

Entrevista com Patrício Carneiro Araújo

O Professor de Antropologia e pesquisador na Unilab, Patrício Carneiro Araújo, autor de *Comida com gosto de política: alimentação e integração internacional numa nova diáspora africana* (2022), *Religiões e culturas alimentares: do cuidado ao controle dos corpos* (2022, no prelo) e *A mesa das autoridades: o comer e o poder no candomblé* (2021), entre outros, concedeu uma entrevista para esta edição da Raca para falar sobre a sua experiência de pesquisa em torno do campo que envolve a cultura alimentar de terreiro no Brasil.

Ao refletir sobre essa temática, o prof. Patrício ressalta que, em se tratando do povo brasileiro, há muito do terreiro dentro de nós. Isso se pode entender tanto por meio da teoria da incorporação, segundo a qual a gente é o que come, no sentido de que, em grande parte, nossa mentalidade também foi construída a partir dos valores preservados nos terreiros. Por mais que não saibamos ou não queiramos admitir, muito do que se faz nos terreiros incide sobre a forma do brasileiro ser e estar no mundo. Sendo assim, ao se pesquisar as culturas alimentares de terreiro, estamos, indiscutivelmente, ampliando nossa compreensão sobre o que é ser brasileiro. Como sabemos, a forma das pessoas se relacionarem com os alimentos revela muito sobre os seus valores, suas crenças, sua forma de ser.

Ao se pesquisar as culturas alimentares acessa-se também o *ethos* do povo brasileiro, para além dos muros de um terreiro. Por exemplo, uma antropóloga italiana que pesquisou o candomblé transnacionalizado, ao investigar um terreiro de candomblé no norte da Itália, percebeu que, naquela comunidade, aprender a preparar as comidas dos orixás equivale quase a um rito de iniciação à cozinha brasileira. Ou seja, as pesquisas sobre culturas alimentares de terreiro também revelam uma antropologia do Brasil e a psicologia do brasileiro. Por isso é tão importante pesquisar as culturas alimentares dos terreiros, já que compreender o terreiro e suas culturas alimentares é, em última análise, compreender o Brasil e o brasileiro.

O candomblé é uma religião da comida. E, dificilmente, se encontrará um terreiro de qualquer expressão afro religiosa ou afro-indígena no qual não haja uma presença marcante de alimentos e comidas. No mundo dos terreiros, todas as relações estabelecidas entre as pessoas e as divindades, espíritos, forças da natureza e ancestrais se dão pela mediação do manejo dos alimentos. Sendo uma religião que se estrutura por meio do modelo de família extensa, até mesmo os vínculos entre os membros dessa grande família – sejam eles vivos ou mortos, os que já foram, estão ou ainda virão – tem nas comidas um importante veículo de comunicação. Toda comunicação espiritual entre os diferentes mundos e quem os habita depende do manejo de alimentos e do oferecimento de comidas. Entre o povo de terreiro, por exemplo, rezar pode significar preparar e oferecer uma comida. E, mesmo depois que já cumpriu todo o seu papel ritual, uma comida, mesmo em processo de decomposição, receberá um complexo cuidado ritual.

Os alimentos têm que ser sempre saudáveis; de outra forma, as divindades não as aceitariam. Isso significa dizer que a comida de terreiro sempre será saudável. Desde o momento em que se vai comprar grãos no mercado, frutas na feira ou um animal num curral, até o momento de descartar os restos e resíduos num rio ou na mata, o alimento recebe reverências de coisa muito sagrada.

A conexão estabelecida com os alimentos nos terreiros de candomblé é de profundo respeito, reverência e gratidão. A estética das “comidas de santo”, por ocasião do oferecimento às divindades, por exemplo, é um forte indicativo do quanto a relação entre as pessoas e os alimentos passa por um campo de extrema reverência. Sendo assim, na medida que sai do circuito comercial e adentra o circuito ritual, o alimento se metamorfoseia, deixando de ser mercadoria e assumindo o sentido de presente e dádiva. É certo que a comida adquire sentido de troca. Contudo, a troca nunca será no mesmo sentido de coibir o outro. É sempre no sentido de “agrado”. Essa palavra é muito usada no mundo dos terreiros: “agradar ao orixá”. E agradá-lo é oferecer-lhe comida fresca, bonita, cheirosa, saborosa.

O cotidiano de um terreiro e sua vida ritual é uma verdadeira escola sobre o trato com os alimentos. Num terreiro, tanto as preparações para as divindades (orixás, inquices, voduns, etc.) quanto para as pessoas se baseia majoritariamente em

comida *in natura*, mínima e artesanalmente processada. As receitas culinárias são elaboradas a partir de derivados animais, vegetais e minerais, o que assegura uma alimentação saudável e adequada.

Neste sentido, as culturas alimentares de terreiro estão em plena sintonia com as recomendações do Guia Alimentar Para a População Brasileira (2014). Essa talvez seja uma das primeiras lições a ser aprendida com os terreiros. Nesses ambientes, toda relação é mediada pelo manejo dos alimentos; da mesma forma; o povo de terreiro sabe a origem e o percurso daquilo que comem. Dependendo da localização e das condições do terreiro, também há quem crie e cultive parte dos alimentos consumidos. Isso se pôde constatar, por exemplo, na recente pesquisa que produziu o Inventário dos Povos de Terreiro do Ceará (2021), na qual o professor Patrício também atuou.

Um terreiro alimenta muita gente! Foi tomando isso como referência que em 2020 o prof. Patrício produziu o artigo *A cozinha e a sala de aula como lugares de comer e de saber: um diálogo entre a Lei 10.639/03 e a gastronomia dos terreiros* (ARAÚJO, 2020), publicado na *N'Umbuntu em Revista*, no Dossiê Religiões de Matrizes Africanas: Educação, Políticas Públicas e Laicidade. A ideia que permeia essa publicação é de que “se a sala de aula pode ser uma cozinha, por que a cozinha não poderia ser uma sala de aula?” O terreiro é um campo que tem muito o que ensinar, inclusive ao poder público. E a cozinha do terreiro tem muito o que ensinar, inclusive sobre política pública de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Então, por que não aproveitar esses conhecimentos e práticas, tradicionais e ancestrais, como subsídio para se pensar política pública de SAN?

O terreiro não é um lugar apenas de prática religiosa. Há que se reconhecer que os terreiros como Territórios de Povos Tradicionais muito têm a contribuir para o país, para nosso povo e nossa cultura. Ao ler o Decreto Federal 6.040/07, a fim de compreender a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais, das quais os terreiros também fazem parte, fica evidente que os terreiros e seus povos são parte daquilo que se costuma chamar de Brasil, povo brasileiro e cultura brasileira. Pensar políticas públicas de SAN a partir e com os terreiros é fundamental.

No Brasil, a fome, o racismo e a intolerância religiosa sempre andaram e continuam andando juntas. Trata-se de uma terrível combinação que historicamente tem atingido não só a população negra brasileira, mas também o povo de terreiro e seus territórios sagrados. Enquanto os terreiros ensinam ao mundo como resistir e sobreviver, parcelas da população brasileira – e até mesmo o Estado, que os deveria proteger –, os atacam de todas as formas. Nesse sentido, reconhecer os terreiros como polos partícipes de políticas públicas de SAN é não só combater o racismo, inclusive na sua forma estrutural, mas também reconhecer a contribuição civilizacional dos povos africanos e negro-brasileiros que criaram o candomblé e nos presentearam com essa riqueza que é o mundo dos terreiros.

Muniz Sodré já afirmava, na década de 1980, que o terreiro é a forma social negro-brasileira que possibilitou uma reterritorialização das populações africanas e afro-ameríndias desterritorializadas pelo terrível negócio da escravidão. Ou seja, o terreiro não é apenas um templo religioso. O terreiro é também território tradicional onde se vive e se pensa a vida. Portanto, combater o racismo e a intolerância pode começar a partir do simples gesto de reconhecimento desse virtuoso território que tanto nos tem a ensinar e a nutrir, e bem nutrir. Comecem visitando um terreiro!