsogbo/?utm.>> Acesso em: 24 maio 2025.

KILOMBA, Grada. **Memórias da plantação**: episódios de racismo cotidiano. Rio de Janeiro: Cobogó, 2019.

KUENZER, Acácia Zeneida. **A reforma do ensino médio: retrocesso da educação pública brasileira**. *Retratos da Escola*, Brasília, v. 11, n. 20, p. 331-348, jan./jun. 2017.

LAW, Robin. **The Slave Coast of West Africa, 1550-1750**: the impact of the Atlantic Slave Trade on an African society. Oxford: Clarendon Press, 1991.

LEAL, João. “**Nina Rodrigues e as religiões afro-brasileiras**”. *Encyclopédie Bérose des histoires de l'anthropologie*, 2020. Disponível em: Bérose Encyclopédie. Acesso em: 12 maio 2025.

LE GOFF, Jacques. **A história nova**. 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre (org.). **História**: novos problemas. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1976.

LIA, Cristine Fortes; TROGLIO, Matheus. “De sabor e de fê: a alimentação sagrada no Batuque e a educação antirracista”. *Revista Maracanan*, Rio de Janeiro, n. 34, p. 64-85, se

LINDOSO, Gerson Carlos Pereira. **Pluralismo e diversidade afro-religiosa em terreiros de Mina no Maranhão**: um estudo etnográfico do modelo ritual do *Ilê Axé Ogum Sogbô*. 2019. Tese (Doutorado em Políticas Públicas) – Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2019.

LIMA, Anna Erika Ferreira; MEDEIROS, Márcia Maria Leal de. A JEUN: ALIMENTAÇÃO E ESPIRITUALIDADE NA UMBANDA: CONSIDERAÇÕES SOBRE O TERREIRO J/CASA DE SANTO ANTÔNIO" -. Repositório institucional UFC, [S. l.], p. 261-275, 19 jul. 2012. Disponível em: 2012_capliv_aeflimammlmedeiros.pdf. Acesso em: out. 2025.

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

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

LOPES, Nei. **Enciclopédia brasileira da diáspora africana**. Rio de Janeiro: Selo Negro, 2004.

- MACEDO, Roberto Sidnei. **Etnopesquisa-formação**: uma introdução. Brasília: Liber Livro, 2010.
- MACHADO, Vanda. **Educação e ancestralidade**: o projeto Irê Ayó. Salvador: EDUFBA, 2010.
- MACHADO, Vanda. **Baobá**: ensinagem e vivência da cultura afro-brasileira. 2. ed. Salvador: EDUFBA, 2013.
- MACHADO, Vanda. **Irê Ayó**: uma epistemologia afrocêntrica. Salvador: EDUFBA, 2014.
- MALDONADO-TORRES, Nelson. Sobre a colonialidade do ser: contribuições para o desenvolvimento de um paradigma. *In*: SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula (orgs.). **Epistemologias do Sul**. Coimbra: Almedina, 2009. p. 75-103.
- MALDONADO-TORRES, Nelson. **A constituição da colonialidade do ser**: notas para o desenvolvimento de um paradigma. *In*: CASSETI, Cassio et al. (org.). **Geografia e pensamento decolonial**. Goiânia: Editora Kelps, 2021. p. 13-54
- MARANHÃO. **Decreto nº 37.761, de 20 de maio de 2022**. Estabelece a Política Estadual de Proteção aos Direitos dos Povos e Comunidades Tradicionais de Matriz Africana e Afro-brasileiros. São Luís, 2022a.
- MARANHÃO. Secretaria de Estado da Educação. Documento Curricular do Território **Maranhense: Ensino Médio**. São Luís: SEDUC, 2022b. v. 2.
- MARIA, Amanda. [Terreiro de Iemanjá localizado na Travessa Fé em Deus, Monte Castelo]. **Facebook**, 24 abr. 2017. Disponível em: <<https://www.facebook.com/TerreirodeIemanja/photos/o-terreiro-de-iemanj%C3%A1-fica-localizado-na-travessa-f%C3%A9-em-deus-n-45-monte-castelo-/672244572955222/>>. Acesso em: 10 maio 2025.
- MARTINS, Paulo Ricardo. O pensamento decolonial e o giro epistêmico na América Latina. **Revista de Direito da Cidade**, Rio de Janeiro, v. 11, n. 2, p. 680-705, 2019.
- MARTON, Scarlett. **Nietzsche e a arte de decifrar enigmas**: treze conferências. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.
- MAUSS, Marcel; HUBERT, Henri. **Essai sur la nature et la fonction du sacrifice**. Paris: Presses Universitaires de France, 1974.
- MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas**. In: MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Cosac Naify, 2003. p. 183-314.

MAZAMA, Ama. A afrocentricidade como um novo paradigma. In: NASCIMENTO, Elisa Larkin (org.). **Afrocentricidade: uma abordagem epistemológica inovadora**. São Paulo: Selo Negro, 2009. p. 111-127.

MBEMBE, Achille. **Necropolítica**. São Paulo: n-1 edições, 2018.

MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de. O campo do patrimônio cultural: uma revisão de premissas. In: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **I Fórum Nacional do Patrimônio Cultural: Sistema Nacional de Patrimônio Cultural – desafios, estratégias e experiências para uma nova gestão**. Brasília, DF: IPHAN, 2012. v. 1, p. 25-39. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Anais2_voll_ForumPatrimonio_m.pdf>. Acesso em: 15 maio 2025.

MIGNOLO, Walter D. **Histórias locais/projetos globais: colonialidade, saberes subalternos e pensamento liminar**. Belo Horizonte: UFMG, 2003.

MIGNOLO, Walter D. **Desobediência epistêmica: a opção descolonial e o significado de identidade em política**. Tradução de Ângela Lopes Norte. Brasília: Cadernos de Letras da UnB, 2008.

MINHA VELHA SÃO LUÍS. **Liceu Maranhense** (1949). Facebook, 3 abr. 2016. Disponível em: <<https://www.facebook.com/MinhaVelhaSaoLuis/posts/liceu-maranhense-1949o-liceu-maranhense-%C3%A9-uma-das-institui%C3%A7%C3%B5es-de-maior-tradi%C3%A7%C3%A3o/1501223733340215/>>. Acesso em: 12 maio 2025.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2013.

MONTREUIL, João Vitor Meira de; FEITOSA, Antonio Cordeiro. O ambiente sagrado do Candomblé em São Luís-Maranhão: alterações da paisagem e resiliência comunitária. *Revista Foco*, v. 18, n. 6, p. 1-19, 2025. DOI: 10.54751/revistafoco.v18n6-238. Disponível em: <<https://doi.org/10.54751/revistafoco.v18n6-238>>. Acesso em: 12 maio 2025.

MOTA, Fabio Reis. **As religiões de matriz africana e o espaço público: entre a perseguição e a proteção**. Rio de Janeiro: Multifoco, 2018.

MUNANGA, Kabengele. **Rediscutindo a mestiçagem no Brasil: identidade nacional versus identidade negra**. 3. ed. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2008. 154 p.

MUSEU AFRO-BRASILEIRO DA UFMA. Terreiro de Iemanjá (Mãe Denira). São Luís: **MAFRU**, [2025]. Disponível em: <<https://museuafro.ufma.br/?p=6298>>. Acesso em: 12 maio 2025.

NASCIMENTO, Elisa Larkin (org.). **Afrocentricidade: uma abordagem epistemológica inovadora**. São Paulo: Selo Negro, 2009.

NASCIMENTO, Wanderson Flor do. **Racismo religioso e o "grande inimigo a ser combatido"**. In: SANTOS, Givanildo Manoel da; SILVA, José Nilton de Almeida (Org.). **Racismo religioso e as comunidades de terreiro**. São Paulo: Editora Kuanza, 2016.

NETTO, Marcia Ferreira. **Os terreiros de candomblé como representação da memória e identidade nacional afro-brasileira**. In: XV Encontro Regional de História da ANPUH-Rio, 15., 2012, Rio de Janeiro. *Anais [...]* Rio de Janeiro: ANPUH-Rio, 2012. Disponível em: <https://www.encontro2012.rj.anpuh.org/resources/anais/15/1337721861_ARQUIVO_ArtigoparaANPUH.pdf>. Acesso em: 13 maio 2025.

NOGUERA, Renato. **Denegrir a educação**: o que a filosofia africana pode nos ensinar? In: Revista Infância e Filosofia, v. 8, n. 15, p. 61-71, jan./jun. 2012.

NOGUEIRA, Sidnei. **Intolerância religiosa**. São Paulo: Jandaíra, 2020. (Coleção Feminismos Plurais).

O IMPARCIAL. Reforma do CE Liceu Maranhense é entregue nesta segunda-feira (13). São Luís, 13 maio 2019. Disponível em: <https://oimparcial.com.br/educacao/2019/05/reforma-do-ce-liceu-maranhense-e-entregue-nesta-segunda-feira-13/?utm_source=chatgpt.com>. Acesso em: 10 abril 2025.

OBA YZOO. Ilê Nifé Olorum (Terreiro Fé em Deus): conhecido como Terreiro da Turquia. São Luís, 25 jun. 2024. Instagram: @oba_yzoo. Disponível em: <<https://www.instagram.com/p/C8q9x6Hugqn/>>. Acesso em: 12 maio 2025.

OBALERÁ, Lucas. **O racismo religioso e a negação do direito à cidade**. Salvador: Segundo Selo, 2018.

OLIVEIRA, Eduardo. **Cosmovisão africana no Brasil**: elementos para uma filosofia afro-descendente. Curitiba: Editora Gráfica Popular, 2009.

OLIVEIRA, Eduardo. **Filosofia da ancestralidade**: corpo e mito na filosofia africana. 2. ed. Curitiba: Editora Gráfica Popular, 2012.

OLIVEIRA, Sandra Haydée de. **Enegrecer o ensino de história**: agência e protagonismo na educação básica. Rio de Janeiro: Ape'Ku, 2021.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Declaração sobre a eliminação de todas as formas de intolerância e discriminação fundadas na religião ou nas convicções**. Resolução nº 36/55 da Assembleia Geral, de 25 de novembro de 1981. Disponível em: <<https://www.ohchr.org/en/instruments-mechanisms/instruments/declaration-elimination-all-forms-intolerance-and-discrimination>>. Acesso em: 12 maio 2025.

ORIXÁ CHIC. Pano da Costa modelo de Iansã Richelieu. [S.l.], [s.d.]. Disponível em: <<https://www.orixachic.com/produto/pano-da-costa-modelo-de-iansa-richelieu>>. Acesso em: 24 maio 2025.

OXALÁ, Pai Paulo de. **Hevioso.** *Extra Online*, seção Religião e Fé, 2020. Disponível em: <<https://extra.globo.com/noticias/religiao-e-fe/pai-paulo-de-oxala/hevioso-comanda-as-habilidades-no-astral-da-semana-24321712.html?>>. Acesso em: 24 maio 2025.

OYĚWÙMÍ, O. *Visualizing the Body: Western Theories and African Subjects*. In: COETZEE, Peter H.; ROUX, Abraham P.J. (eds). *The African Philosophy Reader*. New York: Routledge, 2002, p. 391-415. Tradução para uso didático de Wanderson Flor do Nascimento.

PACE, Andréa Maria de; LIMA, Sérgio de. Racismo institucional e os direitos humanos: a realidade brasileira. **Revista de Direito Constitucional e Internacional**, São Paulo, v. 19, n. 75, p. 221-238, abr./jun. 2011.

PACHECO, Gustavo (org.). **Caixeiros do Divino Espírito Santo de São Luís do Maranhão**. Rio de Janeiro: Associação Cultural Caburé, 2005.

PARÉS, Luís Nicolau. **A formação do Candomblé: história e ritual da nação jeje na Bahia**. 2. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2007.

PENA PRETA. Orixá Ogum – Teologia da Umbanda. Pena Preta, 13 maio 2016. Disponível em: <<https://penapreta.com.br/?p=1393&utm>>. Acesso em: 24 maio 2025.

PINTO, Tancredo da Silva; FREITAS, Byron Tôrres de. **Guia e ritual para organização de terreiros de umbanda**. Rio de Janeiro: Eco, 1972.

PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos Orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

PRANDI, Reginaldo. **Segredos guardados: orixás na alma brasileira**. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

QUIJANO, Aníbal. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: LANDER, Edgardo (org.). **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas**. Buenos Aires: CLACSO, 2005. p. 117-142.

REFORMA do CE Liceu Maranhense é entregue nesta segunda-feira (13). **O Imparcial**, São Luís, 13 maio 2019. Disponível em: <<https://oimparcial.com.br/educacao/2019/05/reforma-do-ce-liceu-maranhense-e-entregue-nesta-segunda-feira-13/>>. Acesso em: 15 maio 2025.

RAMOS, Marise. Ensino Médio Integrado: lutas históricas e resistências em tempos de regressão. In: ARAÚJO, Adilson Cesar & SILVA, Cláudio Nei Nascimento. (Orgs.). **Ensino Médio Integrado no Brasil: fundamentos, práticas e desafios**. Brasília: Instituto Federal de Brasília, 2017, v. 1

RAMOSE, Mogobe B. **A ética do Ubuntu**. Tradução de Dirce Solis. Rio de Janeiro: Revista Ensaios Filosóficos, v. 4, 2011.

REIS NETO, Manoel Teodoro dos. **A egbé como fundamento**: sociabilidade e resistência nos terreiros. [S. l.]: Editora Fi, 2021.

RIBEIRO, Ronilda Iyakemi. **Alma africana no Brasil**: os iorubás. 2. ed. São Paulo: Oduduwa, 2009.

RIBEIRO, Ronilda Iyakemi; SÀLÁMI, Síkírù. **Exu e a ordem do universo**. São Paulo: Oduduwa, 2011.

ROCHA, Fábio Libório. Àwo Fifê Nlá: comida de santo como cultura afro-brasileira. *In*: **Raça – Revista de Antropologia**, v. 7, n. 2, p. 65–87, 2022.

RUFINO, Luiz. **Pedagogia das encruzilhadas**. Rio de Janeiro: Mórula, 2019.

RUFINO, Luiz. **Vencer o mal**: uma pedagogia do encantamento. Rio de Janeiro: Mórula, 2021.

_____. **Vence-demanda**: encantamento, educação e descolonização. Rio de Janeiro: Mórula, 2021b.

_____. **Ponta-cabeça**: educação, jogo de corpo e outras mandingas. Rio de Janeiro: Mórula, 2023.

RÜSEN, Jörn. **Aprendizagem histórica**: fundamentos e paradigmas. Curitiba: W & A Editores, 2012.

RÜSEN, Jörn. **Teoria da história**: uma propedêutica. Tradução de Estevão de Rezende Martins. Curitiba: Editora UFPR, 2015.

_____. **Teoria da história**: uma teoria da história como ciência. Curitiba: Editora da UFPR, 2015.

SANTANA, Moisés de Melo. Diversidade cultural, educação e transculturalismo crítico – um rascunho inicial para discussão. **Cadernos de Estudos Sociais**, [S. l.], v. 25, n. 1, 2011. Disponível em: <<https://periodicos.fundaj.gov.br/CAD/article/view/1419>>. Acesso em: 26 maio. 2025.

SANTOMÉ, Jurjo Torres. As culturas negadas e silenciadas no currículo. In: SILVA, Tomaz Tadeu da (org.). **Alienígenas na sala de aula: uma introdução aos estudos culturais em educação**. Petrópolis: Vozes, 1995. p. 159-177.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **Para um novo senso comum**: a ciência, o direito e a política na transição paradigmática. Porto: Afrontamento, 1995.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **De la mano de Alicia**: lo social y lo político en la post-modernidad. Bogotá: Ediciones Uniandes, 1998.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A gramática do tempo**: para uma nova cultura política. São Paulo: Cortez, 2005.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **O fim do império cognitivo**: a afirmação das epistemologias do Sul. Belo Horizonte: Autêntica, 2018.

SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula (orgs.). **Epistemologias do Sul**. Coimbra: Almedina, 2009.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & debates**, v. 28, n. 54, p. 103-124, 2011.

SANTOS, Maria do Rosário Santos; SANTOS NETO, Manoel. **No rastro da Mina**: o processo de estruturação do Tambor-de-Mina no Maranhão. São Luís: UNESCO/Prefeitura Municipal de São Luís, 1989.

SANTOS, Mariana Rodrigues dos. Quando se alimenta o orixá, também se alimenta seu egbe: uma etnografia no campo alimentar ancestral de terreiro e o seu impacto social. In: **34ª Reunião Brasileira de Antropologia**, 34., 2024, Belo Horizonte. *Anais [...]* Belo Horizonte: Associação Brasileira de Antropologia, 2024.

SANTOS, Tiago Lima dos. **Maranhão terra de pajé**: a pajelança em São Luís na passagem do século XIX para o XX. 2017. 138 f. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2017.

SILVA, Alberto da Costa e. **A enxada e a lança**: a África antes dos portugueses. 5. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2011.

SILVA, Maria do Carmo Vieira da. Educação multicultural: atualidade e pertinência. **Sapientiae – Revista Angolana de Ciência e Epistemologia**, v. 1, n. 1, p. 41-51, 2015.

SILVA, Petronilha Beatriz Gonçalves e. Africanidades brasileiras e educação. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, Rio de Janeiro, n. 28, p. 385-405, 1999.

SILVA, Petronilha Beatriz Gonçalves e. Aprendizagem e Ensino das Africanidades Brasileiras. In: Kabengele Munanga. (Org.). **Superando o racismo na escola**. 2ªed. Brasília, 2005, v. , p. 155-172.

SILVA, Vagner Gonçalves da. **O antropólogo e sua magia**: trabalho de campo e texto na antropologia das religiões afro-brasileiras. São Paulo: Edusp, 2000.

SILVA, Vagner Gonçalves da. **Exu**: um deus afro-atlântico no Brasil. São Paulo: EDUSP, 2023.

SILVA JÚNIOR, Hédio. **Liberdade religiosa e terreiros de candomblé**: o direito de culto no Estado Democrático de Direito. 2009. 288 f. Tese (Doutorado em Direito) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP), São Paulo, 2009.

SIMAS, Luiz Antonio; RUFINO, Luiz. **Fogo no mato**: a ciência encantada das macumbas. Rio de Janeiro: Mórula, 2018.

SIMAS, Luiz Antonio; RUFINO, Luiz. **Flecha no tempo**. Rio de Janeiro: Mórula, 2019.

SIMAS, Luiz Antonio; RUFINO, Luiz. **Encantamento**: sobre política de vida. Rio de Janeiro: Mórula, 2020.

SODRÉ, Muniz. Patrimônio e cultura. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, Rio de Janeiro, n. 22, p. 48-52, 1988.

SODRÉ, Muniz. **Claroscuro**: mantos do cinismo no Brasil. Petrópolis: Vozes, 2012.

SODRÉ, Muniz. **Pensar Nagô**. Petrópolis: Vozes, 2015.

SODRÉ, Muniz. **O terreiro e a cidade**: a forma social negro-brasileira. Rio de Janeiro: Mauad, 2019.

SOUSA, Paulo de Tarso Bezerra de. **O Panteão de Nagon Abioton**: história e memória da Casa de Nagô. São Luís: EDUFMA, 2009.

SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. Comida de santo e comida de branco. **Revista Pós Ciências Sociais**, São Luís, v. 11, n. 21, p. 127-141, jan./jun. 2014.

TÁ NA MESA. *Prato de santo – acarajé*. Tumblr, [s.d.]. Disponível em:<
<https://tanamesa.tumblr.com/post/31504449490>>. Acesso em: 24 maio 2025.

TAVARES, Denise Cerveira. **O banquete dos orixás**: religião, rituais e gastronomia na Casa de Nagô. 2013. 147 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2013.

TEIXEIRA, Marluce. **Religiosidade de matriz africana na escola**: um estudo sobre o processo de implementação da Lei 10.639/03. 2019. 215 f. Tese (Doutorado em Educação) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2019.

TERREIRO DE IEMANJÁ. Fachada do Ylê Ashe Yemowá Abê – Terreiro de Mina Iemanjá. [Fotografia]. São Luís, MA, [s.d.]. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/B_ix3v_FAq2/?igsh=enQwbHhxbzQ3dG1x>. Acesso em: 14 maio 2025.

TERREIRO DE IEMANJÁ. Jorge Babalaô durante cerimônia no Terreiro de Mina Iemanjá. [Fotografia]. São Luís, MA, [s.d.]. Disponível em: <<https://www.facebook.com/TerreirodeIemanja/>>. Acesso em: 14 maio 2025.

THOMPSON, Robert Farris. **Flash of the spirit: arte e filosofia africana e afro-americana.** Tradução de Tuca Magalhães. São Paulo: Museu Afro Brasil, 2011.

TRINDADE, Azoilda Loretto da. Valores Civilizatórios e a Educação Infantil: uma contribuição afro-brasileira. In.: BRANDÃO, P.; TRINDADE, A. L. da. (orgs.). **Modos de brincar:** caderno de atividades, saberes e fazeres. Rio de Janeiro: Fundação Roberto Marinho, 2010.

TRINDADE, Hélio. Axé: a energia vital. In: MUNANGA, Kabengele (org.). **Superando o racismo na escola.** 2. ed. rev. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade, 2006. p. 111-125.

VASCONCELOS, Márcio. **Casa Fanti-Ashanti.** Márcio Vasconcelos Fotografia, [s.d.]. Disponível em: <<https://marciovasconcelos.com.br/casa-fanti-ashanti/>>. Acesso em: 15 maio 2025.

VERGER, Pierre. **Fluxo e refluxo do tráfico de escravos entre o golfo de Benin e a Bahia de Todos os Santos:** dos séculos XVII a XIX. Tradução de Tati de Moraes. 3. ed. Salvador: Corrupio, 1987.

VERGER, Pierre. **Orixás:** deuses iorubás na África e no Novo Mundo. 6. ed. Salvador: Corrupio, 2002.

VERGER, Pierre. **Notas sobre o culto aos orixás e voduns:** na Bahia de Todos os Santos, no Brasil, e na antiga Costa dos Escravos, na África. Tradução de Mariano Carneiro da Cunha. 6. ed. Salvador: EDUFBA, 2018.

WALSH, Catherine. **La interculturalidad en la educación.** Lima: Ministério de Educación del Perú, Vice Ministério de Gestión Pedagógica, Dirección Nacional de Educación Bilingüe Intercultural, 2005a.

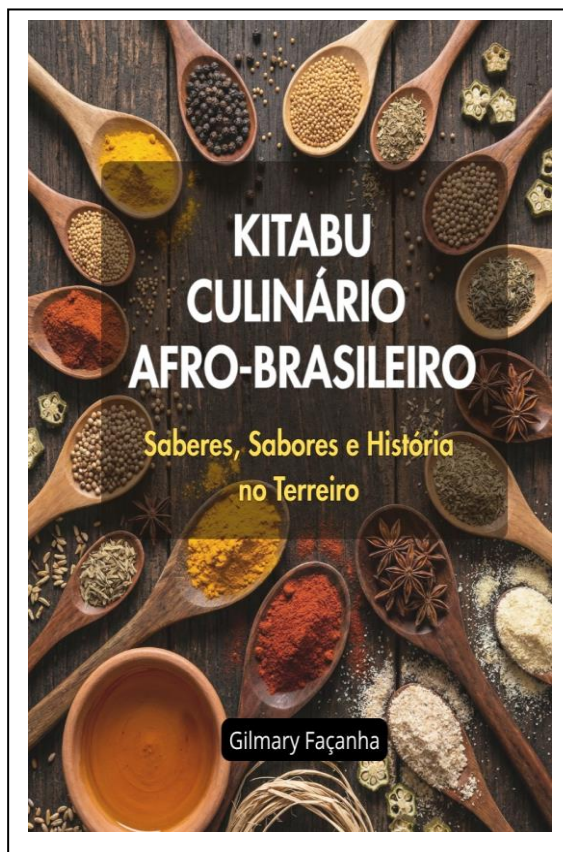
WALSH, Catherine. Interculturalidad y colonialidad del poder: un pensamiento y posicionamiento “otro” desde la diferencia colonial. In: WALSH, Catherine (ed.). **Pensamiento crítico y matriz (de)colonial: reflexiones latinoamericanas.** Quito: Universidad Andina Simón Bolívar; Ediciones Abya-Yala, 2005b. p. 17-29.

WALSH, Catherine. **Interculturalidad crítica y educación intercultural**. La Paz: Instituto Internacional de Integración del Convenio Andrés Bello, 2009.

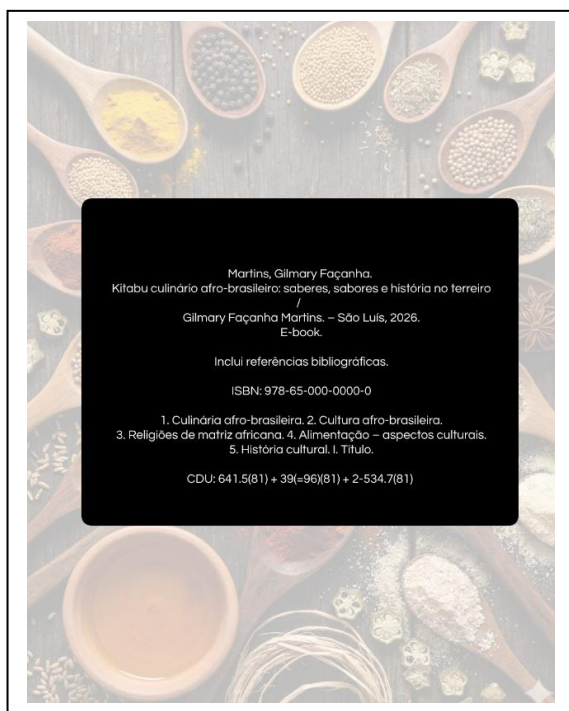
APÊNDICE

O Produto

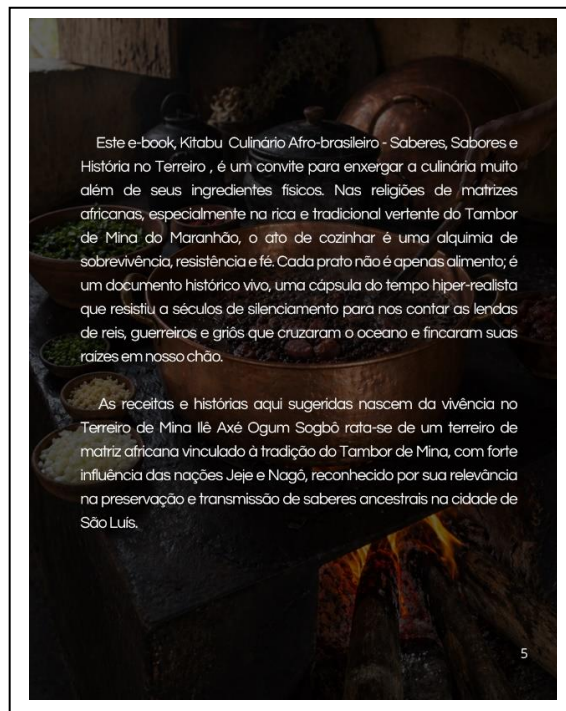
Imagem 1: Capa



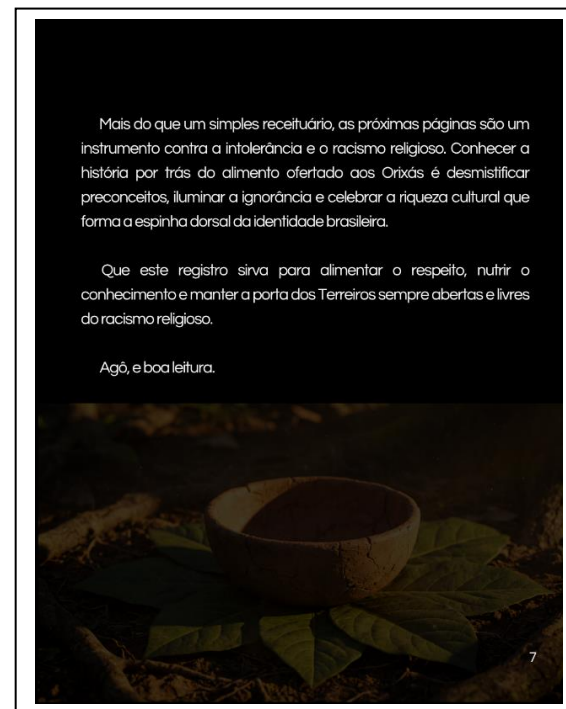
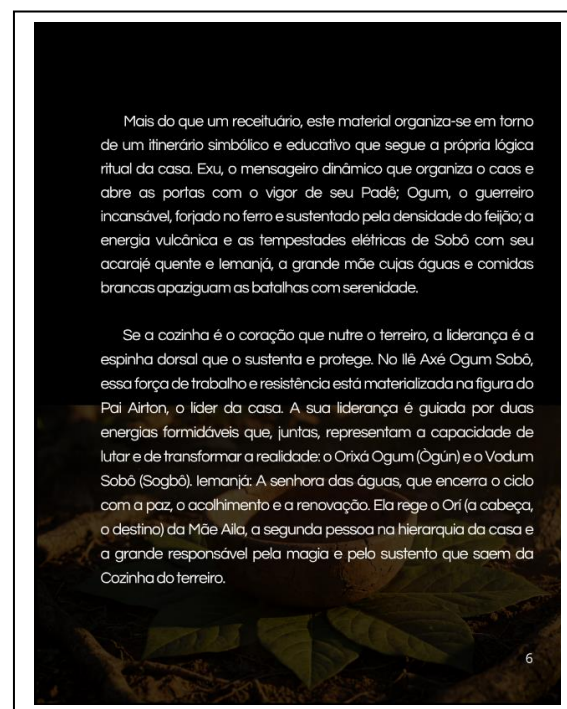
Imagens 2 e 3: Ficha Catalográfica e Índice



Imagens 4 e 5: Apresentação



Imagens 6 e 7: Apresentação



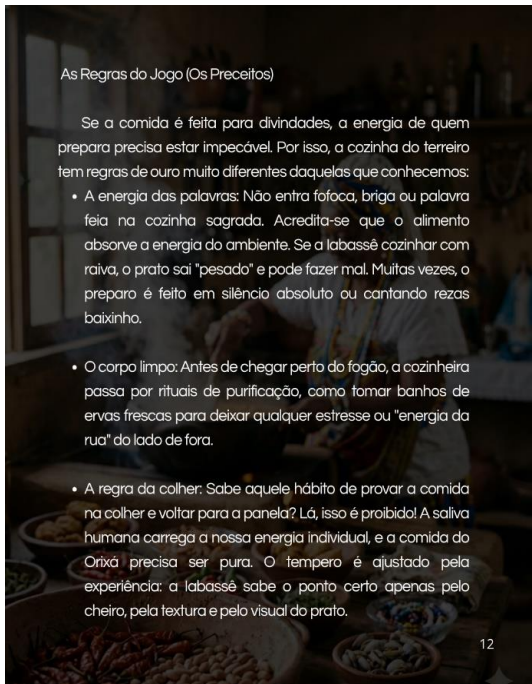
Imagens 8 e 9: Instruções de Uso



Imagens 10 e 11: A Cozinha Sagrada



Imagens 12 e 13: A Cozinha Sagrada

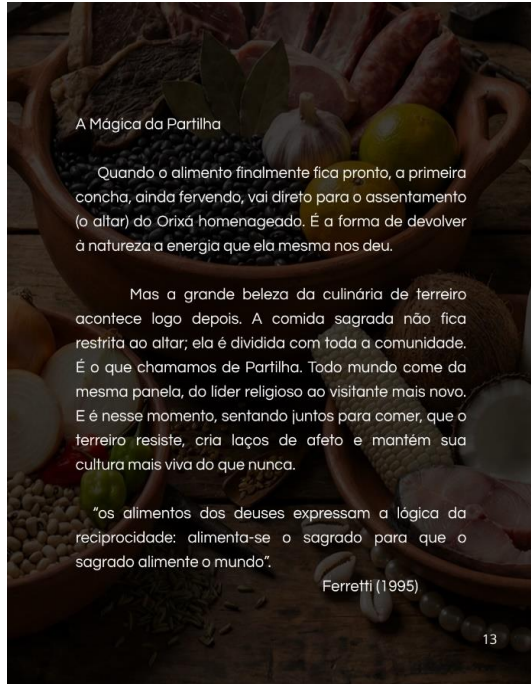


As Regras do Jogo (Os Preceitos)

Se a comida é feita para divindades, a energia de quem prepara precisa estar impecável. Por isso, a cozinha do terreiro tem regras de ouro muito diferentes daquelas que conhecemos:

- A energia das palavras: Não entra fofoca, briga ou palavra feia na cozinha sagrada. Acredita-se que o alimento absorve a energia do ambiente. Se a labassê cozinhar com raiva, o prato sai "pesado" e pode fazer mal. Muitas vezes, o preparo é feito em silêncio absoluto ou cantando rezas baixinho.
- O corpo limpo: Antes de chegar perto do fogão, a cozinheira passa por rituais de purificação, como tomar banhos de ervas frescas para deixar qualquer estresse ou "energia da rua" do lado de fora.
- A regra da colher: Sabe aquele hábito de provar a comida na colher e voltar para a panela? Lá, isso é proibido! A saliva humana carrega a nossa energia individual, e a comida do Orixá precisa ser pura. O tempero é ajustado pela experiência: a labassê sabe o ponto certo apenas pelo cheiro, pela textura e pelo visual do prato.

12



A Mágica da Partilha

Quando o alimento finalmente fica pronto, a primeira concha, ainda fervendo, vai direto para o assentamento (o altar) do Orixá homenageado. É a forma de devolver à natureza a energia que ela mesma nos deu.

Mas a grande beleza da culinária de terreiro acontece logo depois. A comida sagrada não fica restrita ao altar; ela é dividida com toda a comunidade. É o que chamamos de Partilha. Todo mundo come da mesma panela, do líder religioso ao visitante mais novo. E é nesse momento, sentando juntos para comer, que o terreiro resiste, cria laços de afeto e mantém sua cultura mais viva do que nunca.

"os alimentos dos deuses expressam a lógica da reciprocidade: alimenta-se o sagrado para que o sagrado alimente o mundo".

Ferretti (1995)

13

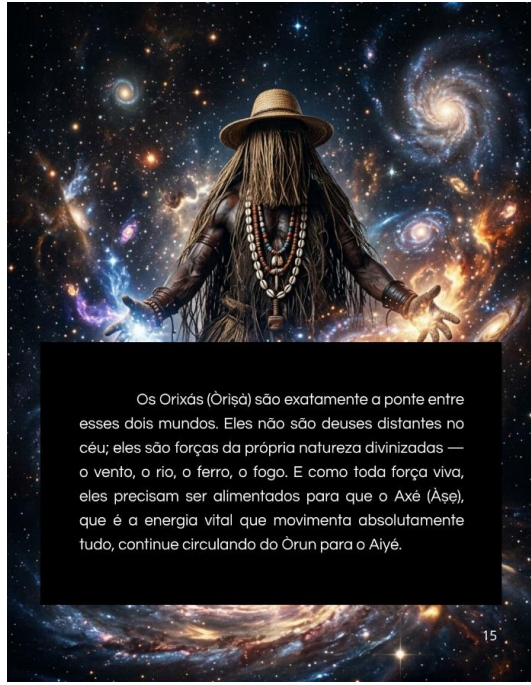
Imagens 14 e 15: Entrada



Entrada:
Entre o Òrun e o Aiyé – Memória e Resistência

Para entender a força da comida de terreiro, precisamos primeiro entender como os povos africanos enxergavam o universo. Na tradição iorubá, o mundo é dividido em duas partes interligadas: o Òrun (o mundo espiritual, invisível, onde habitam as divindades e os ancestrais) e o Aiyé (o mundo físico, a Terra, onde nós vivemos).

14



Os Orixás (Òrìṣà) são exatamente a ponte entre esses dois mundos. Eles não são deuses distantes no céu; eles são forças da própria natureza divinizadas — o vento, o rio, o ferro, o fogo. E como toda força viva, eles precisam ser alimentados para que o Axé (Àṣẹ), que é a energia vital que movimenta absolutamente tudo, continue circulando do Òrun para o Aiyé.

15

Imagens 16 e 17: Entrada

A Ordem do Xirê (A Roda Sagrada)

No Terreiro da Liberdade, assim como em todas as casas tradicionais, existe uma hierarquia rigorosa que deve ser respeitada em qualquer ritual ou banquete. Essa ordem de reverência é chamada de Xirê (Şirê).

Nada começa sem saudar e alimentar Exu (Êşu). Ele é o senhor das encruzilhadas, o mensageiro que leva os nossos pedidos ao Òrun. Alimentar Exu primeiro garante que a comunicação esteja aberta e que não haja confusão. Logo em seguida, reverenciamos Ogum (Ògún), o grande ferreiro guerreiro que corta o mato com seu facão e abre os caminhos físicos. Só depois o Xirê flui para as outras divindades, encontrando o equilíbrio nas águas maternas de Iemanjá (Yemojá), que apazigua o calor das batalhas com sua sabedoria profunda.



As Muitas Faces do Òrun: Orixás e Voduns

Antes de falarmos dos pratos, é importante entender um detalhe histórico fascinante. Quando os africanos chegaram ao Brasil, eles não vieram de um único país, mas de várias regiões e culturas diferentes. Por isso, dentro dos terreiros, existem as chamadas Nações.

A Nação Ketu cultua os Orixás (forças da natureza na língua iorubá). Já a Nação Jeje cultua os Voduns (divindades na língua fon), e a Nação Angola reverencia os Inquices. O Terreiro Ilê Axé Ogum Sobô é um espaço rico porque abraça essa diversidade. É por isso que, na mesma cozinha, preparamos o alimento para o Orixá Iorubá e para o Vodun Jeje. Embora os nomes e os idiomas mudem, o respeito e a busca pelo Axé (a força vital) são exatamente os mesmos. São águas de rios diferentes que deságuam no mesmo oceano de resistência.



Imagens 18 e 19: Entrada

O Ebó como Ferramenta de Resistência

Quando os africanos foram trazidos à força para o Brasil, eles não puderam trazer suas bagagens, mas trouxeram seus conhecimentos guardados no Orí (a cabeça, a mente, o espírito).

Preparar a comida sagrada, que chamamos de Ebó (a oferenda, o alimento ritual), foi uma das maiores estratégias de sobrevivência dessa cultura. Quando as mulheres negras cozinhavam, elas usavam os ingredientes que a terra brasileira oferecia para recriar os sabores de casa, mantendo seus ancestrais vivos na memória e no paladar. Cada prato é um ato de resistência histórica.



A Cozinha Contra o Racismo Religioso

Infelizmente, por muitos séculos, essas tradições sofreram — e ainda sofrem — com o racismo religioso. Palavras lindíssimas do iorubá foram transformadas em xingamentos. O próprio ato de deixar um Ebó (uma oferenda de comida) na natureza costuma ser desrespeitado por quem não conhece o seu significado.

Combater o racismo religioso começa com a educação. Quando entendemos que um alguidar de barro com comida não é "feitiço para o mal", mas sim uma mesa posta para a natureza, um ato de gratidão profunda aos ancestrais, o preconceito perde a força. Este livro é, antes de tudo, um convite para trocar o medo pelo respeito, e a ignorância pelo conhecimento.



Imagens 20 e 21: Primeiro Prato



Primeiro Prato:
Exu (Êşù) – O Senhor do Movimento e do Fogo

Para começar qualquer coisa no terreiro, a primeira saudação é sempre dele: Laróyê Êşù! (Salve o mensageiro!). Exu é a divindade da comunicação, das encruzilhadas e do movimento. Sem ele, o Axé (a energia) não sai do lugar.

Infelizmente, por falta de conhecimento, Exu foi muito demonizado no passado. Mas, na verdade, na tradição iorubá não existe a figura do "diabo". Exu é como a internet de hoje: é ele quem conecta as pessoas aos Orixás. Ele é o dono do mercado, da troca e da vitalidade. Ele é quente, rápido e alegre.

20

Do ponto de vista histórico, a presença de Exu e do Padê na cultura afro-brasileira expressa o processo de ressignificação dos símbolos africanos em solo brasileiro. A farinha de mandioca, produto indígena, foi incorporada às práticas de origem iorubana, demonstrando a capacidade de adaptação e de resistência das tradições africanas.

A palavra Padê significa "encontro". É a primeira oferenda servida antes de qualquer cerimônia. O Padê é, na sua base, uma farofa, mas não é uma farofa comum. Ele organiza o caos e acalma a fome do mensageiro para que ele trabalhe a nosso favor.



21

Imagens 22 e 23: Primeiro Prato

A Comida Sagrada: O Padê

- **Farinha de Mandioca:** A farinha de mandioca, produto indígena, foi incorporada às práticas de origem iorubana, demonstrando a capacidade de adaptação e de resistência das tradições africanas. Representa a terra, a base de tudo, o pó do qual viemos e o chão que pisamos.
- **O Dendê (Epó Pupa):** O azeite de dendê é o sangue vegetal da natureza. Ele traz o fogo, a coragem e a força de atitude que Exu precisa para abrir os caminhos.
- **A Bebida (Otí) e o Mel (Oyin):** Muitas vezes o Padê leva cachaça (para esquentar e dar vigor) ou mel (para adoçar as palavras e trazer bons negócios).



22



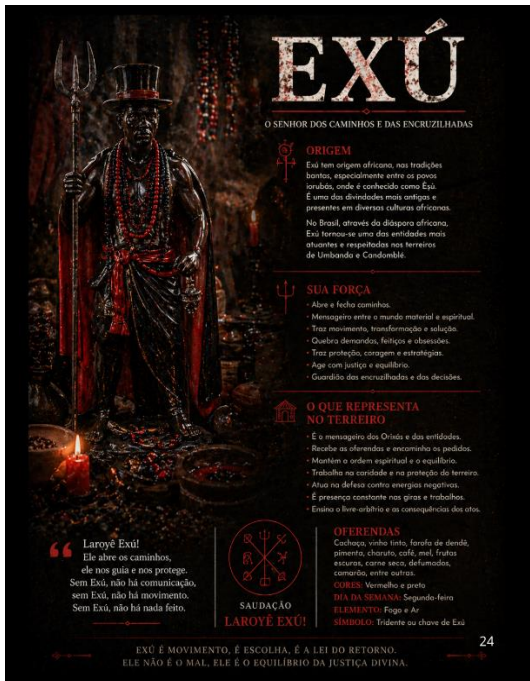
Ingredientes tradicionais do Padê de Exu:
500g de farinha de mandioca ou de milho
200ml de azeite de dendê
200g de carne seca desfiada (ou calabresa frita)
1 copo de cachaça (ou a bebida que seu Exu beba)
Cebola roxa
Pimenta

Modo de preparo:
Aqueça o azeite de dendê e frite a carne seca desfiada ou a calabresa.
Acrescente a farinha e mexa até formar uma farofa úmida.
Finalize com pimenta ou cebola, se desejar.
Coloque o padê em um prato de barro, ou mesmo em uma folha de bananeira.
Por fim, sirva um copo de cachaça.

No *Kitabu Culinário Afro-Brasileiro*, o Padê de Exu inaugura o percurso dos saberes, lembrando que o aprendizado se inicia pela escuta e pela abertura. O gesto de misturar a farinha com o dendê e o mel é um gesto pedagógico: ensinar é também criar o espaço para que o conhecimento encontre passagem, assim como Exu abre os caminhos para a palavra e para o encontro.

23

Imagens 24 e 25: EXÚ



EXÚ
O SENHOR DOS CAMINHOS DAS ENCRUZILHADAS

ORIGEM
Exú tem origem africana, nas tradições bantus, especialmente entre os povos iorubá, onde é conhecido como Exu. É uma das divindades mais antigas e presentes em diversas culturas africanas. No Brasil, através da diáspora africana, Exú tornou-se uma das entidades mais atuantes e respeitadas nos terreiros de Umbanda e Candomblé.

SUA FORÇA

- Abre e fecha caminhos;
- Mensageiro entre o mundo material e espiritual;
- Traz movimento, transformação e solução;
- Quebra demandas, feitiços e obsessões;
- Traz proteção, coragem e estratégias;
- Apoia com justiça e equilíbrio;
- Guardião das encruzilhadas e das decisões.

O QUE REPRESENTA NO TERREIRO

- É o mensageiro dos Orixás e das entidades;
- Racaba as oferendas e encaminha os pedidos;
- Mantém a ordem espiritual e o equilíbrio;
- Trabalha na limpeza e na proteção do terreiro;
- Ajuda na defesa contra energias negativas;
- É presença constante nas giras e trabalhos;
- Ensina a livre-arbítrio e as consequências dos atos.

OFERENDAS
Cachaça, vinho tinto, torrada de dendê, pimenta, chocolate, café, mel, frutos escuros, carne seca, defumados, sorvetes, entre outros.

CORES: Vermelha e preta

DIA DA SEMANA: Segunda-feira

ELEMENTO: Fogo e Ar

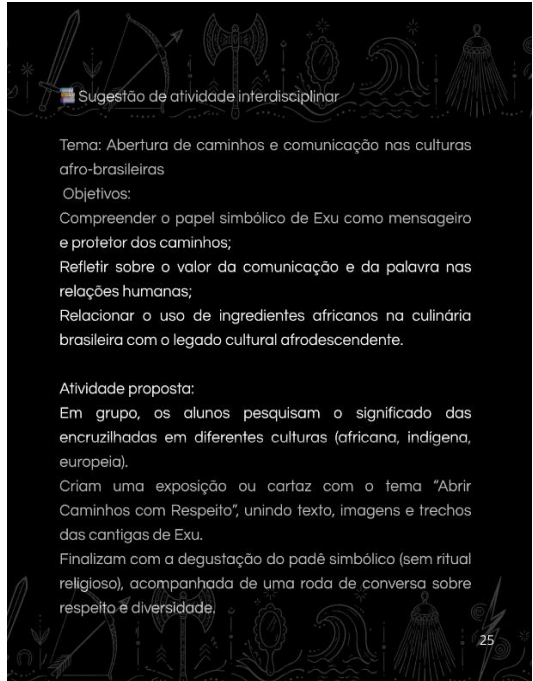
SÍMBOLO: Tridente ou chave de Exú

SAUDAÇÃO
LAROYÊ EXÚ!

“Laroyê Exú!
Ele abre os caminhos,
ele nos guia e nos protege.
Sem Exú, não há comunicação,
sem Exú, não há movimento.
Sem Exú, não há nada feito.”

EXÚ É MOVIMENTO, É ESCOLHA, É A LEI DO RETORNO.
ELE NÃO É O MAL, ELE É O EQUILÍBRIO DA JUSTIÇA DIVINA.

24



Sugestão de atividade interdisciplinar

Tema: Abertura de caminhos e comunicação nas culturas afro-brasileiras

Objetivos:
 Compreender o papel simbólico de Exu como mensageiro e protetor dos caminhos;
 Refletir sobre o valor da comunicação e da palavra nas relações humanas;
 Relacionar o uso de ingredientes africanos na culinária brasileira com o legado cultural afrodescendente.

Atividade proposta:
 Em grupo, os alunos pesquisam o significado das encruzilhadas em diferentes culturas (africana, indígena, europeia).
 Criam uma exposição ou cartaz com o tema “Abrir Caminhos com Respeito”, unindo texto, imagens e trechos das cantigas de Exu.
 Finalizam com a degustação do padê simbólico (sem ritual religioso), acompanhada de uma roda de conversa sobre respeito e diversidade.

25

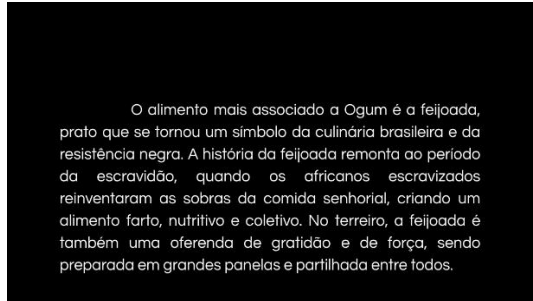
Imagens 26 e 27: Segundo Prato



Segundo Prato:
Ogum (Ògún) – A Feijoada Como Símbolo do Trabalho e da Resistência.

Ogum é o orixá do ferro, do trabalho e da guerra. Representa a força e a persistência que moldam o mundo, o esforço humano para transformar a natureza em cultura. Na tradição afro-brasileira, Ogum é também aquele que abre os caminhos da luta e protege os que enfrentam as dificuldades da vida cotidiana.

26



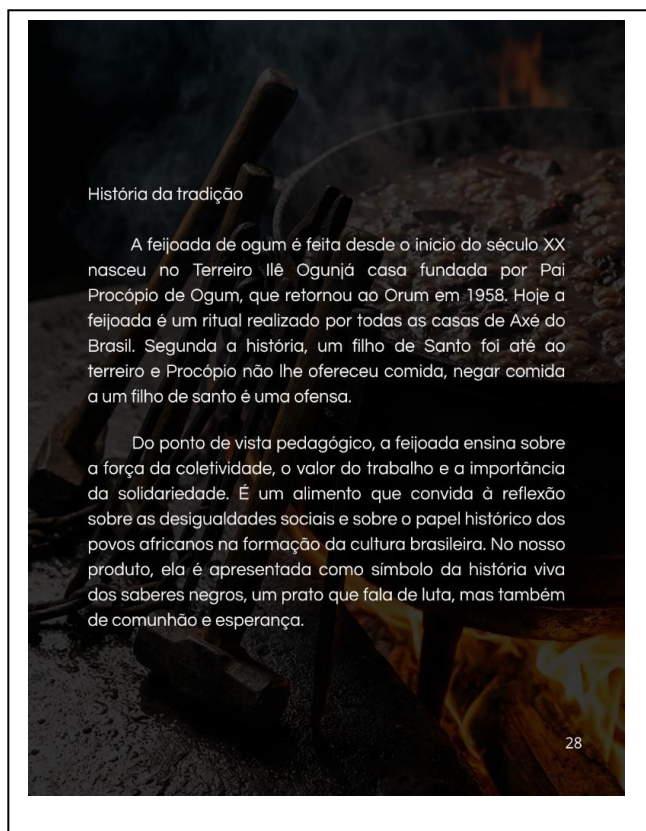
O alimento mais associado a Ogum é a feijoada, prato que se tornou um símbolo da culinária brasileira e da resistência negra. A história da feijoada remonta ao período da escravidão, quando os africanos escravizados reinventaram as sobras da comida senhorial, criando um alimento farto, nutritivo e coletivo. No terreiro, a feijoada é também uma oferenda de gratidão e de força, sendo preparada em grandes panelas e partilhada entre todos.

O que é a feijoada de Ogum?

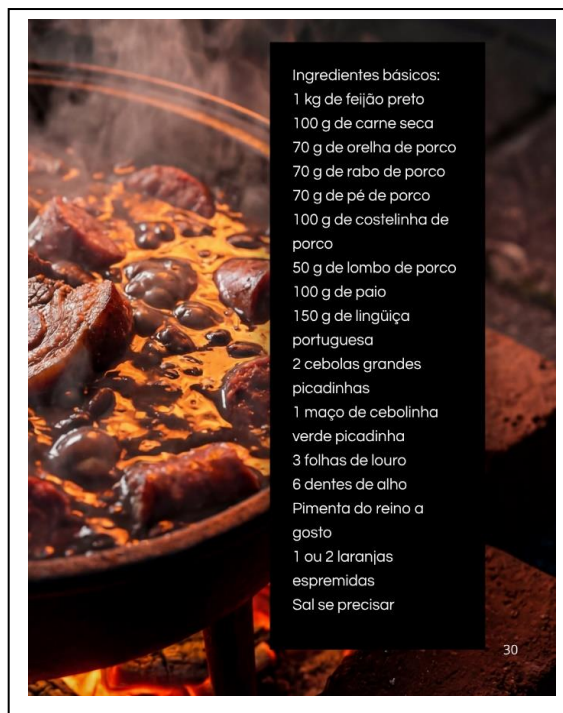
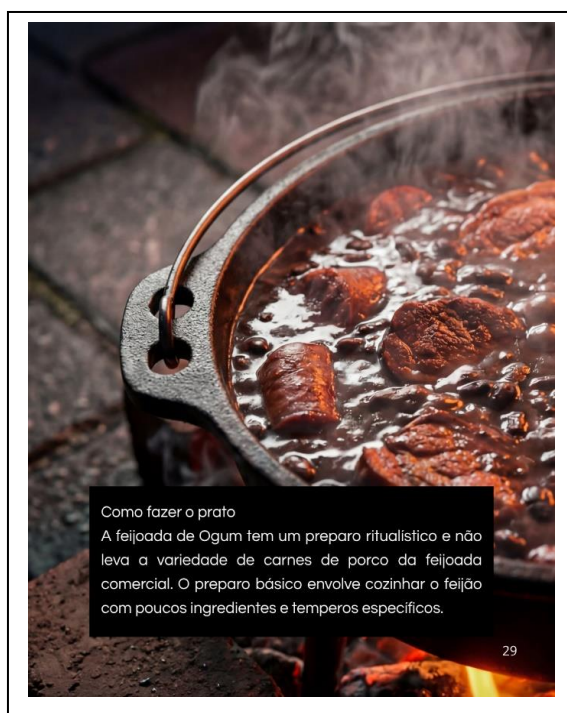
A feijoada de Ogum é uma comida ritualística das religiões afro-brasileiras (Candomblé, Umbanda e nos terreiros de Mina) e está ligada ao orixá Ogum, o senhor da guerra, do trabalho e do ferro. Diferente da feijoada brasileira tradicional, que é um prato comercial com diversas carnes salgadas, a de Ogum é uma oferenda feita de forma mais rústica e com ingredientes específicos.

27

Imagem 28: Segundo Prato



Imagens 29 e 30: Segundo Prato (Modo de Preparo)



Imagens 31 e 32: *OGUM*

Modo de preparo

Deixe a carne seca e as carnes duras de molho na véspera em separado, troque a água da carne algumas vezes. Pode colocar gelo por cima para conservar melhor caso o clima esteja muito quente.

Cozinhe o feijão em 3 litros de água.

Lave as carnes e cozinhe em outra panela.

Quando o feijão estiver quase cozido, junte as carnes, as linguiças e os paiois, a simples e arroz branco.

Doure a cebola e o alho no azeite ou óleo e adicione à feijoada.

Coloque a cebolinha picada, as folhas de louro e a pimenta-do-reino a gosto.

Deixe ferver até apurar por cerca de 20 minutos. Prove e acerte o tempero ou coloque uma pitada de sal se achar necessário.

Sirva na panela de barro de preferência com os acompanhamentos clássicos como couve refogada, farofa simples e arroz branco.

FEIJÃO 2050g
CARNE SECA 300g
LINGUIÇA 200g
PAIO 200g
CEBOLA 1 unidade
ALHO 1 unidade
COUVE 1 unidade
FAROFA 1 unidade
ARROZ BRANCO 31 unidades
(CHEIRO VERDE e CEBOLINHA)

OGUM

O SENHOR DOS CAMINHOS E DA GUERRA

ORIGEM

Ogum é uma das mais antigas e poderosas divindades de origem africana, cultuado pelos povos iorubás, torbajás e jejes. Seu nome vem do iorubá *Ogún*, que significa "senhor do ferro".

Foi um dos Orixás que acompanhou os africanos na diáspora, mantendo vivo seu ferro e sua presença no Brasil.

SUA FORÇA

- Domina o ferro em todas as suas formas.
- Abre e protege os caminhos.
- Traz coragem, determinação e disciplina.
- Defende contra inimigos e energias negativas.
- Dá força para vencer desafios e alcançar objetivos.
- Transformação, ação e movimento.

O QUE REPRESENTA NO TERREIRO

- Quando da entrada dos filhos de santo.
- Abre os trabalhos e caminhos espirituais.
- Traz justiça e equilíbrio.
- Está presente nas obrigações de abertura, corte de diâmetro e proteção.
- Seu ponto de força é o ferro, a lealdade e a fé em ação.

OFERENDAS

Quiloba, feijão preto, milho branco, dendê, carne, vinho tinto, folhas secas, inhame, espessado, acará, entre outras.

CORES: Azul, verde e branco.

DIA DA SEMANA: Terça-feira

ELEMENTO: Ferro

SÍMBOLO: Espada

SAUDAÇÃO

OGUM YÊ!

“Ogum não foge da luta. Ele trabalha, ele enfrenta, e com ele ninguém caminha só.”

OGUM É FORÇA. É LEI, É PROTEÇÃO. É CAMINHO ABERTO. É O GUERREIRO QUE NÃO DESCANSA NA DEFESA DO SEU POVO.

Imagens 33 e 34: Terceiro Prato

Terceiro Prato:

Sobô (Sogbô) – O Acarajé e a Força do Fogo

Entre os voduns cultuados no Ilê Axé Ogum Sogbô, Sobô ocupa lugar de destaque. É o Vodun mais importante da tradição jeje no maranhão. É associado ao som do trovão e do relâmpago, força que ilumina e sacraliza. Sua energia se associa ao fogo, ao calor e à sabedoria que vem do movimento. Nesse culto, Sobô é uma divindade representada por uma mulher velha que é uma mãe brava, corajosa e guerreira, reforçando a tradição matriarcal do Tambor de Mina. Em diálogo com Ogum, Sobô representa a dimensão espiritual da força e o equilíbrio entre o trabalho e a palavra.

33

O alimento consagrado a Sobô é o acarajé, bolinho feito de feijão-fradinho, cebola e sal, frito em azeite de dendê. Sua cor dourada e seu brilho simbolizam a luz do trovão e o fogo que transforma. O som do óleo quente, quando a massa é lançada na frigideira, é, segundo os mais velhos, o próprio som do axé em movimento.

Historicamente, o acarajé é um dos pratos mais antigos da culinária afro-brasileira, trazido ao Brasil por mulheres iorubás conhecidas como baianas de tabuleiro. Segundo Verger (1981), o termo “akarã” significa fogo, e “jê”, comer — comer o fogo, portanto, é assimilar a energia vital que anima o mundo. No Maranhão, o acarajé também está presente nos rituais de Mina e de Candomblé, sendo preparado para diversas entidades associadas à força e ao poder.

34

Imagens 35 e 36: Terceiro Prato



Imagem 37: SOBO BABADI



Imagens 38 e 39: Atividade e Quarto Prato

 Sugestão de atividade interdisciplinar

Tema: O trabalho, a resistência e o ferro de Ogum

Objetivos:

- Compreender o papel de Ogum e Sobô como símbolos de força e sabedoria nas religiões afro-brasileiras;
- Relacionar a feijoada como elemento cultural e histórico da culinária afro-brasileira;
- Refletir sobre o valor do trabalho, da disciplina e da coletividade na vida cotidiana e na história do povo negro.

Atividade proposta:

Após a leitura do texto, os alunos pesquisam o significado do ferro e suas representações nas culturas africanas e na sociedade contemporânea.

Produzem um painel ilustrativo com o tema “Ogum e Sobô: Força que constrói, não destrói”, usando colagens, desenhos e trechos de músicas de capoeira ou samba que mencionem Ogum.

Como fechamento, realizam uma roda de conversa sobre o papel do trabalho e da solidariedade como formas de resistência.

 38



Quarto Prato:
Iemanjá (Yéyé Omó Ejá) – O Peixe e o Alimento do Cuidado

Iemanjá é a senhora das águas e mãe de todos os orixás. É o princípio da fertilidade, da criação e do acolhimento. Seu domínio é o mar, espaço simbólico das origens e dos reencontros. No Ilê Axé Ogum Sogbô, Iemanjá é representada por Mãe Aila, labassê da casa e guardiã dos segredos da cozinha — espaço sagrado onde o fogo e a água se equilibram para gerar vida. No terreiro tudo se alimenta, pessoas, divindades, lugares e objetos daí a importância da cozinha nas religiões de matrizes africanas.

39

Imagens 40 e 41: Quarto Prato

O prato consagrado a Iemanjá é o peixe, alimento das águas, preparado com leite de coco, azeite de dendê e temperos suaves. A escolha dos ingredientes reflete o caráter acolhedor e sereno dessa divindade: o leite de coco simboliza a doçura e a maternidade; o peixe representa a fartura e o renascimento; o azeite de dendê, presente em todos os pratos do terreiro, lembra o sangue que alimenta o axé.

No contexto ritual, o peixe é servido em louças brancas e azuis, cores associadas à pureza e à calma do mar. O ato de preparar e partilhar esse alimento é também um gesto de cuidado, de cura e de reconciliação.

 40

Em termos pedagógicos, o peixe de Iemanjá representa a educação como cuidado. Assim como o alimento acolhe e fortalece, o ensino deve nutrir e amparar.

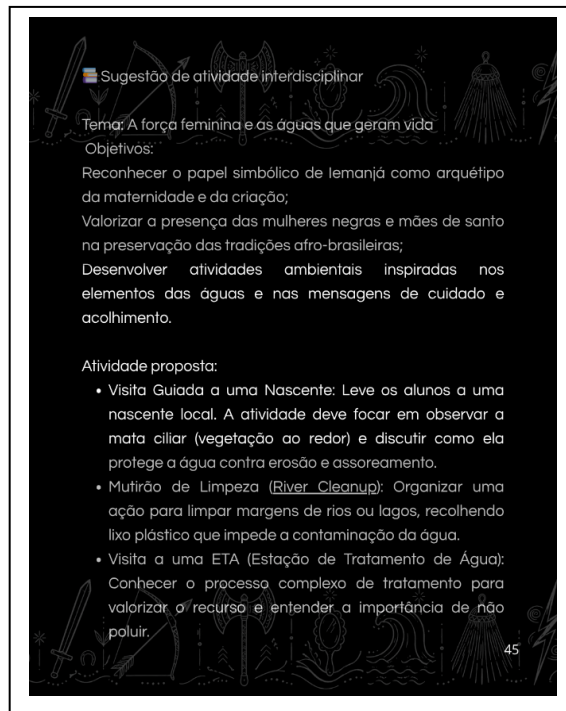
Ao trazer o peixe de Iemanjá para o espaço escolar, nosso produto convida à reflexão sobre o papel do afeto, da escuta e do respeito na construção do conhecimento. A cozinha ancestral de Mãe Aila, espaço de fogo e de fé, é também lugar de memória. Cada prato preparado é um arquivo vivo das tradições que atravessam o Atlântico e encontram eco no presente. No gesto de cozinhar, o saber ancestral se renova e o passado se torna alimento.

 41

Imagens 42 e 43: Quarto Prato



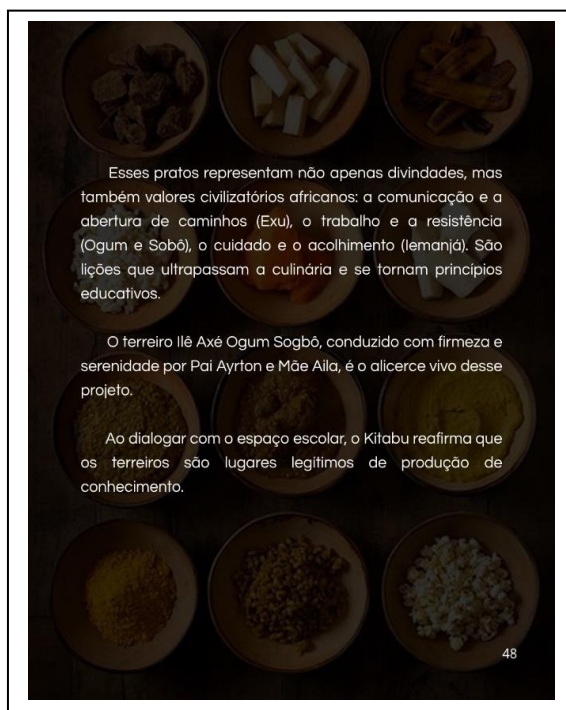
Imagens 44 e 45: IEMANJÁ



Imagens 46 e 47: Saideira



Imagens 48 e 49: Saideira



Imagens 50 e 51: Saideira e Referências



Imagens 52 e 53: Referências

