



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA
MESTRADO EM ANTROPOLOGIA**

SUYAN DIONIZIO ALVES TELES SANTOS

**ÀIYÉ: ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL E ESPIRITUALIDADE EM
COMUNIDADES AFRO E INDÍGENAS NO BRASIL E MÉXICO**

São Cristóvão/SE
2025

SUYAN DIONIZIO ALVES TELES SANTOS

**ÀIYÉ: ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL E ESPIRITUALIDADE EM
COMUNIDADES AFRO E INDÍGENAS NO BRASIL E MÉXICO**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Sergipe para obtenção do título de Mestre em Antropologia.

Orientador: Dr. Ugo Maia Andrade

**FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA BIBLIOTECA CENTRAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

S237a	Santos, Suyan Dionizio Alves Teles Áiyé: alimentação tradicional e espiritualidade em comunidades afro e indígenas no Brasil e México / Suyan Dionizio Alves Teles Santos ; orientador Ugo Maia Andrade. – São Cristóvão, SE, 2026. 120 f.; il. Dissertação (mestrado em Antropologia) – Universidade Federal de Sergipe, 2026. 1. Antropologia. 2. Alimentação. 3. Afro - brasileiros. 4. Nahuas. 5. Cosmologia. 6. Alimentos. I. Andrade, Ugo Maia, orient. II. Título. CDU 572.023
-------	--



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
ANTROPOLOGIA



ATA DE EXAME DE DEFESA DE DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Aos vinte e seis dias do mês de fevereiro de 2026 (dois mil e vinte e seis), às 13:h00, reuniram-se de forma híbrida na sala do PPGA didática II, a comissão examinadora composta pelos professores/as

doutores/as: Ugo Maia Andrade (Presidente/Orientador/PPGA/UFS), Mariano Baéz Landa (1º Examinador Externo à Instituição CIESAS-MÉXICO), Éder Claudio Malta Souza (2º Examinador Externo ao Programa /DCS/UFS), Roberto Cunha Alves de Lima (Suplente/PPGA/DCS/UFS), para avaliar o trabalho intitulado:”**ÀIYÉ: ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL E ESPIRITUALIDADE EM COMUNIDADES AFRO E INDÍGENAS NO BRASIL E MÉXICO**”. O orientador na

condição de presidente da comissão examinadora passou a palavra a candidata **Suyan Dionizio Alves Teles Santos** para que ela expusesse os principais aspectos da pesquisa. Antes do início da apresentação, o presidente informou a candidata que ela teria 30 (trinta) minutos para a apresentação e que cada examinador/a iria dispor 20 (vinte) minutos para a arguição, podendo a candidata dispor de igual tempo para as respostas. Terminada a exposição da mestrandia, o presidente passou a palavra aos membros da comissão examinadora, que iniciaram a arguição na seguinte ordem: Primeiro arguiu a candidata o professor Mariano Baéz Landa, em seguida, o professor Éder Claudio Malta Souza e, por último, manifestou-se o professor Ugo Maia Andrade. Finalizada a arguição e, uma vez garantida à oportunidade a candidata para a apresentação das respostas, os membros da comissão examinadora discutiram reservadamente, a fim de atribuir as notas. Logo em seguida, o presidente convocou a candidata, comunicando que ela foi considerada **APROVADA**, com distinção, sendo proferido-lhe o grau de **Mestre em Antropologia**. Após proclamado o resultado, que deverá ser homologado pela secretaria de Pós-Graduação em Antropologia, o presidente agradeceu aos participantes, encerrando em seguida a sessão. Nada mais havendo a tratar, foi lavrada a presente ata pelo secretário Berghson Serafim Costa do Sacramento. Cidade Universitária “Prof. José Aloísio de Campos” São Cristóvão, Sergipe/Brasil. PPGA/USF: 49.100-000 – Tel (79) 3194-6840, 26 de fevereiro de 2026.

Documento assinado digitalmente



UGO MAIA ANDRADE
Data: 21/02/2026 17:52:29-0300
verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Professor Dr. Ugo Maia Andrade
Presidente/Orientador/PPGA/UFS



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
ANTROPOLOGIA



Professor Dr. Mariano Baéz Landa
1º Examinador Externo à Instituição/CIESAS-MÉXICO



Documento assinado digitalmente

EDER CLAUDIO MALTA SOUZA

Data: 12/03/2026 09:28:54-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Professor Dr. Éder Claudio Malta Souza
2º Examinador Externo ao Programa/DCS/UFS



Documento assinado digitalmente

SUYAN DIONIZIO ALVES TELES SANTOS

Data: 02/03/2026 08:26:38-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Discente: Suyan Dionizio Alves Teles Santos

“O nosso povo também dizia que a terra dá e a terra quer. Quando dizemos isso, não estamos falando da terra em si, mas da terra e de todos os seus compartilhantes”.

Antônio Bispo dos Santos (Nêgo Bispo)

AGRADECIMENTOS

Esta dissertação não nasce apenas de um esforço intelectual, mas de um percurso atravessado por pessoas, afetos, territórios e forças que me sustentaram ao longo do caminho.

Agradeço, com profunda admiração e respeito, ao meu orientador, Dr. Ugo Maia Andrade, por ter acolhido minha escrita e me ensinado tanto sobre o modo de fazer Antropologia. Sua orientação foi fundamental para que eu pudesse sustentar uma pesquisa implicada e sensível, respeitando o lugar da experiência como forma legítima de produzir conhecimento. Ao Dr. Éder Malta, expresse minha gratidão pelas contribuições cuidadosas e constantes, que atravessam minha trajetória desde a disciplina em que fui sua aluna na pós-graduação, até sua atuação atenta nas bancas deste trabalho.

Profundo agradecimento ao *Centro Interdisciplinario de Investigación y Enseñanza de la Ciencia (CIIEC)* e à *Facultad de Filosofía y Letras*, da *Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP)*, pelo acolhimento generoso e pelo apoio institucional durante a realização do meu trabalho de campo no México.

Agradeço às amigas e aos amigos que pude construir ao longo desses anos como discente do PPGA-UFS e da BUAP-MX e aos coordenadores do Projeto “Sertão Mesoamérica” (Programa de Desenvolvimento Acadêmico Abdias Nascimento - CAPES), na figura dos Professores Doutores Roberto Lima e Mariano Landa. Obrigada por pensarem com tanto carinho sobre Ações Afirmativas e por construírem espaços para as gerações vindouras.

Um agradecimento carinhoso às pessoas e comunidades que me acolheram em campo. No México, os amigos Antônio e Rodrigo foram fundamentais. Em Cuetzalan, minha gratidão às mulheres e aos homens do povo *Nahua*, que me ensinaram tanto.

No Brasil, à Casa da Mata, em Aracaju, na figura de Breno Loeser (Ológun Àdùfê), pela escuta generosa, pelo respeito e pela confiança no compartilhamento de saberes que não se oferecem a qualquer olhar. Ao Ilê Axé Aladomi, em Paulo Afonso, e à Yalorixá Paola Rocha (Odonilé), agradeço pela acolhida firme e cuidadosa.

Dedico esta dissertação à minha mãe, Roseleide (mainha) por ser luz, sempre à sua maneira, e por nunca deixar de incentivar meu caminho no conhecimento, mesmo quando ele parecia distante, incerto ou difícil de nomear. À minha família sanguínea, na figura da

minha matriarca Marina (voinha), fundamento de continuidade e, À minha família do coração, que, embora não esteja integralmente nomeada nestas páginas, está representada em Carmem e Nauã, símbolos de um vínculo sólido construído ao longo de vinte e quatro anos.

Ao meu marido Cah, agradeço por ter estado presente em cada etapa da construção deste trabalho, sendo, diariamente, amor, leveza e abrigo, mesmo em um processo tantas vezes atravessado por ausências, saudades e deslocamentos geográficos. Nem mesmo a distância imposta pelo trabalho de campo em outro país foi capaz de ofuscar a força do nosso amor, que seguiu sendo companhia, cuidado e horizonte, mesmo quando separado por quilômetros.

À Fran, que conheci há onze anos como professor na graduação em História e que, com o tempo, se tornou amigo querido, “fiel escudeiro”, apoiador e incentivador, agradeço por me encorajar a transformar perguntas íntimas em objeto de estudo.

Às amigas e aos amigos que caminham comigo nessa vida e continuaram presentes nos últimos dois anos, mesmo que não nomeados individualmente, sintam-se profundamente tocados por esta dedicatória. Vocês sustentaram o cotidiano, o cansaço, as pausas e os recomeços, muitas vezes sem saber o quanto isso foi fundamental.

Agradeço ainda, com profundo respeito, ao meu Babalorixá Juracy Júnior, mãos pelas quais sempre brotou incentivo e cuidado. Foi por meio de sua condução que vivi meu renascimento para Orixá, experiência que atravessa este trabalho de forma silenciosa, mas estrutural.

Este trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES).

RESUMO

Esta pesquisa propõe um diálogo entre a alimentação tradicional praticada em dois terreiros de filosofia de vida de matriz africana, em Aracaju e Paulo Afonso (Estados de Sergipe e Bahia, Brasil), e entre os povos *Nahuas*, em Cuetzalan (Estado de Puebla, México). Partindo da cosmologia que articula Òrun (céu) e Àiyé (terra), busco compreender como as práticas alimentares nesses contextos são atravessadas por significados simbólicos, éticos e identitários. A alimentação, entendida como um dos principais veículos de manutenção e transmissão de saberes ancestrais, é tradicionalmente marcada pelo uso de alimentos específicos. Visualizo o processo de inserção de alimentos industrializados para comunidades tradicionais, como é o caso de Cuetzalan e alguns terreiros de matrizes africanas. Este trabalho não se propõe a combater ou negar as tradições de matriz afro-brasileiras, tampouco ofuscar a importância dos povos tradicionais no Estado de Puebla. Em realidade, busco dialogar e refletir sobre como práticas distintas podem coexistir, evidenciando a existência dos indivíduos no contexto de comunidades. A pesquisa teve como metodologia a realização de trabalho etnográfico através de entrevistas com integrantes de comunidades tradicionais afro-brasileiras em Aracaju e Paulo Afonso (Brasil); em Cuetzalan, Puebla (México), bem como análise bibliográfica. Ao articular uma filosofia de vida ancestral, alimentação e ética, este estudo busca contribuir para o campo da antropologia da alimentação, evidenciando a complexidade das relações entre tradição e contemporaneidade.

Palavras-chave: Alimentação; Comensalidade; Afro-Brasileiro; Nahua; Cosmologia.

RESUMEN

Esta investigación propone un diálogo entre la alimentación tradicional practicada en dos terreiros de filosofía de vida de matriz africana, en Aracaju y Paulo Afonso (estados de Sergipe y Bahía, Brasil), y entre los pueblos nahuas, en Cuetzalan (estado de Puebla, México). Partiendo de la cosmología que articula Òrun (cielo) y Àiyé (tierra), se busca comprender cómo las prácticas alimentarias en estos contextos están atravesadas por significados simbólicos, éticos e identitarios. La alimentación, entendida como uno de los principales vehículos de mantenimiento y transmisión de conocimientos ancestrales, está tradicionalmente marcada por el uso de alimentos específicos. Visualizamos el proceso de inserción de alimentos industrializados en comunidades tradicionales, como es el caso de Cuetzalan y algunos terreiros de matriz africana. Este trabajo no pretende combatir ni negar las tradiciones de matriz afrobrasileña, ni tampoco eclipsar la importancia de los pueblos tradicionales en el estado de Puebla, sino dialogar y reflexionar sobre cómo pueden coexistir prácticas distintas, poniendo de manifiesto la existencia de los individuos en el contexto de las comunidades. La investigación se basó en la realización de un trabajo etnográfico a través de entrevistas con miembros de comunidades tradicionales afrobrasileñas en Aracaju y Paulo Afonso (Brasil); en Cuetzalan, Puebla (México), así como en el análisis bibliográfico. Al articular una filosofía de vida ancestral, alimentación y ética, este estudio busca contribuir al campo de la antropología de la alimentación, poniendo de manifiesto la complejidad de las relaciones entre tradición y contemporaneidad.

Palabras clave: Alimentación; Comensalidad; Afro-brasileño; Nahuas; Cosmología.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	9
1. ENTRE O ORUN E O AYE: POR QUE ALIMENTAÇÃO?	21
1.1 O PERCURSO DA PESQUISA.....	28
2. ALIMENTAÇÃO COMO COSMOLOGIA	37
2.1. DIETAS EM ENCRUZILHADA: CORPO, COSMOLOGIA E PRODUÇÃO DE CONHECIMENTO	47
3. CUETZALAN E O DÍA DE LOS MUERTOS: ALIMENTO COMO ELO ANCESTRAL.....	61
4. O AXÉ QUE ALIMENTA: PRÁTICAS EM COMUNIDADES AFRO EM ARACAJU E PAULO AFONSO	74
4.1 ILÊ AXE ALADOMI YÁ SOBÁ, PAULO AFONSO, BRASIL	79
4.2 CASA DA MATA, ARACAJU, BRASIL	91
5. TECENDO DIÁLOGOS: ESPIRITUALIDADE E COMIDA	97
CONSIDERAÇÕES FINAIS	108
REFERÊNCIAS.....	119

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 Preparo de Tortillas em tiangue de Cuetzalan, Puebla, México.. Fonte: Acervo pessoal (2024)	
.....	25
Figura 2 Doña Maria Toral Mora - Preparação da mesa para o ritual de Dia de Muertos. Fonte: Acervo pessoal da autora (2024)	
.....	47
Figura 3 Dia de Atividade no Ilê Axe Aladomi Yá Sobá Fonte: Reprodução @ileaxealadomi.....	48
Figura 4 Preparo de tamales na casa de uma família tradicional Nahua, Cuetzalan, México. Fonte: Acervo pessoal da autora (2024).....	53
Figura 5 Entrevista na comunidade de mulheres, Taselotzin. Victoria Contreras: Cozinheira tradicional Nahua, Cuetzalan, México. Fonte: Acervo pessoal da autora (2024).....	67
Figura 6 Entrevista com o padeiro tradicional Javier Hilário Diego, San Andrés Tzicuilan, Cuetzalan, México. Fonte: Acervo pessoal da autora (2024)	69
Figura 7 Entrevista no Comedor Juanita – Cozinheira Juanita Rodriguez , Yohualichan, Cuetzalan, México. Fonte: Acervo pessoal da autora (2024)	72
Figura 8 Altar celebrativo do Día de Los Muertos – Flores de Cempasúchil - em Cuetzalan, Estado de Puebla, México. Fonte: Acervo pessoal da autora (2024)	75
Figura 9 Abiã na Cozinha do Ilê Axe Aladomi Yá Sobá. Fonte: Acervo pessoal de Odônile. Paulo Afonso, Bahia, Brasil.	81
Figura 10 Ilê Axe Aladomi Yá Sobá. Fonte: Acervo pessoal de Odônile. Paulo Afonso, Bahia, Brasil.	87

INTRODUÇÃO

Há comidas que não nutrem apenas o corpo. Há alimentos que são caminhos, que rezam, que dançam, que se ajoelham no chão batido para honrar os que vieram antes. Em certas mesas, o ato de comer é também um gesto de comunicação com o invisível e com as forças da natureza, com a memória viva dos ancestrais. Nesses contextos, a comida não é apenas sustento, é oferenda, corpo coletivo, continuidade de mundos. Este trabalho parte dessas percepções para se debruçar sobre práticas alimentares que transbordam a nutrição e se inscrevem na cosmologia de povos que fazem da espiritualidade o centro de suas relações com a terra, com o tempo e com os outros.

Essa construção metodológica carrega um posicionamento ético, pois não se trata de falar sobre os outros, mas de aprender com eles, de reconhecer os limites do olhar acadêmico diante de cosmologias que não se deixam aprisionar por categorias analíticas fixas. As comidas de santo, os altares, os corpos que cozinham e os corpos que comem exigem escuta. Exigem pausa e presença. E essa presença transforma também o pesquisador, que passa a ser afetado pelo campo não apenas intelectualmente, mas existencialmente.

Parto do desejo de compreender como a alimentação tradicional se organiza como um campo simbólico e ético entre dois contextos: terreiros de filosofia de vida de matriz africana em Aracaju (Estado de Sergipe, Brasil), em Paulo Afonso (Estado da Bahia, Brasil) e as comunidades *Nahuas* localizadas em Cuetzalan, (Estado de Puebla, México). Esses espaços preservam formas de viver onde o alimento é um elo com o mundo espiritual, seja através da lógica do *Òrun* (céu) e do *Àiyé*¹ (terra), na cosmologia africana yorubá, seja através da noção *Nahua* de que “dar de comer é homenagear os ancestrais”.

A escolha por aproximar esses dois universos se ancora em uma hipótese de que, apesar das especificidades culturais, as práticas alimentares nesses contextos compartilham uma visão de mundo que resiste à fragmentação ocidental entre corpo e espírito.

¹ José Beniste (2008, p. 20)

A partir desse percurso, emergiu uma inquietação que atravessa minha vivência pessoal enquanto sacerdotisa há quatro anos iniciada no Candomblé do *Ilé Axé Alaroke Bàbá Ajagunan*, localizado no município de São Cristóvão, no Estado de Sergipe (Brasil). Foi nesse contexto em que corpo e memória se entrelaçam, que nasceu a pergunta que orienta esta pesquisa: como diferentes comunidades tradicionais latino-americanas constroem sentidos para a alimentação, como forma de espiritualidade, cuidado e vínculo com a ancestralidade?

O problema central surge do descompasso entre práticas alimentares tradicionais e pressões da modernidade, industrialização e capitalismo, que transformam o alimento em produto padronizado e individualista, ameaçando formas de vida e saberes que integram corpo, espírito e memória coletiva. Esta pesquisa investiga, portanto, como esses grupos resistem e reinventam suas práticas alimentares, preservando cosmologias, saberes e vínculos com o sagrado, mesmo diante dessas transformações externas.

Esse problema não se coloca como uma oposição simples entre tradição e mudança, mas como a investigação de um campo de tensões no qual diferentes projetos de mundo coexistem e se confrontam. Ao transformar o alimento em mercadoria, a lógica capitalista não incide apenas sobre o que se come, mas sobre os modos de sentir, lembrar e relacionar-se com a terra. O que está em jogo é a continuidade de formas de vida nas quais a alimentação opera como eixo cosmológico, articulando cuidado, espiritualidade e memória coletiva. Assim, a pesquisa se orienta menos pela ideia de perda irreversível e mais pela compreensão dos processos através dos quais essas comunidades elaboram respostas criativas, negociam limites e afirmam, no cotidiano, a possibilidade de continuar produzindo sentido e existência a partir de seus próprios referenciais.

Esta pesquisa não busca descrever modos de preparo da alimentação de terreiro, não apenas narra a ritualística do *Dia de los muertos*, mas adentra o campo da cosmologia alimentar, entendida aqui como a forma pela qual os alimentos e os modos de comê-los estão inseridos em uma rede de significados que envolve ancestralidade, ética comunitária e espiritualidade. Como nos ensina Claude Lévi-Strauss (1964) em *O Cru e o Cozido*, as formas de transformação dos alimentos dizem muito sobre as estruturas simbólicas de uma sociedade. Aqui, no entanto, desejo ir além da estrutura, escutando também o som das panelas, o silêncio dos rituais e a força dos gestos que sustentam dois mundos: afro e indígena.

A revisão bibliográfica que sustenta esta pesquisa atravessa campos diversos, costurando diálogos entre a antropologia, os estudos sobre raça e cultura, a etnografia da alimentação e os saberes tradicionais.

Roy Wagner (1981), em *A invenção da cultura*, provoca uma desconstrução potente da ideia de cultura como algo fixo ou dado, abrindo margem para compreender os contextos aqui analisados como sistemas vivos, criadores, em constante movimento e negociação com o mundo. Em vez de tratar a cultura como um conjunto de práticas homogêneas e imutáveis, Wagner nos convida a enxergá-la como uma invenção contínua, fruto da criatividade humana e das relações dinâmicas entre sujeitos, histórias e ambientes. Essa perspectiva é fundamental para pensar as experiências alimentares e espirituais observadas tanto nas comunidades afro-brasileiras quanto entre os povos indígenas mexicanos, onde o cotidiano é tecido por práticas simbólicas que se reinventam sem perder sua força ancestral.

Lília Schwarcz (1993), em *O espetáculo das raças*, contribui para pensar criticamente os processos históricos que tentaram classificar e hierarquizar corpos e práticas culturais, sobretudo no Brasil, moldando percepções que até hoje afetam o modo como a religiosidade de matriz africana e os conhecimentos indígenas são tratados nos espaços acadêmicos e institucionais. Sua análise evidencia como a construção do imaginário racial brasileiro esteve profundamente atrelada a projetos científicos e políticos que buscaram apagar ou subalternizar essas epistemologias. Com isso, torna-se necessário reconhecer que os saberes desses grupos não apenas resistem às tentativas de silenciamento, mas também reinventam formas de existir e produzir conhecimento, desafiando as fronteiras impostas pelo pensamento colonial e reatualizando sentidos de pertencimento, território e espiritualidade.

O diálogo que proponho aqui é atravessado por um posicionamento epistemológico, pois não é possível acessar esses saberes apenas como objeto. Trata-se de um mergulho comprometido, em que a escuta exige respeito às dinâmicas internas, às regras do segredo, aos tempos daquilo que é sagrado. Nesse sentido, Vagner Gonçalves da Silva (2006), em *O antropólogo e sua magia*, oferece um ponto importante para pensar os deslocamentos do pesquisador diante de universos religiosos que o convocam não apenas intelectualmente, mas também espiritualmente e eticamente. A presença no campo, assim, não se dá apenas pela observação, mas pela implicação de algo que reverbera, sobretudo quando a comida passa a convocar o corpo como lugar de aprendizado.

No que diz respeito à medicina tradicional e aos conhecimentos alimentares no México, Emilia Fagetti (2011), em *Medicina Tradicional Mexicana*, oferece um mapeamento preciso e sensível das inter-relações entre cura, espiritualidade, plantas e alimentação nos saberes indígenas mexicanos. Sua obra ilumina a maneira como o corpo é percebido nesses contextos como parte de um equilíbrio cósmico e não como entidade isolada ou fragmentada.

As obras de Rosa Júnior (2018) e Ivan Deance (2022) foram fundamentais para a elaboração deste trabalho, fornecendo referências essenciais para a compreensão e interpretação simbólica da alimentação. Em *XIRÊ: Troca, fluxo e circulação do axé como forma de manutenção da sociabilidade no candomblé* e em *Taxcal, Chuj: La tortilla y su poder sagrado*, os autores evidenciam um canal espiritual, ressaltando como comunidades que, ao longo de séculos, preservam suas práticas diante de imposições coloniais e religiosas, encontram na ritualística um elo entre tradição, espiritualidade e identidade cultural.

Esta pesquisa parte também da compreensão de que, em muitos sistemas cosmológicos tradicionais, a alimentação opera como um elo vital entre os vivos e os mortos. No município de *Cuetzalan*, o *Día de los Muertos* não é apenas um rito de memória, mas uma afirmação de que a presença dos ancestrais continua viva através dos alimentos oferecidos e compartilhados. Os aromas, os pratos preparados, os altares repletos de flores, velas e alimentos desenham uma ponte entre mundos. Comer, nesse contexto, é acolher os que vieram antes. É abrir espaço para a continuidade da vida através da presença invisível dos que já partiram. Tal lógica encontra paralelos potentes nas comunidades de matriz africana no Brasil, onde o alimento também é oferenda, é corpo de Orixá, é caminho para a ancestralidade.

No entanto, essas práticas não estão isoladas do mundo. Elas resistem, muitas vezes, a duras pressões da modernidade capitalista. A industrialização da alimentação, com sua padronização de sabores, ritmos e corpos, afeta diretamente os modos tradicionais de comer e cultivar. Em ambos os campos estudados, Brasil e México, é possível observar estratégias locais de resgatar as receitas tradicionais, honrar os saberes ancestrais, preparar comidas de santo com ingredientes específicos e naturais. São escolhas cotidianas que revelam não apenas um apego à tradição, mas uma consciência política e ecológica que compreende o alimento como território.

Neste sentido, a pesquisa se insere também no esforço de compreender como

diferentes comunidades tradicionais latino-americanas (indígenas e afro-brasileiras) constroem sentidos plurais e profundos para a alimentação. A comida aqui é espiritualidade, é memória viva, é cuidado com a ancestralidade. É através dela que se transmitem saberes, se negociam pertencimentos e se tecem alianças com o tempo. Alimentar-se, nesses contextos, é um ato coletivo, relacional e ético, que contrasta fortemente com a lógica individualista e acelerada que predomina nas sociedades urbanas ocidentalizadas.

A investigação se constrói, portanto, a partir da convivência e do diálogo com dois contextos específicos: comunidades de tradição afro-brasileira e povos originários mexicanos. Em Aracaju, no estado de Sergipe, pude tecer um diálogo com a Casa da Mata, templo do Babá Breno Loeser (Ológun Àdùfê). Na Bahia, em Paulo Afonso, pude compartilhar dos saberes advindos do Ile Axe Aladomi, guiado pela Yalorixá Paola Rocha (Odonilé). No município de *Cuetzalan del Progreso*, Estado de Puebla, México, estive entre o povo *nahua*: No Centro, conversei com a cozinheira tradicional Victoria Contreras Coyota; em San Miguel Tznacapan, com dona Maria Toral Mora; San Andrés Tzicuilan, o padeiro Javier Hillario Diego; em Yohualichan, com a cozinheira tradicional Juanita Rodriguez.

Em Aracaju e Paulo Afonso, a aproximação se deu especialmente com comunidades de terreiro cujas práticas alimentares mantêm relações profundas com os Orixás, com o axé e com a ética do segredo. Em *Cuetzalan*, o campo se desenvolveu a partir de vínculos com famílias guardiãs de saberes tradicionais, cuja vida espiritual está conectada aos ciclos da terra, à figura do milho, aos rituais do *Día de los Muertos* e a medicina tradicional.

Esta pesquisa também parte do meu olhar situado enquanto integrante de uma comunidade de terreiro, o que me permite uma escuta sensível às dimensões ritualísticas, simbólicas e afetivas que envolvem os saberes alimentares. Muito embora, por uma escolha pessoal, não tenha desenvolvido um estudo de campo dentro da casa em que fui iniciada, estar inserida nesse contexto me possibilita reconhecer nuances que atravessam o fazer comida como prática ancestral, aproximando vivências distintas por meio de uma ética do cuidado, do segredo e da reciprocidade com aquilo que é sagrado.

A abordagem metodológica é etnográfica, com base em observação participante, entrevistas abertas, e vivência direta em contextos ritualísticos, cotidianos e alimentares. Mais do que buscar informações, compartilhei tempo e espaço com as pessoas, respeitando seus ritmos, segredos e silêncios. O campo, assim, não foi algo a ser conquistado, mas

construído na relação entre a pesquisadora e os sujeitos da pesquisa.

A estrutura deste trabalho reflete o próprio percurso da pesquisa: um caminho tecido entre campos, cozinhas e tempos distintos, mas conectados por fios invisíveis de ancestralidade e espiritualidade. O Capítulo 1, intitulado “Entre o Òrun e o Àiyé”, apresenta o trajeto metodológico, os deslocamentos físicos e simbólicos que marcaram a realização do campo, bem como os encontros e desafios enfrentados. Ali, reflito também sobre minha própria posição enquanto pesquisadora envolvida com os temas investigados, propondo uma escrita que reconhece suas implicações.

O Capítulo 2, “Alimentação como cosmologia”, dialoga com as obras “O Cru e o Cozido” e “Triângulo Culinário”, de Claude Lévi-Strauss (1964), e investiga como o alimento, em ambos os contextos, é mediador entre dimensões do mundo. A partir do fogo, do tempo e das transformações da matéria, propõe-se uma leitura simbólica dos modos de cozinhar, comer e oferecer, compreendendo o alimento como categoria cosmológica

No Capítulo 3, “Cuetzalan e os saberes alimentares: alimento como elo ancestral”, aprofundo as relações entre o ritual do *Día de los muertos*, mitos, ritos e espiritualidade entre os povos *nahuas*. O alimento sustenta não apenas a vida biológica, mas uma cosmovisão que enraíza o corpo no território e na linhagem.

O Capítulo 4, “O axé que alimenta: práticas em comunidades afro em Aracaju e Paulo Afonso”, concentra-se nas relações entre Orixá, comida e a ética do cuidado. Investigo o papel dos alimentos em duas comunidades, um terreiro de candomblé e outro de umbanda, articulando a importância do alimento, a organização das cozinhas de santo e a produção simbólica que atravessa cada gesto culinário. A partir de uma perspectiva que dialoga com Geertz (1975) – “A invenção da cultura”, compreendo o alimento como mediador cultural e performativo, mergulhando nas relações entre comida e axé, concebendo-a como força vital e transmissora de saberes ancestrais.

Por fim, no Capítulo 5, “Tecendo diálogos: Espiritualidade e Comida”, proponho um olhar transversal e de conversa entre os campos, buscando pensar como os povos tradicionais latino-americanos constroem sentidos plurais para a alimentação. É neste capítulo que o diálogo se intensifica, atravessando as fronteiras disciplinares e geográficas para afirmar a comida como território simbólico de continuidade das tradições.

A conclusão, intitulada “Comer é rezar a terra”, retoma os fios principais da pesquisa e propõe que a alimentação tradicional, nesses contextos, seja compreendida não

como resquício do passado, mas como um gesto vivo de articulação entre mundos. Comer, nesses territórios, é lembrar, é curar, é afirmar a vida em sua totalidade e complexidade.

Nos territórios onde se expressam as cosmologias afro-indígenas, alimentar-se é um ato de pertencimento que envolve não só o corpo, mas também a memória, o espírito e a coletividade. A comida, longe de ser um mero produto de consumo, carrega histórias, invoca ancestrais, celebra o tempo e reafirma vínculos com a terra. Ao preparar um milho para o altar no *Día de los Muertos* ou um *omolocum* para Oxum², o gesto não é apenas culinário: é ritual, é cuidado, é comunicação com forças que atravessam o mundo visível. São práticas que desafiam a lógica moderna da ruptura, oferecendo outras formas de compreender o tempo, o espaço e a vida em comunidade.

A industrialização dos hábitos alimentares e a lógica colonial de expropriação da terra ameaçam diretamente essas práticas. No entanto, as comunidades continuam reinventando formas de resistência, reafirmando seus modos de vida a partir daquilo que cultivam, colhem, preparam e compartilham. A preservação das práticas alimentares tradicionais não é apenas uma luta por identidade, mas uma afirmação de existência diante da homogeneização cultural e da devastação ambiental. Comer, nesses contextos, torna-se uma linguagem contra o apagamento: um modo de dizer “aqui estamos” com o corpo, com o sabor, com a presença dos que vieram antes e dos que ainda virão.

Nesse sentido, a alimentação tradicional se revela como um caminho de retorno ao corpo e à terra, convocando outras formas de presença e escuta. Cada gesto culinário, do plantar ao servir, carrega um saber que não se transmite apenas por palavras, mas por práticas, afetos e repetições ancestrais. É no cotidiano, no fogo aceso, no tempo do preparo, que se manifesta uma espiritualidade encarnada, profundamente conectada aos ciclos da natureza e à continuidade da vida coletiva.

Assim, reconhecer a potência desses saberes é também reconhecer formas outras de existir, sentir e se relacionar com o mundo. Ao afirmar que comer é rezar a terra, este trabalho sustenta que os modos de alimentar-se são também modos de construir cuidado, pertencimento e continuidade. Em meio a um tempo que fragmenta o corpo e a terra, essas práticas nos lembram que há caminhos vivos de reconexão, onde o alimento se faz ponte entre gerações, territórios e dimensões invisíveis da vida.

A escuta das cosmologias alimentares exige, portanto, um deslocamento do olhar. Exige que se abandone, em parte, a ideia de que a pesquisa se dá a partir de um saber que

observa de fora, que analisa à distância. Não me refiro aqui ao abandono da desconsideração, mas do olhar para outras metodologias. Pois, quando a comida atravessa o corpo do pesquisador, quando o axé de um *Omolocum*² ou o aroma de um *Tamal*³ ofertado no altar ecoam dentro da carne, não há mais como se manter apenas no lugar da razão analítica. A pesquisa, então, torna-se vivência. E nessa vivência, cada silêncio e cada palavra carregam a densidade de histórias que não se encerram no texto, mas seguem vibrando em cada panela que ferve, em cada altar que se monta, em cada oferenda que se entrega.

É nesse contexto que a etnografia ganha contornos de escuta comprometida, de presença ética e de abertura às múltiplas camadas de sentido que habitam o cotidiano dos povos tradicionais. Os autores e autoras que sustentam esta investigação são, assim, aliados na construção de um olhar mais atento às potências que se expressam na relação com o alimento. Eles ajudam a iluminar os caminhos, mas é nos gestos das cozinheiras, nos conselhos dos mais velhos e na espiritualidade que permeia os fazeres cotidianos que reside o conhecimento mais profundo. A alimentação, nesses contextos, é também uma filosofia encarnada, que orienta o modo de estar no mundo, de cuidar dos outros e de se relacionar com o invisível.

² Omolocum é considerada a comida sagrada de Oxum e de muito mistério. Feita de Feijão fradinho cozido, temperado com azeite, cebola, camarão, sal e adornada com ovos cozidos. (SOUZA JÚNIOR, 2009).

³ Tamal ou Tamales é uma comida típica mexicana, feita com base de massa do milho, recheada a gosto, geralmente com pimenta, carne ou massa de folha de abacate, enrolada na palha do milho e cozidos no vapor. São encontrados facilmente nas feiras em Cuetzalan. (PILCHER, 1998)

1. ENTRE O ORUN E O AYE: POR QUE ALIMENTAÇÃO?

Ao refletir sobre como iniciar este capítulo, retornei aos começos, não apenas aos da escrita, mas aos da existência. Escolhi partir de um lugar que reconhece a profunda ligação entre a terra, o alimento e a espiritualidade, entrelaçados desde os primeiros gestos simbólicos que narram a origem do mundo:

“No começo, o mundo era todo pantanoso e cheio de água, um lugar inútil. Acima dele havia o céu, onde vivia Olorum, o Dono do Céu, com as outras divindades. As vezes os deuses desciam para brincar nos pântanos inúteis, descendo por teias de aranha, penduradas através dos vazios. Mas ainda não existiam homens porque não havia terra firme. Um dia Olorum chamou o chefe dos deuses, Orishanla (Grande Deus) à sua presença. Disse-lhe que desejava criar terra firme e pediu-lhe que realizasse a tarefa. O Grande Deus recebeu uma concha de caramujo na qual havia alguma terra solta, uma pomba e um galo com cinco dedos. Ele desceu ao pântano e jogou a terra da concha num pequeno lugar. Então ele colocou a pomba e o galo sobre a terra e eles começaram a ciscar e a espalhá-la. Em pouco tempo eles haviam coberto grande parte do pântano e a terra firme foi formada. Quando Orishanla voltou a Olorum para relatar sua tarefa, Olorum enviou o Camaleão para inspecionar o trabalho. Após uma primeira inspeção o Camaleão relatou que a terra estava bastante ampla mas não suficientemente seca. Então ele foi mandado outra vez, e dessa vez ele disse que estava tanto ampla como seca. O lugar onde começou a criação foi chamado Ife, significando "amplo", e depois adicionou-se a palavra Ile, "casa", para indicar que era a casa da qual se originaram todas as outras povoações. A criação da terra tomou quatro dias... e desde então observou-se uma semana de quatro dias, cada um sagrado a uma divindade. Então Olorum mandou Orishanla de volta à Terra para plantar árvores, dar alimentos e riqueza ao homem. Ele lhe deu a noz da palmeira original, cujas nozes dão óleo e cujo suco fornece bebida. Três outras árvores comuns foram plantadas, e mais tarde caiu a chuva para regá-las". (Parrinder, 1967).

As narrativas cosmogônicas, como esta do povo iorubá, oferecem não apenas explicações sobre a origem das coisas, mas também pontos importantes sobre os modos de vida, os valores e os vínculos que sustentam a cultura afro-brasileira. Ao narrar a criação da terra firme, da casa e das primeiras plantas, esse mito afirma a sacralidade do alimento, do território e da relação entre humanos, divindades e natureza como fundamentos inseparáveis da existência.

A mitologia iorubá revela que a criação do mundo não é apenas um gesto divino, mas também um processo coletivo, em que cada elemento, seja o barro, o pássaro, o galo, a chuva, coopera para dar forma ao que conhecemos como terra habitável. O surgimento da vida está diretamente ligado à criação do alimento e à instauração do tempo. Ao retomar esse mito como abertura, este capítulo propõe olhar para os alimentos não apenas como

substâncias que nutrem o corpo, mas como memórias vivas de uma origem sagrada. É nesse lugar entre terra e céu, mito e prática, que se inscrevem os saberes alimentares das comunidades com as quais diálogo nesta pesquisa.

Acredito que comer junto é, antes de tudo, partilhar o mundo. A comensalidade, entendida como o ato de comer em companhia, é mais do que um gesto cotidiano, é uma prática carregada de significados sociais, afetivos e espirituais. Ao redor da comida, vínculos são tecidos, memórias são ativadas e sentidos coletivos são reafirmados. Em diferentes cosmologias, o alimento não é apenas sustento físico, mas também elo entre mundos, entre vivos e mortos, entre humanos e divindades, entre o visível e o invisível.

A comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida, sua origem é tão antiga quanto a espécie humana, pois até mesmo espécies animais a praticam. A diferença entre a comensalidade humana e a dos animais é que atribuímos sentidos aos atos da partilha e eles se alteram com o tempo. A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social – há sociedades, por exemplo, em que as mulheres ou as crianças são excluídas da mesa comum –, assim como ela serve para tecer redes de relações serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas etc. (CARNEIRO, 2005, P. 71 – 72)

Como pontua Carneiro (2005), assim como presenciei nos contextos etnográficos aqui analisados, a comensalidade revela-se como um campo simbólico onde se negociam lugares, afetos e pertencimentos. Entre os *nahuas*⁴, o ato de partilhar *tortillas* no espaço ritual e familiar não apenas alimenta, mas reafirma vínculos com os vivos e com os mortos, reforçando o sentido cíclico da vida.

Nas comunidades afro-brasileiras, a partilha de alimentos nos terreiros, preparada e oferecida segundo prescrições rituais, delimita papéis, reforça hierarquias e, ao mesmo tempo, cria espaços de acolhimento.

Assim, o comer junto, embora universal, assume em cada contexto um sentido singular, que articula cosmologia, organização social e memória coletiva.

No contexto das cosmologias africanas e mesoamericanas, que atravessam este trabalho, a comensalidade assume uma dimensão profunda. No candomblé, por exemplo, o alimento é ofertado aos orixás como forma de equilíbrio e comunicação com o Òrun (o mundo espiritual).

⁴ Grupo indígena originário da região central do México, com presença histórica também em partes da América Central, incluindo Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicarágua e Costa Rica. Falantes da língua náhuatl. (RODRIGUEZ, 2024)

Segundo a cosmologia Yorùbá-Nagô, toda, a existência se processa em dois planos simultâneos: o do Àiyé — o mundo físico e o do òrun — o mundo metafísico, que é como que replicado a ciclos curtos no primeiro, pontua Woortmann, (2022). Assim, destaca um aspecto fundamental da cosmologia Yorùbá-Nagô: a concepção dual da existência. Segundo essa visão, o mundo se organiza a partir de dois planos que coexistem e se entrelaçam, o Àiyé, que corresponde ao mundo físico, terreno, e o Òrun, que representa o plano metafísico ou espiritual. Essa divisão não implica separação absoluta, mas sim uma dinâmica de interpenetração, na qual os acontecimentos do Òrun refletem e influenciam o Àiyé, e vice-versa. Os ciclos de vida, morte, rituais, cultos e a própria alimentação nas tradições podem ser compreendidos como manifestações dessa duplicidade ontológica, onde a realidade visível está constantemente conectada a uma dimensão invisível, ancestral e sagrada.

Esse entendimento cosmológico se expressa nos modos de viver e agir das comunidades de matriz africana, nas quais as práticas cotidianas são, ao mesmo tempo, ações no mundo físico e comunicações com o mundo espiritual. O ciclo da vida não se limita ao nascimento e à morte biológica, pois envolve também a permanência dos ancestrais e suas influências no cotidiano dos vivos. Através da ritualística, dos cultos aos orixás e da alimentação ritual, por exemplo, o Òrun se atualiza no Àiyé, criando uma continuidade entre os mundos. Assim, a cosmologia Yorùbá-Nagô não apenas orienta o entendimento do tempo e do espaço, mas também confere sentido espiritual e social à existência, reafirmando uma visão cíclica e relacional da vida.

Entre os povos Nahuas, de Cuetzalan, no México, o ato de alimentar os mortos durante o Día de los Muertos não é uma metáfora, é uma prática viva de cuidado e continuidade. Os altares domésticos são montados com esmero, repletos de flores, velas, frutas, pães, tamales e o café “recém passado”, tudo cuidadosamente escolhido para agradar aos que já partiram.

A crença de que os mortos retornam para visitar suas famílias implica responsabilidade: é preciso receber bem, com fartura e respeito, pois os vínculos entre vivos e mortos não se rompem com a morte, apenas se transformam. Essa convivência ritualizada sustenta uma ética do cuidado intergeracional, na qual a comida funciona como linguagem simbólica e material de afeto, memória e reciprocidade.

Essa perspectiva se aproxima, em muitos aspectos, da cosmologia Yorùbá-Nagô, segundo a qual o mundo físico (Àiyé) e o mundo espiritual (Òrun) coexistem e se refletem mutuamente. Entre os Nahuas, assim como entre os povos de terreiro no Brasil, alimentar é uma forma de atualização cíclica dos laços com os ancestrais, de reinscrição do passado no

presente. Nos dois contextos, o alimento é mais do que sustento: é mediação entre mundos, uma ponte que conecta planos de existência e reafirma a presença dos ausentes. As oferendas alimentares são, portanto, práticas que performam uma ontologia relacional, em que o humano não se encerra em si, mas se constitui em rede com os mortos, os deuses, os espíritos da natureza e os alimentos sagrados.

A alimentação, portanto, torna-se um modo de comunicar-se com o tempo cíclico da natureza e com os espíritos familiares. Há uma sabedoria profunda inscrita nesses gestos cotidianos que atravessam gerações, sustentando não só os corpos, mas também a continuidade espiritual e cultural de um povo.

No México, grande parte dos pratos são feitos através da massa do milho fresco. Entre um dos principais pratos está a *tortilla*. Entre os *nahuas*, o milho e a *tortilla*⁵ não se limitam ao domínio do alimento material, carregam também um repertório de sinais e advertências, interpretados à luz de saberes transmitidos de geração em geração. Certos modos de manipular ou consumir a *tortilla* são lidos como mensagens que indicam caminhos, anunciam perigos ou revelam destinos. É nesse entrelaçamento entre o ato de comer e o ato de interpretar que se inscrevem narrativas como a que segue:

Relatos adivinatorios. Estas premisas predicen eventos futuros basados en acciones que la tortilla, o un objeto relacionado con ella, muestra a los comensales o cocineras. Por ejemplo: No es bueno comer siete tortillas porque ese número está asociado con los muertos y se llama a la muerte. Si un niño toma una tortilla, la muerde varias veces, la coloca en su plato y la come, repitiendo este proceso hasta terminar, no crecerá o no lo hará adecuadamente. (Deance, I, 2024, P. 7)

Essas práticas revelam que o alimento, mais do que nutrir, é também um oráculo silencioso, capaz de anunciar presságios e orientar condutas. Entre o preparo e o consumo, a comida assume uma função adivinhatória, na qual cada gesto, número ou sequência de ações pode carregar mensagens vindas de um outro plano. A *tortilla*, nesse contexto, não é apenas um alimento cotidiano, mas um veículo de signos que atravessam o visível e o invisível, traduzindo, em linguagem simbólica, as relações entre humanos, ancestrais e forças da natureza.

⁵ As *tortillas* são base de numerosos produtos alimentícios. Pode ser preparada com o processo chamado de *nixtamalización*: processo em que os grãos de milho são secos, submergidos em uma solução alcalina, depois escorrida e moída para produzir a massa que será a *tortilla* ou *tamal*.

De acordo com Deance (2024), podemos distinguir três tipos de relatos proporcionados pela tortilla como oráculo cotidiano dentro das culturas da Sierra Nororiental do Estado de Puebla, México. Estes relatos podem ser explicativos, punitivos e adivinhatórios.



Figura 1 Preparo de Tortillas em tianguis de Cuetzalan, Puebla, México.. Fonte: Acervo pessoal (2024)

Os relatos explicativos ajudam a compreender uma realidade imediata na família, seja no plano tangível ou intangível; os relatos punitivos representam um castigo para aqueles que não respeitam o milho e a tortilla como sagrado; e os relatos adivinhatórios predizem eventos futuros baseados em ações que a tortilla ou um objeto relacionado com ela mostra as cozinheiras e pessoas que se alimentam.

Esse entrelaçamento entre comida, espiritualidade e ancestralidade revela que, para essas cosmologias, comer é também um gesto político e existencial. Ao alimentar os vivos e os mortos, os *Nahuas* reafirmam suas raízes, resistem à colonização dos sentidos, do tempo e do sagrado. Tal como nos rituais afro-brasileiros, onde o alimento do orixá também alimenta a comunidade, as oferendas *Nahuas* operam como um eixo de reprodução da vida em todas as suas dimensões. Em tempos de industrialização dos hábitos alimentares e de ruptura dos vínculos comunitários, essas práticas nos ensinam que cozinhar e partilhar comida pode ser um ato de memória, de cuidado com os ciclos da vida e de resistência cultural.

Quando penso em cosmologias africanas e mesoamericanas, me refiro a modos

próprios de compreender e habitar o mundo, construídos por povos que mantêm relações profundas com a terra, com os ciclos naturais e com os mundos visíveis e invisíveis. Essas cosmologias não separam o espiritual do cotidiano, nem o corpo da natureza; ao contrário, propõem uma existência integrada, onde o alimento, o rito, o canto e o gesto cotidiano são expressões do sagrado. No contexto desta pesquisa, elas oferecem pensamentos potentes para compreender como práticas alimentares são também práticas de cuidado, memória e continuidade da vida.

Essas práticas alimentares revelam uma percepção onde o alimento não é apenas substância, mas também linguagem. Ele comunica, cura, estabelece vínculos e ordena o mundo. Comer, nesse contexto, é também um gesto de pertencimento e de reciprocidade com o invisível. Cada preparo, cada ingrediente, cada ritual em torno da comida carrega um conhecimento ancestral que organiza o tempo, o espaço e as relações, tanto humanas quanto espirituais. Alimentar é uma forma de manter os laços com os que vieram antes, de zelar pelas presenças que não se veem, mas se sentem.

Ao observar essas cosmologias em diálogo, é possível perceber uma ética relacional profunda entre os corpos e a terra. A alimentação tradicional se constitui como tecnologia ancestral de cuidado, território simbólico onde se inscrevem histórias e memórias.

Este estudo, portanto, busca compreender como esses saberes alimentares se mantêm vivos nas práticas cotidianas dessas comunidades, desafiando a lógica ocidental que separa o espiritual do material, o alimento do rito, o corpo do território.

Partindo da comensalidade como um viés de leitura, esta pesquisa propõe olhar para a alimentação como campo de conhecimento, reflexão e espiritualidade. Por que, então, falar de alimentação quando se quer pensar cosmologias? Porque é no alimento, seu preparo, seu oferecimento, seu consumo, que muitos desses sistemas de mundo se manifestam, se preservam e se recriam. Escolher a comida como fio condutor é também um gesto político, por reconhecer saberes tradicionalmente invisibilizados e valorizar formas de viver e se relacionar que escapam à lógica ocidental moderna.

Pensar a alimentação como eixo condutor de uma investigação antropológica implica estar atenta aos gestos, aos sabores, aos silêncios e às ausências que se manifestam nas práticas cotidianas. Implica, também, desnaturalizar o ato de comer, percebendo-o como um lugar de inscrição de memórias, valores e disputas. Ao investigar os modos como diferentes coletividades se alimentam, não estou apenas olhando para o que se põe à mesa, mas para as relações que tornam essa mesa possível, com a terra, com os ancestrais, com os ciclos da vida e da morte.

Ao longo da pesquisa, percebi que a alimentação, mais do que uma necessidade biológica, é uma linguagem que expressa identidades, memórias e formas de pertencimento. Os modos de preparar, servir e compartilhar os alimentos revelam códigos culturais profundamente enraizados, que delimitam fronteiras entre o sagrado e o profano, o permitido e o proibido, o ancestral e o cotidiano. Comer é também um ato social e simbólico, capaz de afirmar ou tensionar vínculos, sustentar tradições ou sinalizar rupturas.

Objeto de pactos e conflitos, os comportamentos alimentares marcam tanto as semelhanças como as diferenças étnicas e sociais, classificam e hierarquizam as pessoas e os grupos, expressam formas de conceber o mundo e incorporam um grande poder de evocação simbólica até evidenciar que, de fato, “somos o que comemos” (CONTRERAS, GRACIA, 2011, p. 127).

Essa afirmação ecoa fortemente nas comunidades que acompanhei, onde os alimentos não são apenas nutrimento, mas também território simbólico e expressão de uma cosmologia. Ao preparar uma oferenda, ao compartilhar um prato tradicional ou ao manter viva uma receita ancestral, os grupos reafirmam laços coletivos, narram suas histórias e reivindicam modos próprios de existir. A comida, nesse contexto, torna-se ferramenta de memória e reconexão com a terra e com os que vieram antes.

Foi nesse terreno fértil, onde comida e cosmologia se entrelaçam, que emergiram as primeiras perguntas da minha pesquisa. As práticas alimentares, que à primeira vista poderiam parecer periféricas no estudo da alimentação de pessoas de Terreiro, revelaram-se centrais para compreender as formas como determinadas comunidades constroem seus mundos. Nas entrevistas que pude fazer, o silêncio ao redor do preparo da comida dizia tanto quanto as cantigas. Entre as famílias *Nahuas*, a reverência ao alimento era uma lição constante sobre como honrar a vida em suas múltiplas expressões.

Percebi, ao longo do percurso, que a comida era também uma linguagem ancestral, sensível e coletiva. Uma linguagem que não exige tradução, mas escuta. Que exige presença, tempo e humildade. Não se trata, portanto, apenas de estudar o alimento como objeto simbólico, mas de me deixar afetar por ele, de reconhecer que comer com, oferecer, recusar ou partilhar são atos que mobilizam sentidos profundos. Ao me aproximar dessas práticas, fui sendo desafiada a repensar o lugar da pesquisadora, da escrita e do próprio conhecimento acadêmico.

A comida, nesse contexto, não era apenas um tema de estudo, mas uma mestra. Foi com ela que aprendi sobre silêncio e reciprocidade, sobre a potência dos gestos cotidianos e o cuidado com o outro. Aprendi que preparar um alimento não é só técnica, mas ritual;

que o tempo do fogo é outro tempo, feito de escuta e atenção. Em cada prática culinária compartilhada, seja uma oferenda ao dia de los muertos, seja um prato preparado para acolher uma visita, ou uma comida de santo, havia uma pedagogia do corpo e da relação, uma forma de transmitir conhecimentos que não cabem em fórmulas ou categorias analíticas.

Essas experiências me colocaram diante de perguntas que atravessam não só o campo da antropologia, mas também a forma como construímos saberes e narrativas: como escrever sobre aquilo que se vive com o corpo inteiro? Como traduzir a densidade de um gesto, o cheiro de uma cozinha, o silêncio de uma partilha? Aos poucos, fui compreendendo que a escrita, nesse caso, não deveria pretender capturar ou esgotar os sentidos da experiência, mas sim abrir espaço para que ela continue reverberando como uma memória viva, como um convite ao sentir.

É nesse ponto que quero, agora, compartilhar os caminhos que modificaram minha pesquisa, não como desvios, mas como encruzilhadas que ampliaram as possibilidades de ver, sentir e compreender. Dessa forma, a escrita desta pesquisa não pretende capturar ou traduzir totalmente os sentidos que emergem das práticas alimentares tradicionais, mas sim caminhar junto a elas, em silêncio quando necessário, em reverência quando possível. O que se revela no campo não é dado bruto à espera de decodificação, mas presença viva que interpela, que exige cuidado, tempo e escuta ética. Ao reconhecer os limites da linguagem acadêmica diante da densidade dessas experiências, a escrita se transforma também em oferenda, uma tentativa de retribuir o que foi aprendido, de honrar as vozes, os gestos e os sabores que ensinaram mais do que qualquer livro.

1.1 O Percurso da Pesquisa

Como apresentar uma proposição cujo desafio não é o de dizer o que ela é, nem de dizer o que ela deve ser, mas de fazer pensar; e que não requer outra verificação senão esta: a forma como ela terá “desacelerado” os raciocínios, cria a ocasião de uma sensibilidade um pouco diferente no que concerne aos problemas e situações que nos mobilizam?

Isabelle Stengers

Para falar sobre a inquietação que motiva esta pesquisa, foi necessário mergulhar em águas que me levaram as reflexões sobre cosmopolítica. Debrucei-me sobre as

proposições de Isabelle Stengers (2010) e algo me chamou atenção no ensaio intitulado “A Proposição Cosmopolítica”. Esta proposição oferece o ponto de partida deste capítulo ao deslocar a escrita do desejo de definir ou explicar para a responsabilidade de fazer pensar.

É a partir dessa inflexão que situo o percurso da minha pesquisa, reconhecendo que o desafio etnográfico que se coloca não é o de dizer o que os campos aqui trabalhados são, nem de estabelecer o que eles deveriam ser, mas de permitir que a experiência vivida em campo desacelere meus próprios raciocínios. Essa desaceleração não opera como suspensão do pensamento, mas como abertura: cria a possibilidade de uma sensibilidade outra diante das práticas, dos tempos e das relações que me mobilizaram ao longo da pesquisa. Ao aceitar esse convite, assumo uma escrita que se constrói no encontro, atenta às hesitações, aos silêncios e aos gestos cotidianos, e que reconhece no próprio ato de acompanhar o terreiro um modo de aprender a pensar com ele, e não apenas sobre ele.

A inquietação que move esta pesquisa nasce do meu lugar como sacerdotisa iniciada, em 2021, no Ilé Asè Alarokè Baba Ajagunan, casa tradicional de Candomblé Ketu localizada em São Cristóvão, no Estado de Sergipe, Brasil. Minha relação com o terreiro, no entanto, começou anos antes, em 2018, quando o visitei pela primeira vez, sem imaginar que me tornaria parte integrante daquela comunidade. Na época, já seguia uma alimentação ovolactovegetariana, e meu contato inicial com o espaço foi atravessado por curiosidades, escutas e deslocamentos que, mais tarde, viriam a se transformar em caminhos de pertencimento.

Desde o início, minha presença no Ilé foi atravessada por tensões e aprendizados que envolveram o corpo e a alimentação. Como alguém que não consome proteína animal, me vi diante de um sistema onde os animais presentes nas ritualísticas, não apenas compõem a cosmologia, mas são elementos centrais na manutenção da força vital, o axé. Foi preciso escutar antes de julgar e silenciar antes de falar, para compreender os significados do lugar onde pertenço. Ao invés de me afastar, fui sendo chamada a compreender que a comida, nas filosofias de vida que advém de matriz africana, não é apenas alimento: ela é vida que se transforma e retorna ao mundo em forma de equilíbrio. Entender isso exigiu de mim uma escuta comprometida, capaz de acolher contradições sem a pressa da racionalização.

Com o tempo, compreendi que para além das práticas rituais, o que está em jogo é uma cosmologia complexa, em que nada está separado. O corpo, natureza, alimento, tempo e espiritualidade se entrelaçam em uma rede viva de significados. No centro dessa visão de mundo está a ideia de que tudo que existe carrega uma força vital que circula, se transmite,

se renova e precisa ser constantemente equilibrada. É nessa lógica que o alimento ocupa um lugar central, não apenas como sustento biológico, mas como elo entre o mundo visível (Aiye) e o invisível (Òrun), entre os humanos e os orixás.

Falar em cosmologia, neste contexto, é falar sobre maneiras de organizar o mundo e dar sentido à existência. Entendo que no campo das ciências humanas, a cosmologia não se restringe à explicação do universo físico, mas diz respeito aos sistemas simbólicos através dos quais diferentes culturas compreendem as relações entre vida, morte, natureza, tempo, espiritualidade e comunidade e, principalmente, diversos entes (e seus lugares) que habitam um cosmos. Cada cosmologia é uma forma de interpretar o mundo e agir sobre ele, não de forma abstrata, mas incorporada em práticas cotidianas, nos rituais, nas festas, nas comidas, nas crenças e nos silêncios.

Ao reconhecer a alimentação como expressão de uma cosmologia, assumo que comer, preparar, ofertar ou recusar não são gestos neutros, mas formas de estar no mundo e de relacionar-se com os outros e com a terra.

Quando esta pesquisa começou a ser delineada, minha intenção inicial era investigar a presença de pessoas vegetarianas em casas de axé cuja ritualística envolve a presença de animais que servem de alimento para toda a comunidade. O foco estava nas experiências de permanência e afastamento desses indivíduos, observando como conciliavam, ou não, seus princípios alimentares com a tradição religiosa. Quando me refiro a “tradição religiosa”, ilustro que a visão sobre religião, neste aspecto, vem para legitimar os direitos constitucionais, o reconhecimento institucional e o combate à intolerância aos povos de terreiro. Por outro lado, usarei o termo “filosofia de vida”, por considerar que o termo “religião”, carrega uma carga eurocêntrica cristã.

Ao longo das primeiras observações, notei um padrão recorrente: muitas pessoas que chegavam às comunidades de terreiro com uma alimentação vegetariana acabavam, com o tempo, voltando a consumir carne. Outras, por sua vez, se distanciavam da vivência em comunidade por não conseguirem conciliar suas escolhas alimentares com a cosmologia do axé, como se uma coisa necessariamente anulasse a outra.

A princípio, minha intenção era aprofundar o tema da ritualística com animais e a presença de pessoas vegetarianas dentro da filosofia de vida candomblecista. No entanto, eu ainda não sabia que, no segundo semestre do primeiro ano da pós-graduação, esse caminho tomaria novas direções. Ao me debruçar sobre a seleção do Mestrado Sandwich, através do Projeto Abdias Nascimento – “Sertão Mesoamérica: ações afirmativas, direitos e diversidade epistêmica” - vislumbrei a possibilidade de ampliar os horizontes da pesquisa

e construir um diálogo entre dois contextos: o Candomblé, no Brasil, e a Santería, no México. A proposta foi aprovada, e, com isso, novas questões e campos passaram a atravessar o percurso investigativo.

Em setembro de 2024, deixei o Brasil rumo ao estado de Puebla, no México, com o propósito inicial de visitar casas de babalawos santeros e iniciar o trabalho de campo voltado às práticas alimentares em contextos rituais e cotidianos. A proposta era investigar de que maneira o alimento se articula como linguagem sagrada, meio de comunicação com o invisível e elemento central na organização simbólica das comunidades. Essa travessia marcaria não apenas o início de uma etapa metodológica, mas também um mergulho em experiências sensíveis, nas quais o comer, o oferecer e o preparar se revelariam como formas de conhecimento, gesto e cuidado profundamente enraizados em cosmologias vivas.

Devo pontuar que escolhi a Santería, também conhecida como Regla de Ocha, por ser uma expressão religiosa de matriz afro-cubana que chegou ao México por meio das diásporas caribenhas e do intercâmbio cultural entre comunidades negras e afrodescendentes. Embora tenha se originado em Cuba, a Santería encontrou solo fértil em território mexicano, sobretudo em contextos urbanos como a Cidade do México, Veracruz e algumas regiões do interior, onde vem sendo praticada por iniciados, devotos e simpatizantes.

Assim como o Candomblé no Brasil, a Santería é marcada pela presença de orixás (chamados de “santos”), pela centralidade dos rituais com comida, cânticos, dança e oferendas, e por uma cosmologia vitalista em que o axé, aqui nomeado *aché*, circula entre os mundos visível e invisível. A incorporação de elementos católicos, como o sincretismo entre santos católicos e orixás, é uma característica marcante dessa religiosidade, o que a distingue em aspectos formais, mas a aproxima no fundamento da preservação de um saber ancestral africano que resiste, se reinventa e se manifesta nas práticas do cotidiano nestas casas *santeras*.

Foi então que me deparei com uma nova situação: compreender os caminhos alimentares incorporados à Santería. No entanto, ao entrar em contato com o campo, percebi uma forte presença de elementos mercadológicos que atravessavam as práticas religiosas, o que me levou a repensar o curso da pesquisa e a reavaliar os caminhos inicialmente traçados.

Ao longo deste percurso, fui sendo atravessada por múltiplas camadas de pertencimento e deslocamento. Minha trajetória enquanto sacerdotisa do Candomblé e

pesquisadora implicou um trânsito constante entre escuta, vivência e tradução. Estar em campo não foi apenas uma experiência metodológica, mas um mergulho afetivo, corporal e espiritual, que exigiu de mim um reposicionamento ético diante das práticas que me foram confiadas. A pesquisa tornou-se, assim, uma travessia entre mundos, em que o envolvimento com as comunidades não se deu a partir de uma neutralidade científica, mas de um compromisso sensível com aquilo que se revelava no caminho.

A peculiar situação do antropólogo em campo, participando simultaneamente de dois universos de significado e ação distintos, exige que ele se relacione com seus objetos de pesquisa como um "forasteiro" - tentando "aprender" e adentrar seu modo de vida - ao mesmo tempo em que se relaciona com sua própria cultura como uma espécie de "nativo" metafórico. Para ambos os grupos ele é um estranho profissional, uma pessoa que se mantém a certa distância de suas vidas a fim de ganhar perspectiva. (WAGNER, 2010, P. 38)

Essa reflexão evidencia uma tensão que também atravessou minha própria experiência. Em muitos momentos, senti-me dividida entre os papéis de quem observa e de quem participa, de quem narra e de quem é narrada. No entanto, essa ambiguidade não se mostrou um obstáculo, mas sim uma ferramenta potente para acessar camadas mais profundas da pesquisa. A escuta atenta, o respeito aos tempos do outro e o reconhecimento das fronteiras do meu lugar permitiram que o processo se construísse de forma ética e comprometida, abrindo espaço para um conhecimento que nasce entre territórios, entre línguas, entre mundos.

A inquietação esteve presente durante todo o processo de campo. Foi ela, juntamente com meu coorientador Ivan Deance, que me levou a presença do povo *Nahua*, em Cuetzalan.

Em Cuetzalan, município localizado na região montanhosa do estado de Puebla, México, vive uma significativa população indígena do povo nahua. Com uma forte presença cultural e linguística, os nahuas mantêm vivas diversas práticas ancestrais que integram saberes cosmológicos, formas próprias de organização comunitária e rituais profundamente enraizados em sua relação com a terra. A língua *náhuatl* ainda é amplamente falada, e as feiras locais, os mercados e os rituais religiosos expressam uma complexa articulação entre tradição, resistência e adaptação às dinâmicas contemporâneas.

Foi nesse contexto que me lancei em uma imersão de seis meses, dividida entre

estadias na cidade de Puebla e períodos vividos junto aos povos *nahuas* em Cuetzalan. Nesse tempo, dediquei-me ao estudo das práticas alimentares tradicionais, observando seus vínculos com mitos, ritos e saberes ancestrais. Ao mesmo tempo, acompanhei a crescente presença da alimentação industrializada, que vem ocupando um espaço cada vez mais significativo no cotidiano das comunidades *Nahuas* de Cuetzalan.

Durante os meses vividos entre nativos, busquei participar ativamente da vida comunitária, frequentando os *Tiangues*⁶ (mercados locais), acompanhando o preparo dos alimentos em contextos familiares e rituais, e escutando as histórias contadas pelas mulheres mais velhas, verdadeiras guardiãs dos saberes da terra e os cuidados com os mortos. Foi especialmente nos momentos cotidianos, principalmente nas celebrações do *día de los muertos*, que os sentidos mais profundos da alimentação tradicional se revelaram. Nesses espaços, a comida não era apenas sustento, mas forma de transmitir conhecimentos, fortalecer vínculos e manter viva uma memória coletiva.

Ao mesmo tempo, foi impossível ignorar a crescente influência dos produtos industrializados, que chegam com força pelos mercados regionais e pelas campanhas de marketing direcionadas às populações indígenas. Biscoitos embalados, refrigerantes e farinhas instantâneas passam a integrar os cardápios locais, muitas vezes substituindo alimentos cultivados tradicionalmente. Essa transição alimentar não ocorre de forma neutra: ela afeta corpos, modos de vida e relações com a terra. Observa-se uma mudança nos padrões de saúde, mas também um deslocamento simbólico, onde antes havia rituais ligados ao preparo do alimento, agora há a pressa, o empacotado e o consumo silencioso.

Essas tensões revelam uma disputa entre dois projetos de mundo: de um lado, um modo de vida ancorado na relação com a terra, com os ciclos da natureza e com os saberes ancestrais; de outro, a lógica do mercado, que transforma o alimento em mercadoria e descola sua função vital e espiritual.

Essa tensão entre a comida tradicional e a industrialização não se manifesta apenas na troca de ingredientes, mas incide de maneira profunda sobre o tempo, o gesto e a coletividade que estruturam a cozinha ritual. A lógica do mercado introduz um regime temporal acelerado, orientado pela eficiência, pela praticidade e pela economia de esforço, que contrasta diretamente com o tempo ritual, marcado pela espera, pela repetição e pela atenção aos detalhes. Quando um produto industrializado substitui um preparo artesanal, não é apenas o alimento que muda, mas o ritmo da ação, o tempo de ficar junto, de observar, de errar e corrigir, de aprender fazendo, tende a se encurtar.

Esse encurtamento do tempo afeta diretamente o gesto ritual. Preparar um alimento

ritual não é executar uma técnica neutra, mas engajar o corpo em uma sequência de ações carregadas de sentido, nas quais o saber se transmite pela convivência e pela observação atenta. O gesto de mexer, cortar, amassar ou esperar o ponto certo é também um gesto de escuta e de afinação do corpo ao ritual. A praticidade do industrializado tende a deslocar esse aprendizado, pois elimina etapas que eram fundamentais para a transmissão de saberes sensíveis, transformando o fazer coletivo em uma ação mais individualizada e silenciosa.

Além disso, a dinâmica coletiva da cozinha, espaço central de circulação de memórias, hierarquias e afetos, é diretamente impactada. A cozinha ritual não é apenas um lugar funcional, mas um espaço pedagógico e cosmológico, onde se aprendem tempos, limites e responsabilidades. Quando o preparo se simplifica excessivamente, reduz-se também o tempo de permanência conjunta, enfraquecendo as ocasiões de troca intergeracional e de partilha de narrativas. Assim, a lógica de mercado não ameaça apenas a materialidade do alimento, mas a forma de estar junto que sustenta o ritual.

Foi justamente ao me aproximar dessas experiências que percebi que em contraste com a lógica mercantil que dissocia o alimento de seu contexto simbólico e relacional, nas comunidades tradicionais o ato de alimentar está profundamente conectado à vida espiritual, à ética do cuidado e à reciprocidade com a natureza. É nesse campo de disputa, entre a comida como mercadoria e a comida como expressão do sagrado, que meu olhar se formou e se transformou ao longo da pesquisa.

Esse deslocamento do olhar permitiu compreender que a alimentação, longe de ocupar um lugar secundário, constitui um eixo organizador da vida social, espiritual e cosmológica dessas comunidades. Ao acompanhar os gestos, os tempos e os cuidados implicados no preparo e na partilha dos alimentos, tornou-se evidente que comer é um ato que produz pertencimento, memória e continuidade. Assim, mais do que um campo de oposição ao mercado, a alimentação se afirma como prática ativa de produção de mundo, na qual o corpo, a terra e o sagrado permanecem inseparáveis. É a partir dessa compreensão que esta pesquisa se constrói, reconhecendo no alimento não apenas um objeto de análise, mas uma força relacional capaz de sustentar formas próprias de existir, mesmo em contextos marcados por profundas transformações.

Aproximar-me das práticas alimentares nas comunidades por onde transitei, antes de tudo, me permitiu aprender escutar com o corpo. Não se tratava apenas de observar o que se come, mas de compreender como a comida se inscreve em uma ética do cuidado, do segredo e da relação. Ao longo do trabalho de campo, percebi que os alimentos não podem ser dissociados dos gestos que os produzem, dos silêncios que os acompanham e das

hierarquias que os organizam. A comida, nesses contextos, não aparece como um elemento isolado do ritual, mas como um operador cosmológico fundamental, capaz de articular axé, ancestralidade e pertencimento. Foi nesse movimento, entre presença, escuta e aprendizado situado, que as experiências vividas se tornaram centrais para compreender o alimento como prática que sustenta, comunica e atualiza o sagrado no cotidiano dos terreiros.

Na Casa da Mata, em Aracaju, conduzida pelo babá Breno Loeser (Ológun Àdùfê), encontrei uma escuta generosa e uma abertura para compreender a dimensão ritual da alimentação nas comunidades de terreiro. Através de entrevista, vislumbrei como os alimentos sagrados, preparados em segredo e com rigor ancestral, operam não apenas como oferenda, mas como expressão concreta do axé. Entendi que em cada gesto, na escolha dos ingredientes, no

silêncio durante o preparo, na partilha, reconhece-se uma cosmologia viva, onde alimentar é também zelar, curar e fortalecer o vínculo entre humanos, orixás e ancestrais.

No Ile Axe Aladomi, na cidade de Paulo Afonso, a Yalorixá Paola Rocha (Odonilé) acolheu minha presença com firmeza e generosidade desde o primeiro momento em que estive presente em sua casa e posteriormente nas trocas em que pude desfrutar de seus saberes. Sua condução ritual e sua palavra revelam uma autoridade construída a partir do cuidado, da escuta e do saber ancestral. Com ela, compreendi que o alimento no Candomblé é também linguagem: uma linguagem cifrada, que diz sem dizer, que exige respeito e atenção a outros códigos de tempo e de relação. As conversas, os silêncios e os momentos de preparação dos pratos sagrados foram instâncias potentes de aprendizagem, nas quais o sagrado e o cotidiano se entrelaçam de forma inseparável.

Devo mencionar que o Candomblé e a Umbanda constituem duas das mais expressivas religiões de matriz africana presentes no Brasil, ambas resultantes de complexos processos históricos de diáspora, sincretismo e ressignificação cultural. Apesar de partilharem elementos comuns, como o culto a entidades espirituais e a valorização da oralidade e da ancestralidade, diferenciam-se profundamente em seus fundamentos cosmológicos, estruturas rituais e contextos históricos de formação.

Escolhi duas casas distintas, uma de Candomblé, outra de Umbanda, como pontos de partida para compreender, a partir de dentro, como as práticas alimentares dialogam com a cosmologia e a ritualística de cada tradição. Essa escolha permitiu observar de que maneira os fundamentos e as prescrições rituais se manifestam no preparo, na partilha e na simbologia dos alimentos. Ao contrastar essas experiências com o que vivenciei no México, tornou-se possível perceber continuidades e rupturas nos modos de relacionar o alimento ao

sagrado, evidenciando que, embora os contextos históricos e culturais sejam distintos, a comida, em ambos os casos, permanece como eixo de identidade e resistência.

Em Cuetzalan del Progreso, no estado de Puebla, México, mergulhei em outro universo de sabedoria. Na única organização empreendedora de mulheres indígenas, no centro, pude entrevistar a cozinheira tradicional Victoria Contreras Coyota. Durante quinze dias hospedada nas instalações do Taselotzin, aprendi sobre a importância das plantas locais, das receitas herdadas e da resistência cotidiana frente à padronização alimentar. Em San Miguel Tzinacapan, dona Maria Toral Mora compartilhou comigo suas práticas rituais do Día de Los Muertos, revelando como o alimento está inscrito nos ritmos da terra e no cuidado com os mortos. Em Yohualichan, Javier Hillario Diego, único padeiro da comunidade, falou com paixão sobre o ofício de fazer pão artesanal, enquanto Juanita Rodríguez, em San Andrés

Tzicuilan, preparava alimentos tradicionais com uma calma que só os saberes antigos sustentam. Cada encontro, em sua singularidade, me ensinou que alimentar é também guardar a memória de um povo, memória que se preserva nas mãos, nos gestos e nos sabores que resistem ao tempo.

O que experimentei nesses territórios foi muito mais do que uma imersão etnográfica; foi um aprendizado silencioso, transmitido por corpos que sabem, mãos que lembram e gestos que sustentam a vida. Ali, o tempo não se mede em relógios, mas em ciclos: o tempo da colheita, o tempo de esperar a massa crescer, o tempo de preparar a comida dos mortos. A cozinha, nesses contextos, é extensão da terra e do coração, um lugar onde o saber não se explica, mas se vive. Cada receita é uma narrativa ancestral e cada tempero, um chamado à memória. As mulheres e homens com quem estive não falavam apenas de ingredientes, mas de pertencimento, de resistência, de continuidade.

Essa continuidade, no entanto, não é passiva. Ao contrário, é um esforço constante de manter vivas práticas que estão sob ameaça diante da expansão de modos de vida que priorizam a velocidade, o consumo e o esquecimento. Em cada prato tradicional que insiste em ser preparado, há uma recusa. Uma recusa à homogeneização do gosto, à invisibilização dos saberes locais, à ruptura dos vínculos com a terra. Cozinhar, nesses contextos, é também um ato político: é afirmar um outro modo de viver, mais atento ao ritmo da natureza, mais cuidadoso com os vínculos entre gerações, mais consciente da sacralidade do alimento.

É impossível não pensar que essas práticas alimentares, muitas vezes consideradas "simples" ou "domésticas", contêm em si uma cosmologia inteira — uma forma de ver, de

sentir e de estar no mundo. O alimento conecta vivos e mortos, humanos e não-humanos, tempo e espaço. Ele atua como mediador entre dimensões, sustentando a vida não apenas no plano material, mas também no espiritual e simbólico. Comer, nesses territórios, não é apenas nutrir o corpo: é afirmar uma ética relacional, onde o que se planta, se colhe, se prepara e se partilha tem implicações que ultrapassam a esfera individual.

Essas experiências me convidaram a desacelerar e a escutar com mais cuidado. A pesquisa deixou de ser um exercício de coleta de informações e se transformou em um caminho de escuta encarnada, onde aprender significava estar, sentir, respeitar. Não era apenas sobre o que se come, mas como se come, com quem se come e por que se come. Nesse sentido, alimentar-se tornou-se uma chave para pensar a memória, a espiritualidade, a política e o próprio conhecimento. Um conhecimento que não se encontra apenas nos livros, mas no silêncio da cozinha, no cheiro do milho moído, na lentidão do preparo e, sobretudo, na generosidade de quem me recebeu.

2. ALIMENTAÇÃO COMO COSMOLOGIA

Este capítulo propõe uma reflexão sobre a alimentação como dimensão cosmológica, compreendida não apenas como prática biológica ou cultural, mas como instância mediadora entre mundos, o visível e o invisível, o humano e o não humano, o ancestral e o presente. Em diálogo com a obra “O cru e o cozido” e “Triângulo Culinário” de Lévi-Strauss (1964/1965), busco compreender de que maneira as práticas alimentares tornam visíveis estruturas simbólicas profundas e ontologias específicas, nas quais cozinhar, oferecer e comer constituem atos carregados de sentido e ordenadores da vida social. A essa reflexão soma-se a contribuição de Arturo Escobar (2014), em *Sentipensar con la tierra*, cuja perspectiva permite situar o alimento no interior de ontologias relacionais, nas quais território, corpo e espiritualidade não se encontram dissociados, mas formam um mesmo campo de existência.

Nos contextos investigados, comunidades de tradição afro-brasileira em Sergipe e Bahia e povos indígenas *nahuas* em Cuetzalan, no México, o alimento não se reduz à função de sustento material: ele se apresenta como gesto ritual, corpo de axé, elo entre vivos e mortos, entre humanos, orixás, ancestrais e forças da terra. Por meio do fogo, do tempo e da transformação da matéria, o alimento se inscreve como linguagem do mundo

espiritual e como princípio de ordenação cosmológica. Ao acompanhar essas práticas, abre-se caminho para pensar a alimentação não apenas como objeto de análise, mas como categoria cosmológica e eixo estruturante das relações entre humanos, território e espiritualidade, permitindo compreender como diferentes povos sentipensam com a terra e produzem mundos a partir do ato de comer.

Ao longo do meu percurso etnográfico, é impossível não reconhecer a importância silenciosa e constante do fogo nas cozinhas de axé. O fogo que cozinha o milho branco, que o transforma em acaçá de Oxalá, o mesmo fogo que aquece o feijão fradinho e o transforma em *Omolocum* de Oxum, é o mesmo que transforma matéria em axé. Ainda que naturalizado no cotidiano, o fogo é, nos terreiros, um elo invisível entre o mundo físico e o espiritual. Ele aquece, transforma, consagra. Sem fogo, não há comida pronta, não há oferta, não há encantamento.

Em “O Cru e o Cozido” (1964), Lévi-Strauss propõe compreender a alimentação não apenas como prática material, mas como uma linguagem simbólica profundamente vinculada aos mitos e às formas pelas quais as sociedades organizam sua relação com o mundo. Ao analisar mitos ameríndios, o autor demonstra que as categorias do cru, do cozido e do podre operam como estados de transformação que expressam a passagem da natureza à cultura, mediada por técnicas, rituais e classificações simbólicas.

Ao propor uma leitura estrutural da alimentação, Lévi-Strauss desloca o olhar da comida como necessidade biológica para compreendê-la como um operador simbólico central na organização de cosmologias. Os modos de preparo e consumo dos alimentos estão profundamente imbricados aos mitos de origem, às narrativas sobre o fogo e às formas pelas quais as sociedades pensam a passagem da natureza à cultura. A alimentação, nesse sentido, constitui-se como um campo privilegiado de mediação entre diferentes ordens do mundo, articulando práticas materiais, classificações simbólicas e regimes cosmológicos que orientam as relações entre humanos, não humanos e o território.

O chamado triângulo culinário (Lévi-Strauss, 1965) — cru, cozido e podre — não deve ser entendido como uma tipologia alimentar rígida, mas como uma estrutura relacional que revela diferentes modos de transformação da matéria e, conseqüentemente, diferentes regimes de sentido. O cru remete à natureza não transformada; o cozido, à intervenção cultural; e o podre, à transformação natural não controlada, frequentemente associada ao perigo ou à desordem simbólica.

Compreendido dessa forma, o triângulo culinário permite pensar as práticas alimentares analisadas neste trabalho não como escolhas individuais ou hábitos cotidianos,

mas como modos cosmológicos de relação com a terra, o corpo e o sagrado. O cru, associado à matéria viva e à potência da natureza, remete aos alimentos em seu estado de origem, ainda não mediados pelo gesto humano ritualizado, como o milho recém colhido ou os ingredientes antes de seu preparo. O cozido, por sua vez, não se limita à transformação técnica dos alimentos, mas expressa um processo de mediação cosmológica, no qual saberes ancestrais, regras rituais e temporalidades específicas orientam quem pode cozinhar, como e para quem se cozinha. Já o podre marca os limites dessa ordem, indicando aquilo que não deve ser consumido ou que perdeu sua força vital, ao mesmo tempo em que pode representar o retorno da matéria à terra e o fechamento de ciclos. Assim, as categorias do cru, do cozido e do podre operam, neste estudo, como chaves analíticas para compreender a alimentação como prática relacional e cosmológica, atravessada por memória, ancestralidade e territorialidade.

Essa chave analítica torna-se particularmente fecunda quando aplicada às práticas alimentares observadas ao longo da pesquisa. Em Cuetzalan, por exemplo, o milho percorre diferentes estados de transformação que não são apenas técnicos, mas cosmológicos: da colheita à nixtamalização, do preparo cotidiano às comidas destinadas a rituais e celebrações, cada etapa envolve regras, temporalidades e sujeitos específicos, atualizando a relação entre humanos, ancestrais e território.

De modo semelhante, nas comunidades de terreiro trabalhadas, em Sergipe e na Bahia, os alimentos não são preparados indistintamente; há distinções claras entre aquilo que pode ser consumido, aquilo que deve ser ofertado, revelando fronteiras simbólicas e espirituais que organizam o mundo social. Nesses contextos, o cozimento ritualizado não apenas torna o alimento comestível, mas o torna apto a circular entre diferentes planos da existência, enquanto o alimento que perde seu tempo, sua função ou sua força vital deixa de cumprir seu papel cosmológico. Assim, o triângulo culinário permite compreender como a transformação dos alimentos expressa, simultaneamente, a transformação dos vínculos entre corpo, terra, espiritualidade e memória coletiva, eixo central desta dissertação.

Ao acionar as categorias do cru, do cozido e do podre, aproximo-me do horizonte teórico proposto pela obra “Sentipensar con la tierra”, de Arturo Escobar (2014), não porque o autor trate diretamente da alimentação, mas porque sua reflexão sobre território, ontologias relacionais e modos de vida permite compreender o comer como uma prática inseparável da terra e do sagrado. A análise da comida é deslocada como objeto isolado e situada no interior de um mundo vivo, no qual plantar, colher, preparar e consumir fazem parte de uma mesma ética relacional. Em Cuetzalan, o milho — ainda que não tematizado por Escobar como

alimento — emerge em minha etnografia como corpo ancestral e princípio organizador da vida coletiva, revelando que o cru e o cozido são momentos de uma relação contínua entre humanos, terra e forças espirituais, orientada por memória, cuidado e reciprocidade.

Nos terreiros do Brasil, essa mesma lógica relacional se manifesta por meio das práticas alimentares ritualizadas, nas quais cozinhar é um gesto cosmológico antes de ser técnico. Ainda que Escobar não analise as comidas de santo ou os interditos alimentares, sua crítica à separação moderna entre natureza e cultura ilumina a compreensão dessas práticas como formas de existência que resistem à fragmentação do mundo. Ao preparar, oferecer e consumir os alimentos, atualiza-se uma ontologia na qual o corpo se alimenta junto com a terra e o sagrado, e onde o axé circula pelo alimento.

Assim, ao colocar em diálogo a comunidade *nahua* de Cuetzalan (México) e os terreiros aqui citados em Aracaju e Bahia (Brasil), compreendo que a alimentação, embora não central na obra de Escobar, torna-se, em minha análise, um campo privilegiado para observar como diferentes povos sentipensam com a terra e afirmam modos de vida ancorados na ancestralidade, no território e na continuidade dos ciclos vitais.

O que Escobar (2014) denomina ontologias relacionais, ajuda a compreender que a cosmologia não se reduz a um sistema de crenças, mas se manifesta nos modos concretos de habitar, cultivar e sustentar a vida. O território não é cenário, mas sujeito: um corpo vivo composto por humanos, plantas, espíritos, águas e memórias. Penso que essa perspectiva ecoa fortemente entre o povo *nahua* de Cuetzalan, onde a terra não é exterior à vida social, mas parte constitutiva dela. Os rituais que acompanham o plantar e o colher expressam uma cosmologia em que o mundo se organiza a partir da reciprocidade, e onde a alimentação se inscreve como prática que sustenta não apenas o corpo físico, mas o equilíbrio entre os diferentes planos da existência.

Essa mesma lógica relacional atravessa os terreiros no Brasil, nos quais a cosmologia se atualiza por meio de gestos cotidianos e rituais que reafirmam a interdependência entre pessoas, divindades e natureza. Ao sentipensar com a terra, como propõe Escobar (2014), torna-se possível compreender que os alimentos preparados nos terreiros não são simples oferendas simbólicas, mas mediações cosmológicas que permitem a circulação do axé e a manutenção da ordem do mundo. Assim como entre os *nahuas*, a terra não é recurso, mas fundamento espiritual; o alimento não é mercadoria, mas elo ancestral. Cozinhar, oferecer e comer constituem formas de cuidar do território e de manter viva uma cosmologia que se recusa a separar o sagrado da vida material.

Ao colocar em diálogo esses contextos, percebo que tanto em Cuetzalan quanto nos

terreiros brasileiros a cosmologia se expressa como prática viva, encarnada no corpo e na terra. A partir de Escobar, compreendo que essas formas de existência desafiam o projeto moderno que fragmenta o mundo em natureza, cultura e economia, propondo, em seu lugar, modos de vida que afirmam a continuidade entre esses domínios. A alimentação, nesse sentido, emerge em minha etnografia como uma das expressões mais sensíveis dessas cosmologias relacionais, um campo onde se sentipensa a terra, se honra a ancestralidade e se afirma a resistência ontológica de povos que seguem cultivando mundos outros, apesar (e apesar de) as violências históricas que tentaram silenciá-los.

Nesse ponto da reflexão, percebo que a cosmologia exige também atenção às narrativas que dão inteligibilidade ao mundo vivido. Em “*Sentipensar con la tierra*”, ainda que os mitos não sejam seu objeto central, Escobar nos convida a reconhecer que são as histórias, os saberes transmitidos e as memórias ancestrais que sustentam as ontologias relacionais e orientam as práticas cotidianas.

Em Cuetzalan, os mitos *nahuas* que narram a origem do milho, do fogo e da vida não apenas explicam o mundo, mas o mantêm em equilíbrio, orientando como e quando se come, se planta e se compartilha. De modo análogo, nos terreiros brasileiros, os *itãs* e as narrativas ancestrais organizam as regras do preparo, da oferta e do consumo dos alimentos, situando o comer no interior de uma ordem cosmológica mais ampla. Assim, ao transitar do território para o mito, compreendo que as práticas alimentares analisadas aqui só podem ser plenamente entendidas quando lidas como expressões narradas e vividas de uma cosmologia que articula terra, corpo e sagrado, preparando o caminho para pensar o triângulo culinário como linguagem simbólica dessas relações.

Retomando a reflexão do conceito de triângulo culinário, compreendo que os mitos funcionam como narrativas que pensam os paradoxos da existência social, especialmente aqueles relacionados à alimentação, à origem do fogo, à domesticação dos alimentos e às regras de comensalidade. Comer, nesse sentido, não é um ato biológico isolado, mas um gesto cosmológico que reorganiza relações entre humanos, não humanos, ancestrais e forças invisíveis.

No contexto de Cuetzalan, os mitos associados ao milho orientam não apenas a origem desse alimento, mas os modos corretos de sua transformação e circulação. As narrativas que contam como o milho foi dado aos humanos ou ensinado pelos ancestrais estabelecem princípios cosmológicos que regulam o tempo da colheita, as formas de preparo e os momentos apropriados de consumo. Assim, transformar o milho, do grão cru à massa cozida, não é um gesto neutro, mas a atualização de uma ordem mítica que ensina

como humanos devem se relacionar com a terra e com as forças que a habitam. O mito não aparece apenas como narrativa do passado, mas como princípio ativo que organiza o presente, fazendo do preparo do alimento um gesto que reinscreve o corpo humano no ciclo cosmológico que une território, ancestralidade e vida coletiva.

Nos terreiros, os mitos associados aos orixás e às entidades espirituais também estruturam profundamente as práticas alimentares, definindo o que pode ser preparado, oferecido ou consumido. As narrativas de origem, transmitidas oralmente, explicam por que determinados alimentos pertencem a certas divindades, por que exigem modos específicos de preparo e por que não podem ser manipulados fora do contexto ritual adequado. Cozinhar para o sagrado, nesse sentido, não é apenas executar uma técnica aprendida, mas reencenar histórias que narram a relação entre humanos, divindades e forças da natureza.

Assim como nos mitos analisados por Lévi-Strauss, a comida atua como mediadora entre diferentes planos da existência: ao ser preparada e ofertada segundo regras cosmológicas, ela mantém o equilíbrio do axé e assegura a continuidade dos vínculos entre corpo, espiritualidade e ancestralidade. Comer, ofertar ou interditar alimentos torna-se, portanto, uma forma de pensamento ritualizado, no qual o mito se manifesta como prática viva no cotidiano dos terreiros.

Em Cuetzalan, aprendi que falar de comida é, inevitavelmente, falar de mito. Ao ouvir as narrativas sobre a origem do milho, especialmente aquelas atribuídas a Quetzalcóatl, compreendi que o milho não é apenas cultivado: ele é lembrado. Diz-se que o milho foi retirado do interior da montanha para que os humanos pudessem viver, mas essa dádiva veio acompanhada de ensinamentos — sobre o tempo certo de plantar, a forma correta de colher e o cuidado necessário ao transformá-lo em alimento. No cotidiano, quando vejo o milho ser colhido, lavado, nixtamalizado e cozido, reconheço que esses gestos não são apenas técnicos: são modos de reinscrever o corpo humano numa relação de reciprocidade com a terra e com os ancestrais. Comer milho, em Cuetzalan, é atualizar um pacto cosmológico no qual a vida humana depende do respeito aos ciclos naturais e às forças que habitam o território.

Ao acompanhar mais de perto essas narrativas, compreendi que Quetzalcóatl, figura central da cosmologia *nahua* e frequentemente associada à criação, ao conhecimento e à mediação entre diferentes planos do mundo (emerge nas narrativas de Cuetzalan como aquele que ensinou aos humanos a origem e o valor do milho), não aparece apenas como personagem mítico, mas como princípio cosmológico que ensina a forma correta de habitar

o mundo. Em diferentes versões do mito, sua descida às profundezas da montanha e sua transformação para alcançar o milho revelam que o alimento não se oferece facilmente aos humanos: ele exige mediação, sacrifício e aprendizado. Essa dimensão mítica ressoa no cotidiano de Cuetzalan, onde o milho não pode ser tratado como mercadoria ou recurso inerte, mas como entidade viva que responde ao cuidado, ao tempo e ao respeito. Assim como *Quetzalcóatl* precisou aprender os caminhos do interior da terra para devolver o milho à superfície, os humanos também precisam aprender a escutar o ritmo da terra para que o alimento cumpra sua função cosmológica. Nesse sentido, o mito não apenas explica a origem do milho, mas orienta práticas concretas que mantêm o equilíbrio entre humanos, território e ancestralidade, fazendo do comer um ato de responsabilidade diante do mundo.

Nos terreiros que acompanhei em Sergipe e na Bahia, a comida se revelou como narrativa viva inscrita no corpo e no silêncio dos gestos. Ao observar o preparo dos alimentos rituais, compreendi que cada escolha — do ingrediente ao modo de cozinhar — carrega histórias que explicam por que determinados sabores, texturas e cuidados pertencem a certas divindades. Os mitos que narram a relação de Oxum com a doçura, com as águas e com o zelo no preparo, ou de Omolu com os alimentos ligados à terra, ao recolhimento e à transformação, orientam silenciosamente o que pode ser feito na cozinha ritual. Cozinhar, nesses contextos, não é improvisar: é seguir um saber ancestral que ensina como a comida deve circular entre humanos e divindades, respeitando tempos, interdições e cuidados específicos. Ao acompanhar essas práticas, compreendi que ofertar alimentos é recontar mitos com o corpo, permitindo que o axé se movimente e que o equilíbrio entre o mundo visível e o invisível seja continuamente restaurado.

Desta forma, o cozimento é o gesto inaugural da cultura, o momento em que o ser humano deixa de apenas se adaptar à natureza e passa a transformá-la. Mas, nas tradições afro-brasileiras e nos contextos indígenas, o fogo não é apenas ferramenta técnica. Ele é presença. Sua chama participa da sacralização da comida, da preparação de corpos rituais, da ativação de forças espirituais. Quando se acende o fogo para cozinhar uma comida de santo, acende-se, ao mesmo tempo, uma conexão com o invisível.

Em Cuetzalan, essa dimensão simbólica do fogo se mostrou ainda mais explícita. Durante os preparativos para o *Día de los Muertos*, acompanhei dona María Toral cozinhar em fogão a lenha o peru, os *tamales* e as sopas que seriam oferecidos aos mortos. O calor do fogo tomava a cozinha, enquanto as panelas ferviam lentamente, marcando o tempo da espera e da presença. Em nossa conversa, ela me disse que “*el fuego no solo es para cocinar; también sirve para guiar a los muertos*”, enquanto colocava os incensos sobre as

brasas e acendia as velas no altar. Ali compreendi com mais nitidez: o fogo era mediador entre mundos, chamava os mortos à mesa, ativava os sentidos do ar e da memória.

As labaredas que aquecem os corpos, que assam os alimentos, iluminam e incensam os altares, cumprem a função de abrir passagens entre os tempos. São condutoras de calor, de fumaça e de sentido. Se Lévi-Strauss (1964) nos mostrou que o fogo transforma o cru em cozido, a experiência no campo revela que ele também transforma o ausente em presente, o morto em companhia, o alimento em mensagem. Entre velas, incensos e brasas, a comida deixa de ser apenas nutrição e se torna oferenda, palavra e presença.

Antigamente, os homens não conheciam o fogo; eles esquentavam a carne deixando-a ao sol sobre uma pedra chata, para que não ficasse totalmente crua. Nesse tempo, certa vez um homem levou seu jovem cunhado para desaninhar araras numa rocha. Os filhotes se defendem, e o jovem não ousa pegá-los. Furioso, o outro derruba a escada e vai embora. O herói fica sem saída, com sede, coberto de excrementos de pássaros “tanto que começaram a crescer larvas nele; e logo os filhotes não tiveram mais medo dele”. (LÉVI-STRAUSS, 1964, P. 96)

Nesse mito, narrado por Lévi-Strauss (1964), o fogo ainda não é domínio humano, e a transformação da matéria se dá pela exposição ao sol, de forma precária e incerta. O herói, abandonado, se mistura aos dejetos e ao tempo da espera, perdendo temporariamente sua forma humana e se tornando parte daquele ambiente. É nesse estado liminar que algo se altera, os filhotes já não o temem, e a fronteira entre homem e animal, sujeito e alimento, se dissolve. A cena aponta para uma dimensão profunda da transformação, não apenas da carne crua em cozida, mas do próprio ser em relação ao mundo. A metamorfose ocorre não pelo domínio do fogo, mas pela entrega à vulnerabilidade, condição que, nos rituais tradicionais, também marcam os momentos de transição e de aprendizado.

Essa narrativa ressoa com as práticas alimentares observadas entre os povos nahuas e nas comunidades de terreiro. O fogo, ali, não é apenas instrumento técnico, mas entidade viva, presença ritual que convoca transformações que vão além da matéria. Ao acender o fogão de lenha, a brasa no alguidar ou a vela no altar, atualizam-se gestos ancestrais de convocação e passagem. O alimento se cozinha, mas também se consagra. E o corpo, ao lidar com esse calor, aprende a habitar outras formas de tempo do rito. Como no mito, há uma pedagogia do fogo que não se aprende apenas com a razão, mas com o corpo exposto, com o gesto demorado, com a escuta do que queima e do que permanece.

Essa pedagogia do fogo também se manifesta nos rituais do *Día de los Muertos*,

entre os povos nahuas, onde o calor da vela acesa, o aroma da comida preparada e a fumaça do copal não apenas compõem a ambiência ritual, mas funcionam como canais que tornam possível o retorno dos ancestrais. Tal como no mito em que o abandono e o tempo operam transformações profundas no corpo e na percepção, os dias dedicados aos mortos envolvem uma suspensão do cotidiano e uma entrega à presença invisível dos que já partiram. É através do fogo que é aceso nos altares e nas cozinhas, que se abre a passagem entre mundos. Nesse sentido, o alimento oferecido não é apenas sustento simbólico, mas mediação sensível que reativa a presença dos mortos no agora. O fogo que cozinha o *mole*, que doura o *pan de muerto*, que aquece o *atole*, é o mesmo que ilumina o caminho dos que voltam. E nessa partilha entre vivos e mortos, revela-se, mais uma vez, que a comida, o calor e o tempo compõem uma tecnologia ritual de presença, de cura e de continuidade.

Nos ritos da Umbanda e do Candomblé no Brasil, o fogo ocupa um lugar de mediação entre o sagrado e o cotidiano, presente em velas, braseiros, defumações e nas cozinhas de santo. Não se trata apenas de um elemento físico, mas de uma força simbólica que ativa, que protege e direciona as energias invocadas durante os trabalhos. Acender uma vela para um orixá, preparar um alimento ritual no fogo lento ou conduzir uma defumação com carvão e ervas são gestos que condensam intenções, movimentam axé e estabelecem caminhos de comunicação com os ancestrais e entidades. Nesses contextos, o fogo é convocado para iluminar, afastar negatividades e fortalecer pedidos. Seu uso ritual está associado ao tempo da transformação, não apenas da matéria, mas também das situações, das dores e dos destinos. Assim como nas práticas indígenas mexicanas, o calor é aqui também linguagem espiritual, ferramenta de passagem e reordenamento simbólico do mundo.

Se com Lévi-Strauss, pude compreender o alimento como uma chave para decifrar estruturas simbólicas profundas, com Schwarcz (1993) fui levada a perceber que, na história brasileira, a ciência do século XIX, pautada por um viés racista e evolutivo, projetou sobre os corpos negros e indígenas uma série de estigmas que os associavam à animalidade, à irracionalidade e à falta de controle. Nesse contexto, entendo que a alimentação também foi racializada. Comer com as mãos, consumir determinados tipos de alimento, como o angu, o milho, a mandioca ou mesmo o acarajé, foi, por muito tempo, interpretado como sinal de inferioridade ou primitivismo.

Essa perspectiva ajuda a pensar o modo como, até hoje, certos alimentos são desvalorizados ou ocultados nas narrativas hegemônicas. As comidas de santo, por exemplo, foram por muito tempo silenciadas, vistas como “coisa de preto”, de terreiro,

de ignorância. Quando falava sobre meu tema de pesquisa com algumas pessoas, era comum que me perguntassem: “mas isso não se trata de comidas de macumba?”. A pergunta, ainda que disfarçada de curiosidade, carrega uma longa história de preconceito e deslegitimação. Ela parte do pressuposto de que certos alimentos são impuros, perigosos, indignos de atenção científica. E, ao fazer isso, desqualifica também os saberes que os produzem e os corpos que os manipulam.

Entretanto, ao me aproximar dessas cozinhas, dessas mulheres e homens que cozinham para os orixás, para os encantados, para os mortos e para a terra, compreendi que há ali uma ética e uma estética radicalmente distintas da lógica colonial. Nesses contextos, o alimento não é controlado ou domesticado como exigem os códigos da branquitude científica, mas ativado, respeitado e invocado. O milho, a fava, a banana da terra, o dendê, o amendoim, ou a abóbora, cada ingrediente carrega uma história e uma potência. Não há ali separação entre nutrição e rito, entre gosto e memória. Comer, nesses espaços, é reconhecer-se parte de uma linhagem ancestral e afirmar um lugar no mundo que resiste ao apagamento.

Essa constatação me levou a questionar: por que algumas formas de cozinhar e comer são exaltadas como “patrimônio”, enquanto outras são constantemente associadas à sujeira, à ignorância ou ao exótico? Por que o vinho é celebrado como refinamento, enquanto o aluá ou o atole são quase desvalorizados nos circuitos acadêmicos? A resposta, como aponta Schwarcz (1993), está na forma como o racismo opera também através da cultura material, organizando uma hierarquia de valores que se projeta sobre os corpos racializados e os modos de vida que eles sustentam.

Ao refletir sobre isso, percebo que estudar alimentação, é, acima de tudo, escavar camadas de silêncio e violência que se ocultam no prato. É reconhecer que o alimento, em sociedades marcadas pelo colonialismo, é também campo de disputa simbólica. E, por isso mesmo, é lugar fértil para a invenção de outras epistemologias, que partem do corpo, da terra e da memória para reconfigurar o que conta como saber legítimo.

Entre os povos que encontrei, em casas e Axé de Sergipe e Bahia, assim como nas comunidades nahuas em Cuetzalan, o alimento ritual não alimenta apenas o corpo, ele o transforma. No ato de oferecer e de comer, algo se reorganiza internamente, pois não se trata apenas de ingerir substâncias, mas de ser tocada por uma força que reorganiza sentidos, humores e destinos.

Essa percepção se deu com nitidez quando presenciei uma oferenda em San Andres Tzinacapan, Cuetzalan. Era fim de tarde quando cheguei à casa de dona María

Toral. O céu estava encoberto por nuvens densas, e o ar tinha um perfume úmido de tamale cozinhando e flores de *cempasúchil*. À porta, crianças brincando, enquanto ela, serena e concentrada, terminava de arrumar o altar com velas, copos de atole, retratos antigos e pratos de barro ainda vazios. Tudo ali parecia conter uma espera.

Na cozinha, o fogo crepitava em silêncio. Havia uma panela grande sobre o fogão a lenha, onde cozinhava lentamente o mole que seria servido aos mortos. Ao lado, alguns tamales já estavam prontos, embrulhados em folhas de milho, repousando cobertos por um pano branco. Dona María mexia o mole com calma, sem falar muito. Às vezes sussurrava algo para si, talvez orações. O copal já queimava sobre um pedaço de telha, exalando sua fumaça espessa, que subia lenta e ritmada, como se marcasse o compasso do que viria.

"El fuego no solo es para cocinar; también sirve para guiar a los muertos", disse-me com voz baixa, enquanto acendia a última vela. E então começamos a levar os pratos ao altar. Primeiro, um prato de arroz, depois os tamales, frutas, e pan de muerto. Cada item era colocado com cuidado e intenção. Em seguida, dona Maria espalhou pétalas das flores, formando um caminho desde a porta até o altar - "*para que los difuntos no se pierdan*", explicou.

O momento de silêncio que se seguiu foi talvez a parte mais intensa. Ninguém dizia nada. A cozinha estava limpa, a casa cheirava a comida e defumação. O altar brilhava. As velas dançavam lentamente. E naquela quietude, eu sentia que os mortos realmente vinham. Não como aparição, mas como presença densa, sensível, como uma respiração que preenchia o espaço.



Figura 2 Doña Maria Toral Mora - Preparação da

*mesa para o ritual de Dia de Muertos. Fonte:
Acervo pessoal da autora (2024)*

Dona María me explicou que, naquela noite, não se dorme cedo. Que é preciso cuidar do fogo e da vela, para que a chama não se apague. "*Ellos vienen cansados del camino. Merecen comida caliente y luz para descansar*", disse, enquanto acendia uma vela. Comemos apenas depois que os pratos foram oferecidos. O alimento, antes de alimentar os vivos, alimentava a memória, e através dela, alimentava também o vínculo com aqueles que se foram.

Ali compreendi com mais profundidade que cozinhar, naquele contexto, não era tarefa doméstica. Era ritual e gesto de convocação. O alimento era mediador, e o fogo, sacerdote. E os mortos, mesmo em silêncio, voltavam, comiam conosco, escutavam o que se dizia em voz baixa. Não era um passado, era uma presença.

Esse episódio me fez lembrar uma fala de Paola Odonilé, Mãe de Santo do terreiro de candomblé Ilê Axe Aladomi Yá Sobá, em Paulo Afonso - Bahia: “Conforme acreditamos, a comida de santo é também uma ritualística, isso exige de nós um preparo antes, durante e depois, para não somente manusear o alimento, mas principalmente, manipular a energia envolvida em tudo aquilo.



*Figura 3 Dia de Atividade no Ilê Axe Aladomi Yá Sobá Fonte:
Reprodução @ileaxealadomi*

Esse respeito pelo alimento, presente tanto na fala de Paola Odonilé quanto nas

práticas em Cuetzalan, revela uma ética comum entre mundos distintos: a consciência de que cozinhar e comer não são apenas atos fisiológicos, mas formas de comunicação com o invisível. Em ambos contextos, o alimento não é apenas matéria, ele carrega axé, espírito e memória. Cozinhar, nesses espaços, é manipular forças. Servir, é reestabelecer vínculos com os ancestrais. Assim, o que parecia distante se aproxima: entre o candomblé e os rituais *nahuas*, o alimento emerge como mediador entre planos, como código de conduta e como expressão de uma cosmologia viva.

Em Cuetzalan, esse princípio também se manifesta com força. Durante a semana que antecedeu o *Día de los Muertos*, acompanhei mulheres preparando os tamales e ajeitando com cuidado o altar, enquanto as crianças observavam em silêncio. Antes de comer, uma pequena parte era colocada nos pratos dos mortos, junto ao *copal*, às flores e às velas. O alimento, ali, definia uma ordem de relações: primeiro os ancestrais, depois os vivos. Mais que isso, o ritual alimentava uma consciência corporal do respeito. Não se mastiga de qualquer jeito, não se joga fora. A comida, por ter sido consagrada, exige outro comportamento.

Em ambas as situações, percebo como a comida ritual performa um corpo diferente daquele que o discurso colonial tentou construir. O corpo negro, o corpo indígena, tantas vezes tratados como corpos disponíveis, violáveis, colonizáveis são, nesses contextos, corpos sacralizados. Corpos que sabem do tempo da espera, da importância do silêncio, da necessidade de preparação. Corpos que se alinham à ética do cuidado, ao manejo das energias e à responsabilidade por aquilo que se movimenta no invisível.

Nas cozinhas dos terreiros e nas casas *nahuas*, cozinhar não é apenas uma técnica ou um ato cotidiano, é um gesto que organiza o mundo. Cozinhar requer tempo, escuta e disposição. No terreiro, a preparação do acaçá não pode ser apressada; a massa de milho precisa ser mexida com calma, respeitando o ritmo da transformação. Em Cuetzalan, os *tamales* para o *Día de los Muertos* precisam ser embrulhados um a um, envoltos na palha do milho como corpos que serão entregues à terra e aos mortos. Esse tempo do preparo ritual não obedece à lógica capitalista da produtividade, mas a uma temporalidade ancestral, ligada ao ciclo da vida, da morte e da regeneração.

Segundo a tradição oral dos povos indígenas da região, muito antes do tempo presente, os deuses criadores moldaram os primeiros homens e mulheres diretamente a partir do milho, alimento sagrado que simboliza a carne, o sustento e a essência vital dos povos. Cada cor do milho, branco, amarelo, vermelho e preto, não apenas representa a diversidade das variedades cultivadas, mas também deu origem a diferentes tonalidades de

pele, identidades e modos de ser, refletindo a pluralidade cultural e biológica da humanidade. Essa cosmogonia reforça a conexão íntima entre o ser humano e a terra, indicando que a vida humana e a agricultura estão entrelaçadas num ciclo sagrado de criação, cuidado e renovação.

2.1 Dietas em Encruzilhada: Corpo, Cosmologia e Produção de conhecimento

Ao longo desta pesquisa, compreendi que o conhecimento produzido não pode ser dissociado das diferentes dietas que constituíram meu corpo-território. Dieta, aqui, não se restringe ao campo alimentar, mas diz respeito aos regimes de relação que orientaram o modo como meu corpo aprendeu a perceber, sentir e habitar os diferentes contextos etnográficos. A alimentação ovolactovegetariana, as interdições e cuidados da vida ritual, assim como as escolhas teóricas que me acompanharam, não atuaram como camadas separadas, mas como forças simultâneas que se cruzaram e produziram um saber situado. Foi dessa encruzilhada — alimentar, espiritual e teórica — que emergiu um tipo específico de conhecimento, impossível de ser produzido fora dessa experiência encarnada.

A dieta alimentar constituiu o primeiro campo de aprendizagem do corpo. Comer, não comer, adaptar, esperar, foram gestos que educaram minha percepção sobre limites, tempos e pertencimentos. Nos terreiros, as quizilas não se apresentaram apenas como regras, mas como pedagogias sensíveis que orientam o corpo a reconhecer o que pode ou não receber. Em Cuetzalan, o milho, seus tempos e suas destinações ensinaram que nem todo alimento é para todos, nem todo momento é de partilha imediata. Essas restrições não empobreceram a experiência etnográfica; ao contrário, produziram uma escuta mais atenta e um corpo capaz de perceber o alimento como força relacional, e não como objeto neutro de consumo.

A dieta espiritual atravessou esse corpo de modo igualmente decisivo. O axé, longe de ser compreendido como crença abstrata, revelou-se como força real e atuante que circula por meio do alimento, dos gestos e das relações. Comer o alimento, ou respeitar a impossibilidade de comê-lo, transformou não apenas a energia que atravessa o corpo, mas também a forma de perceber o mundo. O corpo foi sendo lentamente ajustado aos ritmos da ritualística, aprendendo a esperar, a silenciar, a conter-se. Nesse processo, compreendi que o corpo não é mero receptáculo, mas território onde forças se encontram, se equilibram e produzem continuidade.

A dieta teórica, por sua vez, também exigiu cuidado, digestão e escolha. As teorias que me acompanharam não foram consumidas como repertório acumulativo, mas incorporadas de forma situada, em diálogo com o campo vivido. Autores como Lévi-Strauss (1964), Wagner (1981), Ingold (2015), Stengers (2018), operaram como alimentos teóricos que precisaram ser digeridos à luz das experiências etnográficas, e não impostos a elas. Algumas categorias foram assimiladas, outras tensionadas, outras recusadas. Essa dieta teórica também produziu efeitos corporais: desacelerou o pensamento, abriu espaço para a hesitação e reforçou a compreensão de que conhecer é permanecer em relação.

É nesse ponto que a noção de encruzilhada se torna central. Meu corpo-território foi atravessado simultaneamente por regimes alimentares, espirituais e teóricos distintos, tornando-se lugar de encontro, e por vezes de conflito, entre cosmologias. Essa encruzilhada não foi resolvida, mas habitada. E é justamente dessa habitação que emergiu o conhecimento produzido. A encruzilhada, aqui, não é metáfora conciliadora, mas espaço cosmopolítico, no qual diferentes modos de existência coexistem, negociam e disputam condições de continuidade.

Pensar essa experiência à luz da cosmopolítica permite compreender que o saber produzido não resulta de uma síntese abstrata, mas de uma prática situada de convivência entre mundos. O alimento-agente, o axé, os ancestrais, o corpo enquanto pesquisadora e as teorias mobilizadas participam conjuntamente da produção desse conhecimento. Não há neutralidade possível nesse processo, mas há responsabilidade. Conhecer, nesse registro, é assumir que o corpo aprende porque é afetado, e que o saber emerge precisamente dessa afetação.

Assim, a alimentação como cosmologia não se limita ao que se come, mas ao modo como o corpo é continuamente educado a perceber, respeitar e sustentar relações. As diferentes dietas que constituíram meu corpo-território não fragmentaram a pesquisa; ao contrário, produziram um conhecimento que só pôde emergir dessa encruzilhada específica, onde espiritualidade, comida e teoria se entrelaçam como práticas vivas de produção do mundo.

Dar continuidade a essa reflexão implica reconhecer que o conhecimento produzido nesta pesquisa não se organiza como um acúmulo linear de dados, mas como um processo de afinação do corpo diante de múltiplas exigências cosmológicas. As dietas que constituíram meu corpo-território não operaram como filtros que limitavam a experiência, mas como dispositivos que a tornaram mais densa e mais cuidadosa. Foi aprendendo a comer com atenção, a não comer quando necessário, a escutar o tempo do ritual e a digerir

lentamente as teorias que mobilizei que minha percepção se transformou. Nesse sentido, o saber produzido não nasce da resolução das tensões, mas da capacidade de permanecer nelas sem reduzi-las.

Essa permanência na encruzilhada exigiu reconhecer que nem todos os mundos se tornam imediatamente traduzíveis entre si. Houve momentos em que a dieta alimentar entrou em fricção com a dieta espiritual; outros em que a dieta teórica precisou ser suspensa para que o campo pudesse falar por si. Essas fricções não foram obstáculos metodológicos, mas sinais de que o conhecimento estava sendo produzido no ritmo certo, um ritmo que respeita limites, silêncios e opacidades. Aprendi, assim, que conhecer não é iluminar tudo, mas aprender a conviver com aquilo que permanece parcialmente inacessível, sem forçar traduções que empobreçam a experiência.

Nesse processo, a cosmopolítica deixa de ser apenas uma chave analítica e passa a operar como prática cotidiana de pesquisa. Habitar a encruzilhada entre diferentes dietas foi também habitar um campo de disputas ontológicas, no qual o alimento pode ser mercadoria ou agente, o corpo pode ser recurso ou território, e a teoria pode ser ferramenta ou imposição. Escolher como comer, como escrever e como teorizar tornou-se, portanto, um gesto cosmopolítico, no qual se decide quais mundos podem coexistir e de que maneira essa coexistência será sustentada.

Compreendo que a força desta pesquisa reside justamente na recusa de uma posição externa e distanciada. O conhecimento que aqui se produz é inseparável do corpo que o viveu, das relações que o afetaram e das dietas que o moldaram. Não se trata de universalizar essa experiência, mas de afirmá-la como situada, responsável e relacional.

Para tornar essa passagem possível, foi preciso deslocar o olhar da reflexão mais ampla sobre dietas, corpo e cosmologia para a materialidade concreta dos alimentos que, no cotidiano e no ritual, condensam esses princípios. Se até aqui tratei das encruzilhadas que constituem meu corpo-território e da produção do conhecimento a partir delas, é no alimento específico que essas cosmologias se deixam apreender de forma mais sensível. Em Cuetzalan, certos preparos não apenas alimentam, mas ensinam, pois carregam em sua forma, em seus gestos de feitura e em seus modos de circulação uma concepção particular de vida, cuidado e continuidade. Entre esses alimentos, o *tamal* ou *tamale*, ocupa um lugar central, articulando milho, corpo e proteção em uma mesma linguagem cosmológica.

O *tamal*, feito com massa de milho cozida no vapor, embrulhada em folhas, era visto como um alimento sagrado que guardava a essência do milho. Seu formato embrulhado simbolizava a proteção da vida, assim como o útero protege o feto.



Figura 4 Preparo de tamales na casa de uma família tradicional Nahua, Cuetzalan, México. Fonte: Acervo pessoal da autora (2024)

Conta-se que, em tempos de colheita, os deuses enviavam mensagens em sonhos aos xamãs e cozinheiras para que preparassem *tamales* especiais, com recheios de feijão, abóbora ou pimenta, e os oferecessem aos espíritos da terra. Esses *tamales* não eram comidos imediatamente: eram colocados nos altares ou enterrados nos milharais, para que a terra “comesse” e devolvesse fertilidade.

A comida, nesse sentido, é mais que sustento, é veículo de transformação. É a matéria que se entrega ao fogo, que se curva ao tempo, que é mexida com a mão para que adquira forma, textura, cheiro e intenção. Como nos lembra Roy Wagner (1981), a cultura não é algo dado, mas inventado nas relações e nos símbolos. E nesse caso, o ato de cozinhar é também o ato de inventar mundos possíveis, de convocar presenças e de atualizar pactos com os antepassados.

A compreensão da cultura como um conceito central na antropologia foi um marco que permitiu expandir o olhar para além da análise fragmentada de elementos isolados da experiência humana. Ao invés de tratar objetos, práticas ou crenças de forma dissociada, a antropologia buscou compreender a inter-relação entre esses componentes, revelando padrões mais amplos que dão sentido à vida social:

A antropologia estuda o fenômeno do homem - a mente do homem, seu corpo, sua evolução, origens, instrumentos, arte ou grupos, não simplesmente em si mesmos, mas como elementos ou aspectos de um padrão geral ou de um todo. Para enfatizar esse fato e integrá-lo a seus esforços, os antropólogos tomaram uma palavra de uso corrente para nomear o fenômeno e difundiram seu uso. Essa palavra é cultura. (Wagner Roy, 1981 P. 27)

Dessa forma, a cultura não é entendida como um mero conjunto de tradições ou costumes, mas sim como um sistema complexo e dinâmico que articula símbolos, práticas e significados. A partir dessa perspectiva, o estudo antropológico ganha um caráter integrador, que permite investigar como o ser humano constrói e recria continuamente sua realidade social, política e simbólica. Essa reflexão é fundamental para compreender como as práticas alimentares nos terreiros afro-brasileiros e nas comunidades *nahuas* não apenas nutrem corpos, mas afirmam conexões espirituais e ancestrais.

Assim, entendo que cozinhar e comer são práticas carregadas de significado, performances cotidianas que afirmam pertencimentos e narrativas ancestrais. O corpo que cozinha aprende com o calor, com o peso da colher de pau, com a fumaça que entra nos olhos, com o cheiro que sobe da panela. Trata-se de uma pedagogia sensível, na qual a mão sabe o ponto, o ouvido escuta a fervura e o coração intui o momento certo de servir. Cozinhar, nesse registro, é um saber ancestral que se transmite por imitação, por convivência, por afeto.

É nesse tecido de relações entre cultura, corpo e território que a comida, nos terreiros que acompanhei em Sergipe e na Bahia, se apresenta como uma narrativa viva, inscrita no fazer cotidiano e nos silêncios que atravessam a cozinha ritual. À luz de Arturo Escobar (2014), compreendo ainda essas práticas alimentares como expressões de ontologias relacionais, nas quais conhecer, cuidar e alimentar são gestos indissociáveis. O preparo dos alimentos não responde a escolhas individuais, mas a uma escuta atenta das histórias que vinculam ingredientes, divindades e forças da terra. Os mitos que narram a relação de Oxum com a doçura, com as águas e com o zelo no preparo, ou de Omolu com os alimentos ligados à terra, ao recolhimento e à transformação, não funcionam apenas como explicações simbólicas, mas como orientações práticas que organizam o que se cozinha, como se cozinha e para quem se cozinha, reinscrevendo a cosmologia no gesto cotidiano.

Cozinhar, nesses contextos, é participar de um regime de saber que se aprende com o corpo e no corpo, em consonância com aquilo que Escobar (2014) propõe ao afirmar

que o conhecimento emerge da experiência situada e do vínculo com o território. A cozinha ritual se constitui, assim, como espaço de aprendizagem sensível e de produção de mundo, onde o alimento não representa o sagrado, mas o atualiza. Ofertar comida é recontar mitos com as mãos, permitir que o axé circule e que as relações entre humanos e divindades sejam continuamente refeitas. Entre panelas, tempos de espera, interdições e cuidados, a comida afirma pertencimentos, ativa memórias ancestrais e sustenta uma cosmologia na qual comer é também cuidar da terra, do corpo e do equilíbrio entre o visível e o invisível.

Entre os povos indígenas mexicanos e nos contextos afro-brasileiros, o ato de oferecer é tão importante quanto o de cozinhar. O alimento, depois de preparado, é disposto com cuidado: sobre a palha do milho, em alguidares de barro, sobre panos brancos ou diretamente nos altares. O corpo que oferece precisa estar limpo, vestido de branco ou com as roupas tradicionais, atento ao gesto, ao olhar, ao tempo. Não se trata apenas de entregar a comida, mas de ativar uma relação.

Na casa de dona María Toral, presenciei esse gesto durante o Día de los Muertos. A mesa foi cuidadosamente montada com frutas, mole, tamales, velas e copal. Ao redor, as fotos dos mortos, as roupas que usavam, os objetos de afeto. Dona María rezava enquanto colocava cada prato sobre a mesa, chamando os nomes dos seus mortos em voz baixa, como quem convida alguém para entrar. A comida era, ali, forma de linguagem, saudade e presença. Era continuada.

Nos terreiros, o alimento é ofertado aos orixás, mas também compartilhado com os presentes, em uma circularidade que liga o invisível ao mundo visível. O acarajé de Oyá, o amalá de Xangô, o acaçá de Oxalá, são preparados com cuidado e depois entregues em rituais que envolvem cânticos, danças e gestos específicos. Ao ofertar, o corpo se curva, as mãos se abrem, o chão se torna altar.

Oferecer é tornar presente. É gesto de humildade e de reverência. É também uma prática de cuidado com os vivos e com os mortos, com os deuses e com a terra. O alimento, ao ser ofertado, deixa de ser apenas objeto e se torna sujeito de relação, elo entre mundos.

Ao observar os contextos rituais nos quais o alimento ganha centralidade, percebo que há uma tecnologia ancestral operando por meio do fogo, da matéria e do gesto. Essa tecnologia não está escrita em manuais, mas corporificada em práticas transmitidas oralmente, sensivelmente, por meio do corpo, da escuta e da memória. O alimento, nesse sentido, é um dispositivo de reconexão entre o humano e o não humano, assim como no tempo presente e as temporalidades ancestrais.

Entre os *nahuas*, vi como a preparação do altar dos mortos não era apenas um evento cultural, mas um ato de resistência. Em tempos de apagamento e homogeneização, manter o fogo aceso e o copal queimando é sustentar a própria existência como povo. Da mesma forma, nos terreiros de Candomblé, cozinhar para os orixás é reafirmar uma cosmologia que resiste às lógicas coloniais e cristãs que por séculos tentaram silenciar essas formas de vida.

A antropologia da alimentação nos mostra que os hábitos alimentares vão muito além da mera nutrição, eles são também expressões culturais que carregam e reproduzem significados, relações de poder e identidades sociais. Em sociedades marcadas por processos históricos de colonização e escravidão, as práticas alimentares refletem e, por vezes, reproduzem as hierarquias sociais estabelecidas, sobretudo aquelas relacionadas a raça e classe. Nesse sentido, os alimentos e suas formas de preparo, consumo e proibição podem ser compreendidos como espaços simbólicos onde se manifestam as dinâmicas de inclusão e exclusão cultural.

Paradoxalmente, o racismo como fenômeno recente “responde sob uma forma moderna a uma função antiga” (1966:320). Reintroduzido já em inícios do século XIX enquanto princípio de hierarquização em sociedades igualitárias, o dogma racial da desigualdade pode ser de certa forma entendido como um estranho fruto, uma perversão do Iluminismo humanitarista, que buscava naturalizar a desigualdade em sociedades só formalmente igualitárias. (Schwarcz, P. 180).

Assim, a antropologia da alimentação revela que as discriminações raciais não se manifestam apenas no acesso ou na posse de alimentos, mas também na construção simbólica do que é considerado alimento “nobre” ou “inferior”, “limpo” ou “impuro”. Essas categorias alimentares funcionam como marcadores identitários que reforçam ou desafiam as hierarquias raciais e culturais. Compreender essas relações é fundamental para desvendar como os sistemas alimentares são também arenas de resistência e ressignificação cultural, onde corpos e culturas subalternizadas afirmam sua presença e agência.

Cozinhar, ofertar e comer são formas de re-existir. São estratégias de continuidade diante do esquecimento, de conexão diante da fragmentação. Ao entender o alimento como cosmologia, reconheço nele uma epistemologia encarnada, uma forma de saber que é também forma de viver. E, sobretudo, uma forma de lutar.

Esse fio que conecta a terra, os corpos e os saberes, no entanto, foi sendo dilacerado por epistemologias que promoveram o esvaziamento das práticas alimentares

tradicionais e de suas cosmologias. O colonialismo não apenas expropriou territórios e pessoas, ele também arrancou o sentido profundo dos alimentos, reconfigurando-os em objetos mercantis ou "insumos", e não mais como sujeitos da relação.

O sistema alimentar industrial, organizado segundo a lógica do lucro, da escala e da velocidade, passou a ditar os modos de plantar, preparar e consumir comida em diferentes partes do mundo. A substituição de milpas por monocultivos, a padronização genética de sementes, o uso intensivo de agrotóxicos e o desaparecimento de variedades crioulas, tudo isso compromete a diversidade alimentar e rompe os vínculos simbólicos que existiam entre planta e povo. Nas gôndolas dos supermercados, alimentos ultraprocessados e empacotados em plástico oferecem conveniência, mas eliminam o tempo do ritual. Não é apenas o milho que se transforma: é a própria relação com o sagrado que se enfraquece quando o alimento já não exige mais cuidado, espera ou escuta.

As práticas alimentares tradicionais, construídas ao longo de séculos, são profundamente enraizadas em saberes locais, rituais e relações de respeito com a terra e os ciclos naturais. Esses modos de vida articulam não apenas a nutrição, mas também o sentido de pertencimento, identidade e espiritualidade. Entretanto, esse equilíbrio delicado tem sido ameaçado por mudanças econômicas e tecnológicas que impõem novos paradigmas alimentares, desconsiderando essas conexões essenciais e colocando em risco a sustentabilidade cultural e biológica das comunidades. Desta forma, temos Aguirre (2004), dialogando que:

Todas estas dimensiones de la alimentación impactan sobre un una biología que se formó hace milenios y no ha cambiado sustancialmente desde entonces. Este “cuerpo paleolítico”, común a todos los humanos modernos, una vez que los mecanismos culturales que gobernaban la alimentación se desvanecen, reaparece con fuerza. Pero sus características, modeladas en otros contextos, son ahora disfuncionales y se transforman en desventajas: aquellos genes ahorradores que nos permitieron sobrevivir resultan ahora la base de múltiples enfermedades. (Aguirre, 2004, P. 23)

Esse retorno a um “corpo paleolítico” evidencia a tensão entre as transformações culturais aceleradas na alimentação e as limitações biológicas herdadas da evolução humana. A desconexão entre o ritmo e a composição dos alimentos modernos e o organismo humano ancestral não apenas agrava problemas de saúde, mas também intensifica o distanciamento entre as práticas alimentares e os saberes tradicionais. Com isso, emergem novos desafios para a antropologia da alimentação, que precisa compreender

as consequências desses processos sobre a corporeidade e a cultura.

Entendo, com essa reflexão, que nosso corpo é como um antigo relógio que ainda funciona, mas cujas engrenagens foram projetadas para um tempo muito diferente do nosso. Ele mantém o ritmo de uma era onde a comida era rara, natural e ritualizada, onde cada alimento trazia consigo a memória da terra e a presença dos ancestrais. Hoje, porém, esse mesmo corpo é pressionado a funcionar numa velocidade frenética, consumindo produtos artificiais e descartáveis, que não dialogam com seus mecanismos ancestrais. É como se estivéssemos tentando tocar uma melodia ancestral em um instrumento moderno desafinado, produzindo uma dissonância que reverbera em nossa saúde e no afastamento de saberes antigos.

Essa tensão revela um conflito maior, onde a rapidez e a eficiência cultural se chocam com a lentidão e a profundidade biológica herdada. A comida, que antes era ponte entre o humano e o sagrado, tornou-se mercadoria desconectada de seus ciclos naturais e de suas histórias. Assim, o desafio não é apenas adaptar nosso corpo às mudanças, mas também reconectar cultura e biologia, resgatando práticas alimentares que respeitem a corporeidade e reafirmem o vínculo com a ancestralidade. A antropologia da alimentação, nesse sentido, emerge como um campo vital para entender e mediar essa conversa entre passado e presente, entre corpo e cultura.

Sidney Mintz (1986), em sua seminal obra *Sweetness and Power*, nos lembra que o açúcar, elemento central da indústria alimentar moderna, não é apenas uma substância doce, mas um produto histórico que simboliza processos globais de dominação, exploração e transformação cultural. Mintz mostra como a industrialização da alimentação esteve

diretamente ligada a mudanças profundas nas relações sociais e simbólicas, promovendo uma dieta padronizada e massificada, que desloca práticas tradicionais de preparo e consumo. Esse processo, longe de ser neutro, implica uma perda gradual de complexidade simbólica na alimentação, que passa a ser vista apenas como combustível ou prazer imediato.

Em Cuetzalan, ouvi de uma mulher mais velha que, “antes, o milho falava com a gente” A frase, dita quase em tom de lamento, carrega uma crítica implícita ao silenciamento que a industrialização impôs aos alimentos. O que se cala não é apenas o milho, mas todo um repertório de saberes sensíveis que orientavam as práticas cotidianas. Quando o alimento é desconectado de sua origem, da terra, do tempo, dos mortos, ele também perde sua potência simbólica. A industrialização rompe esse circuito: não há mais

fogão de lenha, nem fermentação natural, nem divisão de tarefas entre gerações. A cozinha, que era espaço de transmissão de conhecimento e cultivo de afetos, é substituída por embalagens prontas. A oralidade cede lugar às instruções no rótulo. O tempo de preparo é reduzido a minutos, e o gesto de comer se esvazia de sentido.

A afirmação “antes o milho falava com a gente” não se refere apenas a uma metáfora poética, mas enuncia uma ontologia específica na qual o alimento é reconhecido como sujeito relacional. Em Cuetzalan, essa fala revela um modo de existir em que o milho não é objeto passivo de cultivo, mas presença viva, capaz de orientar decisões, ritmos e cuidados. Compreendo essa escuta como parte de uma cosmologia relacional, na qual a terra, as plantas e os humanos co-produzem o mundo. O que “falava” no milho era o tempo certo do plantio, a necessidade do descanso da terra, o sinal da colheita, mas também a memória dos ancestrais que ensinaram a escutar. O lamento presente na frase aponta, assim, para a ruptura de uma relação ontológica: quando o milho deixa de falar, não é porque perdeu a voz, mas porque deixamos de aprender a ouvi-lo.

A industrialização da alimentação, nesse sentido, não opera apenas uma transformação técnica, mas um deslocamento profundo na forma de se relacionar com o alimento e com o território. Ao romper os vínculos entre cultivo, preparo e consumo, ela produz o silenciamento de saberes que eram transmitidos pela oralidade, pela convivência e pela prática cotidiana. O pouco uso do fogão de lenha, da fermentação natural e da divisão intergeracional das tarefas não significa apenas a adoção de novas tecnologias, mas a erosão de uma pedagogia sensível, na qual o corpo aprendia com o cheiro, o calor, a textura e o tempo. Como sugere Escobar (2014), a colonialidade do desenvolvimento impõe um mundo onde a eficiência substitui a escuta, e sinto que onde os alimentos passam a circular desprovidos de história, território e relação.

Ao problematizar a frase “o milho falava com a gente”, compreendo que o que está em jogo não é uma nostalgia do passado, mas a denúncia de um empobrecimento ontológico do presente. Quando a cozinha deixa de ser espaço de transmissão de saberes e se converte em lugar de consumo rápido, o gesto de comer se afasta de sua dimensão cosmológica. As instruções no rótulo substituem as narrativas dos mais velhos; o tempo cronometrado apaga o tempo do cuidado; o alimento embalado rompe o diálogo com a terra e com os mortos. O silêncio do milho, portanto, não é ausência de linguagem, mas sintoma de um mundo que pouco a pouco desaprende a olhar para a terra e que, ao fazê-lo, compromete sua própria capacidade de produzir sentido, vínculo e continuidade.

Não se trata apenas de uma mudança técnica, mas de uma reorganização das

formas de viver e de se relacionar com o mundo. A industrialização da comida é também a industrialização dos corpos, dos ritmos, das emoções. Alimentos processados, muitas vezes desprovidos de qualquer vínculo com a cultura alimentar local, passam a compor a dieta cotidiana de populações que, até recentemente, cozinhavam com aquilo que a terra oferecia em seus ciclos. Esse deslocamento alimenta um tipo de alienação profunda, que afeta inclusive as formas de sentir e de existir no tempo. A comida, antes extensão do território e das relações ancestrais, é agora um produto de consumo rápido, fragmentado e esquecido.

Assim, torna-se urgente refletir sobre o que estamos perdendo quando deixamos de cozinhar, de plantar, de compartilhar. Não se trata aqui de romantizar o passado ou negar as dificuldades que os povos enfrentam, mas de reconhecer que há, na comida, uma linguagem cosmológica que está sendo silenciada. A industrialização dos alimentos não destrói apenas ecossistemas ou modos de produção, ela corrói, sobretudo, a escuta ancestral que orientava o modo de estar no mundo.

Nos mercados e nas prateleiras, o que vemos são produtos que perderam sua memória. Um milho enlatado não conta mais a história dos milharais, nem das mãos que o cultivaram. A massa branca do pão industrializado não carrega o fermento ancestral que atravessava gerações. A industrialização rompe o elo entre comida e território, entre nutrição e espiritualidade. O alimento deixa de ser ponte entre mundos para se tornar mercadoria desprovida de alma. Comer, nesse cenário, passa a ser apenas ingerir.

Esse processo de apagamento se acentua nas políticas públicas e nos discursos institucionais que promovem a segurança alimentar sem dialogar com a soberania alimentar. É diferente garantir que todos tenham o que comer e garantir que possam comer o que faz sentido para seus corpos, territórios e culturas. A comida industrializada, ao se apresentar como solução para a fome, oculta os processos que a geram: desigualdade, desmonte dos modos tradicionais de cultivo, exploração da terra e dos trabalhadores. A eficiência da indústria alimenta um sistema que se retroalimenta da exclusão.

Portanto, pensar na industrialização da comida é também pensar em quais mundos estão sendo desfeitos para que outros, cada vez mais artificiais, se consolidem. E mais do que resistir, talvez seja o caso de lembrar. Lembrar como se colhia, como se escolhiam os temperos, como se deixava o alimento repousar antes de ir ao fogo. Lembrar que cozinhar é também uma forma de fazer política com o corpo. Que se alimentar, no sentido mais pleno, exige presença, relação e tempo.

Durante os meses que vivi junto às comunidades *nahuas*, procurei me inserir de forma atenta na vida cotidiana, circulando pelos tianguis (mercados locais),

acompanhando o preparo dos alimentos em contextos familiares e rituais e escutando as narrativas compartilhadas pelas mulheres mais velhas, guardiãs dos saberes da terra e dos cuidados com os mortos. Foi sobretudo nos gestos ordinários e, de modo particular, nas celebrações do *Día de los Muertos* que os sentidos mais profundos da alimentação tradicional se tornaram visíveis. Nesses momentos, compreendi que a comida não se limitava a nutrir o corpo, mas operava como meio de transmissão de conhecimentos, de fortalecimento dos vínculos comunitários e de manutenção de uma memória coletiva que sustenta a continuidade da vida.

Ao mesmo tempo, tornou-se impossível não perceber a presença cada vez mais intensa dos produtos industrializados, que avançam pelos mercados regionais e pelas estratégias de marketing voltadas às populações indígenas. Comidas industrializadas são agregadas sutilmente a comidas tradicionais e assim passam a ocupar espaço nas mesas, muitas vezes substituindo alimentos tradicionalmente cultivados e preparados. Essa transição alimentar está longe de ser neutra, ela incide sobre os corpos, reorganiza modos de vida e fragiliza vínculos com a terra. Onde antes o preparo do alimento envolvia rituais, tempos compartilhados e transmissão de saberes, instala-se a lógica da pressa, do empacotado e de um consumo cada vez mais silencioso.

Em meio a essas transformações, observei que a presença da comida industrializada nem sempre se dá pela substituição direta dos pratos tradicionais, mas por meio de incorporações sutis que produzem novas combinações. Um exemplo recorrente nas ruas de Cuetzalan é o *dorielote*, comida de rua que mistura o *elote* tradicional — milho cozido, coberto com molho, limão e pimenta — com salgadinhos industrializados, especialmente o Doritos. Essa fusão revela uma adaptação criativa que não rompe completamente com o milho como base alimentar, mas reconfigura seus sentidos e usos. O *elote* permanece como elemento central, porém passa a conviver com sabores artificiais e texturas industriais, sinalizando uma negociação cotidiana entre tradição e mercado. Nessa combinação, não há apenas perda ou descaracterização, mas a emergência de uma forma híbrida de comer, que evidencia como as cosmologias alimentares locais são tensionadas, rearticuladas e, por vezes, ressignificadas diante da presença insistente da indústria no cotidiano alimentar.

Essas tensões revelam uma disputa entre dois projetos de mundo: de um lado, um modo de vida ancorado na relação com a terra, com os ciclos da natureza e com os saberes ancestrais; de outro, a lógica do mercado, que transforma o alimento em mercadoria e descola sua função vital e espiritual.

Essas formas híbridas de comer, longe de serem neutras, evidenciam que o

cotidiano alimentar se tornou um espaço privilegiado de negociação cosmológica. O *dorielote* não elimina o milho, mas o reinscreve em outra lógica de circulação, na qual o alimento ancestral passa a coexistir com produtos industriais que carregam outros tempos, outras materialidades e outras promessas. Essa coexistência não é harmoniosa nem estável: ela produz fricções sensoriais, simbólicas e corporais, alterando o modo como o milho é percebido, preparado e consumido. Ao observar essas práticas, compreendi que o alimento deixa de ser apenas herança ou tradição e se torna campo vivo de disputa, onde diferentes regimes de valor e sentido se encontram no corpo de quem come.

Nesse contexto, a oposição entre alimento como agente e alimento como mercadoria não se apresenta de forma absoluta, mas como uma tensão constantemente renegociada. O milho continua a carregar memórias, histórias e vínculos com a terra, mas passa a circular também sob a lógica da rapidez, da padronização e do sabor artificial. O que está em jogo não é apenas uma mudança de gosto, mas uma transformação mais profunda na relação com o tempo, com o corpo e com o cuidado. Enquanto o alimento-agente exige espera, atenção e reciprocidade, o alimento-mercadoria promete imediatismo e conveniência, deslocando o ato de comer de um campo relacional para um gesto cada vez mais individualizado.

Ao acompanhar essas transformações em Cuetzalan, percebi que as cosmologias alimentares locais não desaparecem diante da indústria, mas são tensionadas, fragmentadas e, por vezes, rearticuladas em novas formas de existência. Comer, nesse cenário, torna-se um gesto ambíguo, capaz tanto de reproduzir a lógica mercantil quanto de manter, ainda que de maneira parcial, vínculos com a terra e com os saberes ancestrais. Essa ambiguidade não deve ser lida apenas como perda, mas como sinal de que os mundos continuam em disputa e em composição. É justamente nesse espaço instável, entre o milho que fala e o produto que silencia, que se revelam as condições contemporâneas de re-existência das cosmologias alimentares *nahuas*.

Foi justamente ao me aproximar dessas experiências que percebi que em contraste com a lógica mercantil que dissocia o alimento de seu contexto simbólico e relacional, nas comunidades tradicionais o ato de alimentar está profundamente conectado à vida espiritual, à ética do cuidado e à reciprocidade com a natureza. É nesse campo de disputa, entre a comida como mercadoria e a comida como expressão do sagrado, que meu olhar se formou e se transformou ao longo da pesquisa.

Nesse campo de disputa, a comida se revela como um operador ontológico capaz de produzir mundos distintos. Quando tratada como agente, ela participa ativamente da

manutenção das relações entre humanos, ancestrais, território e forças invisíveis, exigindo tempo, cuidado e escuta. O alimento-agente convoca gestos específicos, regula ritmos e impõe responsabilidades, não se come de qualquer forma, nem em qualquer momento. Ele age porque carrega histórias, memórias e potências que só se atualizam quando inseridas em um circuito relacional mais amplo. Assim, alimentar não é apenas ingerir, mas sustentar a continuidade de um mundo no qual a vida se reconhece como interdependente.

Em contraste, a cosmologia do alimento-mercadoria opera por meio da abstração e da aceleração. Ao ser padronizado, embalado e deslocado de sua origem, o alimento perde sua capacidade de agir sobre o mundo e passa a circular como objeto neutro, intercambiável e silencioso. Essa lógica não apenas transforma hábitos alimentares, mas reconfigura sensibilidades: o tempo do preparo é encurtado, o corpo deixa de aprender com o gesto, e a relação com a terra se torna distante. O que se consome já não exige reciprocidade, apenas poder de compra. Nesse processo, não é apenas o alimento que se empobrece, mas o próprio campo de relações que sustentava sua potência vital.

Ao acompanhar as práticas alimentares em Cuetzalan, compreendi que a insistência em tratar a comida como agente não é um resíduo do passado, mas uma forma ativa de re-existência frente à mercantilização da vida. Cozinhar, oferecer e comer tornam-se, assim, gestos cosmopolíticos que afirmam outra maneira de habitar o mundo, na qual o alimento continua a falar, a convocar e a cuidar. É nesse enfrentamento cotidiano, muitas vezes silencioso, outras vezes híbrido e tenso, que se produzem modos de vida capazes de sustentar a presença dos ancestrais, a força da terra e a continuidade dos vínculos, mesmo diante da pressão constante do mercado.

3. CUETZALAN E O *DÍA DE LOS MUERTOS*: Alimento como elo Ancestral

Era fim de tarde quando entrei na cozinha.

A luz já não vinha direta do sol, mas refletida nas paredes que tinham cor de carvão queimado, misturada ao vapor que subia das panelas.

A senhora Maria Mora mexia o milho em silêncio, com movimentos lentos, quase repetitivos demais para quem tem pressa. Ninguém falava alto.

O som mais constante era o da colher tocando o fundo da panela e o estalo da lenha queimando. Em determinado momento, alguém comentou que ainda não era hora de colocar a comida no altar, pois estava cedo.

O alimento seguiu ali, no fogo baixo, esperando.

Não parecia espera vazia, mas atenção, como se a panela também escutasse.

O cheiro se espalhava pela casa antes mesmo de a comida ser servida, ocupando os

cômodos, atravessando o corpo.

Ali, entendi que o altar não começava na mesa, mas na cozinha, e que a presença dos ancestrais se anunciava antes de qualquer palavra, no modo como o alimento era mantido vivo, quente, disponível.

Diário de Campo, Cuetzalan (MX)

O Día de los Muertos, tal como o vivi em Cuetzalan, não se apresenta como uma simples rememoração dos que partiram, mas como uma prática viva que reinscreve a presença dos ancestrais no cotidiano. Longe de operar apenas no plano simbólico, essa celebração organiza tempos, corpos e gestos a partir de uma relação contínua entre vivos e mortos. Nos dias que antecedem o 1º e o 2 de novembro, acompanhei a intensa movimentação das casas e das cozinhas: o tempo desacelera, as tarefas se redistribuem entre gerações e o preparo dos alimentos passa a orientar a vida coletiva. Nesse contexto, celebrar os mortos é também afirmar a continuidade da vida, não como abstração, mas como prática material que sustenta o mundo.

Os altares de oferendas, cuidadosamente montados, não funcionam como cenários ou decorações, mas como espaços de encontro efetivo entre mundos. Cada alimento preparado, cada flor colocada, cada vela acesa participa da convocação dos ancestrais, tornando possível sua presença. Ao observar a atenção dedicada à escolha dos ingredientes, aos modos de preparo e aos horários em que a comida é disposta, compreendi que ali não se tratava somente de representar e homenagear os mortos, mas de recebê-los. Os ancestrais vêm comer porque são chamados por práticas específicas, por cheiros, vapores, sabores e disposições que tornam o mundo habitável para eles. A presença não é metafórica, ela se manifesta na organização da casa, no cuidado com o alimento e na expectativa compartilhada de que algo, ou alguém, chegará.

Nesse sentido, a comida ocupa um lugar central não apenas como elo simbólico, mas como força ativa que sustenta a relação entre vivos, mortos e terra. Preparar os alimentos para o *Día de los Muertos* é participar de uma prática de resistência e re-existência diante das lógicas do capitalismo industrial, que fragmentam o alimento de sua origem, de seu tempo e de sua potência.

Assim como observei nos terreiros no Brasil com o Axé, aqui o alimento não comunica apenas afeto ou lembrança, ele agencia forças, produz continuidade e garante que mundos distintos sigam coexistindo.

Foi no município de *Cuetzalan del Progreso*, na serra do Estado de Puebla, que vivi uma das experiências mais marcantes do meu trabalho de campo. Estive entre o povo

nahua, circulando entre comunidades e aprendendo com pessoas cuja relação com a alimentação envolve muito mais do que nutrição. São saberes ligados ao território, ao tempo e aos espíritos. O *Día de los Muertos* em *Cuetzalan* transcende a esfera individual e familiar para se configurar como um evento comunitário que reforça os laços sociais e a identidade cultural. A preparação coletiva dos altares, as orações e os rituais realizados nos cemitérios ou nas praças públicas, revelam uma dinâmica de cooperação e partilha que fortalece o sentimento de pertencimento. Essa celebração é, portanto, uma forma potente de manter a ancestralidade viva

e atuante, desafiando processos de marginalização e invisibilização dos saberes indígenas.

A relação dos mexicanos com a morte é marcada por uma complexidade que desafia visões simplistas e medo estigmatizado. Ao contrário de muitas culturas que encaram a morte com tristeza ou tabu, no México, ela se manifesta como parte integrante da vida cotidiana, carregada de humor, carinho e familiaridade.

Essa atitude única é fruto de séculos de sincretismo religioso e cultural, onde elementos indígenas e católicos se entrelaçaram para construir uma cosmologia que acolhe a finitude com festa e respeito.

La muerte ha sido un fenómeno que suscita miedo con solo nombrarlo. No obstante, los mexicanos tienen una perspectiva disfrutan, la celebran, la burlan, la acarician, duermen con ella, es uno de sus juguetes favoritos y su amor más permanente (Mondragon-Sanchez et al., 2020, p.13).

Essa celebração singular da morte reflete-se nas práticas do *Día de los Muertos*, onde o limiar entre o mundo dos vivos e o dos mortos se torna permeável e permeado de afetos. Os rituais, as oferendas e os símbolos presentes nas festividades revelam uma concepção de morte que não é fim, mas transformação e continuidade. Dessa forma, o enfrentamento da mortalidade se torna uma oportunidade para reafirmar laços comunitários, identitários e espirituais, evidenciando como a cultura pode subverter e ressignificar o temor que normalmente cerca a morte.

Ao acompanhar o *Día de los Muertos* em *Cuetzalan*, compreendi que a presença ancestral se torna possível porque o alimento é tratado como agente, e não como coisa inerte. O milho, o mole, os tamales, o pão, as frutas e as bebidas não são oferecidos apenas para “lembrar” os mortos, mas para ativar uma relação na qual o alimento age sobre o mundo. Ele chama, sustenta, orienta. A comida disposta no altar não comunica uma intenção simbólica abstrata, ela cria as condições materiais para que os ancestrais circulem,

reconheçam o caminho de volta e permaneçam por um tempo entre os vivos.

Nesse registro cosmológico, comer não é consumir, mas participar de um campo relacional onde vivos, mortos e terra seguem implicados uns nos outros.

Essa lógica contrasta radicalmente com a cosmologia hegemônica do alimento-mercadoria, própria do capitalismo industrial, na qual o alimento é reduzido a valor de troca, eficiência nutricional e circulação acelerada. Quando o alimento se transforma em mercadoria, ele perde sua capacidade de agir, já não convoca, não escuta, não responde. Desvinculado da terra, do tempo de preparo e das mãos que o transformam, ele deixa de ser mediador entre mundos. A presença ancestral, nesse contexto, torna-se inviável não por falta de crença, mas porque as condições materiais que a tornam viável foram rompidas. O silêncio dos ancestrais acompanha o silenciamento do alimento enquanto força viva.

Em Cuetzalan, resistir à mercantilização do alimento não é um gesto discursivo, mas uma prática cosmológica que sustenta a continuidade do mundo. É possível compreender essa prática como afirmação de uma ontologia relacional, na qual o alimento participa ativamente da produção da realidade. Os ancestrais vêm comer porque o mundo foi preparado para recebê-los, o tempo desacelerou, a cozinha voltou a ser espaço de transmissão, e o alimento recuperou sua condição de agente. Assim, a presença ancestral não se explica por crença, mas por eficácia cosmológica, um modo de existir que insiste em fazer coexistir mundos em disputa, sustentando a vida para além das lógicas do mercado.

Cada conversa, cada prato servido, era também uma lição sobre pertencimento e continuidade. Na comunidade de San Miguel Tzinacapan, acompanhei parte da preparação do *Día de los Muertos* na casa de Doña María Toral Mora. Ao chegar, fui recebida com um calor que só poderia mesmo nascer de quem prepara a própria casa para receber os mortos. A cozinha já fervilhava cedo, entre vapores espessos e um cheiro doce de milho e canela.

As mulheres da família se revezavam entre o fogão a lenha e a montagem do altar. A cada panela destampada, percebia-se a paciência do ritual. Tamales recheados com feijão e pimenta, arroz com leite, café, frutas frescas, mole caseiro e tortillas, eram preparados com uma lentidão quase cerimonial. Cada alimento tinha um destino, parte iria para o altar, parte para os vivos. Mas nada era servido antes que os mortos fossem alimentados.

Na véspera do dia 2 de novembro, organizava-se a oferenda: uma mesa colorida com flores de *cempasúchil*, velas, copal, retratos dos falecidos e pratos com suas comidas favoritas. Observei que a relação com o alimento ultrapassava o gesto de ofertar, era uma

forma de convocar. Ao acender o copal e distribuir os pratos entre os retratos, Doña María sussurrou algumas palavras para os mortos: *"Vienen esta noche"*, disse. A presença dos mortos era esperada com tranquilidade e respeito, e a comida operava como elo entre mundos. Comer com eles era um gesto de continuidade, de pertencimento e de escuta.

Em outra visita, desta vez no centro da cidade de Cuetzalan, conversei com Victoria Contreras Coyota, cozinheira tradicional e defensora dos saberes locais. Com ela, compreendi que a comida é também uma forma de cuidar da memória. Ela me contou que, para além da oferenda do *Día de los Muertos*, há um cuidado cotidiano com os ingredientes nativos e com os modos de preparo que aprendeu com sua avó. *"Cuando cocino, ella está aquí"*, disse, apontando para o peito. Era evidente que cozinhar, para Victoria, era também uma prática espiritual.

Além disso, Victoria é uma das cozinheiras da comunidade de mulheres Taselotzin, um espaço autogerido por mulheres nahuas. Em Taselotzin, ela não apenas cozinha, mas também compartilha seus conhecimentos com visitantes, jovens da comunidade e outras mulheres indígenas que chegam para aprender e fortalecer os laços com suas próprias raízes. Ali, a comida é também instrumento de autonomia econômica, uma forma de fazer girar a economia comunitária sem romper com os princípios da coletividade e da reciprocidade.



Figura 5 Entrevista na comunidade de mulheres, Taselotzin. Victoria Contreras: Cozinheira tradicional

Nahua, Cuetzalan, México. Fonte: Acervo pessoal da autora (2024)

Durante nossa conversa, percebi que cada prato preparado por Victoria carrega uma história. As receitas não estão escritas em cadernos, mas na memória do corpo e nas mãos que repetem gestos antigos. Quando perguntei se ensinava suas filhas e netas a cozinhar, ela respondeu que sim, mas não como em uma aula formal. “*Ellas miran y hacen. Así se aprende*”, explicou.

O aprendizado acontece na observação, na repetição, na convivência cotidiana. É um saber transmitido no tempo da vida, não no tempo da escola. Victoria também falou sobre o papel do *fogón*, o fogão a lenha, como espaço de encontro e acolhimento. Foi sentada ao lado

do fogo que aprendeu a ouvir as histórias dos mais velhos, e é ali que hoje recebe vizinhas, parentes e curiosos. O *fogón*, portanto, não é apenas um instrumento de cocção, mas um lugar sagrado onde os ciclos da vida se entrelaçam com os ciclos da natureza.

Entre esses momentos de aprendizado, percebi que o saber não se fixa em uma pessoa, mas circula pela comunidade por meio de gestos, lugares e práticas que se repetem e se atualizam. Há uma continuidade entre ouvir histórias ao lado do fogo e aprender a trabalhar a massa, entre o acolhimento doméstico e a preparação dos alimentos que circularão. Assim, o conhecimento não se encerra na cozinha familiar, mas se desdobra em outros ofícios e espaços da comunidade, conectando diferentes pessoas por meio de uma mesma ética do cuidado, do tempo e da relação com os ancestrais.

O crepitar da lenha, o cheiro do milho tostado, o calor que aquece o corpo e o espírito, tudo compõe uma atmosfera de conexão profunda com os ancestrais. Assim como *Doña Maria* e *Doña Victoria* carregam a força de suas histórias e transmissão de saberes, pude dialogar com Javier Hilario Diego, único padeiro na comunidade de *San Andrés Tzicuilan*. Javier molda no pão o símbolo de encontros e celebrações. Há anos prepara pães típicos para as festividades de novembro. Ao me mostrar a técnica e os fornos que ainda usa, ele falou sobre o simbolismo das formas do *pan de muerto*.

O *pan de muerto* é um dos alimentos mais emblemáticos do Día de los Muertos, presente nas oferendas e celebrações em Cuetzalan e em muitas regiões do México. Feito com uma massa doce, aromatizada com anis e coberta por uma camada delicada de açúcar, o pão é decorado com formatos que simbolizam ossos e lágrimas, representando o ciclo da vida e da morte. Mais do que um simples alimento, é um gesto de comunhão entre os vivos

e os ancestrais, um convite para recordar e honrar aqueles que partiram.

Ao acompanhar o trabalho de Javier, compreendi que o *pan de muerto* não apenas representa o ciclo da vida e da morte, mas atua diretamente na convocação dos ancestrais. O cuidado com a massa, o tempo de descanso antes de ir ao forno, o calor exato da lenha e a repetição das formas não são detalhes técnicos, mas condições materiais que tornam o pão reconhecível para aqueles que retornam. Javier não fala em crença, mas em responsabilidade: se o pão não for feito corretamente, “não é o mesmo”. Nesse fazer reiterado, o *pan de muerto* se torna alimento-agente, capaz de sustentar a presença dos mortos entre os vivos. Ao ser colocado na oferenda, ele não encerra seu percurso no altar, ao contrário, inaugura um circuito de circulação entre memória, corpo e terra, no qual comer, ou vir comer, é um gesto que reafirma a continuidade do mundo e a permanência dos vínculos ancestrais.



Figura 6 Entrevista com o padeiro tradicional Javier Hilário Diego, San Andrés Tzicuilan, Cuetzalan, México. Fonte: Acervo pessoal da autora (2024)

Ao conversar com Javier, o aroma adocicado que saía do forno se misturava às histórias que ele guardava sobre o *pan de muerto*. Entre risos e gestos largos, enquanto seu filho mais novo pincelava os pães com gema de ovo, comentou de forma simples: “*En la antigüedad, se ofrecía el corazón de una persona a los dioses, cubierto con amaranto. Más tarde, esto se substituyó por pan dulce, que se hace redondo, con tiras que parecen huesos y*

una miga que recuerda al cráneo o al corazón”.

Sua fala, carregada de naturalidade e intimidade com a tradição, evidencia como a oralidade preserva camadas de memória e ressignificação. No registro acadêmico, pode-se compreender essa transformação como um processo de sincretismo cultural, no qual um ritual de forte carga sacrificial é reelaborado no contexto colonial, adquirindo novas formas sensoriais e simbólicas. Assim, cada fornada que Javier prepara não é apenas um ato culinário, mas um gesto que condensa história, cosmologia e afetividade, conectando o fazer cotidiano às narrativas ancestrais.

Ao partilhar esse pão durante a festividade, reafirma-se a continuidade da existência, fortalecendo os laços entre gerações através do sabor, do aroma e do gesto coletivo de comer e celebrar. Com Javier, entendi que mesmo o pão, um alimento tão banalizado nos circuitos industriais, ali carrega um sentido cerimonial.

Pude notar que *o pan de muerto* é mais do que uma iguaria sazonal, é um testemunho material de processos históricos, de ressignificações culturais e de permanências simbólicas. Seu ofício, transmitido no calor do forno e no convívio familiar, transforma a massa em narrativa, unindo o passado ritual ao presente festivo. Ao sair de sua padaria, levei comigo não apenas o sabor adocicado do pão, mas também a compreensão de que cada fornada é um ato de memória que resiste ao esquecimento.

A transição do ritual para o cotidiano é uma constante nas práticas alimentares tradicionais, onde o sagrado se entrelaça com o ordinário. Essa continuidade entre o festivo e o cotidiano evidencia como a alimentação funciona como ponte entre passado e presente, integrando práticas culturais às dinâmicas comunitárias contemporâneas.

Encontrei, em *Yohualichan*, outro exemplo desse entrelaçamento entre passado e presente. Compartilhei tardes com Juanita Rodríguez, cozinheira tradicional e guardiã de receitas ancestrais. Juanita me contou que seu negócio começou modestamente, vendendo comida ambulante pelas ruas da cidade, levando os sabores tradicionais diretamente às pessoas que passavam apressadas, mas que encontravam em seus pratos um pedaço da história e da cultura nahua. Com o tempo, a qualidade de seus pratos e o carinho com que preparava cada refeição conquistaram a confiança da comunidade, permitindo-lhe abrir seu próprio comedor, um espaço onde o alimento se torna encontro e memória.

Em seu *comedor*, Juanita mantém viva uma rotina que vai além do cozimento de alimentos, ela cuida para que cada ingrediente seja escolhido com respeito à terra e à tradição. Suas receitas são legados que vieram de suas avós, preservadas e adaptadas com

amor para as novas gerações. Ao preparar pratos como o *mole de guajolote*, as tortillas feitas à mão e o *caldo de gallina*, ela fala da importância de manter esses sabores vivos, como uma forma de honrar seus ancestrais e reafirmar a identidade cultural da comunidade.

Durante minha visita, Juanita preparou, especialmente para mim, as *gorditas*, uma das suas especialidades. Feitas com massa fresca de milho, cuidadosamente amassada e moldada à mão, as *gorditas* foram recheadas com ingredientes vegetarianos, que ela seleciona pessoalmente, como feijão preto temperado, queijo fresco e um molho vermelho caseiro, ligeiramente picante.

O processo todo foi um ritual delicado e acolhedor: enquanto eu observava, Juanita me explicou cada passo com paciência e orgulho, ressaltando a importância de respeitar os tempos e gestos antigos, para que o sabor e a textura fiquem perfeitos. Quando finalmente provei as *gorditas*, senti um sabor que carregava a essência da terra e da história, como um abraço da cultura nahua em forma de alimento.

Ao comer as *gorditas* preparadas por Juanita, compreendi que aquele gesto ultrapassava a hospitalidade e se inscrevia como prática de partilha cosmológica. O milho amassado à mão não nutria apenas o corpo, mas me inseria, ainda que momentaneamente, em uma rede de relações que envolve terra, ancestrais e vivos. Ao me oferecer a comida, Juanita não compartilhava apenas uma receita, mas autorizava minha presença nesse circuito de trocas, no qual comer é também aprender a escutar o tempo do milho, o calor do comal e a memória inscrita nos gestos. Assim, o alimento se afirmava como elo ancestral, capaz de agenciar vínculos e sustentar a continuidade da vida *nahua*.



*Figura 7 Entrevista no Comedor Juanita –
Cozinheira Juanita Rodriguez , Yohualichan,
Cuetzalan, México. Fonte: Acervo pessoal da
autora (2024)*

Juanita também destacou o papel social do comedor como um espaço de convivência e partilha. Ali, pessoas de diferentes idades e histórias se reúnem para celebrar a comida e os saberes locais. O comedor funciona, assim, como uma espécie de extensão da casa e do espírito comunitário, onde a comida é ponte para fortalecer laços e perpetuar histórias. Para ela, alimentar não é apenas nutrir o corpo, mas também alimentar a alma e a memória coletiva. Disse-me em uma das nossas conversas: “*Cuando cocino, llevo conmigo a todas las mujeres que cocinaron antes que yo*”, disse com um brilho nos olhos. Essa conexão profunda entre passado e presente, entre a cozinha e a história do povo *nahua*, revela que, para Juanita, ser cozinheira tradicional é carregar uma responsabilidade sagrada, que ultrapassa a simples dimensão alimentar e toca o espiritual, o político e o afetivo.

Essa dimensão social e simbólica do comedor revela o papel central da alimentação na construção e manutenção da identidade comunitária. O ato de cozinhar e compartilhar refeições torna-se um ritual cotidiano que reafirma vínculos e resiste às pressões externas de homogeneização cultural. Através do gesto simples, porém carregado de significado, Juanita atua como guardiã de saberes ancestrais, promovendo um espaço onde a memória coletiva se perpetua e se renova a cada prato servido.

Embora o discurso explícito de resistência cultural não seja frequentemente manifestado pelos membros da comunidade local, as práticas, tradições e modos de vida presentes no *Comedor Juanita* configuram uma forma silenciosa, porém contundente, de resistência cultural. Essas ações cotidianas preservam e afirmam identidades, conhecimentos e valores frente às pressões externas de homogeneização e apagamento, sobretudo para as mulheres que, por meio do preparo dos alimentos, recuperam narrativas esquecidas e fortalecem sua presença na comunidade.

É nesse cenário que a cozinha tradicional transcende sua função utilitária e se apresenta como um espaço político, onde práticas alimentares são gestos de afirmação identitária e de cuidado com o futuro coletivo. Dessa forma, a experiência de Juanita exemplifica como a antropologia da alimentação pode iluminar as interseções entre cultura, poder e memória.

Essa circulação entre mulheres e homens que fazem da cozinha um território sagrado me revelou como o *Día de los Muertos* não é apenas uma tradição religiosa, mas um sistema simbólico complexo. Nessa ocasião, o alimento é uma ponte entre mundos. Diferente da lógica ocidental, que separa vida e morte com rigidez, ali os mortos continuam fazendo parte da vida cotidiana.

Os mais jovens também participavam, mesmo que de forma mais silenciosa. Vi crianças observando atentas as mães e avós enrolarem folhas de milho nos tamales, aprendendo

com os olhos e com os gestos. Ninguém ensinava diretamente, mas o corpo aprendia. Isso me lembrou as cozinhas de terreiro em Sergipe, algo que trabalharemos mais a diante no texto. Notei que o saber também circulava de forma indireta, através da prática. Percebi, então, que mais do que um evento cultural, o *Día de los Muertos* era uma pedagogia ancestral, uma forma de aprender a morte com delicadeza, sem ruptura, por meio do alimento.

Em Cuetzalan, as *ofrendas* não são padronizadas, ao contrário, carregam marcas locais que expressam a identidade *nahua*, mesclando elementos católicos com tradições indígenas. Os altares são decorados com flores de *cempasúchil*, flor típica do México, de cor laranja vibrante, velas, frutas, bebidas tradicionais, e o essencial *pan de muerto*. Cada um desses elementos tem um significado simbólico: o *cempasúchil* guia as almas com sua cor e aroma, as velas iluminam o caminho, e o alimento oferece sustento para o retorno dos entes queridos.

O uso do incenso, especialmente o *copal*, é uma presença constante e significativa nas celebrações do Día de los Muertos em Cuetzalan. A fumaça perfumada do copal, com seu cheiro marcante e inconfundível, está presente em todos os altares que visitei, preenchendo o ambiente com uma aura sagrada e profunda. Para as comunidades nahuas, esse aroma intenso purifica o espaço, afasta energias negativas e serve como um canal de comunicação entre os mundos material e espiritual. Durante a preparação das oferendas e os rituais, o copal cria uma atmosfera propícia para a conexão com os ancestrais, fortalecendo a presença espiritual dos entes queridos que retornam nesse momento sagrado. Mais que um simples aroma, o copal é um elo vivo que estabelece o equilíbrio entre a terra, os vivos e os mortos, revelando a importância do sentido olfativo na construção dessa memória e reverência ancestral.

A preparação dos pratos típicos se torna uma prática comunitária e espiritual, envolvendo muitas famílias. Em algumas comunidades, há momentos de cantos e orações,

nos quais a comida é ofertada e, posteriormente, compartilhada entre os presentes, fortalecendo laços sociais e espirituais. A comida, nesse contexto, é um elo fundamental que conecta passado e presente, um meio pelo qual se manifesta o respeito e o carinho pelos ancestrais.

O diálogo com as cozinheiras tradicionais, como Victoria e Juanita, revelou o papel central da alimentação nesse ritual. Para elas, cozinhar durante o Día de los Muertos é um ato de amor, um momento em que as memórias ancestrais ganham corpo e sabor. As receitas são passadas oralmente, cada uma carregando a essência das histórias familiares e da terra que as sustenta. Nesse sentido, a festa é também um espaço para reafirmar a identidade indígena nahua, celebrando a ancestralidade e resistindo às pressões da modernidade e da homogeneização cultural.

Entre os mitos que permeiam o *Día de los Muertos* na região de Puebla, há uma história que se destaca pela força simbólica que carrega sobre a origem dessa celebração. Conta-se que, em tempos antigos, os mortos viviam em um mundo paralelo, distante e silencioso, separados dos vivos por um grande rio. As almas, sentindo saudades da vida que deixaram, desejavam voltar para visitar suas famílias, mas não tinham permissão para cruzar a fronteira entre os dois mundos. Foi então que *Mictecacíhuatl*, a "Dama da Morte" e guardiã dos mortos, desceu do inframundo para negociar com os vivos uma data especial em que as almas poderiam retornar e reencontrar seus entes queridos. Essa data ficou marcada no calendário como o *Día de los Muertos*, um momento em que as fronteiras entre os mundos se tornam tênues e a convivência entre vivos e mortos é permitida e celebrada. Segundo o mito, é também *Mictecacíhuatl* quem protege as almas e guia seus caminhos, sempre cuidando para que a passagem ocorra em harmonia.

Durante a festividade, as flores de cempasúchil, as velas, o pan de muerto, rutas, carnes, atole e o copal, são presentes que ajudam a guiar as almas e a demonstrar o respeito e o carinho dos vivos. Cada símbolo tem sua função no mito: o cempasúchil, com sua cor vibrante, ilumina o caminho; as velas, como pequenas luzes na escuridão; e o aroma do copal, que purifica e fortalece a conexão espiritual. Assim, o mito e a festa se entrelaçam, criando uma narrativa viva que sustenta a identidade cultural e espiritual das comunidades nahuas. Esse mito revela também a visão cíclica da vida e da morte presente na cosmovisão indígena: a morte não é um fim definitivo, mas uma transformação e um retorno que deve ser celebrado.

Nesse entrelaçamento de objetos, aromas e alimentos, percebi que a festividade não apenas recorda os mortos, mas reorganiza o mundo para recebê-los. A oferenda,

cuidadosamente composta, cria um território temporário onde vivos e ancestrais coexistem, sustentados por práticas materiais que tornam essa presença possível. Assim, a festa não se limita a narrar a cosmovisão *nahua*, mas a atualiza, reafirmando que a continuidade da vida depende do cuidado com os gestos, os tempos e os vínculos que mantêm abertos os caminhos entre os mundos.

O Día de los Muertos, portanto, é mais que uma data comemorativa, é um espaço de diálogo, de memória e de continuidade, em que o alimento, o aroma e a cor se tornam veículos para um reencontro sagrado entre mundos, reafirmando a ancestralidade e o respeito profundo pela terra e pelos ancestrais.



Figura 8 Altar celebrativo do Día de Los Muertos – Flores de Cempasúchil - em Cuetzalan, Estado de Puebla, México. Fonte: Acervo pessoal da autora (2024)

Dessa forma, o alimento se revela como elo entre passado e presente, um instrumento de resistência e afirmação cultural que atravessa gerações. Ao ser preparado, compartilhado e oferecido, ele carrega em si a memória dos ancestrais, os saberes tradicionais e a espiritualidade que sustenta a comunidade. O *Día de los Muertos*, portanto, exemplifica como práticas alimentares podem ser compreendidas não apenas como atos cotidianos, mas como gestos simbólicos profundamente enraizados na cosmologia e na identidade de um povo, fortalecendo vínculos, perpetuando conhecimentos e celebrando a

vida em sua dimensão mais ampla.

Compreendo assim, que o *Día de los Muertos*, tal como vivido em Cuetzalan, não pode ser lido apenas como tradição ou ritual herdado, mas como prática viva que insiste em manter o mundo aberto à presença dos ancestrais. O alimento, longe de ocupar um lugar secundário, atua como operador cosmológico que faz circular forças, memórias e afetos, sustentando uma forma própria de relação com a terra e com o tempo. Nesse contexto, cozinhar, oferecer e comer tornam-se gestos capazes de confrontar a lógica do alimento-mercadoria e afirmar uma cosmologia na qual vivos e mortos seguem implicados na continuidade da vida. Assim, o *Día de los Muertos* não apenas celebra o passado, mas projeta um futuro possível, no qual a ancestralidade permanece como fundamento ético e vital para a permanência dos mundos *nahuas*.

4. O Axé que alimenta: Práticas em comunidades afro em Aracaju e Paulo Afonso

Dediquei o quarto capítulo a explorar as práticas alimentares em comunidades afro- brasileiras, a partir do estudo de duas casas de terreiro localizadas em contextos geográficos e sociais distintos: o Ilê Axé Aladomi Yá Sobá, em Paulo Afonso (Bahia), e a Casa da Mata, em Aracaju (Sergipe). A escolha dessas casas não foi casual: ambas representam tradições vivas de modos de vida afro-brasileiros, porém inseridas em realidades locais diferentes, o que possibilita um diálogo entre as práticas alimentares, evidenciando tanto singularidades quanto conexões.

O Ilê Axé Aladomi Yá Sobá, situado em Paulo Afonso, é uma casa de Candomblé, religião de matriz africana que valoriza a ancestralidade, o culto aos orixás e rituais tradicionais profundamente enraizados na cultura afro-brasileira. Por sua vez, a Casa da Mata, localizada em Aracaju, representa uma casa de Umbanda, religião que combina elementos africanos, indígenas e europeus, caracterizando-se pela diversidade de entidades espirituais e uma prática mais aberta e sincrética.

A importância de estudar esses dois modos de vida reside na riqueza e complexidade que cada um traz para a compreensão das religiões afro-brasileiras e suas práticas alimentares. Enquanto o Candomblé enfatiza a conexão direta com os orixás e a

manutenção de modos de vida dos rituais ancestrais, a Umbanda manifesta uma flexibilidade maior na interação com diferentes linhas espirituais e incorpora influências culturais diversas.

Ao estabelecer essa interlocução no Brasil, entre Paulo Afonso e Aracaju, pretendo captar a diversidade interna das religiões afro-brasileiras, considerando que o Candomblé e as expressões religiosas ligadas ao axé não são homogêneas, mas se manifestam de formas variadas segundo os contextos históricos, culturais e territoriais. As entrevistas realizadas nessas casas oferecem uma rica perspectiva etnográfica que ilumina como o alimento sagrado e cotidiano é preparado, oferecido e compartilhado, funcionando como elemento central para a manutenção da espiritualidade e da identidade coletiva.

Essa abordagem dialógica permite compreender o axé que alimenta não apenas como uma força energética, mas como um vínculo que atravessa o espaço e o tempo, conectando pessoas, territórios e tradições. A análise desses processos revela a alimentação como um campo onde se expressam resistência cultural, religiosidade e práticas de cuidado, sendo fundamental para a perpetuação das casas e das comunidades que delas fazem parte.

Diante dessas especificidades, o capítulo se propõe continuar a investigação da pergunta norteadora, ponto de partida para esse texto: Como diferentes comunidades tradicionais latino-americanas constroem sentidos para a alimentação, como forma de espiritualidade, cuidado e vínculo com a ancestralidade? Ao analisar as práticas alimentares nessas duas casas, busco continuar o diálogo das múltiplas dimensões simbólicas, sociais e espirituais que o ato de alimentar carrega, refletindo as particularidades e as conversas que atravessam essas tradições.

Na cosmologia de terreiro, tal como vivida nos terreiros que acompanhei, a relação com o não-humano se estrutura a partir de forças da natureza que se apresentam como entidades personalizadas, dotadas de agência claramente definida. Os Orixás não são apenas princípios abstratos ligados aos elementos naturais, mas presenças singulares, com vontade, temperamento, preferências e interdições específicas. A água, o ferro, a terra, o vento ou a floresta se manifestam como entidades com as quais se estabelece uma relação direta, ritualizada e hierarquizada. Nesse universo, a noção de pessoa se amplia para além do humano, incorporando divindades e ancestrais, mas sem dissolver as diferenças, cada ser ocupa uma posição própria na ordem cosmológica, e o axé circula como força vital que conecta esses diferentes planos sem homogeneizá-los.

Na cosmologia *nahua*, por sua vez, a relação com o não-humano assume nuances distintas. Em Cuetzalan, plantas, montanhas, águas, alimentos e ancestrais não se apresentam necessariamente como entidades personalizadas, mas como presenças relacionais cuja agência emerge da prática cotidiana e da manutenção dos vínculos. O milho, elemento central dessa cosmologia, não é concebido como um ser individualizado com vontade própria, mas como parente, ancestral e princípio de vida. Sua agência se manifesta não por meio de uma personificação explícita, mas na forma como responde ao cuidado, ao tempo do cultivo, ao preparo e ao respeito. A terra escuta, o milho fala, os ancestrais vêm comer, não porque se configurem como indivíduos, mas porque a relação com eles é continuamente atualizada por práticas materiais específicas.

Nesse sentido, a noção de pessoa na cosmologia *nahua* se distribui de maneira mais difusa e processual. A agência não se concentra em figuras individualizadas, mas se espalha pelas relações entre humanos, plantas, alimentos, território e mortos. Não se trata de perguntar quem age, mas de compreender como a ação acontece na relação. A pessoa não é um sujeito isolado, mas um efeito momentâneo de uma rede de vínculos que precisa ser constantemente cuidada para continuar existindo. Essa forma de conceber o não-humano desloca o foco da personalização para a reciprocidade, fazendo da prática cotidiana, especialmente da alimentação, um dos principais lugares de atualização cosmológica.

É fundamental destacar que essa relação *nahua* com o não-humano não se limita ao ritual do *Día de los Muertos*. Embora essa celebração condense e torne visível a presença dos ancestrais, a cosmologia que a sustenta se manifesta no cotidiano, no cultivo do milho, na organização do tempo agrícola, no *fogón*, na partilha do alimento e nos cuidados que orientam o preparo e o consumo. O ritual não cria essa relação, ele a intensifica. Fora dele, o não-humano continua agindo de forma menos espetacular, mas igualmente eficaz, ensinando ritmos, impondo limites e sustentando a vida. Assim, mais do que uma cosmologia centrada em entidades personalizadas, a experiência *nahua* revela uma ontologia relacional, na qual humanos e não-humanos coexistem em um campo contínuo de interdependência.

4.1 Ilê Axé Aladomi Yá Sobá, Paulo Afonso, Brasil

O Ilê Axé Aladomi Yá Sobá é uma casa de Candomblé localizada em Paulo Afonso, na Bahia, região que guarda, de forma velada, uma rica tradição afro-brasileira marcada pela presença dos povos de terreiro e seus saberes ancestrais. Essa casa destaca-se como um espaço vivo de culto e resistência, onde os orixás são reverenciados através de rituais, cânticos, danças e, especialmente, por meio das práticas alimentares sagradas que integram a rotina religiosa.

Nesta casa, a alimentação ritualística é entendida não apenas como provisão física, mas como um elo espiritual que conecta os membros da comunidade ao Axé, a energia vital

que emana dos orixás e anima toda a criação. A preparação dos alimentos sagrados seguem transmitidos através da oralidade e envolvem respeito, cuidado e um profundo entendimento do significado simbólico de cada ingrediente e prato.

Além de ser um espaço de culto, o terreiro representa um ponto de encontro comunitário onde saberes, histórias e práticas são compartilhados, garantindo a continuidade da cultura afro em um contexto marcado por desafios sociais e culturais. O Ilê Axé Aladomi Yá Sobá simboliza, assim, a vitalidade e a resiliência de uma tradição que se mantém pujante e atual, oferecendo um refúgio sagrado para seus filhos e um campo fértil para o estudo da antropologia da alimentação.

Paola, conhecida na comunidade pelo nome de Odônílé, e fora dela por Paola Odônílé, compartilhou detalhes profundos sobre seu aprendizado e trajetória no cuidado da comida de santo. Ela relatou que sua iniciação ocorreu em uma casa onde a preparação dos alimentos sagrados era realizada exclusivamente pelas ekedys, as Adagan/Yá Bassé. Desde cedo, sua percepção aguçada no terreiro permitiu que ela aprendesse observando os preparos, ouvindo os nomes dos ingredientes e sentindo o momento em que as comidas eram arriadas e oferecidas.

A experiência de Paola reforça a perspectiva de que a cultura é uma construção contínua, inventada e reinventada nas práticas cotidianas e nas relações interpessoais. No contexto do Ilê Axé Aladomi Yá Sobá, o aprendizado da comida de santo não se limita a uma transmissão formal, mas acontece através de um processo sensível e imersivo, onde o corpo, o olhar e a escuta se tornam instrumentos essenciais para captar os saberes ancestrais. Essa dinâmica evidencia que o conhecimento ritual não é apenas cognitivo, mas

profundamente incorporado e performativo, reafirmando a invenção constante da cultura dentro do terreiro:

Cada ação feita dentro de algum ritual no terreiro de candomblé está fundamentada num universo que carrega todo um significado simbólico e específico. Com as comidas sagradas não é diferente, toda cerimônia acontece em volta da oferenda sacrificial e a característica da divindade constitui uma linguagem própria, uniforme e peculiar para aquele momento, comunicando para quem assiste uma memória ancestral que conta os grandes feitos e aventuras daquele orixá. (Nunes, 2023, P. 93)

Esse trecho evidencia que, no Candomblé, cada gesto, objeto e elemento ritual é carregado de um significado simbólico intrinsecamente ligado à cosmologia da tradição. Ao destacar que as comidas sagradas seguem essa mesma lógica, a autora reforça que elas não são apenas sustento físico, mas veículos de comunicação espiritual e histórico. A oferenda ritualística não é um ato isolado: ela centraliza a cerimônia, atuando como elo entre os participantes, a divindade e a memória coletiva do povo de terreiro. A forma como cada prato é preparado, disposto e ofertado expressa a identidade e as narrativas do orixá cultuado, funcionando como linguagem simbólica capaz de transmitir feitos míticos e reafirmar a continuidade da tradição. Assim, a comida ritual é um texto vivo que comunica valores, histórias e a presença do sagrado, tornando-se fundamental para a preservação e a transmissão dos saberes ancestrais.

O que vem garantindo a sobrevivência do candomblé na disputa no campo religioso brasileiro é o seu imenso capital cultural, que consiste em uma rica culinária, um complexo mitológico vasto e fonte inesgotável de saber ancestral, na fruição estética das festividades com suas danças, indumentárias, na gestualidade e no modo de vida próprio herdado das tradições que lhes deu origem. Esse capital cultural vem sendo trocado por capital social, que lhe concede prestígio e possibilidade de disputa no campo religioso brasileiro. Mesmo ainda sendo sua participação pouco significativa e discreta no campo religioso, o candomblé, junto a movimentos sociais, vem se mantendo na disputa. (ROSA JÚNIOR, 2018, p. 24)

Além disso, compreender a comida no Candomblé a partir dessa perspectiva simbólica permite reconhecer que ela atua como um mediadora cultural e espiritual.

O alimento, ao ser preparado segundo prescrições específicas, inscreve-se num

sistema de conhecimento que articula mito, prática e identidade, funcionando como um marcador de pertencimento e continuidade. Nessa dinâmica, o ato de cozinhar e ofertar ultrapassa a dimensão material, convertendo-se em gesto de afirmação política e resistência cultural diante de um contexto histórico marcado pelo racismo religioso e pela tentativa de apagamento das tradições afro- brasileiras. Dessa forma, cada preparação culinária, por mais simples que possa parecer, carrega uma densidade histórica e espiritual que reafirma o lugar central da alimentação como expressão da cosmologia do Candomblé.

Na preparação e oferta dos alimentos, o rito configura-se como um espaço de manipulação energética, onde a comida atua como um agente mediador entre o mundo humano e o divino. Essa compreensão ressalta a importância do tempo e da sensibilidade para que o alimento seja carregado de axé, fortalecendo os vínculos comunitários e espirituais do terreiro. A observação de Souza Júnior (2009) amplia a compreensão do preparo alimentar no Candomblé ao destacar que o processo ritual não se restringe ao momento da cocção, mas abarca toda a cadeia de ações que o antecedem.



Figura 9 Abiã na Cozinha do Ilê Axe Aladomi Yá Sobá. Fonte: Acervo pessoal de Odônile. Paulo Afonso, Bahia, Brasil.

A escolha criteriosa dos ingredientes, muitas vezes guiada por orientações religiosas e saberes transmitidos oralmente, já constitui um ato sagrado. Essa etapa inicial envolve não apenas a qualidade e a pureza dos alimentos, mas também um gesto de cuidado coletivo que reforça laços de pertencimento e solidariedade. Assim, a comida transcende sua função nutricional, tornando-se um veículo de hospitalidade e sociabilidade, em que cada etapa, da compra à partilha, reafirma a importância da coletividade e da reciprocidade na cosmologia dos terreiros:

Engana-se quem pensa que a movimentação começa quando o fogão acende, a cozinha do terreiro começa a se movimentar a partir da ida ao mercado, no momento da compra dos ingredientes, da escolha dos grãos e da separação destes. A comida nesse sentido expressa hospitalidade e sociabilidade, o alimento representa simbolicamente uma forma primária de convivência e partilha. (Souza Júnior, 2009. P. 89)

Histórias contadas por mais velhos também foram fundamentais para que a mãe de Santo do Aladomi assimilasse os detalhes e os significados dos pratos servidos para a comunidade. Somente ao se tornar Yalorixá, Paola recebeu permissão para preparar a comida de santo, momento que, segundo ela, foi o ápice de tudo que vivenciou anteriormente. Para ela, a comida de santo vai além do ato físico de cozinhar: é um ritual que exige preparo antes, durante e depois, pois é preciso não só manipular o alimento, mas também a energia que o envolve.

A transmissão oral e a centralidade dos mais velhos na passagem do conhecimento reforçam a importância da memória coletiva na construção da identidade cultural. A oralidade no terreiro funciona como um mecanismo de resistência e preservação dos saberes ancestrais. A preparação da comida de santo, longe de ser apenas uma técnica culinária, é um processo ritualístico que reafirma esses vínculos históricos e culturais, sustentando a continuidade da tradição e a coesão do grupo.

A compreensão do conceito de cultura é central para estudos antropológicos que buscam interpretar práticas sociais, rituais e sistemas simbólicos. Mais do que um conjunto de costumes ou hábitos, a cultura se revela como um tecido de significados compartilhados, construído historicamente e constantemente reinterpretado pelos grupos sociais. Nessa perspectiva, é impossível dissociar a análise cultural do contexto em que ela

está inserida, pois cada gesto, palavra ou prática ganha sentido a partir dessa rede de significados. Como bem observa Geertz (1989):

...a cultura não é um poder, algo ao qual podem ser atribuídos casualmente os acontecimentos sociais, os comportamentos, as instituições ou os processos; ela é um contexto, algo dentro do qual eles podem ser descritos de forma inteligível — isto é, descritos com densidade. (Geertz, 1989. P. 10)

Essa leitura desloca o entendimento da cultura como força determinista e reforça a ideia de que o papel do pesquisador é interpretar os significados que emergem nas interações sociais, considerando as relações, histórias e cosmologias que sustentam tais práticas. Assim, a análise densa proposta por Geertz (1989), não apenas descreve comportamentos, mas busca compreender o universo de sentidos que os torna possíveis, permitindo uma aproximação mais sensível e contextualizada com as realidades estudadas.

A percepção de Paola de que cozinhar a comida de santo envolve manipular energia, e não apenas preparar alimento, está em consonância com a reflexão aqui trazida, sobre a dimensão sagrada da alimentação em contextos tradicionais. As reflexões que trago, elucidam que o alimento atua como mediador entre os mundos material e espiritual, sendo o preparo ritualizado um momento crucial para garantir que essa mediação aconteça de forma eficaz. O cuidado que envolve a comida antes, durante e depois do preparo é fundamental para que ela carregue o axé, transformando a prática culinária em um elo vital que conecta os participantes com seus ancestrais.

A relação entre o alimento e a força espiritual do axé revela-se como um fio invisível que costura corpo, cosmos e comunidade. Nesse entrelaçamento, o alimento atua em duas dimensões complementares. Em primeiro plano, é oferta e sustento da energia vital: carnes, grãos, folhas, frutas e sementes não apenas nutrem o corpo físico, mas alimentam o axé assentado nos objetos sagrados e no próprio espaço do terreiro. Em segundo, o que se consome fora desses muros também reverbera no campo espiritual, podendo fortalecer ou fragilizar essa potência, sobretudo quando a dieta se afasta do equilíbrio e se deixa atravessar por excessos de gordura, açúcar ou álcool.

As restrições alimentares, longe de serem simples proibições, configuram-se como códigos de cuidado inscritos na filosofia ancestral e, por vezes, moldados pelo caminho individual de cada pessoa. São práticas que visam preservar a integridade do corpo como território sagrado, capaz de sustentar a prosperidade e a harmonia espiritual.

Assim, o corpo humano surge como espaço de negociação entre práticas culturais e limites biológicos, lugar onde se travam batalhas sutis entre a manutenção do axé e as tentações da vida cotidiana. O desequilíbrio alimentar, nesse sentido, não apenas debilita músculos e órgãos, mas ameaça a própria tessitura espiritual que sustenta a vida comunitária no terreiro.

Além disso, as restrições alimentares exemplificam a regulação ética e ritual que permeia a vida nas comunidades de terreiro. Essas regras não são meros hábitos, mas práticas essenciais para a manutenção do equilíbrio entre o indivíduo, a comunidade e o mundo espiritual, garantindo a prosperidade e saúde dentro do sistema cosmológico do Candomblé.

No dia a dia da roça, fora dos dias de obrigação ritual, Paola destacou que alimentar a comunidade é um desafio logístico e de trabalho árduo. Além da quantidade e custo, há o cuidado com o planejamento, a compra, o preparo e a limpeza. Para ela, uma liderança que organize e delegue as tarefas é fundamental para evitar desorganização e garantir que as refeições aconteçam nos horários corretos.

A rotina alimentar no terreiro revela o caráter coletivo e organizado da vida comunitária. Paola evidencia que a alimentação vai muito além do ato de cozinhar: ela envolve planejamento, divisão de responsabilidades e um trabalho minucioso que demanda tempo e dedicação. Essa organização é essencial para que a alimentação não se torne um peso, mas sim um momento de união e fortalecimento dos laços comunitários.

A importância de uma liderança atuante na coordenação dessas tarefas mostra como a gestão dos recursos e do tempo é um elemento central para a manutenção do equilíbrio dentro da comunidade. Sem uma direção clara, o risco de desordem e de ruptura no ritmo das refeições pode comprometer não só a saúde física dos membros, mas também o fluxo do axé que alimenta o terreiro. Essa liderança atua como guardião da harmonia, mediando a convivência e assegurando que todos cumpram seu papel.

Como observa Roy Wagner (1981), a cultura é uma invenção contínua que se manifesta nas práticas cotidianas, onde o planejamento e a execução das tarefas alimentares refletem a complexidade das relações sociais e simbólicas que sustentam uma comunidade. Nesse sentido, o cuidado com a alimentação é um ritual cotidiano que reafirma a identidade e os valores do grupo, mostrando que a cultura é ao mesmo tempo dinâmica e enraizada nas tradições.

No *Ilê Axe Aladomi Yá Sobá*, o cuidado com a alimentação me permitiu observar, de perto, aquilo que Roy Wagner (1981) chama de invenção da cultura: não uma coleção

fixa de costumes, mas um processo contínuo de produção de sentido que acontece justamente quando se faz, se repete e se ajusta o mundo no cotidiano. O autor não toma a alimentação como seu objeto direto, mas sua teoria ilumina o modo como práticas aparentemente “simples”, organizar a cozinha, decidir o que se fará, escolher quem faz, como e quando, se tornam operações inventivas que articulam convenções e diferenças. Na rotina do terreiro, vi que a cultura não está “por trás” da comida como explicação abstrata, ela se faz ali, na própria dinâmica entre o que deve ser preservado e o que precisa ser rearranjado para que a casa continue viva.

Foi acompanhando esses gestos que compreendi, etnograficamente, como a invenção Wagneriana não significa criar do nada, mas transformar relações em forma, fazendo com que o sentido circule e se estabilize no corpo e na prática. A cozinha do terreiro, nesse registro, não é apenas espaço funcional, é lugar onde se inventam e se reafirmam hierarquias, pertencimentos, cuidados e alianças, muitas vezes sem enunciação explícita, mas com precisão ritual.

Embora Roy Wagner (1981) não formule explicitamente uma teoria da cosmopolítica, sua concepção de cultura como invenção contínua oferece uma chave analítica potente para pensá-la. Ao compreender a cultura como algo que se produz nas relações e nos gestos cotidianos, isso me permitiu deslocar o olhar da cultura como representação para a cultura como produção de mundos.

Nesse sentido, as práticas observadas no terreiro, especialmente aquelas ligadas à alimentação e ao cuidado com o axé, não apenas expressam uma cosmologia, mas participam ativamente de uma disputa ontológica sobre como a vida deve ser organizada, nutrida e sustentada. A cosmopolítica, aqui, emerge não como conceito imposto, mas como efeito dessas práticas inventivas, nas quais humanos, divindades, alimentos e forças invisíveis atuam conjuntamente na produção de um mundo possível.

Assim, pude refletir sobre a ideia de que a cultura emerge da relação e da interpretação, isso me ajudou a perceber que, no terreiro, cozinhar não “representa” simplesmente uma tradição, cozinhar produz tradição, atualiza vínculos com os mais velhos e com as divindades, e dá materialidade a um modo próprio de existir. Assim, a alimentação aparece no meu campo não como tema isolado, mas como um dos lugares privilegiados onde a cultura se inventa continuamente, de maneira situada, relacional e sensível.

Entre a compreensão da cultura como invenção contínua e a centralidade do alimento como força vital do terreiro, abre-se um campo no qual teoria e experiência se

encontram de maneira indissociável. Se, como propõe Roy Wagner (1981), a cultura se produz nas relações e nos gestos que dão forma ao cotidiano, é no cuidado com a comida que essa produção se torna sensível e eficaz no terreiro.

A prática alimentar, longe de ser apenas um fazer rotineiro, transforma-se em espaço de mediação entre o aprendizado coletivo e a manutenção da vida espiritual da casa, permitindo que aquilo que se inventa culturalmente ganhe densidade cosmológica. É nesse ponto que a reflexão teórica se ancora na fala e na prática da *Yálorixá* Paola, deslocando o olhar da abstração para a experiência concreta do axé em circulação.

A *Yálorixá* Paola também ressaltou que a comida desempenha papel crucial na manutenção do axé da casa. Na realidade do terreiro, a comida nutre, fortalece e, em momentos específicos, recarrega essa energia vital. Quanto aos cuidados que orienta aos filhos e filhas de santo, ela enfatizou a importância do planejamento, do preparo com afeto e técnica, e do respeito aos horários, especialmente no que se refere à comida da comunidade.

A importância atribuída à comida na manutenção do axé revela como a alimentação ultrapassa o plano físico para se tornar um elemento vital no equilíbrio energético do terreiro. A comida não é apenas sustento corporal, mas um agente ativo na nutrição da força espiritual que mantém viva a comunidade e suas práticas sagradas. Esse entendimento reforça a centralidade da alimentação ritual no cotidiano dos praticantes do Candomblé, mostrando sua dimensão simbólica e funcional.

Os cuidados que Paola orienta aos filhos e filhas de santo refletem uma pedagogia do respeito e da responsabilidade, em que o planejamento e o preparo consciente são elementos essenciais para garantir a eficácia do rito alimentar. O afeto e a técnica se entrelaçam nesse processo, demonstrando que o cuidado com a comida está intrinsecamente ligado à qualidade da energia transmitida durante o ato de alimentar o axé. Essa prática fortalece a conexão entre o indivíduo e a comunidade, assegurando a continuidade da tradição. Além disso, a atenção aos horários das refeições, especialmente no contexto comunitário, evidencia o reconhecimento do tempo como componente sagrado. O respeito ao tempo ritual é fundamental para manter o fluxo do axé e garantir que a energia não seja dispersada. Assim, o ato de alimentar torna-se também um exercício de disciplina e harmonia, indispensável para o fortalecimento dos laços espirituais e sociais dentro do terreiro.

Sobre as diferenças entre comida ritual e comida do dia a dia, Paola explicou que, embora ambas possam nutrir de axé, a comida ritual tem mais restrições quanto aos modos,

ingredientes e funções, enquanto a comida cotidiana oferece mais liberdade.



Figura 10 Ilê Axe Aladomi Yá Sobá. Fonte: Acervo pessoal de Odônile. Paulo Afonso, Bahia, Brasil.

A distinção entre comida ritual e comida do dia a dia revela a complexidade dos significados atribuídos ao alimento dentro do terreiro, onde o comer ultrapassa o mero sustento para se tornar um ato carregado de sentidos espirituais e sociais.

A fala de Paola sobre a alimentação como força vital do axé encontra eco no mito de Ocô, narrado por Prandi (2001). Ocô, orixá da agricultura, é guardião das colheitas e protetor dos campos, responsável por garantir que o inhame e outros alimentos brotem da terra para sustentar o corpo e alimentar o sagrado. Seu culto privilegia alimentos brancos, como inhame com mel ou canjica, preparados sem dendê, reforçando uma estética ritual que valoriza a pureza e a vitalidade da colheita.

Obatalá tinha grandes plantações de inhame. O inhame era fruto sagrado, tinha poderes mágicos: de noite falava como gente e também podia fazer com que homens e mulheres falassem durante o sono, revelando suas intimidades. Obatalá precisava de alguém que cuidasse e supervisionasse os cultivos de inhame (...) Obatalá se decidiu por Orixá Ocô (...) Orixá Ocô cuidou dos inhames de Obatalá e não deixou que lhes revelassem os mistérios. Foi assim que os inhames cresceram debaixo da terra sem que ninguém soubesse como. Obatalá ficou feliz com a tarefa cumprida por Ocô e deu a ele todo o domínio da agricultura. (Prandi, 2001. P. 87)

Assim como no relato de Paola, onde o alimento não apenas nutre o corpo, mas também reabastece o axé, o mito de Ocô revela que a fertilidade da terra e o equilíbrio alimentar são dimensões inseparáveis da manutenção da vida e do poder espiritual. Nos dois casos, a ingestão de alimentos é mais do que ato fisiológico: é um gesto de reciprocidade com o cosmos, uma devolução simbólica da energia recebida, reconhecendo que a saúde do corpo e a prosperidade do axé dependem de um mesmo ciclo de cuidado e respeito.

Nesse sentido, tanto no mito quanto na prática cotidiana do terreiro, o alimento se torna um elo de continuidade entre mundos: o humano, o natural e o divino. Ao escolher e preparar os ingredientes, não se manipula apenas matéria, mas se ordena o fluxo de forças que transitam entre a terra e o corpo, entre o orixá e a comunidade. Como lembra Ocô, é preciso respeitar o tempo da semente, a pureza da água e o silêncio do brotar; da mesma forma, Paola sublinha que o cuidado com a alimentação fora do terreiro é uma extensão desse pacto sagrado, pois cada refeição pode fortalecer ou enfraquecer o axé. Comer, nesse contexto, é mais do que satisfazer uma necessidade física, é reafirmar um pertencimento e manter aceso o pacto ancestral que sustenta a vida.

Ao manter viva a relação entre herança ancestral e transformação contínua, o terreiro constrói um caminho em que tradição e adaptação se entrelaçam. A prática alimentar, nesse sentido, torna-se não apenas um repositório de saberes transmitidos ao longo de gerações, mas também um espaço de experimentação e diálogo com o presente. Essa capacidade de integrar permanência e mudança assegura que os gestos, sabores e significados herdados possam responder às condições e escolhas alimentares do tempo atual, sem perder a força simbólica que lhes dá sentido.

Em relação às mudanças na alimentação atual, o terreiro se apresenta como um espaço de resistência a essas transformações. Apesar de adaptações tecnológicas e algumas modificações, a comida ritual mantém sua essência e seu ritmo, regidos pelo tempo e pela filosofia ancestral. A liderança da comunidade desempenha um papel essencial na avaliação do que pode ser incorporado sem comprometer a tradição.

A partir desse modo seletivo de relação com o presente, compreendo o terreiro como um espaço cosmopolítico, no qual diferentes mundos negociam continuamente suas possibilidades de existência. Não se trata apenas de preservar práticas alimentares frente à industrialização, mas de sustentar uma forma própria de organizar a vida, na qual humanos, alimentos, divindades, objetos rituais e forças da terra participam das decisões que mantêm

o equilíbrio da casa. A comida não é neutra nem intercambiável: ela envolve escolhas que dizem respeito a quem pode agir, quando agir e como agir, instaurando uma política que não se limita às relações humanas, mas inclui o sagrado e o território como agentes ativos.

Essa cosmopolítica se expressa, sobretudo, na forma como o terreiro acolhe sem dissolver, incorpora sem descaracterizar. Ao permitir que todos comam, filhos e filhas da casa, visitantes, comunidade ampliada, o terreiro afirma uma política da partilha que não se confunde com universalização, mas se ancora no cuidado com o axé. Comer juntos não significa homogeneizar corpos ou crenças, mas aceitar que a circulação do alimento produz vínculos e responsabilidades. Cada prato servido carrega uma decisão: o que pode circular, o que deve ser resguardado, o que fortalece a casa e o que poderia fragilizá-la. Assim, a alimentação se torna uma forma de governar relações entre mundos distintos que se encontram no espaço ritual.

Ao acompanhar essas práticas, percebo que a cosmopolítica do terreiro não se anuncia em discursos explícitos, mas se realiza nos gestos cotidianos, no controle dos tempos, na escolha dos ingredientes e na atenção ao modo como o alimento é preparado e distribuído. É nesse fazer silencioso que o terreiro se mantém como território vivo, capaz de resistir às lógicas de aceleração e padronização sem se fechar ao diálogo com o presente. A cosmopolítica, aqui, não é um conceito abstrato, mas uma prática encarnada: um modo de sustentar a vida coletiva articulando tradição, adaptação e cuidado, garantindo que o axé continue a circular e que o mundo do terreiro siga existindo em sua pluralidade própria.

O espaço do terreiro se destaca por preservar práticas alimentares que respeitam o preparo cuidadoso e os saberes ancestrais, funcionando como um refúgio frente à rápida industrialização dos alimentos. Essa resistência não significa isolamento completo, mas sim uma seletividade consciente quanto às mudanças que podem ser assimiladas, garantindo a continuidade e a integridade da tradição alimentar.

A incorporação de algumas tecnologias e adaptações nos processos alimentares revela a capacidade de resiliência e flexibilidade da comunidade. A tradição é um campo vivo que dialoga com o presente sem perder sua essência. No terreiro, todos comem, sendo filho ou filha da comunidade, ou não. E, ao assimilar o que pode agregar, o terreiro mantém-se relevante e funcional, garantindo que as ritualísticas continuem a ser um momento sagrado e eficiente para a manutenção do axé. Este pensamento está impresso no que diz Flor do Nascimento (2015):

Nas religiões de matrizes africanas, em especial os candomblés, não há rituais em que alguma forma de alimentação não aconteça. É mantendo a boca do mundo mastigando, que a vida se mantém. As formas de alimentação do mundo, das pessoas da comunidade, das divindades, das pessoas que vão ao terreiro em busca de auxílio são constantes e permanentes, mesmo que a quantidade de comida varie, a depender da situação e das condições econômicas do terreiro. Mas sempre há o que comer. E sempre há de se comer. Sempre se come junto, pois é junto que se vive. (Flor do nascimento, 2015. P. 66)

Essa citação evidencia como a alimentação nas religiões de matriz africana, especialmente no Candomblé, não é apenas um ato fisiológico, mas um elemento estruturante da vida comunitária e espiritual. Comer no terreiro significa participar de um processo contínuo de manutenção da vida e do axé, estabelecendo vínculos entre os membros da comunidade, as divindades e os ancestrais. A presença constante de alimentos, ainda que em quantidades variáveis, garante a continuidade dos rituais e reforça a ideia de coletividade: é no ato compartilhado de alimentar-se que se concretiza a vida social, espiritual e afetiva do terreiro, mostrando que a comida é, simultaneamente, sustento, mediação e elo entre o humano e o invisível.

Por fim, a visão de Paola revela um compromisso coletivo com a preservação da cultura alimentar enquanto espaço de memória, espiritualidade e saúde comunitária. O terreiro,

ao resistir às pressões externas, reafirma sua importância como um espaço de cuidado, identidade e fortalecimento da ancestralidade, mostrando que a alimentação é um elo fundamental entre o passado, o presente e o futuro do povo de santo.

Ao concluir, Paola deixou uma mensagem importante sobre o cuidado com a comida, os orixás e a tradição: a diversidade dos terreiros deve ser respeitada e nutrida. A pesquisa deve fortalecer esses espaços, não gerar rivalidades. Os saberes ancestrais carregados pelo Povo de Terreiro são fontes de saúde, vida próspera e orientações para o bem viver, merecendo proteção da sociedade e do Estado, pois garantem a vida da comunidade, e a comida é um meio essencial dessa tradição.

Ela destacou que os saberes do Povo de Terreiro vão muito além do alimento físico, são fontes de saúde integral, de vida próspera e de orientações para um modo de viver que valoriza o equilíbrio, a espiritualidade e o bem comum. A comida, nesse contexto, não é apenas sustento corporal, mas um elo essencial que conecta passado e presente, terra e céu, humanos e divindades, mantendo vivo o axé que alimenta a tradição.

A reflexão de Paola enfatiza que preservar essas práticas alimentares e espirituais

é preservar a identidade, a memória e a resistência de um povo que insiste em existir e florescer apesar das adversidades. Assim, a comida no Candomblé torna-se não apenas um gesto cotidiano, mas um ato político e sagrado, que reafirma a força ancestral e o compromisso com o futuro dos terreiros e suas comunidades.

4.2 Casa da Mata, Aracaju, Brasil

O percurso de formação de Breno da Costa Loeser, conhecido por seu Oruncó: Ológun Àdùfê, evidencia a dimensão intergeracional e comunitária da transmissão de saberes nas tradições afro-brasileiras.

Iniciado em um Ilê de Candomblé na Baixada Fluminense, Rio de Janeiro, Brasil, no *Ilê Olórókè Àṣẹ Olómi Tútù*, Breno destaca que grande parte do aprendizado sobre o cuidado com a comida de santo, conjunto de responsabilidades ritualísticas e práticas de preparo e manutenção do espaço sagrado, ocorreu por meio da observação, acompanhamento e orientação de mestres e mais velhos do terreiro, um processo que articula experiência prática e transmissão oral de conhecimento.

Ao fundar, em 2021, a Casa da Mata em Aracaju, uma casa de Umbanda, Breno retomou e adaptou esses ensinamentos, demonstrando como os saberes ancestrais se articulam

com novas realidades, preservando a ética do cuidado e o respeito pelo axé. Essa articulação evidencia como os conhecimentos ritualísticos e o cuidado com o axé se transmitem de maneira contextualizada, permitindo que a prática se mantenha viva e significativa dentro de uma nova realidade social e cultural, reforçando a importância da observação e da experiência direta na aprendizagem religiosa. Essa trajetória dialoga com a perspectiva de Geertz (1981), para quem a cultura se manifesta em práticas simbólicas que só podem ser compreendidas no contexto em que são vividas:

(...) a cultura é algo constituído de retalhos e remendos, a qual, com um certo excesso de entusiasmo, ela substituiu após a revolução de Malinowski nos primórdios dos anos trinta. Os sistemas não precisam ser interligados exaustivamente para serem sistemas. Eles podem ser interligados densa ou pobremente, mas ainda a maneira como o são — de que forma eles são corretamente integrados — é um assunto empírico. Para confirmar as ligações entre os modos de experimentar, como entre quaisquer variáveis, é necessário encontrá-los (e descobrir a maneira de encontrá-los), não presumi- los

simplesmente.

A partir dessa perspectiva, as práticas de cuidado com a comida de santo na Casa da Mata revelam-se como sistemas simbólicos compostos por fragmentos de conhecimento, ritual e experiência pessoal, que se articulam de forma concreta no dia a dia do terreiro. Cada gesto, cada preparação de alimento e cada cerimônia expressa essas ligações empíricas entre tradição e adaptação, evidenciando que o aprendizado não se dá por prescrições abstratas, mas pelo envolvimento direto com os símbolos, os mestres e a comunidade. Assim, o trabalho de Breno demonstra como a cultura religiosa se mantém viva e significativa, sendo construída continuamente a partir da prática e do contexto específico em que é vivida.

O contato com Breno e a Casa da Mata oferece uma perspectiva viva e concreta sobre como práticas alimentares podem ser compreendidas como formas de espiritualidade e cuidado. Foi possível perceber como cada gesto carrega significados simbólicos e religiosos, reforçando laços de pertencimento e transmitindo saberes ancestrais. A experiência permite compreender a alimentação não apenas como nutrição física, mas como mediadora de relações com os Orixás e com a comunidade, revelando uma dimensão ética e espiritual profundamente enraizada nas práticas cotidianas.

A Casa da Mata funciona como um espaço de diálogo intergeracional e intercultural, em que o aprendizado se dá pela observação, participação e acompanhamento direto de Breno. Essa vivência possibilita mapear como os conhecimentos sobre alimentos e rituais se adaptam a novos contextos e realidades sociais, mantendo a continuidade da tradição e fortalecendo vínculos com a ancestralidade. Nesse sentido, a experiência contribui diretamente para responder à pergunta norteadora do estudo, evidenciando como comunidades afro-brasileiras constroem sentidos para a alimentação como forma de cuidado, espiritualidade e preservação cultural, fornecendo um contraponto rico para o estudo dialógico com outras comunidades latino-americanas.

O relato de Breno revela o alimento como uma verdadeira ponte entre o mundo material e o espiritual, um elemento capaz de transmutar forças e preservar a energia vital, ou axé, que circula nos terreiros. Ele não apenas nutre o corpo, mas constrói e mantém redes de sociabilidade, funcionando como fio invisível que conecta pessoas, ancestrais e

Orixás. Essa dimensão simbólica do alimento pode ser compreendida à luz de Mary Douglas (1972), para quem a comida é um sistema de significados que organiza relações sociais e expressa valores culturais. Assim, cada gesto de preparo, cada refeição compartilhada, se torna um ato de comunicação e cuidado, fortalecendo laços comunitários e perpetuando saberes ancestrais de maneira concreta e sensível.

A comida, nesse sentido, funciona como um fio de memória que entrelaça o passado e o presente, transportando saberes e experiências ancestrais para cada refeição. Ao ser preparada e compartilhada, ela se torna um veículo de transmissão cultural, carregando consigo histórias, rituais e significados que atravessam gerações. Como observa Levi-Strauss (1969), existe um sistema simbólico em que o preparo dos alimentos reflete cosmologias e classificações culturais, organizando o mundo por meio da comida. Cada prato, cada ingrediente, atua como símbolo, permitindo que os praticantes do terreiro dialoguem com as forças invisíveis e perpetuem a tradição.



Figura 8 – Cozinha da Casa da Mata. Aracaju, Sergipe, Brasil. Fonte: Acervo pessoal (2025)

Além de memória, o alimento é também ponte para a espiritualidade cotidiana, conectando pessoas, Orixás e ancestrais. A força vital, ou axé, circula através da comida, como uma corrente que mantém a energia da casa viva e protegida.

Bourdieu (1979) argumenta que práticas habituais carregam uma dimensão simbólica que reforça a posição e a identidade dos grupos; nesse caso, o ato de cozinhar e

oferecer alimentos atua como prática que não só sustenta a vida social do terreiro, mas reafirma a presença do sagrado em cada gesto.

Essa circulação do axé por meio do alimento também cria espaços de aprendizado e transmissão de saberes, em que cada gesto, ingrediente e ritual carrega significados que não podem ser completamente descritos em palavras. A comida torna-se linguagem silenciosa, capaz de comunicar intenções, respeitar hierarquias e manter vivas tradições ancestrais, funcionando como fio que entrelaça o presente e o passado, o humano e o espiritual.

Mais do que isso, a prática do cuidado com a comida pode ser entendida como um “jogo” cultural no qual cada participante se envolve ativamente, investindo energia, atenção e intenção. Conforme descreve Bourdieu (1979), a cultura se constitui através do engajamento nos desafios sociais, e o valor do que é praticado emerge justamente da participação e do investimento nos próprios gestos. No terreiro, cada preparação, cada refeição e cada ritual representam movimentos dentro desse jogo simbólico, nos quais o axé se manifesta, a memória ancestral se renova e a identidade coletiva é continuamente reforçada.

A cultura é um desafio que, à semelhança de todos os desafios sociais, supõe e impõe, a um só tempo, que o indivíduo entre no jogo e se deixe levar pelo jogo; além disso, o interesse pela cultura, sem o qual não existe corrida, nem concurso, nem concorrência, é produzido pela própria corrida e pela própria concorrência que ele produz. Fetiche entre os fetiches, o valor da cultura engendra-se no investimento originário implicado no próprio fato de entrar no jogo e na crença coletiva relacionada com o valor do jogo que faz o jogo e que refaz, sem cessar, a concorrência pelos desafios. (Bourdieu, 1979, p.234)

Esta reflexão de Bourdieu (1979) evidencia que a cultura não é um conjunto estático de normas ou símbolos, mas um campo dinâmico de engajamento, no qual os indivíduos participam ativamente e investem energia, atenção e intenção. No contexto da Casa da Mata, o preparo e a oferta de alimentos funcionam como esse “jogo” cultural: cada gesto, cada ritual, cada refeição representa uma participação concreta na manutenção do axé, das tradições e da identidade coletiva. Assim como Bourdieu (1979) descreve o valor da cultura como resultado do próprio envolvimento e da crença coletiva no significado das práticas, o valor espiritual e social do alimento emerge da prática cotidiana, da observação, do aprendizado e da interação entre membros da comunidade e entre humanos e Orixás. A

comida, nesse sentido, é simultaneamente veículo e palco do jogo cultural, tornando visível a negociação simbólica e a força que sustenta a vida do terreiro.

Quando perguntei sobre o tipo de cuidado que orienta os filhos e filhas a terem com os alimentos, Breno destacou a grande responsabilidade envolvida em preparar a comida da casa, tanto para as pessoas quanto para os ancestrais e os Orixás. Ele enfatizou que todo o processo deve ser conduzido com delicadeza, sensibilidade e atenção, começando desde a compra dos ingredientes, passando pelo preparo na cozinha, entendida como um território sagrado, e se estendendo até o oferecimento e consumo dos alimentos. Segundo Breno, a comida sagrada exige cuidado antes, durante e depois, pois é por meio desses gestos que se manifesta respeito, intenção e responsabilidade, garantindo que a força vital e o axé sejam preservados e transmitidos. Assim, pontua Breno:

“Não se come uma comida sagrada que está sendo compartilhada entre nós de nossas divindades ancestrais, com má más intenções, né? Com desejos em intensos negativos. Existe todo um cuidado também de preservação, de nós, de nossa cabeça durante esse processo de consumo”. (Breno da Costa Loeser, entrevista concedida em 10 mai. 2025, Aracaju, Brasil)

O trecho evidencia que o cuidado com a comida sagrada transcende a dimensão física do alimento, envolvendo também atitudes, pensamentos e intenções de quem a consome. Cada refeição ritualizada se torna, assim, um momento de autoconsciência e responsabilidade, em

que a preservação do axé depende não apenas da técnica culinária, mas da postura ética e espiritual de cada participante. A alimentação ritual se configura, portanto, como um espaço de disciplina simbólica, em que a integridade individual e coletiva se mantém através da atenção aos gestos, à energia e às intenções durante todo o processo, reforçando a interdependência entre corpo, espírito e comunidade.

Breno distingue claramente entre a comida ritual e a comida do dia a dia, ou “comida da roça”, apontando que a primeira segue critérios mais rigorosos e tradicionais. A comida ritual é carregada de significado, funcionando como veículo de axé e memória, e qualquer desrespeito aos padrões estabelecidos poderia comprometer a força espiritual que ela carrega. Nesse sentido, o preparo da comida ritual exige atenção minuciosa a cada

gesto, ingrediente e sequência, transformando a cozinha em um espaço de disciplina, reverência e cuidado sagrado, onde o alimento se torna quase um corpo vivo de ligação entre os humanos e o mundo espiritual.

Por outro lado, a comida cotidiana oferece maior liberdade de experimentação e adaptação, incorporando modernidades e possibilidades que não estariam presentes nas práticas rituais. Embora também seja nutritiva e socialmente significativa, ela não carrega o mesmo rigor simbólico da comida ritual. Nesse contraste, percebe-se que a comida funciona como linguagem dupla: de um lado, um código estrito que preserva a tradição e a memória espiritual; de outro, um espaço flexível que permite inovação, sociabilidade e prazer, refletindo a complexidade das práticas alimentares dentro da vida cotidiana e ritual.

Prandi (2001) ilustra, com o mito de Oxaguiã, a distinção entre a comida ritual e a comida cotidiana. Oxaguiã, conhecido como "Orixá comedor de Inhame Pilado", é um orixá associado ao sustento diário e à inovação. Sua comida favorita, o inhame pilado, é preparada com um cuidado especial, refletindo a importância do alimento como símbolo de força e vitalidade. Esse prato, embora simples, carrega consigo um profundo significado espiritual, representando a conexão entre o cotidiano e o sagrado. Assim, o mito de Oxaguiã evidencia como a alimentação ritualizada transcende a mera nutrição física, funcionando como um elo entre os seres humanos e as divindades, e reforçando a ideia de que cada alimento, seja no ritual ou no dia a dia, possui um valor simbólico que sustenta a vida espiritual e comunitária.

Oxalá, rei de Ejigbô, vivia em guerra. Ele tinha muitos nomes, uns o chamavam de Elemoxó, outros de Ajagunã, ou ainda Aquinjolê, filho de Oguiriniã. Gostava de guerrear e de comer. Gostava muito de uma mesa farta. Comia caracóis, canjica, pombos brancos, mas gostava mais de inhame amassado. Jamais se sentava para comer se faltasse inhame. Seus jantares estavam sempre atrasados, pois era muito demorado preparar o inhame. Elejigbô, o rei de Ejigbô, estava assim sempre faminto, sempre castigando as cozinheiras, sempre chegando tarde para fazer a guerra. Oxalá então consultou os babalaôs, fez suas oferendas a Exu e trouxe para a humanidade uma nova invenção. O rei de Ejigbô inventou o pilão e com o pilão ficou mais fácil preparar o inhame e Elejigbô pôde se faltar e fazer todas as suas guerras. Tão famoso ficou o rei por seu apetite pelo inhame que todos agora o chamam de "Orixá Comedor de Inhame Pilado", o mesmo que Oxaguiã na língua do lugar. (Prandi, 2001, P. 278)

O mito de Oxaguiã, ao mesmo tempo em que revela a preferência do orixá pelo inhame pilado, evidencia como a alimentação ritualizada é estruturante tanto no cotidiano quanto na esfera sagrada. A invenção do pilão não apenas facilitou a preparação do alimento, mas também simboliza a integração entre a prática material e o significado espiritual do ato de cozinhar. Assim, a comida ritual se apresenta como espaço de disciplina, memória e transmissão de saberes, enquanto a comida cotidiana, embora mais flexível, mantém sua função social e simbólica. Dessa forma, mito e prática se entrelaçam, mostrando que o cuidado com o alimento, desde a compra até o consumo, é também cuidado com a comunidade, com os ancestrais e com o próprio axé que circula entre os vivos e o mundo invisível.

No entanto, ao observar a alimentação nas comunidades hoje em dia, percebo que os princípios ilustrados pelo mito de Oxaguiã enfrentam novos desafios. A rapidez do cotidiano urbano, a presença crescente de alimentos industrializados e a cultura do fast food impõem um ritmo distinto daquele que orienta a disciplina ritual, exigindo adaptações nas práticas alimentares. Ainda que o inhame pilado simbolize a conexão entre cotidiano e sagrado, o contexto contemporâneo força escolhas mais práticas, muitas vezes em detrimento da qualidade e da intenção espiritual. Essa tensão evidencia que, assim como Oxaguiã trouxe inovações para preservar o sustento e o axé, as comunidades atuais também precisam reinventar modos de manter os cuidados tradicionais com a alimentação, equilibrando tradição, saúde e os desafios da modernidade.

Ao refletir sobre as mudanças na alimentação contemporânea, Breno evidencia como a dinâmica do capitalismo e a pressa do cotidiano impactam os hábitos alimentares, privilegiando a praticidade em detrimento da qualidade nutricional. O crescimento dos industrializados, *fast foods* e alimentos processados reflete não apenas uma questão de tempo, mas também de acessibilidade econômica, tornando escolhas menos saudáveis mais comuns entre muitas famílias. No terreiro, contudo, há uma preocupação deliberada em preservar a alimentação equilibrada, priorizando legumes, verduras e preparos frescos, e evitando ao máximo refrigerantes e produtos industrializados. Essa prática evidencia que, mesmo em um contexto urbano e acelerado, é possível criar estratégias coletivas de cuidado com a saúde e com o axé, mostrando que a alimentação continua sendo um espaço de resistência, ética e preservação dos saberes tradicionais.

Ao mesmo tempo, a engrenagem do capitalismo e da industrialização transforma o alimento em mercadoria e o ato de comer em pressa cronometrada. Produtos

industrializados surgem como atalhos sedutores, embalagens brilhantes que escondem o esquecimento da terra e do tempo de preparo. Nesse contexto, cozinhar e alimentar-se com ingredientes frescos torna-se um gesto de resistência, um fio que conecta o presente à memória ancestral. Ao escolher o alimento com cuidado, reafirmam-se não apenas hábitos de saúde, mas também a ética, a cultura e a espiritualidade que nos ligam à terra e aos ancestrais, preservando, na rotina acelerada, o valor simbólico do cru e do cozido.

Breno Loeser evidencia que algumas memórias alimentares carregam forte significado emocional e espiritual. Ele relata que, entre tantas experiências, a primeira vez que provou o *amalá* preparado pelo seu babalorixá foi especialmente marcante: “A comida em si sempre é uma das coisas mais fascinantes, mas eu consigo destacar a primeira vez que eu comi o *Amalá* feito pelo meu babalorixá.” Esse relato demonstra como a experiência sensorial da comida se conecta à memória pessoal e à vivência religiosa, revelando que o alimento é também veículo de lembranças e afetos.

Ao provar o *amalá*, Breno percebeu imediatamente a dimensão sagrada do alimento: “Nossa, é isso não tem como não ser sagrado, né? É sublime.” Essa percepção evidencia que, no contexto do terreiro, o alimento transcende a função nutricional e se torna um mediador de espiritualidade e ritualística, reforçando o vínculo entre corpo e axé. A comida, nesse sentido, não é apenas matéria, mas também experiência simbólica e transcendente. O relato também ressalta que o sabor carrega consigo uma história: “É por trás do sabor existe toda uma narrativa, toda uma história.” A comida funciona como um texto cultural, transmitindo saberes ancestrais, trajetórias familiares e práticas religiosas. O ato de comer, assim, se transforma em um processo de compreensão e participação na memória coletiva.

Por fim, o Breno destaca a dimensão relacional da comida no terreiro onde foi iniciado: “Essa história dele comigo, ele compartilhando essa história dele comigo e eu comungando dessa história com ele.” A preparação e o consumo do alimento criam momentos de transmissão e comunhão, onde a experiência do outro se integra à própria. Esses momentos fortalecem vínculos, identidade e continuidade cultural, mostrando que comer no terreiro é, simultaneamente, um ato de cuidado e memória.



Figura 9 – Casa da Mata. Babalorixá Breno Loeser e seus filhos. Aracaju, Sergipe, Brasi. Fonte: Acervo pessoal.

3. TECENDO DIÁLOGOS: Espiritualidade e Comida

Este capítulo nasce de uma experiência situada, vivida no corpo, onde espiritualidade e comida se entrelaçam de forma indissociável. Foi a partir da minha condição de ovolactovegetariana em contextos afro-religiosos, que o campo começou a me ensinar, não apenas sobre o alimento, mas sobre os limites, os afetos e as transformações que atravessam quem se dispõe a aprender com o cotidiano do terreiro. A tensão inicial entre uma escolha alimentar pessoal e uma cosmologia que integra a sacralização animal, não se apresentou como um obstáculo a ser resolvido, mas como um ponto de partida etnográfico fecundo. Ao invés de buscar uma conciliação imediata, permaneci no desconforto, permitindo que ele desacelerasse meu olhar e abrisse espaço para outras formas de escuta e compreensão.

Em diálogo com a obra de Tim Ingold (2015), compreendo que o conhecimento produzido nesta pesquisa não se separa das experiências corporais vividas em campo, pois é no engajamento prático e sensorial com o mundo que o saber se forma. Nos terreiros de

Aracaju e Paulo Afonso, aprender sobre a comida ritualística não significou receber explicações formais, mas observar, repetir gestos, respeitar interdições e sentir no próprio corpo os efeitos do alimento, fosse pelo ato de comer, fosse pela escolha consciente de não comer. O calor da cozinha, os aromas que antecedem o servir, as quizilas que orientam corpos e condutas foram, pouco a pouco, educando minha percepção. Assim, a comida revelou-se não apenas como sustento ou símbolo, mas como força atuante que produz uma corporeidade ritual específica, capaz de transformar a maneira como se percebe a si, ao outro e ao mundo.

Antes de recorrer a essa reflexão, tornou-se necessário deslocar meu próprio entendimento sobre ação, agência e produção de conhecimento no contexto ritual. Ao acompanhar as práticas alimentares nos terreiros, percebi que cozinhar, cuidar do alimento e respeitar suas interdições não eram gestos exclusivamente humanos orientados para um fim, mas processos que envolviam uma multiplicidade de presenças em interação contínua. O alimento, os corpos, os animais, as plantas, o fogo e o tempo ritual participavam conjuntamente da produção das condições de existência da casa. Foi nesse sentido que a leitura de Tim Ingold (2015) me ajudou a compreender que a vida se sustenta por meio de engajamentos recíprocos, nos quais humanos e não humanos crescem, aprendem e se transformam juntos.

As ações humanas, é claro, estabelecem tais condições não apenas para outros humanos. Elas também o fazem para vários não humanos. O trabalho do agricultor nos campos, por exemplo, cria condições favoráveis para o crescimento das plantas cultivadas, e o pastor faz o mesmo pelos animais domésticos. Ademais, sendo certo que nem todos os produtores são humanos, é fácil inverter o argumento e mostrar como vários não humanos contribuem, em ambientes específicos, não apenas para o seu próprio crescimento e desenvolvimento, mas também para o crescimento e desenvolvimento dos seres humanos. (Ingold, 2015, P. 32)

Essa compreensão permitiu-me reler as práticas alimentares do terreiro como espaços de coformação, um processo construído coletivamente, entre humanos e não humanos, nos quais o axé circula precisamente porque não pertence a um único agente. O alimento não apenas recebe cuidado, ele responde, age, transforma corpos e percepções. Ao comer, ou ao respeitar a impossibilidade de comer, o alimento ritual, meu próprio corpo era afetado por esse campo relacional, aprendendo limites, ritmos e sensibilidades. Assim,

o axé não se revela como crença abstrata, mas como força que emerge da convivência material entre pessoas, alimentos, animais, plantas e entidades espirituais. Nesse processo, comer deixa de ser um ato individual e passa a ser uma prática compartilhada de produção da vida, na qual humanos e não humanos participam conjuntamente da manutenção do mundo do terreiro.

A partir dessa experiência, compreendi que minha própria corporeidade passou a ser continuamente reeducada pelo convívio com o terreiro. O corpo, longe de ser um observador externo, foi sendo moldado pela repetição dos gestos, pela atenção às interdições, pela escuta dos mais velhos e pela convivência. Aprendi que saber quando comer, quando não comer e quando apenas acompanhar em silêncio fazia parte de um aprendizado ético e sensorial, no qual o respeito se expressa tanto na participação quanto na contenção. Essa pedagogia do corpo não se transmite por explicações diretas, mas se inscreve na prática, na espera, na observação atenta e na aceitação de que nem tudo é imediatamente acessível ou traduzível.

Nesse sentido, o corpo da pesquisadora tornou-se também um espaço de negociação e transformação. Houve momentos em que minha posição alimentar provocou conversas cuidadosas, perguntas e orientações que aprofundaram minha compreensão sobre o axé e suas circulações. Em outros, produziu silêncios que me ensinaram e me ensinam sobre limites, hierarquias e tempos próprios do terreiro. Esses silêncios não foram vazios, mas densos de sentido, indicando que o conhecimento também se constrói no que não se diz e no que não se faz. Assim, o campo me ensinou que aprender com o alimento não é apenas ingerir, mas deixar-se afetar por uma rede de relações que inclui o visível e o invisível.

Essa experiência de coformação entre humanos e não humanos encontrou ressonância direta em Cuetzalan, onde o aprendizado também se deu a partir do engajamento corporal e sensorial com o alimento. À luz de Ingold (2015), compreendo que, assim como no terreiro, o conhecimento ali não era transmitido como um saber verbalizado, mas crescia no próprio fazer: no tempo de mexer a massa de milho, na espera do cozimento, na atenção ao cheiro que anuncia o ponto certo. O corpo aprendia caminhando junto com outros corpos, humanos, plantas, ancestrais, ajustando-se aos ritmos do mundo vivido. Comer, observar ou apenas acompanhar tornaram-se modos distintos de participação nesse processo contínuo de aprender com o ambiente.

Em Cuetzalan, assim como nos terreiros, meu corpo precisou ser educado para perceber quando agir e quando conter-se. Havia alimentos destinados aos vivos, outros

preparados para os mortos; tempos de partilha e tempos de espera. Seguindo Ingold (2015), entendo que esse aprendizado não se deu por regras abstratas, mas pela atenção às condições do ambiente e às relações que nele se tecem. O milho, o pão, o copal, o fogo e o silêncio atuavam como guias desse processo, ensinando que o conhecimento emerge quando se caminha com o mundo, e não quando se busca explicá-lo à distância.

Ao colocar em diálogo Cuetzalan e os terreiros, percebo que, embora nomeadas de maneiras distintas — axé em um contexto, presença ancestral em outro —, as forças que circulam pelo alimento operam segundo uma lógica relacional semelhante, elas existem porque são continuamente cuidadas, ativadas e partilhadas. Em ambos os campos, o alimento não se apresenta como objeto inerte, mas como agente que participa da produção da vida. Assim, minha epistemologia corporal foi sendo moldada por esse movimento de aprender vivendo, no qual o corpo da pesquisadora não observa mundos prontos, mas se forma junto com eles. Como propõe Ingold (2015), “conhecer é estar vivo no mundo” — e foi nesse estar vivo, entre cozinhas, terreiros e altares, que minha percepção se transformou.

A alimentação emerge como um elo que atravessa tempos, lugares e culturas, articulando o sagrado e o cotidiano, o corpo e a memória. Em minha pesquisa de campo, observei que tanto em Cuetzalan, no México, entre o povo *nahua*, quanto nas comunidades afro-brasileiras de Aracaju e Paulo Afonso, o preparo e o compartilhamento dos alimentos carregam saberes ancestrais, preservam identidades e revelam formas de estar no mundo profundamente enraizadas em cosmologias próprias. Em ambos os contextos, comer não é apenas nutrir o corpo: é também participar de narrativas que conectam indivíduos à sua ancestralidade e ao coletivo.

Carrego a intenção de deslocar o olhar para um terreno onde fronteiras se desfazem. Entre a antropologia, a história, a filosofia e a memória viva dos povos, procuro costurar fios que não obedecem a recortes rígidos. O alimento surge como mediador desses encontros, capaz de atravessar o que antes parecia estanque, criando passagens entre práticas, saberes e mundos que se reconhecem na pluralidade.

Em diálogo com a antropologia multiespécie, tal como formulada por Eben Kirksey (2015), compreendo que o aprendizado etnográfico não se limita às interações humanas, mas emerge de ecologias relacionais nas quais plantas, alimentos e matérias participam ativamente da produção da vida. Torna-se, ainda, possível reconhecer que aprender em campo implicou escutar não apenas pessoas, mas também plantas, alimentos,

matérias e forças que participam ativamente da produção da vida. O milho em Cuetzalan, o dendê nos terreiros, o fogo que cozinha e transforma, não foram apenas contextos ou recursos, mas presenças que ensinaram ritmos, limites e possibilidades. Essa escuta não se dá pela linguagem verbal, mas pela atenção às respostas do mundo, ao tempo do cozimento, ao cheiro que anuncia o ponto, à textura que orienta o gesto. Escutar eticamente, nesse sentido, foi aceitar que o conhecimento emergiu do engajamento com um coletivo mais amplo do que o humano.

Ao escutar e partilhar as narrativas de comunidades latino-americanas, percebo que a alimentação nunca se limita ao ato de nutrir o corpo. Ela é arte, política, espiritualidade, economia e linguagem. É na panela, no pilão, no altar ou na feira que se encenam diálogos invisíveis, revelando como cada grupo rearranja o que herdou para continuar afirmando sua presença no mundo, mesmo quando este mundo parece querer lhes apagar.

Atravessar fronteiras disciplinares é, também, assumir que a comida carrega múltiplos registros simultaneamente. Um prato pode ser, ao mesmo tempo, índice ecológico, arquivo de técnicas manuais, expressão de fé e instrumento de resistência. É nesse entrelaçamento que descubro a força da comida como território simbólico, ela condensa o passado e projeta futuros possíveis, servindo de estrada para a continuidade das tradições e de horizonte para suas transformações.

Nesse fluxo, entendo a mesa, real ou imaginada, como lugar de encontro de cosmologias. Ao redor dela, as histórias cruzam línguas, terras e temporalidades. Comer, nesses contextos, é participar de um pacto silencioso com a memória coletiva. Assim, a comida se afirma como linguagem transfronteiriça, capaz de traduzir mundos inteiros sem precisar de tradução literal.

Em Cuetzalan, as práticas alimentares durante o *Día de los Muertos* articulam memória, ancestralidade e pertencimento. Cada prato, do *tamale* ao *pan de muerto*, carrega significado e histórias transmitidas de geração em geração. Ali, a comida funciona como elo entre vivos e mortos, entre presente e passado, e o cuidado com a escolha dos ingredientes, o tempo de preparo e o modo de servir evidencia a importância de cada gesto. O alimento, portanto, não se limita à dimensão nutritiva, ele é também experiência estética, ética e espiritual, refletindo valores e crenças profundamente enraizados na cultura *nahua*.

Nas comunidades afro-brasileiras, ainda que distintas, experiências semelhantes são observadas diante das pressões urbanas e da presença de alimentos industrializados. No Ilê Axé Aladomi Yá Sobá e na Casa da Mata, a preparação de pratos segue regras

rituais, respeita hierarquias e valoriza o tempo de preparo, a sazonalidade e a qualidade dos ingredientes. O alimento, nesse contexto, fortalece vínculos comunitários, perpetua tradições e permite vivenciar a espiritualidade de forma concreta e sensível.

O diálogo entre esses dois contextos evidencia que a alimentação é um espaço de cuidado e transmissão de saberes. Enquanto em Cuetzalan a ênfase recai sobre a mediação entre vivos e mortos, nas comunidades afro-brasileiras a atenção se volta à manutenção da memória e à afirmação da coletividade. Em ambos os casos, cozinhar e compartilhar comida é praticar espiritualidade, afirmar identidade e manter vivos laços com a ancestralidade. Entre *nahuas* e comunidades afro-brasileiras, o cru e o cozido, o ritual e o cotidiano, a memória e o sabor se entrelaçam, mostrando que a alimentação é um espaço vivo de resistência e de conexão profunda com a história e os ancestrais.

Em Cuetzalan, a presença de produtos industrializados e alimentos processados já é perceptível nos mercados locais, mas ainda assim a comunidade mantém viva a prática de preparar alimentos frescos e tradicionais durante as festividades. No *Día de los Muertos*, por exemplo, a alimentação é tratada com reverência, cada prato carrega a história da terra e das famílias. Os preparos não são apenas refeições, são narrativas comestíveis que conectam o presente aos ancestrais. A preparação coletiva dos alimentos envolve ensino e aprendizagem, com os mais velhos transmitindo saberes sobre cultivo, colheita e cocção, de modo que cada gesto reflète cuidado e respeito pelo alimento, pelos vivos e pelos mortos.

Ao observar esses dois contextos, torna-se evidente que a alimentação é um espaço de resistência cultural frente às pressões da modernidade e da industrialização. Nos mercados urbanos, a pressa e a praticidade dos produtos industrializados contrastam com a paciência e o cuidado exigidos pelo preparo tradicional. Ainda assim, tanto em Cuetzalan quanto nos terreiros, há estratégias conscientes de preservação: a escolha de ingredientes frescos, a atenção ao tempo de preparo e a transmissão de saberes tornam-se práticas de cuidado com o corpo, com a comunidade e com a espiritualidade.

Esse entrelaçamento entre corpo, memória e espiritualidade revela que a alimentação é, simultaneamente, gesto, cuidado e linguagem simbólica. Em Cuetzalan, ao acompanhar a preparação dos *tamales*, *tortillas* e *sopas* para o *Día de los Muertos*, percebi que cada ingrediente escolhido, panela acesa e cada oferenda disposta nos altares funcionam como pontes entre os mundos visível e invisível. Não se trata apenas de reproduzir receitas, mas de manter vivos saberes ancestrais, honrar os mortos e afirmar a continuidade da vida coletiva.

Na Casa da Mata e no Ilê Axé Aladomi Yá Sobá, a preparação das comidas de santo e da comunidade, exige atenção aos detalhes, respeito aos rituais e cuidado com o axé, estabelecendo vínculos afetivos e espirituais entre os membros da comunidade e com os orixás. A comida, nesses contextos, carrega histórias e memórias que não se limitam à transmissão verbal, mas se manifestam na prática cotidiana, nos gestos, no tempo do preparo e na partilha. Em Cuetzalan, a continuidade das tradições alimentares indígenas desafia a padronização da industrialização e a pressão de um mundo globalizado, enquanto nos terreiros pesquisados, de Aracaju e Paulo Afonso, os rituais alimentares reafirmam a identidade afro-brasileira e resistem à homogeneização cultural.

Ao observar as comunicações silenciosas entre quem prepara e quem consome, noto que a comida funciona como meio de transmissão de conhecimento, ética e cosmologia. Em Cuetzalan, os mais velhos ensinam aos jovens o tempo correto de cozer o milho, o modo de dispor os alimentos no altar e a importância de cada oferenda; nos terreiros, o babalorixá ou a yalorixá orienta a preparação das comidas, a escolha das folhas e dos temperos, e ensina sobre a força espiritual que se manifesta através do alimento.

Percebo que a tensão que atravessa este estudo não se limita a um embate entre hábitos antigos e demandas do presente. Ela se revela como fratura no tempo, um corte que ameaça o fio que costura gerações. A industrialização e o capitalismo não apenas remodelam o alimento em mercadoria; eles enfraquecem as narrativas que sustentam a vida coletiva, narrativas onde comer é também recordar, rezar, partilhar e reafirmar quem somos.

Ao acompanhar essas comunidades, não me interesso por um inventário nostálgico de práticas perdidas, mas pela vitalidade das resistências que se manifestam no cotidiano. Vejo como, mesmo pressionadas pela lógica do mercado e pela padronização dos gostos, elas encontram frestas para reinventar-se, transformando ameaças em oportunidade de reafirmação. É nesse movimento que a tradição se atualiza sem perder o vínculo com a ancestralidade e com o sagrado que a sustenta.

Minha aproximação não se pauta pela curiosidade técnica de um receituário ou pela descrição pormenorizada de um ritual. Busco compreender o alimento como chave de leitura para sistemas de valores e modos de existência. Observar como se prepara, serve e partilha uma refeição é também observar as relações de poder, de afeto e de cuidado que estruturam uma comunidade.

Quando falo em cosmologia alimentar, falo de uma rede de sentidos que atravessa

o ato de comer. É o gesto que conecta o corpo vivo aos mortos que o precederam, que vincula o paladar ao território e ao clima, que entrelaça o cotidiano ao invisível. É, em essência, a consciência de que cada refeição é também um rito de memória e pertença, um ato político de permanecer inteiro diante das forças que insistem em nos fragmentar.

Ao seguir esse fio, percebo que a comensalidade não se restringe ao ato de partilhar a refeição, mas se revela como um modo de produzir e transmitir conhecimento. Na roda onde se cozinha e se come, circulam histórias, cantos, memórias de antepassados e intuições sobre o futuro. Esse espaço é, ao mesmo tempo, sala de aula, altar e assembleia, onde os corpos aprendem uns com os outros por meio de gestos, aromas e texturas.

Reconhecer a alimentação como campo de espiritualidade é admitir que ela opera em uma dimensão que ultrapassa o visível. Cada etapa, plantar, colher, preparar, servir, carrega uma ética de cuidado e reciprocidade com a terra, com a comunidade e com o invisível que a sustenta. O alimento, nesse sentido, é mediador entre mundos: atravessa o material e o imaterial, o humano e o não humano, convocando presenças que partilham do mesmo ciclo vital.

Esse olhar também desmonta a ideia de que o saber está restrito aos livros ou às instituições formais. O saber alimentar, nas tradições que acompanho, se enraíza na prática e no cotidiano, não como um acúmulo de dados, mas como um fluxo vivo de experiências. É um conhecimento que se atualiza a cada colheita, a cada festa, a cada oferenda, e que, por sua própria natureza, resiste à captura pela lógica da padronização e do registro fixo.

Percebo que a comida também guarda o tempo, mas não o tempo linear dos relógios. Ela conserva o tempo circular das estações, o tempo espesso da fermentação, o tempo lento do fogo que cozinha até amaciar. Esse tempo não é apenas físico: é memória incorporada na matéria, ensinando que a paciência é parte do sabor e que apressar o processo é também violentar a história que ele carrega.

Nos gestos que cercam o alimento, encontro uma gramática silenciosa. O modo de mexer a panela, de repartir o último pedaço, de oferecer primeiro ao visitante ou ao mais velho, tudo isso compõe uma linguagem que comunica respeito, pertencimento e cuidado. É uma fala sem palavras, que atravessa o corpo e só se aprende vivendo junto, repetindo até que se torne reflexo.

Ao caminhar pelas feiras, cozinhas e terreiros, percebo que o alimento não é apenas produto final, mas processo coletivo. Há sempre mais mãos invisíveis do que se vê à mesa: quem plantou, quem colheu, quem carregou, quem rezou, quem ensinou. Cada prato carrega uma genealogia de trabalhos e afetos que, muitas vezes, não são nomeados,

mas permanecem essenciais para que a comida exista.

Esses lugares de preparo e partilha são também arquivos vivos. Não arquivam em estantes, mas em práticas, em modos de fazer que sobrevivem porque se repetem. O cheiro, o som, a textura de cada receita se tornam documento, preservando uma história que se atualiza a cada refeição. Assim, a cozinha e a mesa funcionam como bibliotecas de acesso livre, onde o saber se transmite sem burocracias.

Há também no ato de comer uma negociação constante com o território. Não se trata apenas de colher o que está disponível, mas de manter relações equilibradas com o que a terra pode dar, respeitando seus ritmos e limites. Comer, nesse sentido, é assumir responsabilidades com o espaço que nos sustenta, entendendo que o excesso e o desperdício não são apenas erros éticos, mas rompimentos de pactos ancestrais.

Ao longo desta trama, fui compreendendo que a alimentação se apresenta como uma lente privilegiada para observar as formas pelas quais povos tradicionais latino-americanos reinventam continuamente sua existência. Mais do que um recorte temático, a comida se revelou como método: um modo de aprender pelo convívio, pela repetição dos gestos, pela observação cuidadosa e pela escuta atenta. Através dela, fui conduzida a perceber que o conhecimento não se organiza apenas em discursos, mas se inscreve nos corpos, nos tempos do fazer e nas relações que se constroem ao redor do alimento.

As práticas alimentares observadas ao longo da pesquisa revelam, ainda, formas singulares de negociar as tensões impostas pela lógica do mercado, pela escassez e pelas transformações sociais contemporâneas. Longe de uma oposição simples entre tradição e modernidade, o que se apresenta é um campo de recombinações, no qual elementos distintos convivem, se ajustam e produzem novas possibilidades de existência. A alimentação, nesse sentido, cria, reorganiza e reinscreve sentidos no cotidiano.

Ao me aproximar dessas práticas, compreendi também que pesquisar comida é aceitar um envolvimento que atravessa o corpo da pesquisadora. Comer, observar e escutar tornaram-se gestos inseparáveis, exigindo uma postura ética fundada no respeito, na reciprocidade e na atenção aos limites do que pode ou não ser dito. A etnografia, aqui, se constrói como experiência partilhada, na qual aprender implica deslocar-se, afetar-se e reconhecer a centralidade do outro na produção do conhecimento.

É nesse entrelaçamento de experiências, saberes e relações que a alimentação se afirma como eixo estruturante das cosmologias observadas. Mais do que sustento físico, ela opera como linguagem, como memória em movimento e como prática que mantém viva a possibilidade de continuidade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Comer é rezar a terra

Ao tomar como fio condutor a afirmação de que “comer é rezar a terra”, minha conclusão pode articular que, tanto em Cuetzalan quanto nos terreiros afro-brasileiros aqui trabalhados, a alimentação não é apenas um domínio da subsistência, mas um modo de existência. O que está em jogo não se limita ao acesso a alimentos, à renda ou ao controle de cadeias produtivas, ainda que tudo isso seja decisivo. Trata-se, sobretudo, do direito de um povo sustentar sua própria forma de relação com a terra, com os ancestrais e com as forças que compõem o mundo. Nesse sentido, a soberania alimentar, aqui, se expande e se adensa: ela se torna soberania cosmológica, isto é, o direito de produzir, preparar, partilhar e oferecer alimentos segundo uma ordem de sentido própria, que não separa corpo, território e espiritualidade.

Em Cuetzalan, essa soberania cosmológica se manifesta quando o milho é tratado como elo ancestral e não como mercadoria indiferente. O *Día de los Muertos*, mas também o cotidiano do *fogón* e da cozinha, mostram que o alimento convoca presenças e reorganiza o mundo, os ancestrais “vêm comer” não como metáfora, mas como efeito de práticas materiais que tornam possível a circulação entre planos. Quando o alimento é preparado com tempos específicos, ingredientes certos e gestos transmitidos, ele mantém aberta uma ecologia relacional na qual vivos, mortos e terra coabitam. Defender o direito a essa alimentação é defender o direito de continuar existindo em um mundo onde a terra não é recurso, mas parente; onde a memória não é passado, mas presença; e onde comer não é apenas consumir, mas sustentar vínculos.

Nos terreiros, a soberania cosmológica aparece na centralidade do axé como força real, agenciada pelo alimento e pelos modos de preparo. A comida de santo, os interditos, os horários, as hierarquias da cozinha ritual e a partilha comunitária não são apenas símbolos culturais, mas condições de manutenção do mundo do terreiro. Comer, oferecer e cozinhar são formas de governar relações entre humanos e divindades, de cuidar do equilíbrio entre o visível e o invisível. Assim, a soberania alimentar não se restringe a “ter o que comer”, mas a “poder comer como se deve”, segundo as regras e cuidados que sustentam a vida espiritual, coletiva e territorial. Quando essa possibilidade é ameaçada por precarizações, racismo religioso ou padronizações industriais, o que se ameaça não é

apenas a dieta, mas a continuidade de uma cosmologia inteira.

Pensar a soberania como cosmológica, portanto, é afirmar que a comida faz existir mundos específicos, que se mantêm por meio de práticas repetidas, sensoriais e transmitidas. A comida faz existir um mundo onde o tempo não é apenas cronograma, mas ciclo, onde o corpo não é apenas organismo, mas território atravessado por forças, onde a relação com o não-humano não é utilitária, mas recíproca. Ela faz existir um mundo em que a vida depende de cuidado e de mediação, e no qual comer é também uma forma de lembrar, agradecer, reparar e equilibrar. É nesse sentido que a alimentação se torna cosmologia, porque ela não apenas reflete o mundo, ela o produz.

Ao mesmo tempo, essa conclusão pode evidenciar que a cosmologia hegemônica do capitalismo industrial impõe uma outra forma de mundo, aquele em que o alimento é mercadoria, o tempo é aceleração, a terra é extração, e o comer tende a se tornar gesto solitário e silencioso. Quando essa cosmologia avança, ela não apenas muda cardápios, ela reconfigura sensibilidades, rompe circuitos de transmissão e fragiliza vínculos com a terra e com os ancestrais. Por isso, falar em soberania cosmológica é também nomear um conflito entre projetos de mundo, de um lado, a insistência em cosmologias relacionais que sustentam a vida por meio da comida; de outro, uma lógica que neutraliza o alimento e tenta reduzir sua potência de agência.

Assim, ao perguntar “que tipo de mundo a comida faz existir?”, minha dissertação pode responder que a comida faz existir um mundo onde viver é manter relações — com pessoas, com ancestrais, com divindades, com plantas, com fogo e com terra. Ela faz existir um mundo onde o alimento é agente, capaz de convocar presenças, distribuir forças e produzir continuidade. Em ambos os contextos, comer é rezar a terra porque comer é participar ativamente da produção da vida, uma vida que não se separa da fé, não se separa do território e não se separa do direito de um povo existir segundo seu próprio universo de sentido.

A provocação de que a alimentação, tal como apresentada nesta pesquisa, constitui um campo de disputa contra a homogeneização capitalista, convida a deslocar o olhar para além da ideia de resistência entendida como simples oposição. Ela exige perguntar de que modo as práticas alimentares descritas operam no interior de territórios atravessados por múltiplas racionalidades e projetos de mundo, e como essas práticas tornam possível a convivência, nem sempre pacífica, entre lógicas distintas. Nesse sentido, a questão não é apenas reconhecer a permanência de hábitos culturais, mas compreender como, por meio da comida, se negociam ontologias, isto é, diferentes modos

de existir, sentir e produzir realidade. Estou chamando de negociação ontológica o esforço cotidiano para que um mundo continue existindo sem ser reduzido ao outro.

Essa perspectiva me permite deslocar a noção de resistência de um registro meramente reativo para um campo mais ativo e relacional. As práticas alimentares que descrevo não se limitam a se opor à lógica mercadológica, mas operam como modos de negociação ontológica, nos quais diferentes mundos aprendem a coexistir, ainda que de forma tensa e desigual. Comer, cozinhar e oferecer alimentos não são apenas gestos de preservação cultural, mas práticas que mantêm em funcionamento outras formas de organizar o tempo, o corpo, a terra e as relações com o não-humano. Nesse sentido, a alimentação se torna um espaço onde cosmologias distintas não apenas se confrontam, mas são continuamente postas à prova, ajustadas e reafirmadas.

Em Cuetzalan, por exemplo, a incorporação de alimentos industrializados a preparos tradicionais não implica uma adesão plena à cosmologia do mercado, mas uma negociação situada. O milho permanece como base ontológica da alimentação, mesmo quando passa a conviver com produtos industriais. Essa convivência não apaga o caráter relacional do alimento, mas o tensiona, produzindo formas híbridas que revelam a persistência de uma ontologia na qual a terra, os ancestrais e os ciclos continuam a importar. Assim, mais do que resistir à homogeneização, essas práticas demonstram uma capacidade de reexistir, isto é, de continuar produzindo mundo a partir de lógicas próprias, mesmo sob a pressão constante de outra racionalidade dominante.

Nos terreiros afro-brasileiros, essa negociação assume contornos ainda mais explícitos. A comida ritual, os interditos, os tempos do preparo e as hierarquias da cozinha não apenas se mantêm apesar do mercado, mas reorganizam a vida cotidiana segundo princípios que não são mercantis. Mesmo quando ingredientes são adquiridos no comércio formal, eles são reinscritos em outra ordem de sentido, passando por rituais, cuidados e restrições que os retiram do circuito puramente econômico. O alimento deixa de ser mercadoria para tornar-se veículo de axé, meio de relação entre humanos e divindades e fundamento da vida coletiva. Aqui, a coexistência de mundos não se dá por assimilação, mas por uma tradução cuidadosa que preserva a integridade da ontologia do terreiro.

Essa transformação representa, sim, uma ameaça as formas de vida e saberes que integram corpo, espírito e memória coletiva, mas não no sentido de um apagamento automático ou inevitável. A ameaça opera como tensão estrutural contínua, que incide

diretamente sobre os modos de produzir, transmitir e experienciar o alimento. Ao transformar a comida em mercadoria padronizada, acelerada e individualizada, a lógica capitalista desarticula os circuitos relacionais que sustentam essas cosmologias, fragilizando práticas baseadas na reciprocidade, no cuidado, na memória e na presença daquilo que é considerado sagrado.

No entanto, a pesquisa demonstra que essas formas de vida não respondem passivamente a essa ameaça. Ao investigar como as comunidades resistem e reinventam suas práticas alimentares, evidenciei que o que está em jogo não é apenas a preservação de costumes, mas a manutenção de ontologias nas quais corpo, espírito e memória coletiva permanecem indissociáveis. A ameaça, portanto, não elimina essas formas de vida, mas as coloca em um campo de disputa no qual elas precisam ser continuamente atualizadas, negociadas e reafirmadas. Resistir, nesse contexto, não significa conservar intacto um passado, mas sustentar a possibilidade de continuar existindo segundo uma lógica própria.

Dessa forma, o que está em jogo não é o reconhecimento das práticas alimentares como “hábitos culturais” a serem tolerados, mas o reconhecimento de outras ontologias em funcionamento. As práticas descritas exigem respeito porque não são apenas expressões simbólicas de identidade, mas modos concretos de produzir realidade. Elas afirmam que existem diferentes maneiras de fazer existir o mundo, algumas baseadas na aceleração, na padronização e na extração, outras fundamentadas na reciprocidade, no cuidado e na continuidade das relações. A alimentação, nesse contexto, é o lugar onde essas ontologias se tornam visíveis, sensíveis e vividas.

Ao formular o argumento dessa maneira, minha pesquisa sugere que a disputa em torno da alimentação não é apenas econômica ou cultural, mas ontológica. Trata-se de decidir quais mundos podem coexistir em um mesmo território e sob quais condições. As práticas alimentares que acompanhei não pedem apenas espaço para continuar existindo, elas reivindicam o direito de seguir produzindo mundo segundo suas próprias lógicas. Reconhecer isso implica ir além da valorização da diversidade cultural e assumir o desafio político e ético de conviver com ontologias que não cabem nos parâmetros da racionalidade capitalista dominante.

Percebo que minha epistemologia corporal moldou a escuta e a percepção em campo justamente por me colocar em uma posição de atenção ampliada, onde sentir precedeu explicar. Ao chegar aos diferentes contextos, em Cuetzalan e nos terreiros de Aracaju e Paulo Afonso, meu corpo não era neutro nem transparente, ele carregava

escolhas, limites e sensibilidades que atravessaram a experiência etnográfica. Foi a partir desse lugar específico que aprendi a escutar não apenas as palavras, mas os silêncios, os gestos e os tempos do alimento.

Em muitos momentos, minha posição corporal produziu diálogos inesperados, abrindo espaço para explicações cuidadosas, narrativas compartilhadas e ensinamentos que surgiam justamente porque eu não partia de uma adesão automática às práticas observadas. Em outros, gerou silêncios e desconfortos que precisaram ser negociados com paciência e respeito, ensinando-me que o corpo do pesquisador também aprende quando se contém, quando recua e quando aceita não compreender de imediato. Assim, seguindo a perspectiva de Tim Ingold (2015), compreendo que meu corpo não foi apenas um meio de acesso ao campo, mas o próprio método pelo qual o conhecimento se produziu, foi no engajamento sensorial, afetivo e situado com a comida, com as pessoas e com os rituais que minha percepção se transformou, permitindo que a pesquisa se construísse como experiência vivida e não apenas como interpretação posterior.

Nessa perspectiva, entendo essa escrita como oferenda e isso deixa de ser apenas uma metáfora e se afirma como um compromisso ético com os mundos que tornaram a pesquisa possível. Ao escrever, não busco capturar ou traduzir completamente essas agências, mas reconhecer o que aprendi com elas e devolver algo em forma de cuidado, respeito e atenção. Compreendo que escrever é dar continuidade ao processo de aprender vivendo, acompanhando os fios que ligam corpos, alimentos, ambientes e espíritos. Assim, a etnografia se torna um gesto relacional, uma oferenda feita não apenas às pessoas que me acolheram, mas também ao milho que falou, ao dendê que alimentou, ao fogo que ensinou a esperar. Reconhecer essas agências não-humanas é afirmar que a antropologia, quando praticada como escuta ética, se compromete com a manutenção dos vínculos que sustentam a vida — e que a escrita, nesse contexto, pode ser um modo de honrar esses vínculos sem encerrá-los.

Ao concluir esta trajetória de escrita e escuta, percebo que falar de alimentação é, inevitavelmente, falar de mundos. Mundos tecidos por mãos, vozes e gestos que, muitas vezes, resistem nas margens, preservando lógicas que escapam à linearidade e à homogeneização. O alimento, aqui, revelou-se mais que objeto de estudo, tornou-se chave para abrir portas para outras formas de existir e de pensar, permitindo-me habitar temporariamente o ritmo e a sensibilidade de cosmologias que não se separam da terra e do corpo.

Esta pesquisa caminhou por territórios diversos, físicos, simbólicos e

epistemológicos, para afirmar que comer juntos é também um ato político e poético. Entre a cozinha e a mesa, entre o plantio e a partilha, encontrei práticas que sustentam não apenas corpos, mas histórias, memórias e futuros. Ao cruzar fronteiras disciplinares e geográficas, compreendi que a comida é, ao mesmo tempo, arquivo e invenção, tradição e criação, raiz e asa.

Mais do que registrar um conjunto de práticas, busquei compreender um sistema de sentidos que se atualiza na vida cotidiana, longe de qualquer noção de pureza intocada. O alimento, em sua materialidade e simbolismo, mostrou-se um campo de negociação constante, onde se equilibram preservação e transformação, continuidade e adaptação. Nesse movimento, as comunidades que acompanhei demonstram que tradição não é resistência imóvel, mas força vital capaz de criar novas formas sem perder o vínculo com o que as sustenta.

Ao longo deste percurso etnográfico, compreendi que falar de alimentação nos terreiros é, inevitavelmente, falar de resistência. Não uma resistência abstrata, mas aquela que se faz no gesto repetido, no tempo desacelerado do preparo, na recusa silenciosa à lógica da padronização imposta pelo mercado. Em campo, percebi que cada escolha, do ingrediente ao modo de fazer, carrega uma tomada de posição diante de um mundo que insiste em transformar comida em mercadoria. Nos terreiros que frequentei, cozinhar segue sendo um ato de afirmação de valores, um modo de sustentar vínculos ancestrais e de proteger o axé frente às pressões do consumo rápido e indiferenciado.

No entanto, a própria experiência etnográfica me afastou de leituras excessivamente dicotômicas. Ao observar o cotidiano das casas, fui levada a reconhecer que tradição e modernidade não se enfrentam apenas como campos opostos, mas se entrelaçam em formas complexas de convivência. O que se revela é um processo contínuo de recomposição, no qual saberes ancestrais dialogam com elementos do presente, produzindo arranjos híbridos e situados. A presença de alimentos industrializados, utensílios modernos ou rotinas atravessadas por outras temporalidades não apaga a força do ritual; ao contrário, evidencia a capacidade dos terreiros de reinscrever o sagrado em contextos marcados por mudanças, sem romper com seus fundamentos cosmológicos.

Essa convivência tornou visível que o sagrado e o industrial não operam, necessariamente, em polos excludentes. Em campo, aprendi que os alimentos circulam por camadas distintas de sentido: aquilo que nutre o cotidiano não é o mesmo que alimenta o ritual. O alimento industrializado pode ocupar o espaço do dia a dia,

respondendo às exigências práticas da vida, enquanto o alimento ritual permanece submetido a códigos próprios, tempos específicos e cuidados rigorosos. O valor não está apenas na matéria do alimento, mas na relação que se estabelece com ele, no gesto que o prepara e na intenção que o orienta. Comer, nesses contextos, é sempre um ato situado.

Por fim, ao revisitar essas experiências, reafirmo que a alimentação, nos terreiros, constitui uma linguagem viva, por meio da qual se negociam permanências, transformações e continuidades. Entre resistir e recombina, as práticas alimentares revelam modos singulares de habitar o mundo, nos quais o passado não é fixo e o presente não é absoluto. Comer, aqui, é atualizar pactos com a terra, com os ancestrais e com o sagrado, mesmo em meio às pressões do mercado. É nesse entrelaçamento — feito de cuidado, escolha e memória, que a comida segue sendo força, ensinamento e forma de existir.

Chegar até aqui é reconhecer que a comida, em todas as suas dimensões, é território de encontro. É nela que o passado se atualiza, o presente se fortalece e o futuro se desenha. É também reconhecer que, ao falar de alimentação, falamos de cuidado, de reciprocidade e de soberania dimensões fundamentais para pensar alternativas às crises de sentido, de ecologia e de convivência que marcam o nosso tempo.

Ao longo do percurso, ficou evidente que o estudo da alimentação exige atravessar as fronteiras convencionais do pensamento acadêmico. Não é possível compreender plenamente esses sistemas de saber sem aceitar que eles operam em uma lógica que integra o visível e o invisível, o prático e o simbólico, o humano e o não humano. Essa transversalidade não é apenas método, mas postura ética: implica abrir espaço para epistemologias que foram historicamente deslegitimadas e compreender que elas não são resíduos do passado, mas formas vivas e ativas de construção de mundo.

Essa abertura permitiu perceber que as práticas alimentares aqui observadas não se sustentam apenas pela repetição, mas por uma intencionalidade que reafirma laços comunitários e compromissos espirituais. Cada preparo, cada ritual, cada gesto de partilha torna-se afirmação de pertencimento e resistência frente a sistemas que tentam transformar tudo em mercadoria. Nesse sentido, o alimento é também instrumento de autonomia, ferramenta de preservação e linguagem de afirmação identitária.

Também se revelou, no convívio com essas comunidades, que a alimentação pode servir como ponte entre mundos aparentemente distantes. Ao partilhar a comida, desfazem-se hierarquias rígidas, criam-se espaços de diálogo e se estabelecem pactos silenciosos de cuidado mútuo. É nesse gesto de abertura que se plantam as sementes para

uma convivência mais plural, capaz de reconhecer e valorizar as diferenças como fonte de riqueza e não de ameaça.

Não sinto que esteja encerrado este trabalho, pois compreendo que o alimento, mais do que tema de pesquisa, é caminho. Ele me conduziu por histórias, territórios e encontros que transformaram não apenas a compreensão acadêmica que eu tinha sobre o tema, mas também a maneira como me posiciono diante do ato cotidiano de comer.

Ao olhar para o conjunto desta investigação, percebo que a alimentação não é apenas prática, mas narrativa. Cada refeição carrega consigo histórias que ultrapassam o tempo e o espaço, articulando passado e presente, memória e invenção. Nesse sentido, o alimento se torna uma espécie de texto vivo, capaz de transmitir valores, afetos e saberes que não cabem nas palavras, mas se manifestam nas sensações, nos aromas e nos gestos compartilhados à mesa.

A pesquisa também revelou a força dos vínculos invisíveis que sustentam a vida em comunidade. O cuidado com o outro, a atenção ao que se planta, colhe e cozinha, e a generosidade na partilha constituem uma ética cotidiana que, embora muitas vezes despercebida, garante a continuidade de modos de viver e pensar que resistem à homogeneização cultural. Essa dimensão relacional do alimento evidencia que comer é sempre, antes de tudo, um ato de conexão.

Outro aspecto que emergiu com clareza foi o caráter transformador do gesto alimentar. Ao cozinhar, preparar e partilhar, as pessoas não apenas preservam tradições, mas reinventam práticas e sentidos. A comida se torna, então, um campo de experimentação e criação, onde o velho e o novo coexistem em diálogo, permitindo que a cultura se renove sem perder a sua essência. Esse dinamismo reflete a vitalidade das comunidades e sua capacidade de gerar conhecimento a partir da experiência cotidiana.

Nos territórios que percorri, percebi que a cozinha não é apenas um espaço funcional, mas um território de elaboração cultural. O gesto de cozinhar carrega uma temporalidade própria, capaz de reunir, num mesmo instante, o eco distante das práticas ancestrais e a inventividade dos gestos que se moldam às exigências do presente. Entre o milho *nahua* nas cozinhas de Cuetzalan e o feijão com dendê, preparado no silêncio de um terreiro, há um fio invisível que costura saberes e sensibilidades, revelando que a tradição, longe de ser estática, se alimenta do movimento.

Nesse fluxo, a comida assume um papel narrativo, contando histórias sem precisar de palavras. Ao oferecer um prato, o cozinheiro também oferece pedaços de sua biografia, de suas memórias de infância, dos ensinamentos herdados de mães, avós e

mestres. É uma narrativa que se escreve na língua do cheiro, da textura e do sabor, e que, mesmo quando improvisada, preserva a lógica interna que sustenta a cosmologia alimentar de cada povo. Assim, o ato de cozinhar torna-se, ao mesmo tempo, um exercício de preservação e um ato criativo, onde cada novo gesto se ancora na segurança do que foi aprendido, mas também ousa criar novas possibilidades.

Esse dinamismo, que alterna permanência e transformação, reflete a vitalidade das comunidades e a forma como elas processam a passagem do tempo. Não se trata de romper com o passado, mas de fazer com que ele dialogue com as demandas e materiais do presente, garantindo que a cultura permaneça significativa para as novas gerações. Nesse sentido, a cozinha funciona como um laboratório de experimentação, onde a tradição é constantemente revisitada, questionada e reafirmada.

Ao reconhecer o caráter transformador do gesto alimentar, compreende-se que alimentar é também pensar o mundo. A escolha dos ingredientes, o cuidado com a ordem de preparo, a atenção ao ponto exato de cada cozimento, tudo isso constitui um modo de raciocínio que articula o concreto e o simbólico. Cozinhar, nessas comunidades, é um exercício de interpretação da vida, em que a matéria-prima é moldada não apenas pelo calor do fogo, mas pelo calor da memória e da experiência coletiva.

Este percurso reforça a urgência de reconhecer a alimentação como território de cuidado integral. Não se trata apenas de nutrição física, mas de cultivo de relações, saberes e afetos que fortalecem a vida em múltiplos níveis. Ao compreender o alimento como elemento central de convivência, espiritualidade e autonomia, torna-se possível vislumbrar alternativas mais justas e sustentáveis para nossas práticas cotidianas, convidando-nos a refletir sobre como queremos comer, viver e habitar o mundo.

Reconhecer o alimento como território de conhecimento também implica valorizar quem produz, cultiva e preserva esses saberes. Agricultoras, cozinheiras, guardiãs de tradições alimentares e comunitárias são portadoras de uma sabedoria prática e simbólica que desafia a fragmentação do saber acadêmico. A escuta atenta dessas vozes revelou a potência de modos de vida que resistem à lógica do consumo e que nos convidam a repensar a relação entre trabalho, cuidado e sustentabilidade.

Essa pesquisa mostrou que os rituais e práticas alimentares não são meros costumes, mas formas de afirmação identitária e resistência cultural. Cada gesto, desde o plantio até a partilha, expressa valores éticos e espirituais que reforçam o sentido de pertencimento e a solidariedade comunitária. Ao observar essas práticas, torna-se evidente que a alimentação não se limita a nutrir corpos, mas também vínculos, memórias

e horizontes de futuro.

Além disso, o estudo revelou que a comida é um meio privilegiado para a construção de diálogos interculturais. Ao compartilhar refeições, experiências e saberes, estabelecem-se pontes entre diferentes modos de ver e viver o mundo. Esses encontros possibilitam a troca de perspectivas, ampliam a compreensão sobre diversidade e fortalecem a convicção de que a convivência respeitosa é possível mesmo diante das diferenças mais profundas.

Por fim, conclui-se que a alimentação, em sua complexidade e profundidade, constitui um espaço de transformação pessoal e coletiva. Ela nos lembra que nossas escolhas diárias repercutem em múltiplos planos, conectando o íntimo ao social, o físico ao simbólico, o presente ao futuro. Essa percepção reforça a importância de olhar para a comida com atenção, respeito e sensibilidade, reconhecendo nela não apenas sustento, mas também poesia, cuidado e potência de criação.

Outro aprendizado que se impôs é que a alimentação é ação política silenciosa. Decidir o que, como e com quem se come envolve negociações de poder, identidades e territórios. Ao documentar essas práticas, torna-se evidente que cada refeição pode afirmar autonomia, reafirmar laços comunitários e resistir à lógica impessoal do mercado, constituindo-se, assim, como gesto de soberania e cuidado coletivo.

A experiência desta pesquisa também reforça a importância da sensibilidade etnográfica e da escuta atenta. Estar presente nos espaços de convivência e participação não é apenas uma estratégia metodológica, mas um compromisso ético. Ao observar, compartilhar e partilhar, reconhece-se que os saberes alimentares não existem isoladamente, mas se expressam no corpo, na voz, no gesto e no tempo, exigindo do pesquisador abertura e humildade para aprender com o outro.

Esta trajetória confirma que estudar a alimentação é estudar a vida em sua complexidade. Cada gesto culinário, cada ritual de partilha e cada memória registrada revelam que comer é também habitar relações, preservar histórias e criar futuros. Compreender isso implica reconhecer que o alimento é uma expressão viva de culturas que nos ensinam a valorizar o presente, respeitar o passado e cultivar possibilidades para o futuro.

Encerrar este percurso não significa encerrar a reflexão sobre a alimentação. Pelo contrário, sinto que cada encontro, cada preparação e cada partilha continuam reverberando, mostrando que o aprendizado é contínuo. A comida se mantém como convite à atenção, à generosidade e à escuta profunda do outro, lembrando que nossas

ações cotidianas têm impacto sobre corpos, comunidades e territórios.

A experiência desta pesquisa também reforça que a alimentação é um espaço de diálogo entre ciência, saberes populares e espiritualidade. Ela exige que integremos múltiplas perspectivas, reconhecendo que nenhum conhecimento é completo isoladamente. A riqueza dos saberes alimentares reside justamente em sua capacidade de conjugar experiência, memória, afetividade e ética, desafiando a fragmentação do pensamento moderno.

Mais do que encerrar, estas considerações são um convite para cada leitor e leitora, pesquisador e pesquisadora, observe a comida com olhos atentos e coração aberto, percebendo que ela é ponte entre mundos, elo entre pessoas e expressão concreta de cuidado e pertencimento. Ao reconhecer o alimento dessa forma, abrimos espaço para práticas mais conscientes, solidárias e sustentáveis, capazes de transformar a vida cotidiana.

Por fim, entendo que estudar a alimentação é, em última instância, estudar a vida e a convivência. É compreender que cada gesto e partilha são atos de criação e resistência. O alimento se revela, assim, como um caminho de aprendizado, sensibilidade e transformação, capaz de nos conectar com nós mesmos, com os outros e com o mundo que desejamos habitar.

REFERÊNCIAS

AGUIRRE, Patricia. *Ricos flacos y gordos pobres: la alimentación en crisis*. Buenos Aires: Ediciones del Sol, 2004.

BARTHES, R. (1974). “Introducción al análisis estructural de los relatos”. En: *Análisis estructural del relato*. Buenos Aires: Tiempo Contemporáneo [1a. edición 1966].

BENISTE, José. *Òrun-Àiyé: o encontro de dois mundos: o sistema de relacionamento Nagô- Yorubá entre o céu e a terra*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp, 1979.

DOUGLAS, Mary. *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. London: Routledge & Kegan Paul, 1966.

ESCOBAR, Arturo. *Sentipensar con la tierra: nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia*. Medellín: Ediciones UNAULA, 2014.

FAGETTI, Antonella. Fundamentos de la medicina tradicional mexicana. In: ARGÜETA, Arturo; CORONA MARTÍNEZ, Eduardo; HERSCH MARTÍNEZ, Paul (orgs.). *Saberes colectivos y diálogo de saberes en México*. Cuernavaca: Universidad Nacional Autónoma de México; Universidad Iberoamericana, 2011. p. 137–151. ISBN 978-607-02-2367-9.

GUBER, Rosana. (2023). Trabajo de campo etnográfico post 2020. Una cuestión de tiempo y lugar, en Adriana Aguayo & María Ana Portal (coords.), *Pensar la memoria desde la etnografía. Aproximaciones metodológicas*, México:UAM-Iztapalapa/Juan Pablos Editor. 2020.

ICHON, A. (1990). *La religión de los totonacos de la sierra*. México: Instituto Nacional Indigenista [1a. ed. en francés, 1969. 1a. ed. en español, 1973].

INGOLD, Tim. (2000). *The Perception of the Environment: Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*. London: Routledge.

INGOLD, Tim. *Estar vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição*. Tradução de Fábio Creder. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

JÚNIOR, Juracy de Arimatéia Rosa. XIRÊ: Troca, fluxo e circulação do axé como forma de manutenção da sociabilidade no candomblé. Dissertação de mestrado em Ciências das Religiões – Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão, 2018.

KIRKSEY, Eben (org.). *Emergent Ecologies*. Durham: Duke University Press, 2015.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. Tradução de Maria Lúcia Arantes. São Paulo: Editora Nacional; Editora da Universidade de São Paulo, 1964. (Mitológicas, v. 1).

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. São Paulo: L’Arc Documentos, 1968.

MINTZ, Sidney W. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Viking Penguin, 1986.

Mondragon-Sanchez, E. J., Landeros- Olvera, E., & Pérez-Noriega, E. (2020). Validación de la Escala de Miedo a la Muerte de Collett-Lester en estudiantes universitarios de enfermería de México.

NUNES, Lina Delé. Entremeios: a relação entre a cozinha de terreiro e a magia. In: SANTIAGO, Fernanda; SILVA, Camila Spolon (org.). *Antropologia e alimentação: um olhar interdisciplinar*. Salvador: Segundo Selo. 2023. p. 93.

PARRINDER, G. *African mythology*. London, P. Hamlin, 1967

PEIRANO, Mariza. Etnografía no es método, en Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología, Traducido por Marco Julián Martínez-Moreno y Edna Carolina Mayorga Sánchez. pp. 85-99, 2021.

PILCHER, Jeffrey M. *Que vivan los tamales!: food and the making of Mexican identity*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1998. 234 p. ISBN 9780826318732.

PRANDI, Reginaldo. *Mitologia dos orixás*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001

RESTREPO, Eduardo. (2018). *Etnografía. Alcances, técnicas y éticas*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Facultad de Ciencias Sociales Universidad del Perú. Segunda reimpressão, 2018.

RODRIGUEZ, Jonathan. *Mexica or Aztec: How the Mexicas Were Renamed*. Indigenous Mexico, 21 out. 2024. Disponível em: <https://www.indigenoustmexico.org/articles/mexica-or-aztec-how-the-mexicas-were-renamed>. Acesso em: 13 jan. 2025.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. *O espetáculo das raças: cientistas, instituições e questão racial no Brasil: 1870–1930*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

SILVA, Vagner Gonçalves da. *O antropólogo e sua magia: trabalho de campo e texto etnográfico nas pesquisas antropológicas sobre as religiões afro-brasileiras*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo (EDUSP), 2008.

SOUZA JUNIOR, Vilson Caetano. *O Banquete Sagrado*. 1 ed. Salvador: Atalho, 2009.

STENGERS, Isabelle. A proposição cosmopolítica. *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros*, Brasil, n. 69, p. 442-464, abr. 2018.

STENGERS, Isabelle. *Cosmopolitics I*. Tradução de Robert Bononno. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2010. 272 p. (Posthumanities, v. 9).

TAXCAL, Chuj: La tortilla y su poder sagrado. DEANCE, I; ROJAS MORA, Xánath. *Revista Digital Universitaria*, Ciudad de México, v. 25, n. 4, 2024. ISSN 1607-6079.

TURNER, Victor. *The Ritual Process: Structure and Anti-Structure*. Ithaca: Cornell University Press, 1969.

WAGNER, Roy. *A invenção da cultura*. Tradução de Edson F. de Almeida. São Paulo: Brasiliense, 1981.

WOORTMANN, Klass A. W. *Cosmologia e geomancia: um estudo da cultura Yorùbá-Nàgô*. Anuário Antropológico, v. 2, n. 1, p. 11–84, 1978.