

Entrevista a Patricio Carneiro Araújo

Profesor de Antropología e investigador de la 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) y *A mesa das autoridades: o comer e o poder no candomblé* (2021), entre otros, concedió una entrevista para esta edición de Raca para hablar de su experiencia investigativa en el campo que involucra la cultura alimentaria del *terreiro* en Brasil.

Al reflexionar sobre este tema, Prof. Patrício destaca que, cuando se trata del pueblo brasileño, hay mucho del *terreiro* dentro de nosotros. Esto puede entenderse tanto a través de la teoría de la incorporación, según la cual somos lo que comemos, en el sentido de que, en gran medida, nuestra mentalidad también se construyó a partir de los valores conservados en los *terreiros*. Por más que no sepamos o no queramos admitirlo, mucho de lo que se hace en los *terreiros* afecta la forma en que los brasileños son en el mundo. Por lo tanto, al investigar las culturas alimentarias de los *terreiros*, sin duda estamos ampliando nuestra comprensión de lo que significa ser brasileño. Como sabemos, la forma en que las personas se relacionan con la comida revela mucho sobre sus valores, creencias y forma de ser.

Al investigar las culturas alimentarias, también se accede al *ethos* del pueblo brasileño, más allá de las paredes de un *terreiro*. Por ejemplo, un antropólogo italiano que investigaba el *candomblé* transnacionalizado, mientras investigaba un *terreiro de candomblé* en el norte de Italia, se dio cuenta de que, en esa comunidad, aprender a preparar la comida de los *orixás* es casi equivalente a un rito de iniciación a la cocina brasileña. En otras palabras, la investigación sobre las culturas alimentarias del *terreiro* también revela una antropología de Brasil y la psicología del brasileño. Por eso es tan importante investigar las culturas alimentarias de los *terreiros*, ya que comprender el *terreiro* y sus culturas alimentarias es, en última instancia, comprender Brasil y lo brasileño.

El *candomblé* es una religión de comida. Y es difícil encontrar un *terreiro* de alguna expresión afroreligiosa o afroindígena en que no haya una presencia marcada de alimentos y comidas. En el mundo de los *terreiros*, todas las relaciones que se establecen entre las personas y las divinidades, los espíritus, las fuerzas de la naturaleza y los ancestros se dan por mediación de la manipulación de los alimentos. Como religión que se estructura a través del modelo de familia extensa, incluso los vínculos entre los miembros de esta gran familia – vivos o muertos, los que han sido, son o serán – tienen en la comida un importante vehículo de comunicación. Toda comunicación espiritual entre los diferentes mundos y quienes los habitan depende del manejo de los alimentos y de la ofrenda de alimentos. Entre los *terreiros*, por ejemplo, rezar puede significar preparar y ofrecer comida. Y, aun después de haber cumplido con todo su papel ritual, los alimentos, aún en proceso de descomposición, recibirán cuidados rituales complejos.

La alimentación debe ser siempre saludable; de lo contrario, las deidades no los aceptarían. Esto significa que la comida de *terreiro* siempre será saludable. Desde el momento en que vas a comprar grano al mercado, fruta a la feria o un animal en un corral, hasta el momento en que desechas los restos y residuos en un río o en el bosque, el alimento recibe reverencia como algo muy sagrado.

La conexión que se establece con la comida en los *terreiros de Candomblé* es de profundo respeto, reverencia y gratitud. La estética de los “alimentos santos”, con motivo de la ofrenda a las deidades, por ejemplo, es un fuerte indicio de cuánto la relación entre las personas y los alimentos pasa por un campo de extrema reverencia. Por tanto, al salir del circuito comercial y entrar en el circuito ritual, la comida se metamorfosea, dejando de ser una mercancía y asumiendo el sentido de un regalo y de una dádiva. Es cierto que la comida adquiere un sentido de intercambio. Sin embargo, el intercambio nunca será en el mismo sentido de cohibir al otro. Es siempre en el sentido de “placer”. Esta palabra se usa mucho en el mundo *terreiro*: “complacer al *orixá*”. Y complacerlo es ofrecerle alimentos frescos, hermosos, fragantes y sabrosos.

La vida cotidiana de un *terreiro* y su vida ritual es una verdadera escuela sobre el trato con la comida. En un *terreiro*, tanto las preparaciones para las deidades (orixás, inquices, voduns, etc.) como para el pueblo se basan mayoritariamente en alimentos in natura, mínimos y elaborados a mano. Las recetas culinarias se elaboran a partir de derivados animales, vegetales y minerales, lo que asegura una alimentación sana y adecuada.

En este sentido, los cultivos alimentarios de *terreiro* están totalmente en línea con las recomendaciones de la Guía Alimentaria para la Población Brasileña (2014). Esta es quizás una de las primeras lecciones que se aprenden de los *terreiros*. En estos ambientes, toda relación está mediada por la manipulación de los alimentos; de la misma forma; los *terreiros* conocen el origen y curso de lo que comen. Según la ubicación y las condiciones del terrero, también existen quienes crean y cultivan parte de los alimentos que se consumen. Esto se pudo ver, por ejemplo, en la reciente investigación que produjo el *Inventário dos Povos de Terreiro do Ceará* (2021), en la que también trabajó el profesor Patrício.

¡Un terreiro da de comer a mucha gente! Tomando esto como referencia que en el 2020 el Prof. Patrício produjo el artículo *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 en *N'Umbuntu em Revista*, en el Dossier Religiones de la matriz africana: educación, políticas públicas y laicismo. La idea que impregna esta publicación es que “si las clases pueden ser una cocina, ¿por qué la cocina no puede ser una clase?”. El *terreiro* es un campo que tiene mucho que enseñar, incluidos los poderes públicos. Y la cocina de *terreiro* tiene mucho que enseñar, incluso sobre política pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN). Entonces, ¿por qué no aprovechar estos conocimientos y prácticas tradicionales y ancestrales como un subsidio para pensar en políticas públicas de SAN?

El *terreiro* no es sólo un lugar para la práctica religiosa. Hay que reconocer que los *terreiros* como Territorios de Pueblos Tradicionales tienen mucho que aportar al país, a nuestra gente y a nuestra cultura. Al leer el Decreto Federal 6.040/07, para comprender la Política Nacional para el Desarrollo Sustentable de los Pueblos y Comunidades Tradicionales, de la cual los *terreiros* también forman parte, se

evidencia que los *terreiros* y su gente forman parte de lo que se suele llamar Brasil, brasileños y cultura brasileña. Pensar las políticas públicas de SAN desde y con los *terreiros* es fundamental.

En Brasil, el hambre, el racismo y la intolerancia religiosa siempre caminaron y continúan caminando juntos. Es una combinación terrible que históricamente ha afectado no solo a la población negra brasileña, sino también al pueblo *terreiro* y sus territorios sagrados. Mientras los *terreiros* enseñan al mundo cómo resistir y sobrevivir, partes de la población brasileña – e incluso del Estado, que debería protegerlos – los atacan de todas las formas. En ese sentido, reconocer a los *terreiros* como polos que participan de las políticas públicas de la SAN no es solo combatir el racismo, incluso en su forma estructural, sino también reconocer la contribución civilizadora de los pueblos africanos y negros-brasileños que crearon el *Candomblé* y nos regalaron esta riqueza que es el mundo de los *terreiros*.

Muniz Sodré ya afirmó, en la década de 1980, que el *terreiro* es la forma social negro-brasileña que posibilitó una reterritorialización de las poblaciones africanas y afroamericanas desterritorializadas por el terrible negocio de la esclavitud. En otras palabras, el *terreiro* no es solo un templo religioso. El *terreiro* es también un territorio tradicional donde se vive y se piensa la vida. Por lo tanto, la lucha contra el racismo y la intolerancia puede partir del simple gesto de reconocimiento de este territorio virtuoso que tiene tanto que enseñar y nutrir, y nutrir bien. ¡Empiece por visitar un *terreiro*!