



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO INTERDISCIPLINAR EM CULTURAS
POPULARES

LUANA ALMEIDA DE JESUS

“OH ZÉ, O SAMBA DE ABOIO É AQUI” UM ESTUDO ETNOGRÁFICO
SOBRE O ALIMENTO TRADICIONAL, MEMÓRIAS E IDENTIDADES NO
SAMBA DE ABOIO DO POVOADO AGUADA - CARMÓPOLIS/SE

SÃO CRISTÓVÃO/SE

2021

LUANA ALMEIDA DE JESUS

**“OH ZÉ, O SAMBA DE ABOIO É AQUI” UM ESTUDO ETNOGRÁFICO
SOBRE O ALIMENTO TRADICIONAL, MEMÓRIAS E IDENTIDADES NO
SAMBA DE ABOIO DO POVOADO AGUADA-CARMÓPOLIS/SE**

Dissertação apresentada como avaliação
no Programa de Pós-Graduação
Interdisciplinar em Culturas Populares da
Universidade Federal de Sergipe.

Orientador: Prof. Dr. Denio Santos
Azevedo

SÃO CRISTÓVÃO/SE

2021

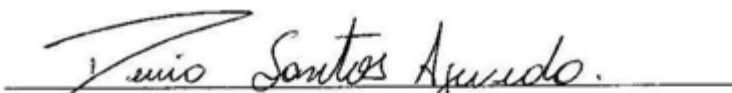
LUANA ALMEIDA DE JESUS

**“OH ZÉ, O SAMBA DE ABOIO É AQUI” UM ESTUDO ETNOGRÁFICO
SOBRE O ALIMENTO TRADICIONAL, MEMÓRIAS E IDENTIDADES NO
SAMBA DE ABOIO DO POVOADO AGUADA - CARMÓPOLIS/SE**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Culturas Populares da Universidade Federal de Sergipe, como requisito para obtenção do grau de Mestra em Culturas Populares.

Aprovada em 06 de maio de 2021

BANCA EXAMINADORA



Prof. Dr. Denio Santos Azevedo
Universidade Federal de Sergipe (PPGCULT/UFS)



Prof. Dra. Joceneide Cunha dos Santos
Universidade do Estado da Bahia

DocuSigned by:



6054B153CFF94AA...

Prof. Dra. Rosana Eduardo da Silva Leal
Universidade Federal de Sergipe (PPGCULT/UFS)

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

Jesus, Luana Almeida de.

J58o “Oh Zé, o samba de aboio é aqui” um estudo etnográfico sobre o alimento tradicional, memórias e identidades no samba de aboio do povoado Aguada - Carmópolis/SE / Luana Almeida de Jesus ; orientador Denio Santos Azevedo. – São Cristóvão, SE, 2021.

121 f.; il.

Dissertação (mestrado Interdisciplinar em Culturas Populares)
– Universidade Federal de Sergipe, 2021.

1. Cultura popular - Carmópolis, SE. 2. Memória. 3. Samba. 4. Ritos e cerimônias. 5. Identidade social. I. Azevedo, Denio Santos orient. III. Título.

CDU 316.7(813.7)

“Dedico esta dissertação ao Senhor José Francisco Mota de Assis (in memoriam). O Homem mais sábio, bondoso e generoso que conheci e estará sempre em meu coração. Minha gratidão eterna”.

AGRADECIMENTOS

A elaboração de uma dissertação não é apenas composta por palavras, mas sim pelas ideais e valores de uma pesquisadora(o), que busca na pesquisa, soluções para transformar seu universo real naquilo que pode rabiscar apenas no papel. Por todo apoio, confiança e estímulo, eu gostaria de agradecer:

Primeiramente a DEUS, pela dádiva de mais essa conquista em minha vida, por toda força e por nunca ter me deixado desistir durante esse percurso árduo, mas também gratificante que foi o mestrado.

Muito obrigada ao sambador e amigo Elizano Souza de Assis Filho, que me apresentou o Samba de Aboio e toda sua família, que sempre tirou todas as minhas dúvidas, respondeu todos os meus questionamentos, com toda paciência do mundo. Jamais esquecerei tudo que você fez por mim e contribuiu com a minha pesquisa. Serei eternamente grata a você. Minha gratidão eterna ao Samba de Aboio, o senhor José Francisco Mota de Assis e toda família Mota e Assis. Muito obrigada por vocês abrirem as portas de suas casas, por contar suas histórias, por todos os ensinamentos, por compartilhar experiências e explicar as simbologias e significados do Samba de Aboio, por me permitirem a fazer parte e pesquisar essa celebração que vou levar para minha vida. Sempre com muita generosidade e paciência.

À minha mainha, por sempre dar tudo de si para que eu pudesse ter o melhor. Por ser a melhor mãe e amiga, por sempre ter toda paciência do mundo comigo em todos os meus momentos de estresse, nervoso, choro e insônia e principalmente por sempre me apoiar, quando pouquíssimos apoiam e entendem as minhas decisões. Obrigada por ser minha mãe, te amo.

Agradeço imensamente ao meu orientador Denio Santos Azevedo, que sempre me fez enxergar além dos meus limites, por me estimular e acreditar no meu trabalho, mostrar o quanto sou capaz e por sempre dar contribuições de extrema relevância para todas as minhas pesquisas. Denio, um obrigada nunca será suficiente para definir o seu papel no desenvolvimento não só dessa dissertação, mas sim, em toda minha trajetória acadêmica e como pesquisadora que você foi o meu orientador. Sempre paciente e disposto a ajudar e passar todo o seu conhecimento, com uma humildade exemplar para muitas pessoas que desconhecem. Você me ensinou não apenas durante suas aulas, mas sim em todas as orientações, mensagens, e-mails, conversas e broncas. Espero sempre valorizar todos os seus ensinamentos.

Quero agradecer as professoras da minha banca, professora Joceneide Cunha dos Santos e Rosana Eduardo da Silva Leal, por sua leitura atenta e precisa nesta dissertação, por todos os ensinamentos, contribuições e sugestões.

Agradeço ao meu amigo Rogério Alves e amiga Patrícia Brunet, que tive o prazer de conhecê-los durante a seleção do mestrado e que se tornaram pessoas de suma importância durante todo o decorrer dessa trajetória, sempre me ajudando, motivando e me fazendo sorrir e tornando momentos que foram tão pesados mais leves. Que nossa amizade continue por anos e anos. Obrigada por tudo!

A minha gratidão eterna ao meu amigo Danilo Nascimento e amiga Naime Melo. Vocês estiveram ao meu lado desde quando decidir tentar o mestrado em Culturas Populares, vibrando e torcendo em cada processo da seleção, comemorando comigo quando fui aprovado e me estimulando, dando forças durante todo o mestrado. Amigos como vocês são únicos e vou levar comigo por toda a minha vida. Amo vocês e tenham certeza que sempre, sempre podem contar comigo!

Gratidão!

RESUMO

O comportamento relativo do alimento liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos as nossas identidades e memórias. O alimento tradicional pode ser compreendido como um aspecto que permite uma observação abrangente e uma possível compreensão da alteridade. Nessa perspectiva interessa analisar as práticas e discursos que estão presentes na área da alimentação relacionando-as com questões de identidades e memórias. Existe um diálogo entre o alimento tradicional, identidades e memória no cotidiano, que podem ser entendidos e analisados nos mais diversos grupos de manifestações culturais presentes no Estado de Sergipe, dentre eles, o Samba de Aboio localizado no Povoado Aguada em Carmópolis/SE, tema dessa pesquisa. A presente dissertação tem como objetivo geral analisar a memória e o sentido de pertencimento que o alimento tradicional, servido no Samba de Aboio, Povoado Aguada-Carmópolis/SE, possui nos atores sociais que participam desta prática cultural. Para tal se fez necessário contextualizar historicamente o Samba de Aboio, entendendo suas simbologias e dinamicidades ocorridas ao longo dos anos. Estabelecer uma análise dessa celebração visando entender a partir das narrativas, as aproximações e os distanciamentos entre religião e alimento tradicional dessa prática cultural. Por fim, identificar as formas e lugares que estão sendo utilizados para a transmissão dos saberes/fazeresses desse alimento tradicional para novas gerações. Diante de tais objetivos surge uma questão norteadora central. Quais as memórias e o sentido de pertencimento que os alimentos tradicionais servidos no Samba de Aboio no Povoado Aguada-Carmópolis/SE possui a partir da percepção dos atores sociais que participam desta prática cultural? Aliando o método às técnicas, foram utilizados nessa dissertação, as pesquisas de campo, bibliográfica, documental, exploratória e descritiva, tendo como abordagem qualitativa e o método de pesquisa o etnográfico. As técnicas de pesquisa foram a observação direta, entrevistas, fotografias, filmagens e o caderno de campo. A relação das identidades e memórias, junto com o ato de preparar e servir o alimento tradicional durante o Samba, é de suma importância para toda a celebração, desde as doações dos animais dos devotos, o modo de preparo das carnes que vem sendo mantido e os saberes e fazeres que são passados de geração a geração pela família Mota de Assis, sem ser modificado ou alterado ao longo dos anos.

Palavras-Chave: Culturas Populares. Memórias. Identidades. Alimento Tradicional. Samba de Aboio.

RESUME

The relative behavior of food is directly linked to the sense of ourselves, our identities and memories. Traditional food can be understood as an aspect that allows for comprehensive observation and a possible understanding of otherness. In this perspective, it is interesting to analyze the practices and discourses that are present in the area of food, relating them to issues of identities and memories. There is a dialogue between traditional food, identities and memory in everyday life, which can be understood and analyzed in the most diverse groups of cultural manifestations present in the State of Sergipe, among them, the Samba de Aboio located in Povoado Aguada in Carmópolis / SE, object this research. The present dissertation has as general objective to analyze the memory and the sense of belonging that the traditional food, served in the Samba de Aboio, Povoado Aguada-Carmópolis / SE, has in the social actors who participate in this cultural practice. For that, it was necessary to contextualize the Samba de Aboio historically, understanding its symbologies and dynamics that occurred over the years. To establish an analysis of this celebration in order to understand from the narratives, the approximations and the distances between religion and traditional food of this cultural practice. Finally, to identify the forms and places that are being used for the transmission of the knowledge / practices of this traditional food to new generations. Faced with such objectives, a central guiding question arises. What are the memories and the sense of belonging that the traditional foods served in the Samba de Aboio in Povoado Aguada-Carmópolis / SE have from the perception of the social actors who participate in this cultural practice? Combining the method with the techniques, field, bibliographic, documentary, exploratory and descriptive research were used in this dissertation, with a qualitative approach and the ethnographic research method. The research techniques were direct observation, interviews, photographs, filming and the field notebook. The relationship of identities and memories, together with the act of preparing and serving traditional food during Samba, is of paramount importance for the entire celebration, from the donations of the devotees' animals, the way of preparing the meat that has been maintained and the knowledge and practices that are passed down from generation to generation by the Mota de Assis family, without being modified or altered over the years.

Keywords: Popular Cultures. Memories. Identities. Traditional Food. Samba de Aboio.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	10
1. METODOLOGIA.....	15
2. NA PORTA DE SANTA BÁRBARA, CHEGOU O REIDO TAMBOR.....	21
2.1 Cultura e Culturas Populares.....	21
2.2 Culturas Populares Negras.....	25
2.3 Festas Populares.....	27
2.4 Memória e Identidades.....	29
2.5 Zona de Contato.....	38
2.6 Alimento Tradicional.....	40
2.7 Símbolos, Comida Sagrada, Saberes e Fazeres.....	44
2.8 Ritos Sacrificiais, Sacralização.....	47
2.9 Culto Doméstico e Oferenda.....	49
3. O MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS/SE.....	51
3.1 Contexto Histórico do Município de Carmópolis-Povoado Aguada.....	51
4. O SAMBA DE ABOIO – QUEM TE VÊ.....	56
4.1 Origem do Samba.....	56
4.2 Elementos do Samba.....	60
4.3 As Festas de Santa Bárbara.....	62
5. VAMOS ALIMENTAR O SAMBA.....	65
5.1 Contexto histórico e o mito de origem do Samba de Aboio.....	65
5.2 Etnografia da celebração.....	76
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	105
REFERÊNCIAS.....	107
APÊNDICE- 1.....	120
APÊNDICE- 2.....	121

LISTA DE MAPAS

Mapa 1- Localização do Município de Aracaju e Carmópolis/SE.....	53
Mapa 2- Localização do Povoado Aguada.....	55
Mapa 3- Localização do Povoado Aguada (Carmópolis/SE).....	67

LISTA DE FIGURAS

Foto 1- Roda do Samba de Aboio.....	70
Foto 2- Roda do Samba de Aboio no Sábado de Aleluia.....	71
Foto 3- Preparo das Carnes no Sábado de Aleluia.....	72
Foto 4- Cozido de carneiro com cachaça e vinho.....	74
Foto 5- Roda do Samba de Aboio no Domingo da Ressureição.....	75
Foto 6- Esquenta para o Samba de Aboio no sábado de Aleluia.....	76
Foto 7- Casa do senhor Francisco.....	77
Foto 8- Premiações do Samba de Aboio.....	77
Foto 9- Fogo de chão para o cozimento das carnes (casa do senhor Francisco).....	80
Foto 10- Limpeza das carnes realizadas pelas mulheres.....	81
Foto 11 e 12- Cabeça, carne e tripa de carneiro.....	83
Foto 13- Iansã.....	85
Foto 14- Altar para Iansã- Santa Bárbara na celebração de 2017.....	87
Foto 15- Estrutura para o Samba de Aboio de 2019.....	89
Foto 16- Altar de Iansã- Santa Bárbara na celebração de 2019.....	90
Foto 17- Dona Maria José benzendo os devotos.....	91
Foto 18 e 19- Fotografias da família Mota e Assis e Cozidos de boi e carneiro.....	92
Foto 20- Cozido de carneiro.....	93
Foto 21- Senhor Francisco tirando os cheios.....	95
Foto 22- Dona Maria José sambando ao som dos tambores.....	96
Foto 23- Instrumentos musicais.....	97
Foto 24- Roda do Samba de Aboio no Sábado de Aleluia.....	98
Foto 25 e 26- Distribuição da refeição e Cozido com pirão.....	100
Foto 27- Roda do Samba de Aboio no domingo da Ressureição.....	102
Foto 28- Bolinho das crianças com cozido de galo.....	103

INTRODUÇÃO

Podemos encontrar algumas definições e conceitos sobre a expressão culturas populares, no entanto, alguns elementos são primordiais, como a manifestação cultural, e a produção dos atores sociais que participam de forma ativa, com interação e intervenção cultural de pessoas de determinadas regiões. As culturas populares não possuem uma definição única. São múltiplas definições. São escolas diferentes, olhares e métodos distintos pelas ciências humanas e sociais. Ela nasce da adaptação do homem ao ambiente onde vive envolve diversas áreas de conhecimento como artes, crenças, folclore, tradições e costumes. São muitos os seus significados e bastante heterogêneos e variáveis os eventos que essa expressão recobre. Ela remete, a um amplo aspecto de concepções e pontos de vista que vão desde a negação de que os fatos por ela identificados contenham alguma forma de "saber", até associar ao papel de resistência contra a dominação de classe. A cultura popular surge das tradições e costumes, que são transmitidos de geração a geração (ARANTES, 1981). A partir dessas tradições e costumes, surgem as memórias, que são uma ação dos acontecimentos e das interpretações do passado que se quer salvaguardar. Esta, poderá ser percebida como tentativas conscientes de definir e de reforçar sentimentos de pertencimento e tradição que são passados de geração a geração.

A referência ao passado poderá servir para manter a coesão dos grupos sociais e das instituições que compõem uma sociedade, por isso, as manifestações culturais e celebrações são tão importantes para afirmar os costumes de um grupo social, evidenciando aos demais as peculiaridades de sua história e de suas crenças. Os rituais festivos podem resgatar as identidades de um grupo social e fazer com que os símbolos implícitos sejam apresentados como forma de valorizar essa manifestação.

Um desses rituais festivos dentro das culturas populares é o alimento tradicional. Estudar o consumo e relação de determinados alimentos tradicionais relacionados às manifestações religiosas e celebrações significa perceber o sentido desse alimento para a vida de homens e mulheres, identificando as relações entre eles, o espaço e os seus desdobramentos. Os modos alimentares se articulam com outras dimensões sociais e com as identidades. Conforme Muller; Amaral e Remor (2010) o valor cultural do ato e do modo de se alimentar é cada vez mais entendido enquanto patrimônio cultural, pois a comida é tradutora de nações, religião, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias.

Identificar as atividades, ações e relações do alimento tradicional com a religiosidade possibilita compreender os aspectos culturais do lugar onde ocorre e dos atores sociais

envolvidos. A cultura alimentar pode ser compreendida como o conjunto integrado de elementos objetivos e subjetivos, que, de modos diversos, estão presentes na relação que se estabelece entre os homens, o meio e o alimento. Pela abordagem cultural, o alimento passa a ter uma dimensão mais ampla, representando não apenas um objeto necessário para a manutenção fisiológica, mas a contextualização da história de vida dos grupos sociais (MENEZES, 2014).

Dentro de algumas manifestações culturais, as práticas alimentares, que vão desde os procedimentos relacionados à preparação do alimento, quem e como prepara até seu consumo, a subjetividade veiculada inclui a identidade cultural, a condição social, a memória familiar e o período em que os envolvidos perpassam por essa experiência cotidiana. Percebe-se um reconhecimento aos elementos da região, com as práticas de valorização das culturas populares que propõem a utilização de pratos e produtos que retratam as diferenças alimentares de cada lugar.

A diversidade das culturas populares em Sergipe, é uma característica da presença de diferentes grupos culturais na formação social e cultural dos sergipanos, além de representar continuidades e transformações em suas práticas culturais ao longo dos anos. A relação entre as memórias, identidades e o cotidiano são entendidos e analisados nas mais diferentes manifestações culturais presentes no Estado. São inúmeras práticas culturais que nos remetem ao passado e garantem no presente uma permanente interação entre as mais diversas comunidades responsáveis pela continuidade da nossa cultura popular.

Dentre algumas manifestações culturais praticadas no Estado de Sergipe na contemporaneidade estão os grupos de Samba de Parelha, Samba de Coco, Samba de Roda e o Samba de Aboio. O Reisado, o Batalhão ou Marujada, o São Gonçalo da Mussuca, Lambe-Sujo e Caboclinhos, Chegança, Cavalhada, Taieira, Parafusos, Cacumbi, entre outros.

Dentro dessas práticas culturais em Sergipe, podemos encontrar o alimento tradicional no Lambe-Sujo e Caboclinhos¹ com a sua tradicional feijoada. Essa feijoada era feita pelos escravizados, com as sobras das comidas feitas para os senhores proprietários dos meios

¹ De acordo com Santos (2016) um caboclinho vestido e performatizado enlaça pela cintura um Lambe-Sujo conduzindo-o com um cordão, juntos percorrem as ruas do município de Laranjeiras e todos os espaços da feira livre com o objetivo de arrecadar uma maior quantidade possível de utensílios para a feijoada como, carnes, legumes, verduras, grãos e dinheiro. Essa feijoada passou a ser símbolo no Lambe-Sujo, por ser uma festa que representam os pretos escravizados, a partir de um escravismo criminoso, que marca a formação da sociedade brasileira, e do outro os Caboclinhos, os índios catequizados, aculturados e forçados a desenvolver diferentes atividades para a manutenção da ordem colonizadora.

de produção e sua família. Os escravizados juntavam todas as sobras em um único recipiente, acrescentando algumas verduras. Sendo assim, a feijoada vem como um símbolo identitário dentro do Lambe-Sujo, trazendo parte da sua cultura alimentar, presente na história dos pretos no tempo do escravismo criminoso.

Outro exemplo da presença do alimento tradicional está no objeto de pesquisa aqui destacado, o Samba de Aboio. Durante sua celebração são servidos cozidos de carneiro, boi e galo, acompanhados com arroz, farinha e pirão. Esse alimento é preparado e servido como pagação de promessa por todas as graças alcançadas no decorrer do ano pelos devotos de Santa Bárbara-Iansã.

A escolha desta pesquisa surgiu a partir de uma conversa que tive com Elizano Souza de Assis Filho, sambador e neto do mestre do Samba de Aboio. Nessa conversa ele contou sobre a história dessa celebração e sua forte relação com o alimento tradicional. Como sempre tive e tenho interesse em pesquisar sobre alimentação e gastronomia sergipana, tendo como tema do meu TCC da graduação e Pós-graduação essas categorias, decidir começar minha pesquisa sobre o alimento tradicional no Samba de Aboio. Ressalto ainda, os debates realizados sobre cultura, gastronomia, alimentação e antropologia realizadas no grupo de pesquisa do qual faço parte, denominado de Antropologia e Turismo “ANTUR” (CNPq/UFS). Vale ainda destacar que no decorrer da minha graduação no curso de Turismo da UFS, surgiu o interesse em pesquisar e entender a relação entre cultura e alimentação durante o processo de iniciação científica.

A importância deste estudo justifica-se mediante as suas possíveis contribuições na perspectiva social e científica. Dentro da perspectiva social, a elaboração e construção desta pesquisa foi baseada em conversas com os participantes, sambadores e mestre do Samba de Aboio. Tendo o registro acadêmico, uma busca pela valorização e compreensão deste grupo dentro de sua comunidade, ajudando no reconhecimento do município de Carmópolis/SE como um todo e especificamente, do povoado Aguada. Essa pesquisa é importante e relevante para a comunidade de Aguada e para os praticantes/sambadores do Samba de Aboio, no aspecto do seu sentido de pertencimento e reconhecimento que o alimento tradicional possui dentro da celebração do Samba de Aboio e para todos, desde os devotos que fazem a doação desse alimento, até quem está responsável por esse preparo, com todo seu ritual e significados para todos os envolvidos.

No âmbito social, essa contribuição será feita através da relação entre o estudo das culturas populares, o samba e os saberes/fazeres da alimentação tradicional. Pretende-se

a partir do mesmo, apresentar um estudo reflexivo sobre a importância de compreender o papel do Samba de Aboio para os atores sociais envolvidos, com as práticas sociais aqui destacadas, ressaltando os símbolos e os significados do alimento tradicional presentes durante a prática cultural. O olhar lançado terá uma perspectiva antropológica, tendo como principais categorias de análise nesta pesquisa, as culturas populares, memórias, identidades e o alimento tradicional. Desta forma, acredita-se que esse estudo poderá auxiliar nos estudos e pesquisas realizados no Programa de Pós-graduação Interdisciplinar em Culturas Populares.

Diante do exposto, esta pesquisa tem como objetivo geral, analisar a memória e o sentido de pertencimento que o alimento tradicional servido no Samba de Aboio do Povoado Aguada-Carmópolis/SE possui nos atores sociais que participam desta prática cultural. Para tal se faz necessário contextualizar historicamente o Samba de Aboio, entendendo suas simbologias e dinamicidades ocorridas ao longo dos anos. Estabelecer uma análise dessa celebração visando entender a partir das narrativas, as aproximações e os distanciamentos entre religião e alimentação tradicional dessa prática cultural e, por fim, identificar as formas e lugares que estão sendo utilizados para a transmissão dos saberes/fazerem do alimento tradicional para novas gerações.

Partindo desta perspectiva, a presente pesquisa tem como título “Oh Zé, o Samba de Aboio é aqui” um estudo etnográfico sobre o alimento tradicional, memórias e identidades no Samba de Aboio, povoado Aguada-Carmópolis/SE. Diante do título surge uma questão norteadora central. Qual a memória e sentido de pertencimento que os alimentos tradicionais servidos no Samba de Aboio no Povoado Aguada-Carmópolis/SE possui a partir da percepção dos atores sociais que participam desta prática cultural?

O primeiro capítulo desta dissertação com a metodologia, trazendo quais foram as técnicas e métodos utilizado para elaboração desta pesquisa. O segundo capítulo intitulado “Na porta de Santa Bárbara, chegou o Rei do Tambor”, foi feita uma explanação trazendo algumas categorias de análise do referencial teórico adotado nesta pesquisa. Fora apresentada a relação entre culturas populares, festas populares, memórias e identidades, com os critérios adotados sobre a religião de matriz africana e alimentação tradicional, ritos e sacralização.

No terceiro capítulo, intitulado “O Município de Carmópolis/SE”, é apresentado o contexto histórico do município de Carmópolis-Povoado Aguada, trazendo alguns mapas de localização.

O quarto capítulo “O Samba de Aboio – Quem te vê”, são analisadas as origens do Samba de Aboio, como um elemento tradicional de cunho religioso, com sua dança e alimentação, trazendo como exemplo a festa de Santa Bárbara na Bahia.

Finalizando com o quinto capítulo, intitulado “Vamos alimentar o Samba”, neste foram apresentados o contexto histórico e o mito de origem do Samba de Aboio. Apresentando a etnografia da celebração, abordando seus rituais e os sentidos de pertencimento a partir das falas dos mestres e sambadores. O que é servido durante a celebração do Samba, os cozidos de boi, carneiro e galo, seu preparo, elementos, ingredientes, como é servido e o ato de comer esse alimento. Foram percebidas e analisadas as questões sobre as dádivas e trocas entre fieis e santos, envolvendo os alimentos e como essa transmissão dos saberes/fazeres desse alimento que vem sendo transmitidos para as novas gerações.

1. METODOLOGIA

Aliando o método às técnicas, para elaboração dessa dissertação foram utilizadas, as pesquisas de campo, bibliográfica, documental, exploratória e descritiva, tendo como abordagem a pesquisa qualitativa e o método de pesquisa o etnográfico. As técnicas de pesquisa são a observação direta, entrevistas, fotografias, registros da memória do grupo, filmagens e o caderno de campo. A pesquisa bibliográfica é a fase inicial, pois ela busca o levantamento em livros, artigos e publicações diversas, sobre o tema pesquisado com o propósito de auxiliar e identificar informações para sua pesquisa.

A principal vantagem da pesquisa bibliográfica reside no fato de permitir ao investigador a cobertura de uma gama de fenômenos muito mais ampla do que aquela que poderia pesquisar diretamente. Essa vantagem torna-se particularmente importante quando o problema de pesquisa requer dados muito dispersos pelo espaço. (GIL, 2007, p. 44).

A pesquisa bibliográfica tem o objetivo de proporcionar um diálogo com os autores que pesquisaram sobre o tema em questão, de conceituar as principais categorias de análise, para que assim possa embasar teoricamente a pesquisa. O desenvolvimento da pesquisa se deu a partir das categorias alimento tradicional, memórias e identidades.

Para estabelecer uma reflexão sobre essas categorias, se faz necessário uma fundamentação teórica sobre cultura e culturas populares utilizando alguns autores como: Santana (2009), Marconi; Presotto (2006), Santos (1986), Moreira (2013), Burke (1989), Catenacci (2001), Silva (1995), Jorge (2006), Cascudo (1983), Setton (2004), Arantes (1981), Chartier (1995) e Hall (1997), Ministério da Cultura (2012), Canclini (1983) e Brandão (2009). Buscando a partir desses autores trazer conceitos e traçar um diálogo entre a relação de cultura com as culturas populares. Dando continuidade com Culturas Populares Negra: Hall (1996), Assunção; Abreu (2018). Partindo desse diálogo, trago alguns discursões sobre festas populares com os autores: Marques; Brandão (2015), Amaral (2008), Canclini (2003), Benjamin (2007) e Santos; Alves e Lima (2004).

Seguindo com a discussão entre memórias e identidades com os autores como Barros (2009), Santos (2003), Le Goff (1990), Sá (2007), Nora (1993), Geertz (1973), Abrahão; Soares (2011), Domingues (2011), Santos (2014), Andrade (2014), Figueredo (1977), Moraes (2018), Mattos; Scott (2014), Fraga (2014), Gomes (2003), Silveira (2010), Hall (2000), Batista (2019), Santana (2014), Decreto 4887/2003, Nascimento (1981), Nascimento (1977), Pereira (2013), Visentini; Ribeiro; Pereira (2013), Domingues

(2005), Domingues (2007), Hall (2013), Freitas (2013). Trazendo a relação com o sentido de pertencimento com os autores, Lesting (2004), Cardoso et al (2017), Freitas (2008). Onde foi percebido que a memória tem um papel fundamental na construção da identidade e compreendendo o sentido de pertencimento para contribuição do desenvolvimento das identidades.

Entrando na discussão sobre o sincretismo religioso onde foi percebido a estratégia de luta e resistência por parte dos escravizados para continuar cultuando as suas práticas religiosas com os autores: Ferretti (2007), Marcon; Sogbossi (2007), Pereira (2004), Valente (1977), Custódio; Bobsin (2019), Assunção; Abreu (2017), Silva (2017), Cruz; Menezes; Pinto (2008), Hobsbawm (2012), Santos (2017), Santos (2016). E sobre Zona de Contato, com os autores: Cancian (2007), Pratt (1999), Barzzoto (2010), Hall (2003) e Freitas (2013).

Continuo a fundamentação teórica entre alimento, alimentação, o ato de comer e o alimento tradicional, citando os autores: Liberato; Rocha (2012), Contreras; Gracia, (2011), Krone; Menasche (2016), Zuin; Zuin (2007), Maciel; Gomberg (2007), Humbert (2011), Canesqui (2005), Menezes; Cruz (2017), Barbosa (2012), Cascudo (2004), Bakhtin (2008), Da Matta (2000), Schluter (2003), Almeida (2017), Santos; Leal (2012) e Maués (2016), Collaço (2013), Collaço; Menasche (2015), Da Matta (1986); Maciel (2001), Castro; Maciel e Maciel (2016). Mostrando a relação que o alimento tradicional tem com os símbolos, comida sagrada, saberes e fazeres, trago autores, Franzoni (2016), Barbosa (2018), Rabelo (2014), Alvarenga (2018) e Lody (2018) para estabelecer essa relação.

E finalizo essa fundamentação teórica com ritos sacrificiais e sacralização com os autores: Pereira (2004), a Lei Estadual nº 12.131 (2004), Vieira; Silva (2016), Alves, Carvalho; Ferreira (2019). Culto Doméstico e Oferenda tendo como autores citados: Nascimento (2014), Silva (2020), Lody (1977) e Rabelo (2014). As autoras Calderaro; Silva; Santos (2015) que estudaram o Samba de Aboio, e a autora Couto que estudou a festa de Santa Bárbara, também foram utilizadas como fundamentação teórica para construção dessa dissertação.

A pesquisa de campo foi realizada no povoado Aguada-Carmópolis/SE, durante o Samba de Aboio e também antes e após a celebração. No ano de 2017, foi realizada a primeira pesquisa de campo, com a segunda em 2019, ano em que ingressei no mestrado em

culturas populares. Nestas, foram vivenciados os dois dias da celebração, observando desde o preparo dos alimentos, o momento do Samba, os rituais, preces e homenagens a Iansã- Santa Bárbara. Em 2019 o meu olhar de pesquisadora durante o Samba, ficou mais aguçado, observando com mais precisão e atenção tudo o que estava acontecendo em torno do Samba. Os gestos, falas, como se comportam enquanto preparam o alimento, fazem suas preces e se movimentam na roda do Samba de Aboio. E com a última pesquisa de campo em 2020, que foi adaptada com a ausência da celebração aberta para o público, motivada pela pandemia da COVID- 19, mas que fora realizada apenas com os familiares no dia 11/04/2020 sábado de Aleluia, dentro da casa de Santa Bárbara- Iansã, onde foram realizadas algumas orações, cânticos dos cheios, agradecimentos e queima de fogos. Tendo todas as entrevistas realizadas por meio remoto nesse ano.

No primeiro ano de pesquisa 2017, realizei o meu primeiro contato com o campo, no povoado de Aguada, com os participantes e pessoas envolvidas com o Samba, a estrutura e todo o processo e preparo do alimento tradicional. Pude observar o preparo das carnes e o pirão, os preparativos e organização da estrutura em frente à casa de Santa Bárbara para a realização da celebração, com um “esquenta” sendo feito por alguns sambadores, tocando alguns instrumentos musicais. A princípio fui recepcionada por Elizano Souza de Assis Filho, que me proporcionou um primeiro contado direto com o senhor José Francisco Mota de Assis, que é o mestre do Samba de Aboio, alguns familiares e participantes. Alguns participantes ficaram um pouco acanhados com a minha presença, principalmente as mulheres que estavam no preparo da refeição. Mas, Elizano Souza de Assis Filho me apresentou a elas, explicando que estava fazendo uma pesquisa. Procurei ficar um pouco distante delas, para que se acostumassem com a minha presença e aos poucos fui me aproximando. Com o passar do tempo, elas ficaram mais à vontade com a minha presença ali, passando a conversar comigo.

Durante essa primeira visita, conversei com o mestre do Samba de Aboio, o senhor José Francisco Mota de Assis; com o seu neto e participante do Samba Elizano Souza de Assis Filho e outros parentes e amigos. Já no segundo ano de pesquisa 2019, vivenciei os dois dias da celebração, acompanhando todos os processos da organização, antes e durante a festa. Conversei mais uma vez com Elizano Souza de Assis Filho; com sua irmã e também sambadora Yérsia Souza de Assis; com Senhor José Francisco Mota de Assis; com a sua irmã que está à frente de todos os preparos do alimento e oferenda Dona Maria José Mota de Assis; e com Dona Ângela que é vizinha do Senhor José Francisco Mota de Assis e participante do Samba de Aboio. “A pesquisa de campo caracteriza-se pelas investigações

em que, além da pesquisa bibliográfica e/ou documental, se realiza coleta de dados junto a pessoas, com o recurso de diferentes tipos de pesquisa” (GERHARDT; SILVEIRA, 2009, p. 37).

A técnica da observação direta foi usada nesta dissertação, como forma de verificar como a teoria estudada se comporta com as variáveis no ambiente real onde os fatos ocorrem. Essa observação é uma técnica na etnografia para investigar os saberes, fazeres e as práticas na vida social e reconhecer as ações e as representações coletivas na vida humana (ECKERT; ROCHA, 2008). Neste sentido, essa técnica é de fundamental importância para que se consiga compreender a relação que os atores sociais que praticam o Samba de Aboio aqui pesquisado possuem com o samba, o alimento e as práticas religiosas, por exemplo.

A observação direta utiliza dados primários, na medida em que se caracteriza pelo contato direto com as fontes (encontro pessoal, ou análise de documentos produzidos por pessoas definidas, pelas suas características, como elemento da amostra da pesquisa). As respostas são analisadas em função e considerando-se as características definidas para a amostra. (MICHEL, 2009, p. 66).

A observação foi realizada junto à comunidade do Povoado Aguada na cidade de Carmópolis/SE, onde ocorre o Samba de Aboio. Foi observado diretamente todo o preparo do alimento que é servido do durante o samba, desde o preparo das carnes até o momento em que é servido e consumido pelos sambadores e pessoas que ali estão para assistir o Samba de Aboio.

A pesquisa documental fora realizada em fontes como, minhas fotografias e algumas dos familiares e participantes, premiações e homenagens que o Samba de Aboio e o senhor Francisco já receberam, sendo estas: Comenda de ordem de mérito cultural e do Conselho Municipal de Cultura de Olimpia; o prêmio do 20º Festival do Folclore e uma homenagem pela prefeitura de Carmópolis/SE pelos serviços prestados ao Samba de Aboio, contribuindo com a cultura local e a representação afro-brasileira. Algumas filmagens de elaboração própria, outras encontradas na internet, depoimentos orais e escritos feitos durante o campo, relatórios, entre outros. Todos estes recolhidos durante a pesquisa, que serviram para contextualizar historicamente o Samba de Aboio e utilizados para entender as simbologias e dinamicidade ocorridas ao longo dos anos. Sendo assim, uma técnica de suma importância para realização dessa pesquisa.

Já a pesquisa exploratória, tem como objetivo principal desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias, proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito, tendo em vista a formulação de problemas mais precisos

ou hipóteses pesquisáveis para estudos posteriores. A pesquisa foi feita a partir dos dados já levantados em campo desde 2017 até o ano de 2019, desde o preparo dos alimentos, preparativos e organização para a celebração e durante o samba.

No caso da pesquisa descritiva, fora realizada a partir da minha pesquisa de campo. Essa pesquisa exige do investigador uma série de informações sobre o que deseja pesquisar. Esse tipo de estudo irei descrever os fatos e fenômenos de determinada realidade, dentro do Samba de Aboio, descrevendo as características dos participantes, a estrutura e organização da celebração, o saber/fazer dos cozidos, como é preparado e servido e consumido este alimento, as crenças e rituais do samba.

A entrevista é uma das técnicas utilizadas na elaboração desta dissertação. Ela possui o intuito de proporcionar o encontro entre duas ou mais pessoas, a fim que obtenha informações a respeito de determinado assunto. A entrevista é semiestruturada, e por isso podendo ser modificada no decorrer da pesquisa e foram realizadas a partir do ano de 2017 até 2021, sendo que nos anos de 2020 e 2021 foram adaptadas com a ausência da celebração aberta para o público, motivada pela pandemia da COVID-19, sendo assim, todos foram realizadas por meio remoto realizados no google meet, chamadas de vídeos e ligações.

As entrevistas foram realizadas com os mestres e mestra e sambaores do Samba de Aboio. Dona Maria José Mota de Assis, que é mestra e está à frente do preparo do alimento e oferenda; sua filha Margarida Mota de Santana, sambadora e também responsável pelo preparo dos alimentos. Os mestres do samba, o Senhor José Francisco Mota de Assis; seu sobrinho e atual mestre Genilson Mota de Assis. Os netos sambadores do Senhor Francisco, Elizano Souza de Assis Filho; Yérsia Souza de Assis, que são sambadores do Samba de Aboio. Com essas entrevistas, pude conhecer a celebração, o sentido de pertencimento que o alimento tradicional possui dentro do Samba.

A abordagem desta pesquisa é a qualitativa que segundo Michel (2009, p. 36) “A pesquisa qualitativa considera que há uma relação dinâmica, particular, contextual e temporal entre o pesquisador e o objeto de estudo. Por isso, carece de uma interpretação dos fenômenos a luz do contexto, do tempo, dos fatos”. A pesquisa qualitativa compreende atividades ou investigação que podem ser denominadas específicas.

O método de pesquisa é o etnográfico que de acordo com Clifford (2008, p. 21). “A etnografia está do começo ao fim, imersa na escrita. Está escrita inclui, no mínimo, uma tradução da experiência para a forma textual”. Nesse sentido, a pesquisa etnográfica é composta por procedimentos de coletas de dados associados a uma prática do trabalho de

campo a partir de uma convivência do pesquisador junto ao grupo social a ser estudado. Segundo Spradley (1979), etnografia é a descrição de um sistema de significados culturais de um determinado grupo, objetivando entender um outro modo de vida, mas do ponto de vista do informante. O trabalho de campo, então, inclui o estudo disciplinado do que o mundo é, como as pessoas têm aprendido a ver, ouvir, falar, pensar e agir de formas diferentes. Já para Malinowsky (1922, p. 25) que define a etnografia com a "compreensão do ponto de vista do outro, sua relação com a vida, bem como a sua visão do mundo".

De acordo com Oliveira (2012) defende a aplicação da etnografia como método de ensino capaz de contribuir para o estranhamento do familiar, o que é fundamental quando o ensino pretende dar conta dos fatos do cotidiano, qual seja, uma festa popular contextualizada na cultura de uma região como é o Samba de Aboio.

“A etnografia pode ser definida, como um processo sistemático de observar, detalhar, descrever, documentar e analisar o estilo de vida ou padrões específicos de uma cultura ou subcultura, para apreender o seu modo de viver no seu ambiente natural” (LEININGER, 1985, p. 35). Uma pesquisa etnográfica contribui para a compreensão dos elementos materiais e também simbólicos que se relacionam com as formas de manipulação e resistência, bem como os contrastes e conflitos (LEAL, 2010). A etnografia da festa foi realizada desde 2017, quando comecei minha vivência e pesquisa de campo e seguiu até o ano de 2019, com os participantes do Samba de Aboio, por meio de conversas, ouvindo suas histórias, vivenciando e observando não somente durante o Samba, mas também antes e após as celebrações, visando assim, entender a partir das narrativas as aproximações e os distanciamentos entre religião e alimentação dessa prática cultural. Nesse sentido, com a contribuição dessas técnicas e método de pesquisa, foram de suma importância para serem encontradas as respostas do objeto, objetivos e o problema de pesquisa lançados no texto, analisando assim a relação entre cultura popular, alimentação, memórias e identidades a partir da concretização dessas respostas. Tendo meu olhar etnográfico em diferentes momentos da minha análise, com o último desta dissertação minha pesquisa etnográfica.

2. NA PORTA DE SANTA BÁRBARA, CHEGOU O REIDO TAMBOR

2.1 Cultura e Culturas Populares

Algo básico, imprescindível, dinâmico, que está inserido e modifica com sua experiência compartilhada, em que inclui sua diversidade, padrões de comportamento, símbolos e significados que compartilhamos com elementos e relações com os outros, isso é a cultura (SANTANA, 2009). Desse modo a cultura pode ser definida como algo adquirido, aprendido e também acumulativo, resultante da experiência de várias gerações e da vivência dos atores sociais nas diferentes relações de sociabilidade. Porém, enquanto aprendiz, o ser humano pode sempre criar, inventar e mudar. Ele não é um simples receptor, mas também um criador de cultura. Por isso, a cultura está sempre em processo de mudança.

Cultura está muito associada a estudo, educação, formação escolar. Por vezes se fala de cultura para se referir unicamente às manifestações artísticas, como o teatro, a música, a pintura, a escultura. Outras vezes, ao se falar na cultura da nossa época ela é quase que identificada com os meios de comunicação de massa, tais como o rádio, o cinema, a televisão. Ou então cultura diz respeito às festas e cerimônias tradicionais, às lendas e crenças de um povo, ou a seu modo de se vestir, à sua comida, a seu idioma (SANTOS, 1983, p. 19).

De acordo com Moreira (2013) dentro da antropologia é possível encontrar diversidade sobre o conceito de cultura. Alguns elementos aparecem nas definições, como o histórico de vida e sua herança social, os comportamentos humanos aprendidos que formam um estilo de vida, as ideias, valores ou regras para se viver, maneira como os humanos resolvem seus problemas de adaptação ao ambiente ou para viverem juntos. A cultura para alguns antropólogos possui um significado amplo, ela abrange os modos comuns e aprendidos da vida, que são passados pelas pessoas e grupos, em sociedade (MARCONI; PRESOTTO, 2006). Todos os hábitos aprendidos, com os significados arbitrariamente definidos que são compartilhados por uma sociedade.

Antropologia cultural abrange o estudo do homem como ser cultural, isto é, fazedor de cultura. Investiga as culturas humanas no tempo e no espaço, suas origens e desenvolvimento, suas semelhanças e diferenças. Tem foco de interesse voltado para o conhecimento do comportamento cultural humano, adquirido por aprendizado, analisando-o em todas as suas dimensões. (MARCONI; PRESOTTO, 2006, p. 4-5).

A cultura abrange os modos comuns e aprendidos da vida, transmitidos por pessoas e grupos, em uma sociedade. Antropólogos não denominam os termos culto ou inculto, nem determinam valor sobre essa ou aquela cultura, pois não consideram uma superior ou inferior à outra. Elas são apenas diferentes em níveis ou integração de seus elementos (MARCONI; PRESOTTO, 2006). Cultura não vem da genética, mas sim, do resultado da inserção do ser humano em determinados contextos sociais. É a adaptação da pessoa aos diferentes ambientes pelos quais passa e vive. Segundo Burke (1989, p.38) “a descoberta da cultura popular fazia parte de um movimento de primitivismo cultural no qual o antigo, o distante e o popular eram todos igualados”. A princípio, o conceito de cultura, apenas remetia à cultura às classes dominantes, ou seja, a elite da época, sendo entendido que as demais classes não a produziam.

Até meados do século XVII a fronteira entre cultura popular e cultura de elite não estava bem delimitada, porque a nobreza participava das crenças religiosas, das superstições e dos jogos realizados pelas camadas subalternas. É claro que o mesmo não se pode dizer com relação ao povo no universo das elites (CATENACCI, 2001, p. 29).

Acreditava-se que as classes dominantes teriam uma dinâmica de mudança que decorre da necessidade de manter a distinção daqueles que produzem e carregam essa cultura ou nas tentativas de pessoas ou grupos que estão fora da classe dominante de se apropriar dessa cultura (SILVA, 1995). Assim, novas tendências vão garantir que o acesso à cultura legítima seja facilitado a uns por possuir uma familiaridade e sensibilidade, adquirida e dificultada a outros que estão socialmente distantes e internamente despreparados.

A cultura popular como ligada a regionalismo, primitivismo, passado ameaçado de se perder, como ato da produção coletiva, frequentemente ingênua (e aí o nome *arte naïve*), como produção carregada de purismo, de tradição, cujo processo de criação está associado ao “fazer” e não ao “saber”. Parece recorrente a valorização do popular a partir destas características elencadas, ou seja, pelo seu papel na manutenção de tradições e práticas que, sem ele, estariam perdidas em meio às transformações do mundo industrializado e urbano (JORGE, 2006 p. 175).

Com o passar dos anos, as culturas populares foram consideradas formas de manifestações culturais que estão relacionadas ao anônimo, ao coletivo, ao espontâneo, à tradição e à oralidade, dando nome, voz e vez aos que fazem as culturas populares. De acordo com Luís da Câmara Cascudo, é possível interpretar as culturas populares como resultado da “sabedoria oral”, memória coletiva anteposta aos conhecimentos

transmitidos pela ciência. Possuidora de “bases universais”, portadora de um “instinto de conservação para manter o patrimônio sem modificações sensíveis, uma vez assimilado,” (CASCUDO, 1983, p. 679). Sendo assim, as culturas populares não são somente um suporte idealizador para a tradição, por ela estar muito além das representações estanques, segundo as quais ela ocorreria apenas no passado; na verdade, é o hoje vivido e expresso, através da sabedoria oral que os atores sociais aprendem fazendo, na prática, olhando os corpos, os passos, as mãos, os olhares, os sorrisos, a malemolência, gingas e também ouvindo as falas e sons.

As manifestações das culturas populares não são algo estático; constituem um processo contínuo de transformação, sendo retraduzidas e reapropriadas pelos seus próprios criadores, segundo rupturas ou incorporações entre a tradição e a modernização. Isto possibilita a construção e afirmação de novas identidades, que evidenciam o novo lugar social que esses criadores buscam afirmar frente à sociedade (MINISTÉRIO DA CULTURA, 2012, p. 13).

As culturas populares podem ser representadas nas celebrações, festas, crenças, hábitos e tradições, nos fazeres e saberes do patrimônio cultural, revelados na culinária, nas danças folclóricas, nos ritos e celebrações. Todo espaço ou lugar possui uma significação de existência que o torna singular, que define uma identidade que vem constituir pertencimento, uma vez que expressões culturais diversas convivem em um mesmo espaço e dialogam entre si. De acordo com Rodrigues (2016) a principal características das multiplicidades culturais, se dão a partir das combinações de elementos de diversas culturas em uma nova e diferente expressão cultural. Ao lidar com o que não é único e distinto o multiculturalismo contempla as identidades plurais como base formadora de sociedades ou organizações, considerando a diversidade de gêneros, religião, cultura, linguagem, etnia, saberes e outros para propor uma sociedade múltipla, ou seja, as multiplicidades culturais é um fenômeno que institui a existência simultânea de várias culturas em um mesmo espaço territorial e nacional, onde as constantes migrações, globalização das comunicações e internacionalização da economia oportunizou tal processo. E para isso se faz necessário a resistência dessas práticas culturais. Resistir pressupõe a capacidade que detém as culturas para defender os traços distintivos que as marcam, isso implica a capacidade de articular estratégias variadas para manter-se uma história interna específica, com o ritmo próprio.

A ação na área da cultura tem sido frequentemente vista através de uma visão limitada ao acontecimento episódico, ao evento, inclusive por muitos dos gestores da área pública. Qualquer processo de gestão requer diretrizes, planejamento, execução e avaliação de resultados, e com a cultura não ocorre diferente. Um dos grandes desafios da gestão pública da cultura na avaliação das ações implementadas tem relação com os objetivos e à multiplicidade de efeitos buscados ou por ele alcançados. As ações públicas têm que demonstrar minimamente coerência entre o que se diz buscar e as ações postas em prática (RUBIM, 2007, p.102).

São cada vez mais atuantes os conselhos que contam com a participação efetiva da sociedade. Os produtores, os agentes, os gestores culturais, os artistas, o público em geral, também vêm buscando formas de participar e de interferir nos processos de decisões no campo das políticas públicas culturais. Ressurgem movimentos de valorização das manifestações culturais locais que incentivam tanto a redescoberta dos artistas da comunidade, como de novas formas de produção artístico-culturais (RUBIM, 2007). Assim, aumentam as demandas por uma maior formação e especialização dos agentes culturais locais em todos os níveis, do artesanato aos responsáveis pelas atividades burocráticas, que devem implementar seus projetos buscando uma autonomia cultural.

A "cultura popular" surge como uma "outra" cultura que, por contraste ao saber culto dominante, apresenta-se como "totalidade" embora sendo, na verdade, construída através' da justaposição de elementos residuais e fragmentários considerados resistentes a um processo "natural" de deterioração. Justificam-se, portanto, aos olhos desses teóricos, as tarefas de seleção, organização e reconstrução da "cultura popular" que os ocupantes dos lugares de poder da sociedade atribuem a si próprios (ARANTES, p. 18, 1981).

Neste sentido, podemos observar que são os teóricos que criam as culturas populares. Ela era entendida como oposição a cultura dominante, o que acabou criando um binarismo, uma dualidade, até mesmo, um contraponto. Já Chartier (1995) apresenta um entendimento da questão sobre culturas populares. O autor reduz as diversas definições das culturas populares a dois modelos de abordagem e interpretação, que são estes:

O primeiro, no intuito de abolir toda forma de etnocentrismo cultural, concebe a cultura popular como um sistema simbólico coerente e autônomo, que funciona segundo uma lógica absolutamente alheia e irreduzível à da cultura letrada. O segundo, preocupado em lembrar a existência das relações de dominação que organizam o mundo social, percebe a cultura popular em suas dependências e carências em relação à cultura dos dominantes. Temos, então, de um lado, uma cultura popular que constitui um mundo à parte, encerrado em si mesmo,

independente, e, de outro, uma cultura popular inteiramente definida pela sua distância da legitimidade cultural da qual ela é privada. (CHARTIER, 1995, p.179).

De acordo com o autor, é perceptível que esses dois modos de explicação são duas escolas diferentes e conflitantes, uma com um olhar mais culturalista contra outra com um olhar marxista. Neste sentido, tornar-se popular a cultura que sofre uma avaliação segundo seus usos, sua identificação, sua apreensão pelas classes populares.

[...] as culturas populares são construídas em dois espaços: a) as práticas profissionais familiares, comunicacionais e de todo tipo através dos quais o sistema capitalista organiza a vida de todos os seus membros; b) as práticas e formas de pensamento que os setores populares criam para si próprios, mediante os quais concebem e expressam a sua realidade, o seu lugar subordinado na produção, na circulação e no consumo. (CANCLINI, 1983, p.43).

Ou seja, culturas populares é todo processo de democratização da cultura que visa neutralizar o distanciamento entre os atores sociais envolvidos. Os momentos festivos são parte das teias de significados da cultura. É justamente nos momentos das festas populares que as pessoas rememoram ou fazem questão de esquecer algo, símbolos, lugares. Dessa forma, compreender um momento festivo é também entender a sociedade na qual ela está inscrita.

2.2 Culturas Populares Negras

De acordo com Hall (1992) embora os negros, as tradições e comunidades negras apareçam e sejam representados na cultura popular sob a forma de deformados, incorporados e inautênticos, continuamos a ver nessas figuras e repertórios, aos quais a cultura popular recorre, as experiências que ficam por trás deles. Em suas expressividades, sua musicalidade, sua oralidade, e na sua atenção rica, profunda e variada à fala; em suas inflexões para o vernacular e o local; em sua rica produção de contra narrativas; e, sobretudo, em seu uso metafórico do vocabulário musical, a cultura negra popular tem permitido trazer à tona, dentro de modos mistos e contraditórios, até da cultura popular mais comercial, os elementos de um discurso que é diferente, outras formas de vida, outras tradições de representação. “Cultura popular e cultura negra são conceitos que foram acionados ao longo do século XX por diferentes sujeitos sociais em disputas políticas e que trouxeram à tona a produção cultural dos setores populares e

negros e as diversas versões sobre seus significados” (ASSUNÇÃO; ABREU, 2018, p. 15). A expressão cultura negra definida muitas vezes como afro-americana ou afro-brasileira, também possui uma longa história e está envolvida, da mesma forma, em muitas disputas, quase sempre construídas em estreito diálogo com as discussões internacionais.

No Brasil, entre o final do século XIX e as primeiras três décadas do século XX, o interesse pelas culturas populares negras, em particular a religião e a música, esteve no centro das pesquisas de intelectuais como Nina Rodrigues, João Ribeiro, Manuel Querino, Edison Carneiro e Artur Ramos, entre outros. Inicialmente, o foco girava em torno das “sobrevivências” das culturas africanas no Brasil, que, supostamente, em breve se extinguiriam, ou, na melhor das hipóteses, se fundiriam na cultura popular mestiça (ASSUNÇÃO; ABREU, 2018, p. 21).

Os prognósticos sobre a mestiçagem, racial e cultural, geralmente vinham acompanhados das apostas no “branqueamento” ou no rápido desaparecimento das matrizes africanas da cultura brasileira. Se os intelectuais reconheciam a contribuição, a positividade e originalidade, frequentemente confiavam na transformação ou diluição dos traços africanos, raciais e culturais, no caldeirão mestiço da “alma nacional” brasileira. O melhor caminho para se pensar a cultura negra continuaria, por muito tempo, a ser no âmbito das “contribuições” para a cultura popular brasileira mestiça. O debate e as polêmicas ficavam mesmo por conta do local, do tamanho e do peso dessas contribuições para a construção imaginária da nação².

O amplo uso da expressão cultura popular de certa forma eclipsou as discussões sobre cultura negra no Brasil e incorporou o problema da negritude no guarda-chuva abrangente das expressões populares. Certamente, a força do mito da democracia racial, tornado bandeira de luta dos próprios movimentos negros, entre os anos 1930 e 1960, também dificultou o foco nos problemas raciais da cultura popular. As mais conhecidas experiências do Teatro Negro, nos anos 1940/1950, de Abdias do Nascimento, e do Teatro Popular Brasileiro, de Solano Trindade (com texto em nosso livro), atribuíram importante papel à música, dança e religião negras, mas, salvo engano, não parecem ter investido profundamente na especificidade da cultura negra no cenário cultural popular brasileiro. Mas, sem dúvida, atuaram de forma contundente no combate ao racismo no campo artístico e na denúncia da repressão aos candomblés e centros de umbanda, na defesa da população negra, em termos econômicos, políticos e culturais (ASSUNÇÃO; ABREU, 2018, p. 25).

² Informações retiradas do texto “Da cultura popular à cultura negra”.

Assim, o conceito de cultura negra, ao lado do de cultura afro-brasileira, passou a cumprir o papel de não apenas enfatizar a “contribuição” africana, mas de argumentar que esta havia sido dominante para a maioria das manifestações consideradas “tipicamente brasileiras”, como o samba ou a capoeira. A rediscussão dos africanismos no Brasil, ou da “extensão” das culturas africanas nas práticas culturais de setores negros e populares, tornou-se uma nova pauta de pesquisa de antropólogos, sociólogos e historiadores. Não mais sob a ótica das “expressões culturais” negras ou afro-brasileiras, mas sim a partir da ação de sujeitos sociais concretos que recriam os patrimônios herdados em diálogo com novos desafios e situações históricas concretas³.

2.3 Festas Populares

As festas populares são elementos culturais e estão presentes no meio social. Segundo Marques; Brandão (2015), as festas populares são marcadas pela formação de redes e seu dinamismo depende desta estrutura flutuante. Os sujeitos a realizam se misturam temporariamente a instituições, organizações privadas, entre outras corporações e juntos atuam na festa, cada um a seu modo, realizando suas funções e defendendo interesses próprios. Assim, a produção deste evento passa a não ser mais domínio exclusivo da comunidade e o popular se envereda por caminhos antes não percorridos, ganhando novas influências.

[...] a festa é uma das vias privilegiadas no estabelecimento de mediações da humanidade. Ela busca recuperar a imanência entre criador e criaturas, natureza e da cultura, tempo e eternidade, vida e morte, ser e não ser. A presença da música, da alimentação, da dança, dos mitos, das máscaras, atesta com veemência esta proposição. A festa é, ainda, mediação entre os anseios individuais e coletivos, mito e história, fantasia e realidade, o passado, presente e futuro, entre “nós” e os “outros”, revelando e exaltando as contradições impostas à vida humana pela dicotomia natureza e cultura. Mediando os encontros culturais e absorvendo, digerindo e transformando em pontes os opostos tidos como inconciliáveis. A festa é a mediação; o diálogo da cultura com si mesma (AMARAL, 2008, p. 5).

A participação em festas populares oferece-lhes a possibilidade de se dedicarem de maneira integral a um projeto coletivo que, além de atualizar a memória do grupo, é capaz de gerar solidariedade e opera como elemento de coesão. Marques; Brandão (2015) o capitalismo e suas atividades comerciais se inserem nas festas populares, visando

³ Informações retiradas do texto “Da cultura popular à cultura negra”.

comercializar bens e serviços. Todavia, verifica-se que as relações de trocas econômicas destoam o sentido primordial de boa parte das festas populares que tem um elemento sagrado como eixo central da manifestação e, portanto, são consideradas manifestações sagradas ou sacro-profanas. Exemplos disto são: a instalação de parques de diversões, a venda de souvenirs de santos padroeiros, a comercialização de bebidas, entre outros tipos de bens durante a realização do evento. Em casos como estes os empresários se apropriam do lugar da festa e o utilizam como espaço para reprodução do capital.

A evolução das festas tradicionais, da produção e venda de artesanato revela que essas não são mais tarefas exclusivas dos grupos étnicos, nem sequer de setores camponeses mais amplos, nem mesmo da oligarquia agrária; intervêm também em sua organização os ministérios de cultura e de comércio, as fundações privadas, as empresas de bebidas, as rádios e a televisão. Os fenômenos culturais *folk* ou tradicionais são hoje o produto multideterminado de agentes populares e hegemônicos, rurais e urbanos, locais, nacionais e transnacionais. Por extensão, é possível pensar que o popular é constituído por processos híbridos e complexos, usando como signos de identificação elementos procedentes de diversas classes e nações. Ao mesmo tempo, podemos tornar-nos mais receptivos frente aos ingredientes das chamadas culturas populares que são reprodução do hegemônico, ou que se tornam autodestrutivos para os setores populares, ou contrários a seus interesses: a corrupção, as atitudes resignadas ou ambivalentes em relação aos grupos hegemônicos (CANCLINI, 2003, p. 220-221).

Diante do que fora apresentado, observa-se que as festas populares são manifestações das culturas populares locais de diversos destinos brasileiros. Entretanto, é possível visualizar determinados fenômenos se infiltrando e alterando o sentido destas festas, que são eles: o sistema capitalista e suas atividades comerciais; a modernização; globalização e a formação de redes de interação e comunicação. As festas de acordo com Marques; Brandão (2015) se dão pela oralidade, pelo ritual, pela doação e forma um ciclo exterior ao tempo e ao espaço. Ela é dinâmica, se reinventa, transforma e se insere na globalidade, agregando novos símbolos e suas transformações. Dá-se origem então a uma nova manifestação, com elementos renovados, mas formulados a partir do tradicional, dos cheiros, da fé, das cores e dos valores. As festas, sobretudo as religiosas, são repletas de significados e alegorias, tendo como vetor central um mito de origem um elemento de adoração ou admiração que dá sentido à festa.

A política de catequese da Igreja Católica – única religião permitida no período colonial determinou um ciclo de festas que proliferou por todo o País. Nas festas da igreja, então associada ao governo colonial, era permitido relaxar as atividades de trabalho e era incentivada a participação dos escravos na criação das modalidades festivas. Estas ocasiões tornaram-se oportunidade para que aos aspectos puramente católicos fossem incorporadas manifestações das religiões africanas das etnias de onde os escravos procediam. Naturalmente, os traços culturais dos grupos mais populosos e mais bem organizados obtiveram maiores espaços e conseguiram se impor às populações de outras origens, embora também os traços culturais de outras etnias possam estar presentes (BENJAMIN, 2007, p. 54).

A associação das culturas africanas às festas católicas determinou o sincretismo entre aspectos religiosos das duas procedências. Segundo Santos; Alves e Lima (2004) como a festa é para os Santos, este atua como um mediador entre os participantes. Fazê-la para os Santos inclui a possibilidade de juntar até mesmo aquelas pessoas que têm diferenças entre si. Trabalhar para o Santo significa tolerância, prudência e ponderação, pois a festa tem essa capacidade de juntar os diferentes na realização das festividades. O conceito que estou trabalhando de festas populares, diferenciam das festas populares de consumo, já que, o Samba de Aboio não é um produto do capitalismo e nem possui interferências de agentes externos a comunidade. Tendo somente os familiares e participantes envolvidos seguindo suas tradições, memórias e identidades.

2.4 Memória e Identidades

A memória é a capacidade que os seres vivos têm de adquirir, armazenar e evocar informações. De acordo com Barros (2009, p. 37) “devemos pensar na memória como instância criativa, como uma forma de produção simbólica, como dimensão fundamental que institui identidades e com isto assegura a permanência de grupos”. Dessa forma, acontece a mudança na avaliação da memória como mero depósito de dados e de informações relativas à coletividade ou à vida individual.

A memória não é só pensamento, imaginação e construção social; ela é também uma determinada experiência de vida capaz de transformar outras experiências a partir de resíduos deixados anteriormente. A memória, portanto, excede o escopo da mente humana, do corpo, do aparelho sensitivo e motor e do tempo físico, pois ela é também o resultado de si mesma; ela é objetivada em representações, rituais, textos e comemorações (SANTOS, 2003, p. 25-26).

Memória está ligada, a um conjunto de funções psíquicas graças as quais o homem pode atualizar impressões ou informações passadas ou que ele representa como passadas. A memória, como propriedade de conservar certas informações, remete-nos em primeiro lugar (LE GOFF, 1990). Contudo, como excede a mente humana, a memória também se alimenta de imagens, sentimentos, ideias e valores que circulam no meio social, transfigurando-se em objeto de percepção coletivo resultante da interação entre indivíduos no presente. Ao registrar a memória de certos grupos que viveram determinada experiência, pretende-se reunir a experiência comum que compartilharam.

Quando a memória não está mais em todo lugar, ela não estaria em lugar algum se uma consciência individual, numa decisão solitária, não decidisse dela se encarregar. Menos a memória é vivida coletivamente, mas ela tem necessidade de homens particulares que fazem de si mesmos homens-memória (NORA, 1993, p. 18)

Nora afirma que lugares de memória são “sinais de reconhecimento e de pertencimento de grupo numa sociedade que só tende a reconhecer indivíduos idênticos” (NORA, 1993, p. 13). Memória humana não é uma reprodução das experiências passadas, mas sim uma construção, que se faz a partir daquelas, mas em função da realidade presente e com o apoio de recursos proporcionados pela sociedade e pela cultura (SÁ, 2007). Essa memória essencialmente realizada sobre elaboração, de reelaboração da experiência de vida humana a partir do reconhecimento e de uma lembrança. Isto só se torna possível através do contato com a realidade presente, uma vez que utilizamos conhecimentos acumulados para lidarmos com situações novas, que se encontram unidas a novas lembranças. Ou seja, as memórias comuns podem ser vistas como coleções de muitas memórias pessoais acerca de um mesmo objeto, construídas independentemente umas das outras.

A memória é a vida, sempre carregada por grupos vivos e, nesse sentido, ela está em permanente evolução, aberta à dialética da lembrança e do esquecimento, inconsciente de suas deformações sucessivas, vulnerável a todos os usos e manipulações, susceptível de longas latências e de repentinas revitalizações. A memória é um fenômeno sempre atual, um elo vivido no eterno presente. Porque é afetiva e mágica, a memória não se acomoda a detalhes que a confortam; ela se alimenta de lembranças vagas, telescópicas, globais ou flutuantes, particulares ou simbólicas, sensíveis a todas as transferências, cenas, censuras ou projeções. A memória instala a lembrança no sagrado. A memória emerge de um grupo que ela une, o que quer dizer que há tantas memórias quantos grupos existem; que ela é por natureza, múltipla e desacelerada, coletiva, plural e

individualizada. A memória se enraíza no concreto, no gesto, na imagem, no objeto (NORA, 1993, p. 9).

A história se obtém as continuidades temporais, as evoluções e relações. Já a memória é o absoluto e a história só conhece o relativo. Neste sentido, podemos perceber que de acordo Abrahão; Soares (2011) a memória só pode ser pensada enquanto parte de determinações sociais, presa a essa cadeia de significados apropriados pela cultura. Se o ato de lembrar se insere dentre as múltiplas possibilidades de registros do passado, a elaboração das representações identitárias na memória coletiva contribui para disseminar as lembranças entre as gerações, determinando o pertencimento dos sujeitos históricos a etnias. Um exemplo do pertencimento histórico é a assinatura da chamada Lei Áurea ocorreu em 13 de maio de 1888.

A assinatura da chamada Lei Áurea ocorreu em 13 de maio de 1888. Era um domingo, de tarde ensolarada. O Rio de Janeiro, capital do Brasil, foi tomado por um ambiente de exultação. Os populares – escravos, forros, livres, africanos, crioulos, negros e brancos – saíram às ruas e comemoraram numa explosão de alegria nunca vista na história da nação. (DOMINGUES, 2011, p. 21,22).

O decreto da Abolição incendiou o cenário social de várias cidades no Brasil. De acordo com Domingues (2011) o clima de excitação e contentamento tomou conta dos últimos assenzalados, quando souberam da promulgação da “Lei da libertação”. Quando a notícia chegou na cidade de Laranjeiras/SE – cravada na região mais opulenta da província –, as ruas foram decoradas, servindo de *locus* para os atos comemorativos: cortejos, bandas musicais, declamações de poesias e conferências públicas dos “conhecidos oradores”. Com o decreto de 13 de maio fez surgir uma “nação livre”. Para a geração de 1888, Domingues (2011, p. 23) relata que “há ainda em seus ouvidos os sons da alegria incomparável das festas nos quilombos e há ainda em seus olhos o deslumbramento das apoteoses aos triunfadores da causa santa”.

De acordo com o relato de Domingues (2011, p. 23) “o treze de maio era evocado em seu aspecto cívico, como ‘festa nacional’, ‘gloriosa data’ e ‘faustoso acontecimento’, que selou “um novo período na vida brasileira, uma nova aurora, um outro dia, uma outra vida”. Nas festas em comemoração à abolição se reconstruíram identidades e, através da memória, foi se redefinindo um passado e projetando um futuro.

A princesa Isabel ou José do Patrocínio sendo louvados como heróis fazem parte de uma reconstrução constante da memória celebrada a cada aniversário, muitas vezes também afetada pelas peculiaridades políticas de cada ano. A presença do herói republicano ou monarquista na memória oficial da Abolição é o resultado de uma batalha pela memória promovida por literatos, homens da imprensa e trabalhadores, entre eles, ex-escravos e seus descendentes (MORAES, 2018, p. 110).

A resistência ao processo de escravização por meio das revoltas, não visava, exclusivamente acabar com o regime de escravização, mas, dentro do cotidiano dos escravizados, poderia ser utilizada como instrumento de barganha. Sendo assim, essas revoltas dos escravizados buscavam, muitas vezes, corrigir excessos de tirania dos senhores, diminuir o nível de opressão ou punir feitores excessivamente cruéis. Entre as diferentes formas de resistência dos escravizados, algumas podem ser mencionadas, tais como: as fugas coletivas, ou individuais, as revoltas contra feitores e seus senhores (que poderia ou não ter o assassinato desses), a recusa em trabalhar, a execução do trabalho de maneira inadequada, criação de quilombos e mocambos, etc.⁴ No caso de resistência e desobediência, Walter Fraga menciona dois casos do final do século XIX que valem ser destacados:

No Engenho Benfica, na Bahia, os escravizados do conde Subaé recusaram-se a obedecer às ordens do feitor para que realizassem a limpeza da plantação de cana. Os escravizados recusaram-se a trabalhar durante três dias seguidos – mesmo sendo punidos com castigos físicos. No Engenho de São Bento de Inhatá, também na Bahia, os escravizados rebelaram-se contra o feitor após ele exigir que trabalhassem no domingo (dia do descanso). Na confusão, um dos escravos e o feitor morreram (FRAGA, 2014, p. 43).

O comércio interno entre a Província de Sergipe e Bahia era uma prática intensa. De acordo com Santos (2014, p. 112) “Em alguns casos, os senhores que residiam em Sergipe pediam para pessoas de sua confiança ou comerciantes de Sergipe que iam a Cidade da Bahia trazer para eles os africanos escravizados”.

Alguns dos escravos que eram conduzidos já tinham proprietário, os senhores encomendavam e pagavam aos comboieiros pelos escravizados que desejavam ou eles mesmos iam escolher seus escravizados nos mercados baianos. A outra possibilidade é que comerciantes compravam os escravos e os levavam para as terras sergipanas para serem vendidos. O já mencionado José Thomé possivelmente era uma espécie de comboieiro, já que circulou na

⁴ Informações retiradas do site resistência dos escravos.

Província com um lote de escravos que não era reduzido, pois o capitão Antônio Teles de Menezes comprou alguns escravizados ao comerciante que, por sua vez, vendeu outros escravos para outras pessoas. Ele é, possivelmente, o comerciante, ou vendia escravizados que ele comprou ou revendia para um comerciante da Praça da Bahia, pois o senhor de engenho não menciona se havia encomendado esses escravizados (SANTOS, 2014, p. 114-115).

Em Sergipe, assim como em todo o país, o processo de escravidão se fez presente de maneira forte e violenta. Possuir escravizados era mostra de poder e status. Como relata Andrade (2014) os primeiros negros chegaram ao território sergipano com os primeiros colonizadores, após a “conquista” por Cristóvão de Barros em 1590. Utilizados na pecuária, na agricultura de mantimentos e nas lavouras de fumo e cana-de-açúcar. Os braços cativos eram fundamentais para o desenvolvimento da Província. O processo de escravidão era um elemento constitutivo da sociedade brasileira, como também da sergipana, imersa no contexto nacional. “Acreditava-se que o progresso estava ligado à escravidão. Em Sergipe, os escravizados eram proibidos de frequentar escolas, havia escravizados casados que pertenciam a senhores diferentes e a exploração sexual da mulher negra era também fator comum em nossas terras” (FIGUEIREDO, 1977, p.53-55). A resistência diz respeito à consciência cultural, à estética, à corporeidade, à musicalidade, à religiosidade, à vivência da negritude, marcadas por um processo de africanidade e recriação cultural. Esse "nós" possibilita o posicionamento de negro diante do outro e destaca aspectos relevantes da sua história e de sua ancestralidade. Como relata Batista (2019) essa resistência concretizada na forma de quilombo dificilmente recebe o devido destaque na história. Não se sabe contabilizar ao certo quantos quilombos haviam e nem qual era a população que vivia nesses focos de resistência, já que isso demonstraria uma oposição ativa ao sistema escravista que, por meio de muita luta dos escravizados, findou-se com a lei Áurea.

“Aquilombar-se” tem se tomado um termo popular entre grupos negros engajados na ideia de resistência da cultura negra brasileira. Para esses grupos, “quilombo” é uma importante tecnologia social de resistência que promove o “estar junto” para ampliar e potencializar saberes, cultura, identidade e histórias ancestrais. Aquilombar-se é, para os negros, um jeito de ser no mundo. É sabido que o quilombo, no Brasil, tem sua origem no passado escravocrata que vitimou o povo negro. Símbolo máximo de resistência, os quilombos existiram durante a maior parte do período do processo de escravização e foram o principal elemento a desgastar o sistema escravista no país, assim como fugas, abortos, suicídios, envenenamento e assassinatos dos senhores de

engenho e familiares, entre outros atos que se empenhavam em desestabilizar a norma imposta (BATISTA, 2019, p. 399).

Segundo Santana (2014) os termos quilombo-quilombola nem sempre tiveram um caráter relativo, enquanto variáveis em função das necessidades vitais e sociais do grupo, em determinado momento de sua história, no mundo contemporâneo, essa relatividade adquire outra proporção e o faz, sobretudo, em vista do Decreto 4887\2003, assinado pelo Presidente Luís Inácio Lula da Silva. Ele concede às comunidades negras o direito à auto atribuição como único critério para identificação das comunidades quilombola, tendo como fundamentação a convenção 169/1989 da Organização Internacional do Trabalho (OIT), que prevê o direito de autodeterminação dos povos indígenas e tribais. O Decreto regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos, de que trata o art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias⁵. O quilombo está no universo simbólico dos negros, seu “caráter libertário é considerado um impulsionador ideológico na tentativa de afirmação racial e cultural do grupo” (NASCIMENTO, 1981a, p. 211). Dentro do quilombo o espaço era de resistência, com a maioria de negros, mas também indígenas, viviam em fraternidade racial. A formação de quilombos é a expressão mais autêntica do povo negro em terras brasileiras. “A ordem oficial, repressão, é que chamou isso de quilombo, que é um nome negro e que significa união. Então, no momento em que o negro se unifica, se agrega, ele está sempre formando um quilombo, está eternamente formando um quilombo, o nome em africano é união” (NASCIMENTO, 1977, p. 126). Atualmente as comunidades quilombolas estão presentes em todo o território brasileiro, e nelas se encontra uma rica cultura, baseada na ancestralidade negra e indígena.

Existe um grande número de afrodescendentes dispersos pelo mundo, concentrados em algumas regiões. A migração de africanos está ligada a dois grandes movimentos históricos – o tráfico de escravizados durante o mercantilismo e a migração Sul-Norte que caracteriza a Era Industrial na Europa e América do Norte no século XX (VISENTINI; RIBEIRO; PEREIRA, 2013, p. 100).

De acordo com o relato de Visentini; Ribeiro; Pereira (2013) a grande diáspora africana está concentrada na margem atlântica das Américas e na Europa Ocidental. A reativação

⁵ Informações retiradas do site palmares.gov.br

da vida econômica, devida, sobretudo, aos maciços investimentos chineses e de outros, por sua vez, tem trazido de volta à África elementos da diáspora que se encontravam na Europa e, em menor medida, nos Estados Unidos. Dessa forma, o que se verifica é um grande número de trabalhos enfatizando a contribuição positiva da imigração europeia na formação do Brasil, em oposição a uma quase ausência de análises semelhantes sobre a diáspora africana.

O movimento da negritude foi idealizado fora da África. Ele provavelmente surgiu nos Estados Unidos, passou pelas Antilhas; em seguida atingiu a Europa, chegando a França aonde adquiriu corpo e foi sistematizado. Depois, o movimento expandiu-se por toda a África negra e as Américas (inclusive o Brasil), tendo sua mensagem, assim, alcançado os negros da diáspora (DOMINGUES, 2005, p. 2).

A partir do movimento negro, as lides contra o racismo tinham como uma das premissas a promoção de uma identidade étnica específica do negro. De acordo com Stuart Hall (2013) afirma que, em pleno século XXI, a narrativa da diáspora, como discurso de libertação, de crença na redenção ou fuga da vida de opressão está mais viva do que nunca, e pode ser resgatada para os dias de hoje. O discurso tanto da negritude quanto do resgate das raízes ancestrais norteou o comportamento da militância (DOMINGUES, 2007). A memória do negro na sociedade, tem um papel fundamental na formação de comunidades imaginadas, na medida em que permite a criação de referenciais simbólicos coletivos localizados num suposto passado. A memória possui, então, um papel político e, nesse sentido, está intimamente relacionada à noção de tradição. “A memória, como propriedade de conservar certas informações, remete-nos em primeiro lugar a um conjunto de funções psíquicas, graças às quais o homem pode atualizar impressões ou informações passadas, ou que ele representa como passadas” (LE GOFF, 1990, p. 366).

Portanto, é notório que a memória tem um papel fundamental na construção da identidade de um grupo social, já que a identidade emerge, não tanto de um centro interior, de um eu verdadeiro e único, mas do diálogo entre os conceitos, definições e práticas que são representadas para nós pelos discursos de uma cultura e pelo nosso desejo (consciente ou inconsciente) de responder aos apelos feitos por esses significados, de sermos interpelados por eles, de assumirmos as posições de sujeito constituídas por nós e para nós (SILVEIRA, 2010). Identidade está diretamente vinculada à ideia de projeto, de algo que se encontra sempre em construção, que se vinculava à busca das origens, das

semelhanças, daquilo que, por baixo das diferenças, do movimento, das mudanças costura e mantém a unidade.

O conceito de identidade aqui desenvolvido não é, portanto, um conceito essencialista, mas um conceito estratégico e posicional. [...] Essa concepção aceita que as identidades não são nunca unificadas; que elas são, na modernidade tardia, cada vez mais fragmentadas e fraturadas; que elas não são, nunca, singulares, mas multiplamente construídas ao longo de discursos, práticas e posições que podem se cruzar ou ser antagônicos. As identidades estão sujeitas a uma historicização radical, estando constantemente em processo de mudança e transformação (HALL, 2000, p. 108).

Segundo o autor, a identidade são sedimentações culturais que adotamos e procuramos viver, fica claro que essas são frutos de dadas memórias, de dados aspectos do passado que podem ser replicados, ou reconfigurados, de maneira forte e fraca. Neste sentido, identidade não está vinculado, apenas na identificação das semelhanças, dos compartilhamentos, que também proporciona a construção da diferença. Segundo Silveira (2010, p. 71) “a formulação de um discurso identitário está diretamente relacionada com os recursos utilizados pelos sujeitos sociais para se posicionarem no universo das práticas culturais”. Sendo assim, identidade emerge um diálogo entre os conceitos, definições e práticas que são representadas pelos discursos de uma cultura e pelo nosso desejo de responder aos apelos feitos por esses significados.

Os processos de deslocamentos e de redefinições identitárias vividos por aqueles que mudam de lugar também representariam um forte sentimento de identidade ou identificação com a cultura de origem, mantida através de costumes, crenças, língua ou pelo sentimento de querer, um dia, retornar. É inegável que essa forma de sobrevivência alimente um estado de espera para quem vivencia ou vivenciou este processo (FREITAS, 2013, p. 4).

As múltiplas identidades existentes no mundo contemporâneo, como culturais, étnicas, ideológicas, religião, entre outras, bem como sua relação e aceitação em um espaço diferente de origem em que vivemos é responsável por mobilizar constantemente à sociedade a assumir novas identidades, assim como reelaborar estas em tradicionais pertencentes aos períodos antecedentes. Portanto, as identidades são sedimentadas durante todo o decorrer da vida, sendo ela passível de mudanças de acordo com os momentos e fases que cada indivíduo. Compreende-se o sentido de pertencimento para contribuição do desenvolvimento dessa identidade, como em diferentes esferas de

convivência. Pertencer constitui dividir características, vivências e experiências com outros membros das comunidades de pertencimento, desenvolvendo sentimento de pertença.

A partir do sentimento de pertencimento é possível que as pessoas valorizem e cuidem mais do ambiente que estão inseridos e que ali participam. O pertencimento cria uma identidade no indivíduo que fará com que ele, inserido dentro de uma comunidade e um contexto específico, se empenhe para que coletivamente lute por uma sociedade mais justa. Isso levará aos atores sociais que a reflitam mais sobre a vida e o ambiente, criando um pensamento mais crítico e reflexivo dentro de uma perspectiva emancipatória.

É notório em uma ideologia individualista da sociedade capitalista, os sentimentos de pertencimento e identidades se perderam e que é necessário retomá-los. Lesting (2004), acredita que com o sentimento de pertencimento torna-se possível a libertação das pessoas. Esse sentimento levará o indivíduo a se enraizar, a se formar como um ser, nutrir-se do que há ali criando a sua identidade. Com uma identidade firme e consistente ele poderá passar pelo desenraizamento, pois poderá ir para qualquer lugar que seus princípios sempre estarão presentes, seus referenciais serão claros e sua essência consistente, libertando-o, como se fosse um movimento, uma práxis da identidade. Podemos perceber que são numerosas as definições das relações de pertencimento, no que tange a esfera comunitária, lugar e sentimento de pertencer a algo.

O sentimento de pertencer a um grupo e lugar mantém a coesão comunitária, de tal modo que entrelaça o lugar, a população e o pertencer. Esses conceitos, fundamentais para a manutenção da coesão comunitária, permitem buscar entendimentos da relação sensível de apego com a paisagem. Podemos afirmar que o sentimento de pertencimento implica em olhar e reconhecer-se. Provoca ainda pensar em si mesmo como integrante de uma sociedade que atribui símbolos e valores éticos e morais, o que destaca características culturais (CARDOSO et al. 2017, p. 89).

O sentimento de pertencimento manifestado pelos atores sociais acerca do ambiente em que vivem carrega as singularidades de sua formação e encerra circunstâncias emocionais, muitas vezes, apenas vividas ali. A referida manifestação é relevante para a vida social, um sentimento que deve ser levado em consideração nos estudos e análises de comunidades (FREITAS, 2008). Esse sentimento de pertença pode ser flutuante, variando no decorrer da vida, por exemplo, o sentimento de pertencimento não é o mesmo do início da carreira profissional comparado com o seu final. Porém, deve ser discutido e vivido desde a mais pouca idade para que as diferentes situações sociais, econômicas,

raciais, culturais não intensifiquem. Ao buscar um conceito para o sentimento de pertença apropriou-se do seguinte pensamento:

[...] pode ser definido como os laços que prendem o sujeito ao modo de ser, aos comportamentos e estilos de um grupo ou comunidade do qual se torne membro, fazendo com que ele se sinta e aja como participante pleno, sobretudo no que diz respeito aos papéis sociais, às normas e valores. (FREITAS, 2008, p. 43).

Os atores sociais precisam do sentimento de pertencer a um grupo, pois a existência humana só tem razão de ser, se for de maneira coletiva. E neste grupo não há espaço para a exclusão, o grau de aceitação é exatamente a concretização do pertencimento. Ou seja, esses atores, pensam em si mesmos como membros de uma coletividade, de onde emergem símbolos que expressam valores, medos e aspirações; salientando características culturais e étnicas. Como o alimento tradicional, por exemplo, ele é um símbolo, um elo, uma espécie de dobradiça que liga as pessoas ao lugar e ao seu sentido de pertencimento.

2.5 Zona de Contato

Quando se oportuniza o contato entre grupos, passa a existir adaptações nos vários campos culturais e assim um grupo acaba absorvendo o conjunto de crenças do outro. De acordo com Cancian (2007, p.2) “não totalmente desapegados da terra natal, aqueles que passam pela diáspora mantêm consigo o desejo do retorno, da volta ao local do nascimento. Muitos conseguem esse feito, outros constroem a vida mantendo essa esperança”. Ao que parece uma das implicações da diáspora está, além da hibridização cultural pelo efeito da zona de contato, no desejo de querer regressar ao ponto zero, por um processo consciente ou inconsciente. O pano de fundo que possibilita essa mistura cultural, o hibridismo, é composto justamente pela existência de uma zona de contato (CANCIAN, 2007). Esse hibridismo resultante da zona de contato não é livre de tensão. Ao contrário, está inscrito em relações de poder, representadas pelo próprio colonialismo.

(...) aquilo que chamamos ‘zonas de contacto’, espaços sociais onde culturas díspares se encontram, se chocam, se entrelaçam uma com a outra, frequentemente em relações extremamente assimétricas de dominação e subordinação – como o colonialismo, o escravagismo, ou seus sucedâneos praticados em todo o mundo (PRATT, 1999, p. 27).

Os encontros culturais efetuados na zona de contato espaço entrelugar, entremeio em que duas ou mais culturas se chocam, há uma relativização de verdades e valores, pois os conquistadores disseminam sobre a comunidade a ser explorada um sentimento de superioridade, buscando invalidar e enfraquecer o que pertence ao outro e, desta forma, mais facilmente conquistar. Porém, ironicamente, o ‘eu’ só tem plena existência em diálogo e em relação ao ‘outro’ (BARZZOTO, 2010). Todo esse processo é impulsionado pela zona de contato. São momentos de entrelaçamento de valores, culturas, ideias, políticas, religiões e por combinações que estão sempre em processo de negação, assimilação, revisão, reapropriação.

Zona de contato é um termo que invoca "a co-presença espacial e temporal dos sujeitos anteriormente isolados por disjunturas geográficas e históricas (...) cujas trajetórias agora se cruzam". Essa perspectiva e dialógica, já que é tão interessada em como o colonizado produz o colonizador quanto vice-versa: a "co-presença, interação, entrosamento das compreensões e práticas, frequentemente (no caso caribenho, devemos dizer sempre) no interior de relatos de poder radicalmente assimétricas" (HALL, 2003, p. 31-32).

A cultura se renova, se amplia, bem como a identidade cultural do povo submetido a essas trocas. Segundo Freitas (2013) outros sujeitos são construídos, e esses novos que surgem tem seu imaginário reformulado, remoldado à luz da zona de contato. Os processos de redefinição identitária são mediados por um núcleo imutável e atemporal, que liga o passado, ao futuro e ao presente numa linha ininterrupta. Esse cordão umbilical que o senso-comum chama de tradição, Stuart Hall e Homi Bhabha entendem respectivamente como: “zona de contato” e fronteira.

As reflexões multiculturais são denominadas por vários nomes: entrelugar, terceiro espaço, zona de contato ou de fronteiras, tudo se refere ao espaço em que culturas diferentes se conectam fornecendo uma nova cultura híbrida, é a “necessidade de passar além das narrativas de subjetividades originárias e iniciais e de focalizar aqueles momentos ou processos que são produzidos na articulação de diferenças culturais” (BHABHA, 1998, p.20). Dentro do Samba de Aboio várias culturas, tradições e devoção se conectam. A tradição e devoção em celebrar Santa Bárbara- Iansã, com Cosme e Damião no domingo da ressurreição, o alimento tradicional que é servido em oferenda, com o sentido de pertencimento que envolve todo esse preparo. O samba de umbigada, com os cheios puxados ao som dos tambores, ganzás e onça. Diversas culturas e tradições pertencentes das culturas populares.

2.6 Alimento Tradicional

A cultura alimentar está diretamente ligada com a manifestação de uma pessoa na sociedade. “De todos os atos naturais, o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta” (CASCUDO, 2004, p. 36). A alimentação está enraizada na cultura, carregada de significações históricas que são construídas ao longo do tempo. No entanto, ela é dinâmica e se transforma de acordo com as transformações da própria sociedade.

(...)consumo de alimentos constituem uma articulação ente as dimensões materiais e simbólicas, revelando práticas e representações associadas a esses processos que nos oferecem formas de tratar questões de identidade, uma vez que expressam relações sociais e de poder; nos permitem rever noções como tradicional, autêntico, saudável; além de diferenças observadas entre etnias, gêneros e gerações (COLLAÇO; MENASCHE, 2015, p. 6).

O comportamento relativo ao alimento poderá revelar as práticas culturais em que estas estão inseridas. Sabe-se, ainda, que o alimento é expressão cultural não só quando produzido, mas também quando preparado e consumido. Da Matta (2000, p.55) conceitua alimento como “tudo aquilo que é ingerido para manter uma pessoa viva”. É a partir da alimentação que pode revelar diversas origens, comportamentos, crenças e valores.

O alimento é de suma importância, pois este tem o poder de unir e criar um sistema de comunicação entre as pessoas. Os ingredientes, o modo de preparo e a forma de servir a refeição são centrais para a construção de uma identidade (LIBERATO; ROCHA, 2012). Quando falamos de alimentos tradicionais, estes estão ligados ao saber-fazer, isto é, a forma com ele o alimento é preparado. Assim, o alimento produzido e consumido em cada região passou a ser mais uma diferenciação entre as diversas culturas, o que tornou os costumes gastronômicos e os alimentos sinais de identidade de cada população.

Historicamente, o alimento esteve ligado ao prestígio social e ao *status*. Os diferentes modos de se alimentar podem ser um meio de afirmar o próprio *status* diante dos demais e, inclusive, de adquirir prestígio. O desejo de promoção social manifestado fundamentalmente por meio da adoção de alimentos, de pratos e de maneiras à mesa inspirados naqueles de uma categoria social considerada superior e que se pretende imitar ou à qual se pretende igualar constituiu um dos motores mais poderosos das transformações da alimentação (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 211).

Da Matta aponta para uma interessante distinção, que a comida é o alimento incorporado em uma cultura "Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere" (DA MATTA, 1986, p.56). A Comida, enquanto a dimensão culturalizada da alimentação implica em questões como escolhas e classificações do que é considerado comestível e comível. A alimentação humana pode ser entendida como um ato cultural, em que é possível pensá-la como um "sistema simbólico" no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (MACIEL, 2001). Sendo assim se definem práticas, estilos, relações e subjetividades que se estabelecem a partir da intermediação entre alimento e comida e os sujeitos que ali estão envolvidos.

A Alimentação e sua categoria "Comida" têm um interesse muito particular para os antropólogos, remetendo a uma série de reflexões sobre o tema, entre as quais, a que se refere ao fenômeno da gastronomia e suas implicações na sociedade contemporânea (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016, p. 19).

O alimento tem um papel de extrema importância nas religiões afro-brasileiras, estando presente em praticamente todos os momentos e rituais. São muitos os cultos fazem oferenda de alimentos, com o intuito de pagamento por favores recebidos, ou como resgate de faltas em relação aos preceitos religiosos.

É inegável a influência, hoje, da comida votiva dedicada aos orixás das religiões afro-brasileiras, na culinária brasileira. Essa influência vem de tempos pretéritos. A introdução de plantas nativas americanas e as de procedência europeia e asiática na cozinha sagrada das religiões afro-brasileiras tem, certamente, sua história, cujo marco inicial foi fincado nas senzalas e nas casas-grandes, onde as negras procedentes de diferentes religiões culturais africanas, preparavam as comidas. Primeiramente, nas senzalas as comidas que, a princípio deviam estar presas aos costumes de suas regiões de origem, lentamente foram se modificando com a incorporação de elementos da flora nativa brasileira, e a introdução do receituário português por meio do trabalho das escrevas nas cozinhas dos colonizadores (MACIEL; GOMBERG, 2007, p. 28).

As comidas preparadas como oferendas em rituais religiosos, com os exigidos de acordo com as determinações das casas de culto, são comidas que, saindo da esfera do sagrado, entram no universo profano das casas brasileiras. De acordo com Hubert (2011, p. 17) "essas oferendas rituais, também chamadas obrigações, procedimento rotineiro por parte dos envolvidos nas práticas religiosas, são dadas aos deuses, por exigência dos mesmos

a fim de propiciar auxílio em questões espirituais e materiais”. A comida perpassa diversas funções na religião afro, como cultos de iniciação, celebrações comensais, cultos fúnebres, cultos de renovação de energia, entre outros. O alimento sagrado, nesse sentido de oferenda, carrega todo um sentido simbólico que se dá entre os orixás e os seus devotos. O alimento estará presente fisicamente ou, de forma imaginada, a partir das memórias, do que representou ou representará na construção de subjetividades.

O alimento transformado pela cozinha/cultura se torna comida e adquire um caráter público e também político: por meio da comercialização de produtos, tanto vindos da terra natal como aqueles que serão preparados localmente com o que está ao alcance; na tentativa de reproduzir sabores da memória em pequenos comércios ou restaurantes que cumprem várias funções, desde proporcionar um meio de vida e sustento para muitas famílias, como também expor novos pratos para que circulem localmente; permitirão instituir tradições, reconhecimentos em busca de posições menos assimétricas com relação à sociedade local ou no convívio com outros grupos em situação semelhante (COLLAÇO; MENASCHE, 2015, p. 7).

O alimento assume também o papel de instrumento de interconexão dentro das celebrações ao ser empregado como forma de ornamentar os cultos aos santos ou festejos religiosos. Segundo Maués (2016) não há religião sem festa, nem festa sem comida de festa. A comida da festa, por sua vez, implica em sacrifício, de várias formas. Podemos aqui encontrar duas espécies de atos rituais tão comuns no Brasil e em outras sociedades ocidentais como as que ocorrem em diferentes nações latino-americanas, onde estão presentes o catolicismo e as religiões de matriz africana, na maioria das situações envolvendo diversas formas de sincretismo. As oferendas aos deuses e às entidades sobrenaturais se fazem em rituais festivos incluindo todas elas algum tipo de refeição, onde se partilha e se troca várias espécies de comidas e bebidas.

O comer e o beber são uma das manifestações mais importantes da vida do corpo grotesco. As características especiais desse corpo são que ele é aberto, inacabado, em interação com o mundo. É no ‘comer’ que essas particularidades se manifestam da maneira mais tangível e mais concreta: o corpo escapa às suas fronteiras, ele engole, devora, despedaça o mundo, fá-lo entrar dentro de si, enriquece-se e cresce às suas custas. O encontro do homem com o mundo que se opera na grande boca aberta que mói, corta e mastiga é um dos assuntos mais antigos e mais marcantes do pensamento humano. O homem degusta o mundo, sente o gosto do mundo, o introduz no seu corpo, faz dele uma parte de si (BAKHTIN, 2008, p. 245).

Comer é mais que ingerir um alimento, significa também as relações pessoais, sociais e culturais que estão envolvidas. Segundo Barbosa (2012) os antropólogos se interessaram ao longo dos anos em estudar o ato de comer, pois o comportamento relativo à comida demonstra manifestações culturais e sociais e causam estranhamento entre as diferentes sociedades. Vale ressaltar que para Schluter (2003), o modo de cozinhar pode estar ligado ao modo de vida de uma pessoa, diferenciando assim as características de diversas sociedades, ou seja, não é simplesmente um objeto nutritivo que permite saciar a fome, mas algo que também tem um significado simbólico. Tal significado pode destacar as diferenças, semelhanças e o grupo social a que se pertence. Distintos grupos sociais preparam seus alimentos de diversas formas e tamanha variedade nas preparações podem carregar suas origens e a percepção da dinâmica cultural.

De acordo com Canesqui (2005, p. 57) “A antropologia enfatiza, na verdade, os aspectos simbólicos que revestem a ‘comida’, bem como o modo de preparar e comer os alimentos nas sociedades humanas”. É muito comum o uso de alimentos em festas, onde o encontro comunitário cria vínculos mais fortes entre os atores sociais envolvidos. As manifestações que se traduzem em festas podem implicar na produção de vestimentas, músicas e sua comida, que possui um grande significado no meio destas.

O estudo da alimentação e das manifestações culturais de determinados grupos constitui uma das formas mais ricas de conhecimento das sociedades. O modo de preparar, ingerir e servir os alimentos desvela formas de expressões culturais tradicionais características de cada comunidade ou sociedade e também revela inter-relações não apenas entre os indivíduos, mas também entre eles e o espaço onde estão inseridos nas diferentes sociedades e temporalidades. Os alimentos, as festas, as crenças, os hábitos alimentares, como expressões de manifestações culturais tradicionais, retratam a cultura popular nos diferentes espaços, e o significado de sua existência os tornam singulares, definidores muitas vezes de identidade constituída pelo sentimento de pertencimento ao lugar (MENEZES; CRUZ, 2017, 25-26).

Para cada rito, celebração, festa ou manifestação padroniza-se uma forma própria de indução do alimento tradicional, gerando uma ordem, que será seguida prontamente a cada ano e a cada dia de devoção. O alimento visto em diferentes contextos revela seu poder em torno de ideias e práticas e, além disso, permite reconstruir a memória, o que possibilita redefinir identidades.

A alimentação também figura como uma via privilegiada para se refletirem as manifestações do pensamento simbólico e, em dadas ocasiões, como uma forma de simbolizar a realidade. Criamos categorias de alimentos: saudáveis e não saudáveis, convenientes e inconvenientes, ordinários e festivos, bons e ruins, quentes e frios, puros e impuros. E, mediante essas classificações, construímos as normas que regem nossa relação com a comida e, inclusive, nossas relações com as demais pessoas, de acordo, também, com suas diferentes categorias (ALMEIDA, 2017, p. 11).

É de nosso conhecimento que a alimentação além de suprir as necessidades físicas e nutricionais, tem a capacidade de traduzir uma ampla variedade de elementos materiais que envolvem a produção, manipulação e consumo dos alimentos (SANTOS; LEAL, 2012). O Alimento tradicional de excelência pelos próprios consumidores, renova-se e conserva a maioria de seus traços característicos, garantindo a permanência de uma cultura local.

Esses alimentos são tradicionais porque persistem no tempo, sendo sempre produzidos em um determinado lugar e de uma determinada maneira, conservando características que os definem quanto ao aspecto, à textura e ao sabor que estão ligados à cultura gastronômica de uma população (ZUIN; ZUIN, 2007, p. 113).

Se por um lado há maior curiosidade em novos sabores, o tradicional remete ao familiar, ao nostálgico, ao improvisado e legítimo. Como relata Collaço (2013) esse alimento rotineiro se abre a novas possibilidades e passa pelo consumo de alimentos tradicionais, autênticos, exóticos, entre outros, e pode ser reconhecido como uma aquisição de destreza, estabelecendo fios que se comunicam entre o “eu” e o mundo das coisas, com vários significados e interpretações. Nesse contexto, segundo Krone; Menasche (2016, p.258-259) “A alimentação tradicional assume um caráter ideológico, através do qual fronteiras e pertencimentos são definidos, uma vez que o cardápio típico da festa é escolhido de modo a afirmar e legitimar uma identidade”. Considera-se o fazer do alimento tradicional, em seu conjunto de saberes e práticas, na sua perspectiva ampla, com os atores sociais envolvidos nesse fazer com os conhecimentos e sua transmissão.

2.7 Símbolos, Comida Sagrada, Saberes e Fazeres

O alimento tradicional também diz sobre religião, e faz isso por meio de rituais, que formam a base de qualquer crença religiosa. Em todas as religiões, o ato de comer tem grande valor simbólico. Mesmo em o âmbito religioso, a alimentação desempenha um

papel importante, e representa, em primeiro lugar, uma forma poderosa de formação das identidades, bem como de comunicação cultural e simbólica. De acordo com Alvarenga (2018) o orixá ao se alimentar recebe não só a comida sagrada, mas os pedidos de seus fiéis, que são transmitidos a partir dos ingredientes utilizados para compor a comida.

As comidas sagradas quando estão prontos e são entregues aos Orixás, ainda que prontos do ponto de vista do cozinheiro ou cozinheira do *axé*, ainda continuam num processo de transformação. Parte da comida ofertada aos Orixás é comida pelas pessoas, seguindo um fluxo de transformações dentro do corpo humano, e a outra parte é deixada junto aos Orixás, esta parte que fica entra num gradual processo de decomposição. Antes que o processo de decomposição avance, a comida é despachada aos pés de uma árvore, é devolvida à natureza, dando continuidade ao processo de transformação (ALVARENGA, 2018, p. 288).

É comum a todas as religiões considerar o alimento como um dom de Deus e não como o resultado do trabalho do homem. Esse ato de se alimentar não emerge, então, como um gesto qualquer, mas sim assume um valor muito mais profundo, é um ritual cheio de símbolos que contribui para a identificação pessoal, individual e social.

A comida e a alimentação são símbolos de identidade e tornam-se assim elementos de reconhecimento cultural. O ato de cozinhar, consumir um “prato”, fazê-lo de uma certa maneira, partilhá-lo ou não, são ações plenas de significado, que dizem muito respeito à cultura e à identidade específica do indivíduo (FRANZONI, 2016, p. 22).

A alimentação, como portadora de símbolos, pode ser um veículo de conhecimento e linguagem. De acordo com Franzoni (2016) os alimentos, bem como a sua transformação e consumo, contribuem para a criação de significados sobre a existência humana, sejam eles sociais, políticos, econômicos, religiosos ou culturais. Assim, resulta que o alimento aparece como uma ferramenta narrativa de sentimentos e valores, privados e partilhados. A forma como um alimento é preparado, apresentado e ingerido, diz muito respeito à cultura do pertencimento, como a organização dos alimentos no prato servido às divindades deve obedecer a algumas regras. Como relata Rabelo (2014) não basta que a comida seja bem-feita, é imprescindível que ela esteja bonita e bem apresentada para ser servida aos pés dos Orixás. Durante a produção da comida sagrada, é importante conciliar a estética e os elementos para que as divindades se sintam satisfeitas com a oferenda, o que requer um apurado senso de beleza e proporção.

O alimento constitui-se como meio para contar histórias, é uma narrativa que expressa significados. Existe a "narrativa histórica", em que as práticas relacionadas com a alimentação contam emoções, identidades, crenças e relações sociais, desenvolvidas ao longo do tempo. Esta narrativa é a maior esfera em que as "narrativas cotidianas" ocorrem. Elas falam dos hábitos e costumes, ligados a todas as práticas realizadas diariamente pelo indivíduo. Destas fazem parte as receitas, a preparação dos "pratos", o modo como eles são apresentados e consumidos, bem como as características do lugar onde a partilha da refeição ocorre (FRANZONI, 2016, p. 23).

A criação de hábitos e costumes alimentares faz parte da formação das relações sociais entre os indivíduos, criar hábitos de comer diferencia-os e os conecta em saberes e fazeres distintos, inserindo-os em uma cadeia cultural que ultrapassa o ato de comer e se integra a um conjunto de símbolos, de significados e práticas culturais (BARBOSA, 2018). É possível discutir sobre alimentos tradicionais, a partir, também, de uma construção sociocultural, que se difere e se aproxima de outras a partir dos modos de saber/fazer e dos elementos distintos. A religião é uma expressão significativa para compreender a relação das comunidades com a cultura vigente, embora não seja a única, os saberes ancestrais, a memória local, os ritos, as crenças difundidas pela comunidade que se assemelham e se difundem a partir de uma memória ancestral, além de um conjunto de práticas que se relaciona com uma cultura pertencente ao que eles compreendem como pertencente.

São muitas as comidas que formam os cardápios dos orixás. São comidas especialmente preparadas pela iabassê, mulher iniciada, preparada para alimentar os deuses e a comunidade do terreiro. Cada ingrediente, tempero, quantidade, técnica culinária, e estética do prato, tem um significado, e assume um valor na liturgia da alimentação. É tradição nos terreiros comer bem, e muito, pois a fartura das comidas é uma marca do sentido de que a natureza é capaz de prover e de nutrir os homens. Nutrir também os orixás com os seus pratos especiais. Sem dúvida, há uma comunicação intensa entre as cozinhas dos terreiros e as cozinhas das casas; entre os cardápios do cotidiano e o cardápio das festas (LODY, 2018, p. 2).

A comida no cenário religioso ou fora dele, agrega não apenas valores simbólicos, mas também revela aspectos da identidade de um grupo. Por meio da linguagem, as representações simbólicas da comida de Santo são transmitidas, assim como os rituais de preparação e oferendas. O modo de preparo e a seleção de ingredientes são resultados de

processos culturais, sociais e, neste caso, também religiosos (SOUZA; PARADELLA, 2020). Entende-se que uma alimentação tradicional pode ser preservada, disseminada e desenvolvida, quando houver a identificação e registro dos saberes e fazeres. Esse conhecimento quando preservado gera uma condição positiva para a disseminação das práticas alimentares para gerações futuras, garantindo uma perpetuação da memória e da identidade na comunidade. A tradição do saber/fazer na alimentação, em alguns territórios e grupos sociais, aos poucos foi sendo inutilizada, devido às alterações impostas pelo avanço do setor industrial e à sua expansão nos meios rural e urbano. Entretanto, é possível identificar a permanência da difusão de saberes e fazeres relacionados à produção de alimentos tradicionais, como uma territorialidade essencial para a continuidade no campo e como uma contribuição para fortalecer o modo de vida de grupos familiares.

2.8 Ritos Sacrificiais e Sacralização

O sacrifício animal e a alimentação dos adeptos são pilares essenciais na perpetuação da religião. De acordo com Pereira (2004, p. 52) “o termo sacrifício implica a ideia de um bem sensível que é oferecido ou destruído em honra de um ser superior, a fim de atestar a sua soberania e, subsidiariamente, para obter proteção, perdão ou graça”. O ritual da oferenda é um dos rituais que mais se parece e deixa transparecer as características sincréticas do catolicismo popular. O sacrifício tem a função mediadora entre aquele que se sacrifica e a divindade à qual o sacrifício é oferecido. Seja uma oferenda ou um ato de penitência, ou seja, o sacrifício é como um donativo, um bem simbólico oferecido à divindade.

Os gestos entre o fiel e o santo, classificado por Pierre Bourdieu como trocas simbólicas, são comuns entre os praticantes do catolicismo popular e os que praticam religiões de origem africana. Estes rituais transparecem nas promessas, os votos e ex-votos. Faz-se uma troca com o santo ou o orixá. Pede-se algo e, ao receber o benefício atribuído, paga-se a promessa feita. Se não pagar pode ser castigado pelo santo ou o orixá. Há inúmeras espécies de oferendas, desde comida, objetos, dinheiro, até rituais que envolvem sacrifícios de animais ou mesmo humano (PEREIRA, 2004, p. 37).

Trazendo um exemplo de um ritual com essa troca de promessas, é a festa (que pode ser comparada a uma missa católica) em homenagem a Xangô, o deus do fogo e do trovão, realizada em Salvador/BA. Depois a oferenda com a moela, o fígado, o coração, os pés, as asas e a cabeça são separadas e oferecidas ao orixá homenageado num vaso de barro,

chamado alguidar. O sangue, recolhido numa quartinha de cerâmica (espécie de moringa), é derramado sobre o assentamento do santo, ou seja, o local onde ficam seus objetos e símbolos. As partes restantes são destinadas ao jantar oferecido aos orixás, ainda à tarde, e aos participantes, ao final da festa pública, à noite⁶. A liberdade religiosa de matriz africana, mais do que o cumprimento de um preceito jurídico, representa uma reparação que visa ressarcir uma cultura que foi por tantos séculos privada de seus direitos e garantias fundamentais.

O sacrifício ritual de animais não-humanos (também chamado de imolação ou sacralização) não é uma prática exclusiva das religiões de matriz africana, ao contrário, está presente histórica e atualmente em variadas confissões religiosas. Neste sentido, para as religiões de matriz africana a imolação de animais representa um símbolo milenar de suas crenças, ou seja, um dogma essencial à prática do culto das divindades (ROBERT, 2008). Esse animal não pode ser sacrificado por qualquer pessoa, essa pessoa deve ser devidamente autorizada pelos Orixás para realizar as imolações.

No ano de 2019, o Supremo Tribunal Federal (STF), com propósito de resguardar a liberdade religiosa, decidiu que lei do Rio Grande do Sul que permite o sacrifício de animais em ritos religiosos é constitucional. No julgamento do Recurso Extraordinário (RE) nº 494.601, o STF ratificou decisão do Tribunal de Justiça do Rio Grande do Sul (TJ-RS), ajuizada pelo Ministério Público gaúcho, que arguia, *inter alia*, que a Lei Estadual nº 12.131, de 2004, seria anti-isonômica, isto porque permitiria apenas a religiões de matriz africana a realização da sacralização de animais em suas liturgias⁷. A tese produzida pelo Supremo é que: “É constitucional a lei de proteção animal que, a fim de resguardar a liberdade religiosa, permite o sacrifício ritual de animais em cultos de religiões de matriz africana”.

O sacrificio acontece apenas diante dos membros da comunidade de santo e envolve no mínimo dois animais: um, de duas patas, para Exu, e outro, de quatro patas, macho ou fêmea, dependendo do sexo do orixá a ser homenageado. Quem realiza o sacrifício é o ogã axogum, um iniciado no candomblé especialmente preparado para isso. Os bichos são mortos com um golpe na nuca. Depois, a cabeça e os membros são cortados fora e o animal sacrificado vai sangrar até a última gota antes de ser destinado à oferenda (VIEIRA; SILVA, 2016, p. 106).

⁶ Informações retiradas do material História do Candomblé no Brasil;

⁷ Informações retiradas da Lei Estadual nº 12.131, de 2004.

De acordo com o Ministro Alexandre Moraes, proibir a matança é atentar contra uma instituição há séculos experimentada por populações que têm na relação com a natureza o contato com o Sagrado. A relação dos povos de santo com a natureza é do mais profundo respeito, e que jamais seria admitida na religião qualquer forma de crueldade. O animal que é morto é tratado com todo respeito, e serve de alimento para aquele grupo religioso e muitas vezes atende mesmo outras pessoas da comunidade onde o templo se localiza ⁸.

Durante todos os procedimentos ritualísticos que envolvem alimentos todos comem. Comem os orixás por meio das oferendas depositadas nos altares de seus pejis, comem os filhos de santo que participam das cerimônias fechadas e abertas, as preparações das carnes de axé (dos sacrifícios) e seus acompanhamentos secos (pratos específicos dos preceitos de cada orixá e cerimônia). Comem também os assistentes que completam o núcleo de comensais das cerimônias abertas ao público. E o axé circula em todas essas ocasiões (ALVES; CARVALHO; FERREIRA, 2019, p. 375-376).

Diante dos fatos e argumentos que foram debatidos, a liberdade religiosa deve ser garantida, contudo, seus cultos, liturgias, tradições e manifestações devem ter limites, respeitando os demais interesses consagrados no Direito e na moral. Portanto, a liberdade religiosa não é absoluta, como nenhum outro direito. Todo espaço ou lugar que são realizados esses ritos religiosos, possui significações de existência que o torna singular, que define identidades que vem constituir pertencimento, uma vez que expressões culturais diversas convivem em um mesmo espaço e que dialogam entre si.

2.9 Culto Doméstico e Oferenda

O culto doméstico é um culto plural, carregado de muitos signos e sentidos, ora partilhados, ora contraditórios. É o ciclo entre o dar – receber – retribuir se imbuí de uma força especial, na qual a moral e o espiritual selam um sentimento de obrigatoriedade e reciprocidade entre os envolvidos. E neste rito de fé partilhada, onde o retribuir à benção implica, no culto doméstico (NASCIMENTO, 2014). As características de um culto

⁸ Informações retiradas da Lei Estadual nº 12.131, de 2004.

doméstico são de possuir um caráter independente, particular e informal, onde rituais e cerimônias religiosas, são realizadas nas residências dos próprios adeptos desse culto.

De acordo com Mauss (1974) o entendimento da constituição da vida social por um constante dar-e-receber. Mostra ainda como, universalmente, dar e retribuir são obrigações, mas organizadas de modo particular em cada caso. Daí a importância de entendermos como as trocas são concebidas e praticadas nos diferentes tempos e lugares, de fato que elas podem tomar formas variadas, da retribuição pessoal à redistribuição de tributos.

Os cultos e crenças africanas têm origem no Brasil a partir do encontro dos diferentes povos trazidos na diáspora forçada pelo processo de escravidão no Novo Mundo. As crenças nas divindades africanas, bem como outros elementos de sua cultura, atuaram como um artifício unificador desses povos que aqui vieram, e ficaram assim profundamente enraizadas no país, constituindo elementos fundamentais não apenas da religiosidade, mas da sua própria identidade cultural (SILVA, 2020, p. 2).

Desta forma é interessante pensar que, no alimento servido no ritual como um fator de individuação das divindades. As comidas sagradas e seus ingredientes singularizam as divindades. As pessoas, os alimentos, os objetos sagrados e os animais dos sacrifícios, compõem uma trajetória dentro do culto doméstico.

O sentido de alimentar é principalmente o da manutenção, relacionando o santo da devoção à vida humana, sendo necessários a comida, o banho e a proteção de chuva e de sol. Assim, encarando o santo patrono como uma divindade próxima pelos elos do dia-a-dia e pelos agradecimentos de comida e outros tratamentos, a fé é ampliada e reforçada pelo culto doméstico (LODY, 1977, p. 43).

Podemos acompanhar o movimento e a transformação de pessoas e comidas, dentro das redes de cuidado e manuseio do cotidiano em um culto doméstico, existe uma rede de gerenciamento e cuidado por detrás da trajetória dos animais e alimentos selecionados para compor as oferendas sagradas. As celebrações do ciclo ritual são marcadas pela presença de sacrifícios e oferendas dos alimentos. Podemos perceber, então, como a comida sagrada e a alimentação marcam a relação das pessoas com suas divindades.

Oferendas de comida fazem parte da rotina das mães e filhos de santo, marcam o cotidiano de um terreiro, desde a mais simples – um pratinho de milho branco cozido para Oxalá e pipoca para Obaluaê – até as mais elaboradas, que envolvem diversos materiais e preparativos mais

trabalhosos. As comidas ofertadas para os orixás, depositadas ao pé dos assentamentos, são feitas com os ingredientes prediletos de cada um e exibidas em belas composições de cor e textura, que não raro desenham algum elemento distintivo da divindade. (RABELO, 2014, p. 253).

As interpretações do catolicismo em níveis urbano e rural, evidentemente estão presentes nos conjuntos de cultos domésticos evidenciados pelas alimentações votivas. O nível de subjetividade de cada crente dará ao seu sentido devocional características próprias, repletas de conteúdos simbólicos de representatividade especial, tendo funcionalidades de acordo com a realidade do praticante e seu culto doméstico (LODY, 1977). Os cultos domésticos e as oferendas dos santos têm as funções de perpetuar a crença popular que cada vez mais está se transformando, adequando seus valores, dinamizando seus conceitos e procurando, no que é funcional e necessário, os motivos aliados à tradição e aos sentidos de fé e culto doméstico. Como relata Maués (2016) as oferendas aos Santos, orixás e às entidades, se fazem em rituais festivos como cultos domésticos, cerimônias, celebrações, festas de arraial, festas de terreiro, missas, novenas, procissões, incluindo todas elas algum tipo de refeição, onde se partilha e se troca várias espécies de comidas e bebidas, por exemplo, o pão e o vinho, ou similares, em rituais cristãos de diferentes igrejas e religiões, capazes de criar relação mística altamente significativa de poderosa aproximação estabelecida entre humanos e divindades.

3 O MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS/SE

3.1 Contexto Histórico do Município de Carmópolis-Povoado Aguada

Tratava-se de um lugar de reunião obrigatória para a travessia da Mata do Bom Sucesso, terra está ocupada por negros que fugiam dos engenhos da Região Cotinguiba, que mais tarde, em consequência da Missão de Nossa Senhora do Carmo, ficou sob influência civilizadora da Ordem dos Carmelitas. É nesta época, segundo registro de Dom Marcos de Souza, que foi construída a Igreja Santana de Massacará, localizada a uma pequena distancia onde hoje está instalada a cidade de Carmópolis, e que pertencia a Rosário do Catete. Experimentando um progresso constante, a povoação do Rancho trocou o nome para Carmo, sendo elevada à categoria de vila de 1894⁹.

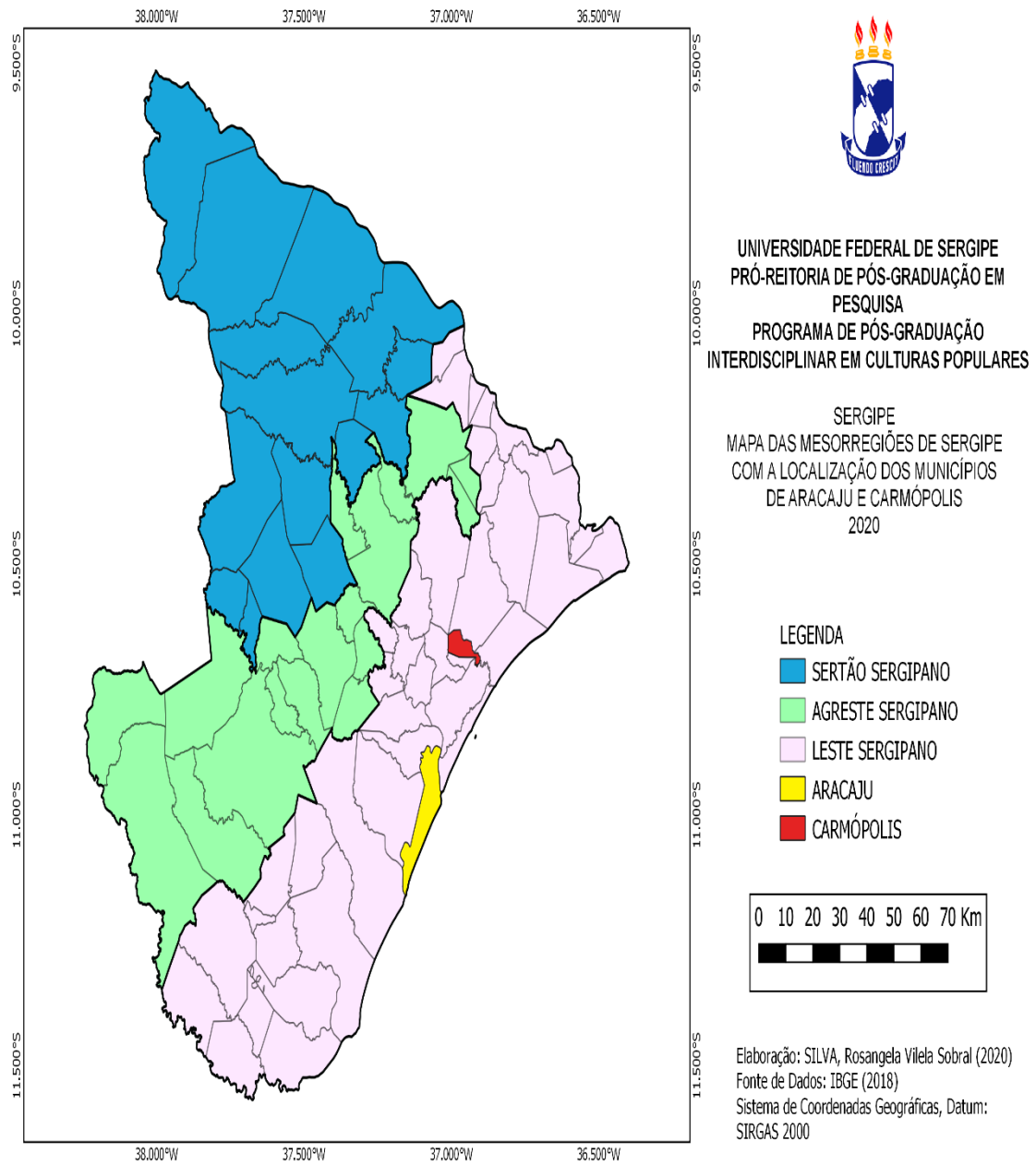
⁹ Informações retiradas do Sergipe Panorâmico, 2009.

A povoação conhecida como Rancho passou a chama-se Carmo, sendo elevada à categoria de vila através da Lei n.º 83, de 26 de outubro de 1894. O município de Carmópolis está a 47km da capital, via BR 101, possuindo uma área de 46km². Limita-se com os municípios: Japaratuba, General Maynard, Santo Amaro das Brotas e Rosário do Catete. Está localizado na Microrregião da Cotinguiba. Os rios Japaratuba e Riachão e os riachos Mariquita e Diogo compõem a sua hidrografia. O solo é Podzólico Vermelho Amarelo, Equivalente Eutrófico, que é composto por diversas riquezas mineiras, a saber: petróleo, sais de potássio, sal-gema, sais de magnésio, dentre outros. (MENDONÇA; SILVA, p. 136, 2009).

Do magnífico subsídio de D.Marcos de Souza à História de Sergipe, em que localizava a 'Missão de Nossa Senhora do Carmo' quatro léguas acima da atual povoação de Pirambu, na barra do Japaratuba, tira-se a conclusão de que nenhuma dúvida pode ser suscitada quanto à passagem dos Carmelitas por Carmópolis (mapa 1), quando a atual cidade não passava de incipiente povoação. Data dessa época a construção da Igreja de Santana do Massacará, situada a pequena distância de Carmópolis¹⁰.

¹⁰ Informações retiradas do site do IBGE.

Mapa 1- Localização do Município de Aracaju e Carmópolis/SE



Mas a categoria de vila não representou independência. A autonomia econômica e política com relação a Rosário deu-se devido aos grandes proprietários do Engenho de Porções, Francisco e José Teles Maciel lutaram contra essa situação, alimentando o propósito de conseguirem a autonomia da vila. Por conta dessa luta foi fundado em 19 de fevereiro de 1919 o jornal “A voz do povo”. Só em 7 de novembro de 1921 é que foi criado o ‘Distrito da Paz do Carmo’ e autorizado pelo governo de Pereira Lobo a delimitar o seu território separando de Rosário e uma parte menor, ao norte, de Japarutuba. Mas somente no dia 16 de outubro de 1922 chega a tão esperada independência.¹¹.

A população estimada em 2017 foi de 16.275 habitantes (0,81% da população sergipana), apresentando uma densidade demográfica de 94.36 hb/km². Está inserida na região de saúde de Nossa Senhora do Socorro, composta pelos municípios de Capela, Carmópolis, Cumbe, General Maynard, Japarutuba, Maruim, Nossa Senhora das Dores, Nossa Senhora do Socorro, Pirambu, Rosário do Catete, Santo Amaro das Brotas e Siriri (RELATÓRIO ANUAL DE GESTÃO, 2017).

“O nome primitivo de Carmópolis era “Rancho” e sua fundação como povoado data do fim do período colonial e início do Império Brasileiro”¹². Em 28 de março de 1938, o município foi elevado à categoria da cidade e teve seu nome alterado para Carmópolis em 31 de dezembro de 1940, contando com Aguada (mapa 2) como único povoado do município¹³. Sendo o município de Carmópolis uma grande importância na indústria extrativa, o qual ocupa a segunda posição estadual na extração de petróleo. Nesse ano de 2014, sua indústria extrativa gerou R\$ 425,77 milhões e registrou aumento na participação nos serviços industriais de energia elétrica, mais especificamente na gestão de resíduos e recuperação de materiais¹⁴. De acordo com o Atlas do Censo Demográfico (2010), define-se povoado como um tipo de aglomerado rural sem caráter privado ou empresarial, ou seja, não vinculado a um único proprietário do solo (empresa agrícola, indústria, usina etc.), cujos moradores exercem atividades econômicas, quer primárias (extrativismos vegetal, animal e mineral e atividades agropecuárias), terciárias (equipamentos e serviços) ou secundárias (industriais, em geral), no próprio aglomerado ou fora dele. O povoado é caracterizado pela existência de um número mínimo de serviços ou equipamentos para atender aos moradores do próprio aglomerado ou de áreas rurais

¹¹ Informações retiradas da Enciclopédia dos Municípios Brasileiros, 1959.

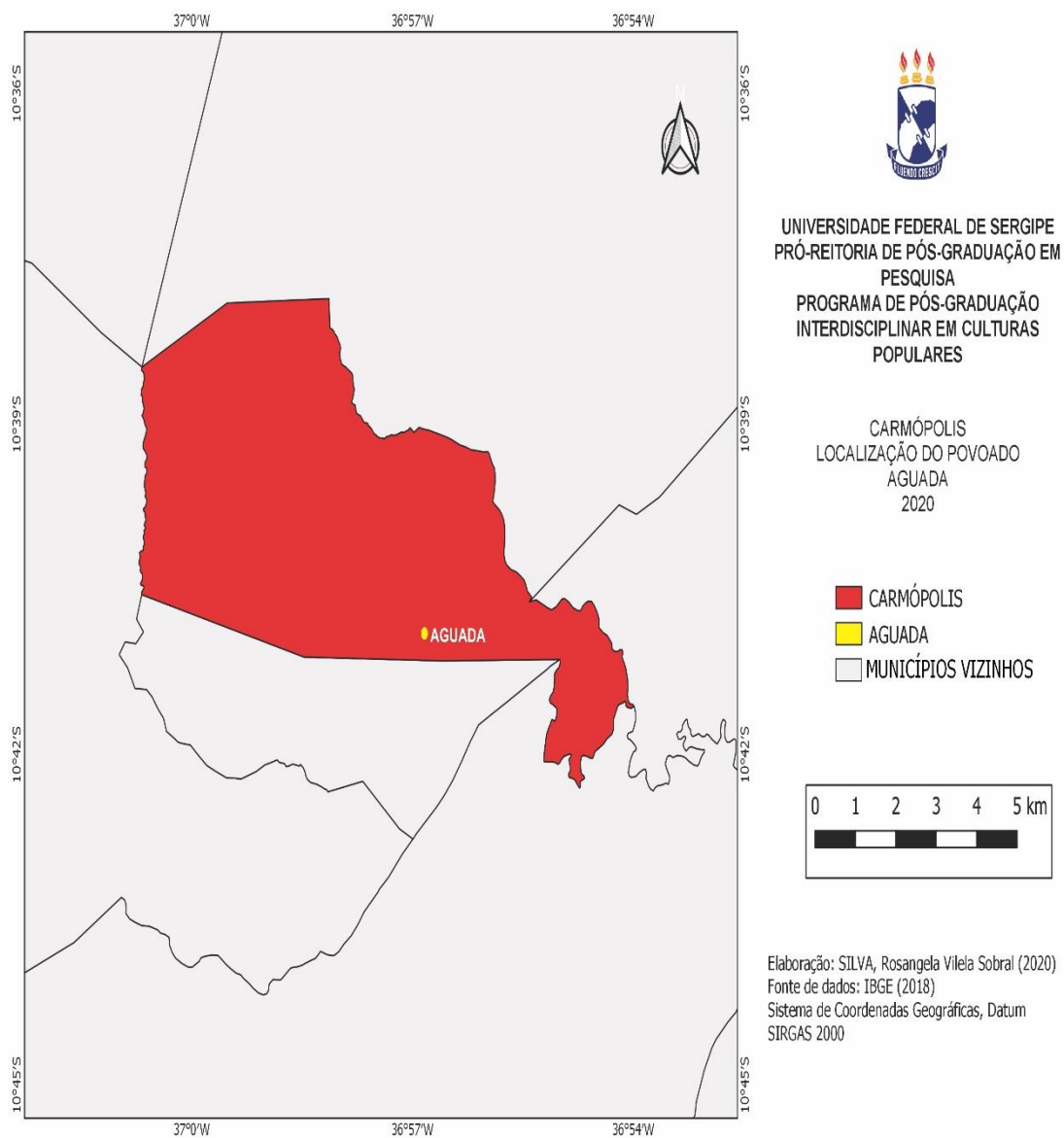
¹² Informações retiradas da Enciclopédia dos Municípios Brasileiros, 1959.

¹³ Informações retiradas do Sergipe Panorâmico, 2009.

¹⁴ Informações retiradas do Produto Interno Bruto dos Municípios do Estado de Sergipe 2010-2014.

próximas. O povoado está relacionado ao número de habitantes por quilômetro quadrado, ou seja, à densidade demográfica de um determinado lugar.

Mapa 2- Localização do Povoado Aguada



4 O SAMBA DE ABOIO – QUEM TE VÊ

4.1 Origem do Samba

O samba canta diversas histórias, por meio da qual é possível conhecer o modo de vida de cada cidadão que aqui se fixou, seus costumes e valores, suas tradições, sua maneira própria de buscar a garantia da liberdade e de se fazer respeitar a partir de características de pertencimento que constituem a identidade cultural própria dos grupos responsáveis pela formação dos brasileiros.

Se a palavra Lundu tem sua origem no calundu, dança ritual africana que aportou no Brasil na época colonial, estritamente relacionada aos batuques dos negros, o mesmo ocorre com o samba. A palavra samba não aparece apenas no Brasil, mas em outras regiões da América, sempre relacionada aos rituais negros, e tem como origem o termo *semba*, que significaria umbigada, gesto coreográfico presente nas danças afro-brasileiras. Assim, Lundu, Coco e Samba apresentam características bastante semelhantes: a disposição em roda dos participantes, que batem palmas enquanto uma pessoa dança no centro até que escolhe, com o movimento da umbigada, um par do sexo oposto, que passa a ocupar o centro da roda. Enquanto isso, a dança é acompanhada pelo canto de um solista, respondido pelo restante do grupo por meio de um refrão (ALMEIDA, 2009, p.48-49).

O significado da resistência aparece, ainda, ligado à contribuição dos negros à história de formação dos brasileiros (NOGUEIRA, 2016). Por meio da arte, da religião e até da culinária, os negros foram disseminadores dos valores da tradição, ao mesmo tempo em que imprimiram o sentimento de liberdade. “O samba é um caminho que possibilita uma leitura crítica para conhecermos um pouco mais as peculiaridades desses povos. A história do samba é uma evocação de um passado integrado na história do Brasil” (ALVES, 1976, p. 13). Há diferentes tipos de samba no Brasil, dependendo dos grupos étnicos de escravizados que vieram em diásporas e da natureza das tradições locais que aqui encontraram.

À ideologia do etnocentrismo, pode ser vislumbrada à luz do samba que traduz, como procuramos demonstrar, o ideal de liberdade, a alegria e a resistência do povo brasileiro. Contudo, o samba da cidade e o samba do morro, ainda que tenham sido apropriados como símbolos da identidade nacional, são uma promessa de diálogo intercultural, no sentido de reciprocidade e de convivência interétnica, capazes de promover uma manifestação autêntica das culturas populares, enquanto expressão da pluralidade cultural existente no universo brasileiro (NOGUEIRA, 2016, p. 12).

A origem do samba se deu especialmente a polêmica entre baianos e cariocas pela primazia da invenção do gênero. Com a abolição da escravatura em 1888, a migração de afro-baianos para o Rio de Janeiro se tornou especialmente forte, engrossando uma tendência que se origina na primeira metade do século XIX. No Rio, esses migrantes, que vão residir nas regiões circunvizinhas ao cais do porto e na Cidade Nova - bairro popular que inscrevia a mítica Praça Onze vai constituir a chamada “Pequena África”, núcleo comunitário de arregimentação de sua identidade e verdadeiro laboratório de criação musical (FENERICK, 2005). Nos anos 30, o samba atinge as camadas médias urbanas do país e a discussão sobre sua origem se recompõe em torno da pulsação morro/cidade, polemizando-se a legitimidade de sua ascensão social¹⁵. Como podemos perceber, o samba originou-se dos antigos batuques trazidos pelos africanos que vieram a diáspora para o Brasil. Esse ritmo do batuque aos poucos foram incorporando elementos de outros tipos de música, sobretudo no cenário do Rio de Janeiro.

A década de 1930, no Brasil, assiste à implantação daquilo que poderíamos denominar de sociedade de massa (ainda que embrionária). No caso do moderno samba, que procurou seu espaço e uma definição de seu significado durante os anos 1920, através dos assim chamados pioneiros do samba, na década de 1930, devido aos novos meios de comunicação (principalmente o rádio), ele foi projetado para grande parte do Brasil, e mesmo para o exterior, de um modo até então inédito (FENERICK, 2005, p.51).

Como relata Simson (2007) o samba se estruturou e fortaleceu nas grandes fazendas para onde os negros foram levados como escravizados para plantar primeiro a cana-de-açúcar e depois com um número muito maior de cativos para promover o lucrativo cultivo do café. A fusão do samba de roda nordestino, trazidos pelos escravizados vindos do Nordeste, com a dança do jongo¹⁶, bastante comum no interior paulista, que acabou dando origem ao samba rural.

¹⁵ Informações retiradas do artigo “A “origem do samba” como invenção do Brasil (por que as canções tem música?).

¹⁶ O jongo chegou ao Brasil com os escravos africanos de origem bantu, vindos do Congo e de Angola, permanecendo presente entre aqueles que trabalhavam nas lavouras de café e cana-de-açúcar no vale do Rio Paraíba, entre São Paulo e Minas Gerais. Os proprietários das fazendas permitiam que seus escravos dançassem jongo nos dias dos santos católicos – um pouco de diversão para os cativos e também para eles próprios e agregados que viviam quase que isolados em suas propriedades.

A origem do samba rural, uma manifestação tipicamente paulista, estaria no Jongo, dança ritual realizada nas fazendas de cana desde o século XVIII, mesclado ao samba de roda, trazido por escravos crioulos importados do Nordeste pelos cafeicultores da região de Campinas, após 1850 (SIMSON, 2007, p. 9)

O samba, a princípio, não possuía o significado que tem hoje, sinônimo de gênero musical. Como relata Neto (2017) samba era o nome dado as festas, encontros, reuniões feitas por homens e mulheres, moradores das regiões pobres da cidade do Rio de Janeiro. Elas aconteciam nas casas e terreiros das mulheres, geralmente negras vindas da Bahia. Nessas casas os sambas eram fartos, com muita comida e bebida e uma sempre empolgante batucada que varava as noites. Frequentavam esses encontros, ex-cativos, descendentes de escravizados, trabalhadores do cais do porto, pretos velhos, tocadores de tambor, boêmios e capoeiristas. As casas e terreiros representavam espaços de socialização e proteção para pessoas que estavam sempre na mira da polícia nos anos posteriores à abolição da escravatura. O samba de terreiro parece se definir antes pelo seu contexto, ou seja, pelo fato de ser um tipo de samba que ocorre no terreiro. O terreiro, amplamente definido, foi e é um espaço sociocultural de grande importância para o samba. O samba de terreiro caracterizado mais como uma prática socio musical do que propriamente como um tipo específico de samba, cujos elementos poderiam ser isolados e descritos. Por este motivo, um samba só pode ser classificado como de terreiro por uma determinada comunidade¹⁷.

Na medida em que a sociedade se apropria das manifestações de cor e as integra no discurso unívoco do nacional, tem-se que elas perdem sua especificidade. Tem-se insistido muito sobre a dificuldade de se definir o que é o negro no Brasil. O impasse não é simplesmente teórico, ele reflete as ambigüidades da própria sociedade brasileira. A construção de uma identidade nacional mestiça deixa ainda mais difícil o discernimento entre as fronteiras de cor. Ao se promover o samba ao título de nacional, o que efetivamente ele é hoje, esvaziasse sua especificidade de origem, que era ser uma música negra (ORTIZ, 1985, p. 43).

Por meio da história do samba na Bahia, São Paulo e Rio de Janeiro, é possível perceber diferentes manifestações ou subgêneros do samba, principais influências, origens e

¹⁷ Informações retiradas do Dossiê das Matrizes do Samba no Rio de Janeiro.

conhecer a imensa diversidade deste gênero que se confunde com a própria identidade brasileira e estabelecer características comuns entre os diversos subgêneros do samba. A partir do século XIX¹⁸, com a fase Imperial, principalmente no Rio de Janeiro, surgem aglomerados de negros vindos de outras partes do Brasil, trazendo consigo as influências das religiões iorubás, fazendo nascer daí as celebrações com rodas de samba, misturando o som africano com a polca e o maxixe¹⁹. Considera-se que a fusão da valsa, polca, maxixe, lundu e jongo fizeram nascer um gênero totalmente singular, o samba.

A palavra "maxixe", cuja primeira aparição impressa data de 1880, refere-se originalmente a uma dança urbana de par enlaçado surgida no Rio de Janeiro na segunda metade do século XIX. Criado pelos habitantes da Cidade Nova, bairro popular carioca, o maxixe é inicialmente dançado em bailes denominados "sambas" ou "assustados", caracterizando-se pelos requebros sensuais dos pares que balançam os quadris. No princípio, restrito às camadas mais pobres da sociedade carioca, penetra os ambientes burgueses já na década de 1870, por meio dos clubes carnavalescos²⁰.

Já os sambas de umbigada referem-se ao conjunto de manifestações caracterizadas pela presença da umbigada ou a menção desse gesto. De acordo com Silva (2010, p. 149) “Os sambas de umbigada são manifestações de encruzilhada – lugar de interseções, um entrelugar, por onde passam as noções de passado e futuro, sagrado e cotidiano – que o corpo limiar habita”. O pesquisador Paulo Dias (2001) aponta outras características presentes nos sambas de umbigada, que são estas:

- No plano musical, os tambores feitos em troncos de árvore ocados ou em tanoaria com uma só pele fixada por pregos ou cravos, afinados a fogo, ou a reinterpretação rítmico-timbrística destes em instrumentos de modelo europeu;
- A afinação da voz pelo tambor;
- O estilo vocal em que se alternam frases curtas entre solo e coro, ou em que o coro repete um refrão fixo, enquanto o solista evolui com certa liberdade;
- No plano literário: o canto improvisado em forma de desafio; a presença de uma linguagem fortemente metafórica, com temas de crônica histórica e social da comunidade;

¹⁸ Informações retiradas do site “102 anos de samba, conheça os diferentes ritmos”

¹⁹ Informações retiradas do site “102 anos de samba, conheça os diferentes ritmos”.

²⁰ Informações retiradas do site “Enciclopédia Itaú Cultural”.

- O fato de se situarem, muitas vezes, num contexto liminar sagrado/profano, no qual a atitude religiosa permeia organicamente a festa aparentemente profana, e manifesta-se no respeito aos tambores, ancestrais e outras entidades espirituais;
- As formações coreográficas em roda valorizando a performance individual ou de um par ao centro (com exceção do batuque paulista)²¹.

Como relata Dias (2001) umbigada, além de trazer um gestual e uma simbologia que traz questões que se associam ao universo ritualístico e a ideia de fertilidade, dá margem a uma análise sociológica sobre dança, corpo e sexualidade que compõem o próprio sentido da umbigada. Segundo Munanga; Gomes (2006) mesmo sendo um gênero resultante das estruturas musicais híbridas, foi com os símbolos da cultura negra que o samba se tornou expressão musical em todo o Brasil. Como por exemplo, o samba-enredo que possui uma representação cultural conhecido como elemento da identidade brasileira, onde encontram-se elementos na sua formação que materializam influências de distintos modos de entender e estar no mundo próprio da cultura afro-brasileira, tendo uma ideia fundamental, os mitos relacionados ao contexto religioso, os mitos que justificam os ritos e explicam a visão de mundo e são revividos e narrados nas práticas religiosas e são apropriados no samba e conseqüentemente, no samba-enredo.

De acordo com Siqueira (2019) o samba-enredo canta as mazelas, as alegrias, o cotidiano, fala do amor, do trabalho, das festas, dos sonhos, da relação com a cidade, o samba é uma profunda expressão da vida humana. E como prática cultural é um modo de viver, de se reunir, de festejar, é aproximação das narrativas com os mitos. O samba-enredo nasce do sentimento de pertencimento a uma cultura que se constrói das diversas interações entre as histórias e mitos do passado e as práticas sociais do presente.

4.2 Elementos do Samba

O samba está relacionado com a comida, bebida, festa, religiosidade e celebrações. O prazer da música e dos sabores se mescla nos locais onde o samba está presente. As próprias escolas de samba, por exemplo, foram fundadas ao redor da comida. Essa relação de samba e comida remete à tradição africana e muitas outras, para as quais o alimento mantenha sua função de preservar o funcionamento do organismo, mantendo viva e transmitindo as memórias, tanto coletivas quanto individuais. Os alimentos costumam ser

²¹ Informações retiradas do artigo “A hora da festa negra” de Paulo Dias.

preparados de maneira ritual, sendo designadas pessoas específicas para o preparo de cada tipo de alimento de acordo com a cultura local. A cozinha se revela o local onde as divindades se tornam vivas e o divino fica mais próximo do humano, com a transformação dos ingredientes em comida pronta (IPHAN, 2007).

A música, a comida e as práticas alimentares também são traços marcantes da identidade cultural de um grupo. No Brasil, por exemplo, a feijoada é, desde o século XIX, considerada um prato tipicamente brasileiro. Apesar de inúmeras controvérsias acerca de sua origem e de ter sido marginalizada durante a metade do século XIX, o prato voltou a ter destaque após sua introdução em eventos pré-carnaval, festas e celebrações religiosas, refletindo uma postura de valorização de símbolos nacionais (EL-KAREH, 2015). O samba e a feijoada são parte da cultura brasileira e enquanto formas simbólicas de quem participa.

As práticas culturais são resultado, principalmente, da educação recebida na infância, primeiramente no convívio familiar e, depois, pelas escolas e instituições de ensino. Esse aprendizado seria o que define o gosto cultural dos sujeitos; o “capital cultural incorporado”, ou seja, a cultura apreendida com as gerações antecessoras é a base da formação cultural do indivíduo e garante a identidade desse sujeito dentro de um grupo. O gosto é incorporado do contexto e vira uma apropriação pessoal (BOURDIEU, 2006, p.70).

A música e a comida são elementos marcantes da identidade cultural de uma sociedade. Quando falamos do cenário nacional, o samba e a feijoada, especificamente, são elementos fortíssimos dentro da cultura brasileira. A ideia de que a comida do samba é uma comida de festa, farta, para comemorar e celebrar, faz com que ela seja diferenciada da comida do dia-a-dia. Seu papel é o de mediar a socialização entre os sujeitos, não o de nutrir (GACHET, 2016). Noites inteiras são destinadas ao preparo dos alimentos que fazem parte das festas, sendo que pessoas especiais em cada comunidade de samba têm a responsabilidade de preparar as carnes dos animais, os cereais, os legumes, as frutas. O espaço da cozinha é de alto significado para a vida dos deuses, sua manutenção e a renovação do axé com elemento vitalizador das propriedades e domínios da natureza, quando o sagrado se aproxima do homem pela boca²².

²² Informações retiradas do Dossiê das Matrizes do Samba no Rio de Janeiro.

É de sua importância participação da religiosidade na conformação da identidade musical brasileira, ao mesmo tempo em que esta última reflete no convívio religioso momentos de lazer e alegria. Como relata Araújo; Dupret (2012) sendo o Candomblé uma religião em que o indivíduo busca o axé, energia de troca em comunidade, o samba, como a música em geral, desenvolve papel central neste jogo de cambio. Relacionado aos batuques de cunho religioso, o samba está vinculado ao passo da umbigada, e despontou com enorme sucesso no século XX, tornando-se o ritmo representante da nacionalidade brasileira. Sendo a roda sagrada ou profana, com ou sem a participação direta dos Orixás, o princípio religioso se mantém o mesmo, onde a vida floresce a cada verso, renasce a cada palma e transborda a cada umbigada.

No estudo do samba e da religiosidade a sobrevivência e resistência aparecem nas diversas práticas sociais. Uma das possibilidades do samba e do samba-enredo é a convocação que ele exerce sobre os nossos corpos, é uma provocação para a dança. O corpo como potência e atuando em instâncias entre o sagrado e o profano, já que, as escolas de samba, por exemplo, são espaços de revelação da religiosidade afro-brasileira, pois, beberam na fonte das casas e dos terreiros, e no ritual que envolve a dança encontram-se diversos elementos para essa constatação. Podemos observar que dentro de tantas festas brasileiras oriundas da cultura afro-brasileira, nos espaços das escolas de samba a invocação e evocação dos nossos ancestrais africanos que através do samba-enredo, cantado e dançado por todos os componentes simultaneamente, narram histórias, relatam mitos, e mantém acesa o sentido de pertencimento de um grupo (SIQUEIRA, 2019). É de suma importância a participação da religiosidade negra na conformação da identidade musical brasileira. O samba, como a música em geral, desenvolve papel central dentro da relação com a comida e religião. Sendo a roda sagrada ou profana, com ou sem a participação direta dos orixás, o princípio religioso se mantém o mesmo.

4.3 A festa de Santa Bárbara

Santa Bárbara é uma santa católica conhecida como mártir que tem poder sobre os raios, nas representações iconográficas, ela usa túnica e manto. Sua imagem traz cabelos longos caindo em mechas onduladas, enquanto sua cabeça descoberta é cingida por uma coroa

de flores, que é utilizada para sinalizar a virgindade, ou por um diadema, remetendo às coroas de princesas medievais²³.

Atualmente a festa em homenagem a Santa Bárbara é uma das tradições religiosas populares mais antigas que acontece na cidade de Salvador/BA na igreja do Rosário dos Homens Pretos, no dia 04 de dezembro, data da sua comemoração. Como relata Santos (2019) a festa se inicia da seguinte forma, a imagem de Santa Bárbara sai em procissão com todos vestidos de vermelho e branco “a cor vermelha é marcada nas vestimentas da santa lembrando o sangue que foi derramado na sua morte. O branco, também presente, refere-se à pureza, à sua virgindade” (IPAC, 2010). Durante todo o dia em sua homenagem, o vermelho e branco se misturam, dando mais vida aos espaços do Centro Histórico de Salvador e do Bairro da Liberdade, locais onde são realizadas manifestações em louvor à santa.

A festa de Santa Bárbara que cai no meio da novena de Nossa Senhora da Conceição é celebrada, sobretudo, pelos africanos e pelas pessoas que trabalham no mercado de Santa Bárbara na cidade baixa [...] a festa católica consiste em uma missa e uma procissão em torno do mercado dos Arcos de Santa Bárbara. Os devotos dessa santa organizam regozijos no interior do mercado, onde sambam e bebem cachaça em abundância (VERGER, 1999, p.73).

Essa procissão percorre as principais ruas do Pelourinho, passando pelo Quartel do Corpo de Bombeiros e o mercado que leva seu nome. Ao final da procissão, a imagem retorna à Igreja do Rosário para posteriormente ser guardada em seu nicho. De acordo com Santos, (2019) é de costume nas festas populares, a de Santa Bárbara mescla o sagrado e profano, e depois da procissão que se inicia o que muitas pessoas chamam de parte profana da festa. No palco montado no Largo do Pelourinho, acontecem apresentações culturais e shows de samba que só terminam à noite. Já no Corpo de Bombeiros da Barroquinha, em sobrados do Centro Histórico e nas casas de devotos espalhados em vários bairros da cidade começa a ser servido o tradicional caruru de Santa Bárbara.

O caruru era, de início, ofertado apenas ao rei Xangô e à esposa Oiá em rituais sagrados. A receita geralmente utilizada nas cerimônias litúrgicas é conhecida também como Amalá. Para alguns, a diferença entre os dois estaria, somente, na maneira de o quiabo ser cortado: se for em pedaços pequenos (fazendo uma cruz no diâmetro) é caruru (também oferecido aos santos gêmeos Cosme e Damião), mas se for em rodela ou tiras diagonais é Amalá. O fato é que esse preparo de fruto,

²³ Informações retiradas do Governo do Estado da Bahia, Secretaria de Cultura - IPAC.

azeite de dendê, cebola e castanhas ganhou o povo e é tradicionalmente consumido no Centro Histórico de Salvador durante a Festa de Santa Bárbara (IPAC, 2010, p. 64)

O caruru faz parte da liturgia em sua homenagem. Por isso, depois da procissão, os fiéis seguem para desfrutar de banquetes oferecidos em alguns pontos do percurso, sendo eles, no Mercado de Santa Bárbara e no Quartel do Corpo de Bombeiros, na Baixa dos Sapateiros e durante essa degustação, formam-se rodas de samba e de batuque. Esse caruru é feito por integrantes da corporação do corpo de bombeiros e devotos de Santa Bárbara ou mesmo por filhos de Iansã, através de parcerias, também, com comerciantes locais, que fazem doações²⁴.

No sincretismo afro-católico, Santa Bárbara foi associada principalmente com o orixá iorubá Oiá-Iansã. Primeira esposa de Xangô, Iansã divide com o marido o controle do fogo e o domínio dos raios. Nos terreiros de candomblé, ela é homenageada com acará (bolinho de feijão fradinho frito no azeite de dendê). Apesar disso, Santa Bárbara, sua “irmã de criação”, é reverenciada com o oferecimento de caruru (SANTOS, 2019, p. 1).

O dia 4 de dezembro, quando se homenageia Santa Bárbara, também é dedicado a Iansã. De acordo com Couto (2004) Iansã é o orixá dos ventos, das tempestades e do rio Niger. Ela foi a primeira esposa de Xangô, o senhor do trovão, de quem adquiriu o poder de controlar o fogo. Além disso, os dois são cultuados no mesmo dia, quarta-feira, e têm as mesmas cores: vermelho e branco. As semelhanças entre as funções desses dois orixás são explicadas por meio de uma lenda. Xangô ordenou que Iansã fosse buscar um determinado líquido numa terra distante, sem abrir o recipiente que continha o “preparado”. A preciosa bebida permitiria ao orixá lançar fogo e chamas pela boca e pelo nariz. Porém, Oyá não conseguiu vencer a curiosidade e o desejo de se tornar tão forte quanto o marido. Desobedeceu à ordem recebida e ingeriu o líquido, tornando-se também capaz de cuspir fogo.

A devoção a Santa Bárbara é reforçada, entre os pretos, pelo sincretismo estabelecido entre ela e uma divindade conhecida na África sob o nome de “Oya” ou “Iansan” cujo culto é discretamente celebrado por alguns deles. A festa católica consiste em uma missa e uma procissão em torno do mercado dos Arcos de Santa Bárbara. Os devotos dessa santa

²⁴ Informações retiradas do Governo do Estado da Bahia, Secretaria de Cultura - IPAC.

organizam regozijos no interior do mercado, onde sambam e bebem cachaça em abundância. (VERGER, 1999, p. 73).

Na Bahia, as homenagens à Santa ganharam novos elementos desde que sua devoção chegou em Salvador. O encontro de culturas possibilitou que os africanos associassem a figura de Santa Bárbara com a do orixá iorubá Iansã. Com isso, as comidas à base de azeite de dendê foram incorporadas ao festejo (SANTOS, 2019). Não só na festa de Santa Bárbara como nas demais festas religiosas populares também é possível degustar comidas como acarajé, vatapá e caruru.

5 VAMOS ALIMENTAR O SAMBA

5.1 Contexto histórico e o mito de origem do Samba de Aboio

O mito de origem possibilita a interpretação do mundo, modificando o lógico, a ficção da realidade, provocando uma atitude inicial de experiência com o outro e daquilo que a rodeia. Estes mitos são construídos a partir da identidade, sendo um fenômeno de interesse coletivo, que fomenta uma consciência de comunidade e possui uma dinâmica. Contudo, vale ressaltar que, todas as culturas têm os seus mitos, que estes contam uma história sacra, narra um acontecimento que teve lugar no tempo dos “começos”, das origens. Como Eliade (1989, p. 13) conceitua “(...) o mito é considerado como uma história sagrada, e, portanto, uma “história verdadeira”, porque se refere sempre a realidades”. O mito de origem do Samba de Aboio teve início em 13 de maio de 1888 no mesmo ano da Lei Áurea²⁵. “No começo era chamado de Samba de Coxa e um sambador antigo decidiu mudar para Samba de Aboio e todos aceitaram. Não sei o motivo da mudança do nome, mas a muito tempo é chamado Samba de Aboio”²⁶. Toda cultura imaterial é dinâmica, é viva. E o ser humano por ser dinâmico, ele se transforma socialmente e vai alterando suas práticas de saberes e fazeres.

A expressão cultura viva vem reconhecer que a cultura popular é viva e fluída, e que não é possível de engessamento, como foi pensado no final do século XIX e início do século XX. Diríamos que ela acopla ao conceito de cultura popular a fluidez inerente à própria vida, e com ela engloba transformações cotidianas e, principalmente, seus atores, até

²⁵ A **Lei Áurea** determinou o fim da escravidão do Brasil em 13 de maio de 1888. Foi a culminação de um lento processo de abolição que se iniciou no Brasil ainda em 1850. Para maiores informações sobre o tema pesquisar em, Alves (1869).

²⁶ Entrevista realizada com Genilson Mota de Assis, Mestre do Samba de Aboio, no dia 03/02/2021.

então deixados à margem. Afinal atos de significação são intuídos e pragmatizados por alguém. Junto com a iniciativa de oferecer espaço e incentivo, o termo vem enfocar seus atores, que carregam consigo o conhecimento de gerações e de saberes que não estão presentes fisicamente nesse momento, nesta data, e se fazem presentes e vivos na memória e nas práticas fluidas, no agir, no representar de foliões, dançadores, e artesãos da cultura popular (LEAL; LEAL, 2012, p. 3).

Uma manifestação passada de geração em geração, que ocorre todos os anos no Sábado de Aleluia e no domingo da Ressurreição, durante a celebração cristã da denominada Semana Santa²⁷. Participam do citado grupo, homens, mulheres e crianças, que homenageiam Santa Bárbara- Iansã na religião Nagô.

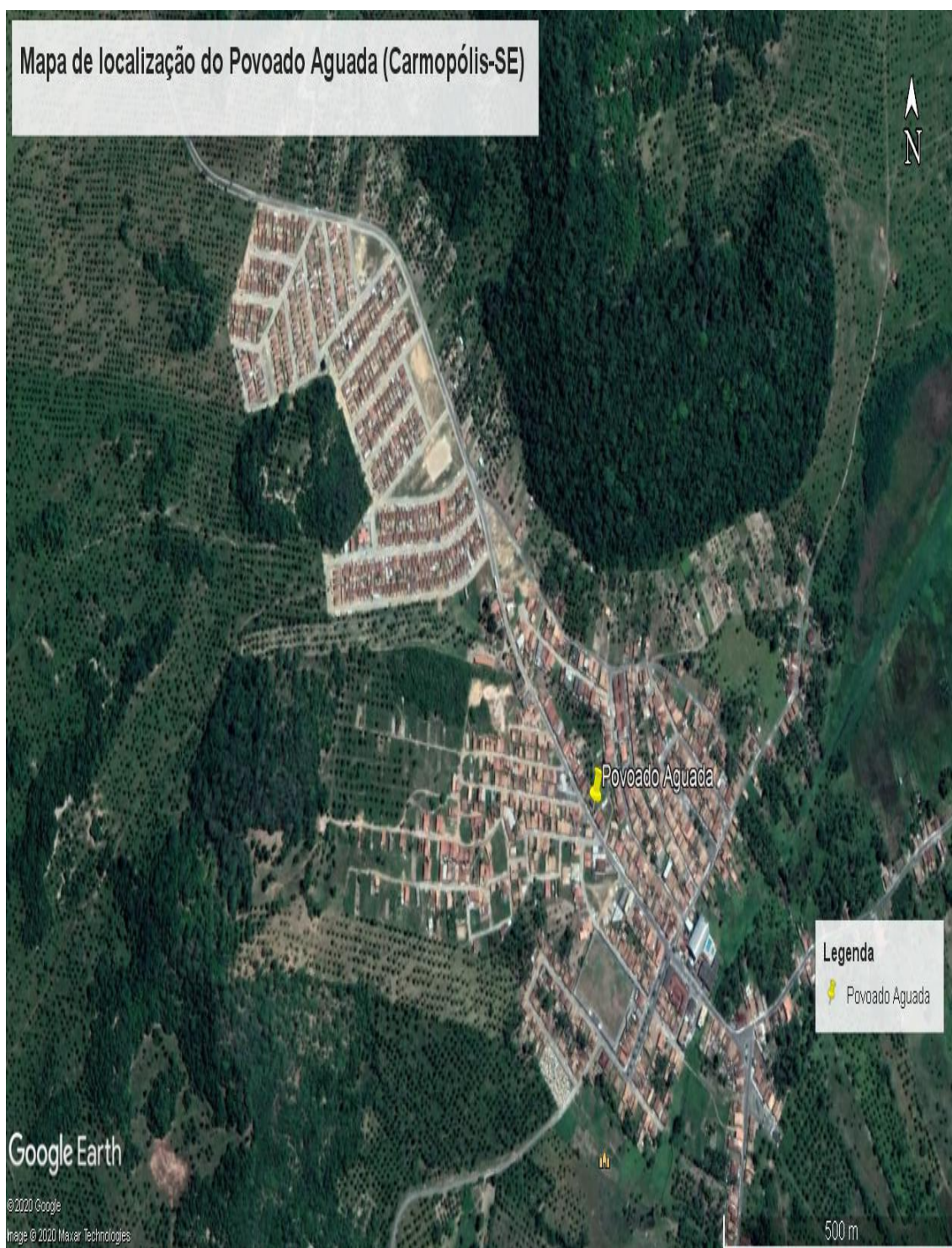
Da mesma forma que a palavra Yorùbá na Nigéria, ou a palavra Lucumí em Cuba, o termo Nàgô no Brasil acabou por ser aplicado coletivamente a todos esses grupos vinculados por uma língua comum – com variantes dialetais. Do mesmo que em suas regiões de origem todos se consideram descendentes de um único progenitor mitológico, Odùduwà, emigrantes de um mítico lugar de origem, ilé Ifè. (SANTOS, 2002, p. 29).

Em Sergipe, no município de Carmópolis, Povoado Aguada (mapa 1) o Samba de Aboio possui uma conotação extremamente sagrada, acontecendo quando Thamashamlim Ecoubanker, menina roubada de Angola – África, trazida ao Brasil e que foi vendida ao engenho de nome São João em Japaratuba, veio a casar e teve uma filha chamada Maria da Soledade que também se casou e teve três filhos: Manoel Francisco da Mota, João Francisco da Mota e Maria Benedita da Mota²⁸.

²⁷ A Semana Santa é uma tradição religiosa do Cristianismo que celebra a Paixão, a Morte e a Ressurreição de Jesus Cristo.

²⁸ Informações retiradas do artigo “Maria vêm ver ô”: estudo etnográfico do Samba de Aboio Santa Bárbara, 2015.

Mapa 3- Localização do Povoado Aguada (Carmópolis – SE)



Fonte: Google Earth, 2019. Elaborado por Rosangela Vilela Sobral Silva.

A partir da memória dos sambadores, a história contada diz que Maria Benedita, ao completar mais ou menos 10 anos, encontrou à margem de um tanque uma estranha pedra e correu para casa dizendo ter encontrado uma boneca. Sua avó Thamashamlim, que era de Angola e por ser da religião nagô, tinha certos conhecimentos religiosos, disse a Maria Benedita que ela havia encontrado um corisco, e que se tratava de Iansã, orixá feminino dona dos raios, trovões e tempestades. Demonstrando assim, como é presente a relação entre religião e sincretismo religioso dentro dessa celebração e da família.

Uma coisa que é muito curiosa sobre o samba e sobre a pedra mesmo, é o corisco. Corisco é uma lasca de meteorito, vem do raio. Só esse fato de ser uma pedra que veio do espaço e foi encontrada por essas mulheres junto com a minha tataravó que estavam no rio e foram pegar água e encontrou essa pedra. Só esse fato já é completamente fora do comum, eu acho que esse fato é uma das forças que a gente tem, que fortalece²⁹.

Assim, com as instruções passadas pela avó Thamashamlim, a família, junto com a comunidade local, passou a festejar Iansã- Santa Bárbara, denominando, então, a celebração como Samba de Aboio Santa Bárbara, celebração que acontece sempre no sábado de aleluia e no domingo da ressurreição³⁰. De acordo com as memórias de Genilson Mota de Assis, relata que “Minha família faz a devoção a Iansã desde que ela foi encontrada e o Samba de Aboio é um complemento para louvar a Princesa Isabel e Iansã.³¹” O Samba de Aboio surgiu como uma forma de celebração a mais para Iansã e também para incluir outras homenagens para os Santos de devoção da Família Mota e Assis.

Também chamada de *Aloiá*, é provavelmente corruptela de *Oya*, que, na África, é a deusa do rio Níger. É a orixá dos ventos e das tempestades e protetor dos relâmpagos. Quando está relampagueando, grita-se: *ê-parrê*, que significa, de acordo com as informações que colhemos – que bela espada! É considerada a mulher de Xangô. É orixá dotado de poder especial para anular as influências dos espíritos dos desencamados. É de temperamento autoritário e impulsivo (VALENTE, 1977, p. 93).

²⁹ Entrevista realizada com Elizano Souza de Assis Filho, no dia 17/03/2019.

³⁰ Informações retiradas do artigo “Maria vêm ver ô”: estudo etnográfico do Samba de Aboio Santa Bárbara, 2015.

³¹ Entrevista realizada com Genilson Mota de Assis, no dia 03/02/2021.

Os saberes/fazeres e práticas culturais são transmitidos, durante os dois dias de celebração, os tocadores usam tambores feitos de “oco de pau” e encourados com pele de boi, estes ficam sentados sobre os tambores, e os outros tocam ganzás, pandeiros e a onça. Durante a roda (foto 1), os participantes que estão dentro dela, chamam os que estão ao redor da mesma, dando batidas nas cochas e rasteiras em seu parceiro de Samba, voltando assim para a roda, passando a vez para a pessoa a qual levou a rasteira. O senhor José Francisco Mota de Assis, explica sobre o ritual dessa festa popular “fazer uma festa, eu não sei de festa nenhuma a não ser a da liberdade, que era gente dando emigado no outro e cantando, louvando o senhor do engenho. Hoje é que eu louvo a princesa Isabel que deu liberdade aos escravos, é que eu canto pra esses”³².

O nome é Samba de Aboio, festa de Santa Bárbara, são dois eventos em um. A festa de Santa Bárbara é uma obrigação e devoção da família Mota e Assis para Santa Bárbara- Iansã, porque a minha tataravó, uma mulher africana que foi escravizada no Brasil, acha esse corisco, esse raio que é uma coisa em tese que acontece na mitologia, caiu um raio e ela achou, era uma pedra quente e ela achou em Aguada e pelos conhecimentos que ela tinha e as pessoas que estava ao seu redor, falaram que era Iansã e precisava ser cultivado, precisava cuidar. Essa obrigação começa, uma obrigação ancestral familiar e que até hoje a gente faz. As únicas pessoas que cuidam de Iansã é minha tia Dona Maria José e as que tem permissão. Ela (Iansã) é vestida, colocam um vestidinho branco, rosa, as pessoas vão lá, podem tocar, fazer o pedido³³.

O samba surgiu dos antigos batuques trazidos pelos africanos que vieram como escravizados para o Brasil. Esses batuques estavam geralmente associados a elementos religiosos que instituíam entre os negros uma espécie de comunicação ritual através da música e da dança, da percussão e dos movimentos do corpo³⁴. Neste sentido, percebe-se

³² Entrevista realizada com o Mestre do Samba de Aboio, José Francisco Mota de Assis no dia 11/04/2020.

³³ Entrevista realizada com a sambadora, Yérsia Souza de Assis, no dia 18/04/2019

³⁴ Em Sergipe podemos encontrar modalidades do samba, como por exemplo, o Samba de Parelha e o Samba de Coco. O de Parelha é dançado somente por mulheres aos pares, por isso a origem desse nome que significa (semelhante, igual). As indumentárias são vestidos coloridos, chapéus e os tamancos que fazem a marcação dos passos da coreografia. O samba de Parelha surgiu há mais de 300 anos, quando os escravos usavam seu tempo livre, para dançar o samba em duplas (OLIVEIRA, 2007). Essa tradição ainda segue com os remanescentes de quilombolas do povoado Mussuca, em Laranjeiras, fazem o seu papel para não deixar morrer essa tradição No Samba de Coco, sua característica é uma marcação de ritmo forte, feita através das palmas, sapateados e instrumentos de percussão como cuícas, pandeiros, ganzás, bombos, tambores, chocalhos, maracás e zabumbas que acompanham a sanfona. De acordo com Andrade (2012) é uma dança de origem africana com fortes influências indígenas. Sua prática está ligada à história dos quilombos, pois os negros que fugiam das senzalas iam para lá e como forma de passar o tempo cantavam enquanto praticavam o ritual de quebrar o coco, com o propósito de retirar as amêndoas para o preparo dos alimentos.

que existem diferentes práticas do samba, como por exemplo, o Samba de Roda é um ritmo da tradição afro-brasileira. Formando um círculo, algumas pessoas tocam instrumentos como o, pandeiro, viola, atabaque, berimbau, tambor e chocalho, além de cantarem e baterem palmas. No interior dessa roda formada pelos músicos, outras pessoas gingham, rodopiam, dançam (STRECKER, 2006).

Foto 1- Roda do Samba de Aboio



Fonte: Luana Almeida, 2019

Na casa de Santa Bárbara- Iansã, lugar que foi feito para homenageá-las, encontra-se, um altar com a imagem de Santa Bárbara e Iansã que possuem uma significação própria para os sambadores, a qual é envolta por um ritual composto por banhos, sacrifícios de animais e dança nos dois dias da celebração. Iansã é vestida, colocada no altar e reverenciada pelos sambadores, devotos e membros da comunidade, que lhe atribui um sentido sagrado. Os instrumentos musicais do samba também são armazenados nesta casa, onde também possui uma cozinha que é utilizada para preparação de uma parte da refeição que é servida durante os dois dias de celebração.

Além desses espaços físicos os instrumentos musicais e utensílios diversos usados nos rituais são igualmente consagrados, nada é incorporado ao cotidiano de um terreiro sem que seja consagrado, recebendo o axé e passando assim, a ser considerado como um elemento sagrado, apto a compor os rituais votivos. Essa consagração pode ser feita de diversas formas, variando o elemento e o propósito. Palavras, sons, vibrações vocais, cânticos, hálito, mãos, dança, água, sangue,

todos esses elementos podem ser condutores de axé, desde que o indivíduo que realiza o ritual também tenha sido consagrado e preparado para aquela ação, ou seja, tenha recebido o axé e esteja constantemente potencializando e equilibrando seu axé com o firmamento do terreiro (ALVES; CARVALHO; FERREIRA, 2019, p. 366).

No sábado de Aleluia, primeiro dia de celebração, o samba inicia-se à noite. Todos que estão na roda brincam ou sambam com a roupa que melhor lhe convém, inclusive pode-se contar com a participação de quem quiser entrar na roda do samba (foto 2). Também é servida a partir de meia noite, uma boa parte da comida para todos os presentes, incluindo participantes e curiosos encerrando esse primeiro dia da celebração.

Foto 2- Roda do Samba de Aboio no Sábado de Aleluia



Fonte: Luana Almeida, 2019

São realizados nesse primeiro dia de celebração pela manhã, os sacrifícios dos animais de quatro patas (boi e carneiro) e no domingo o sacrifício o animal de duas patas (galo). Dona Maria José Mota de Assis, depois dos sacrifícios prepara o primeiro banho para Iansã. “Eu preparo o primeiro banho em Iansã, com azeite de dendê, água, mel de abelha e faço o banho, depois faço uma reza para livrar do mal todos que estão ali”³⁵. Em seguida, os banhos são feitos com o sangue de cada primeiro animal sacrificado (carneiros, boi e galos) dados em oferenda para Iansã, de forma que no sábado de aleluia Iansã é banhada

³⁵ Entrevista realizada com a Mestra do Samba de Aboio, Dona Maria José Mota de Assis, no dia 03/02/2021.

com o sangue dos carneiros e do boi e no domingo com o sangue dos galos. Quem fazia o primeiro sacrifício de cada animal e também os banhos era o mestre do Samba de Aboio, o senhor José Francisco Mota de Assis, mas atualmente quem faz esses sacrifícios é o seu sobrinho Genilson Mota de Assis.

Os demais sacrifícios são realizados por sambadores mais antigos, que são chamados de marchantes, que ficam responsáveis também pelos cortes das carnes. Durante os sacrifícios ocorrem algumas orações e agradecimentos a Santa Bárbara- Iansã. As sambadoras mais antigas, ficam responsáveis com os preparos das carnes, cozidos e o pirão (foto 3)³⁶.

Como relata Lody (1977) os sentidos comuns e socializadores dos oferecimentos de comidas rituais aos deuses africanos ajudam o fortalecimento dos laços sócio religiosos e éticos que unem os adeptos dos cultos afro-brasileiros. As amplitudes da comida sagrada dos orixás se mostram muito diversificadas sendo estabelecidas à base de carnes, peixes, farinhas, óleos e muitos outros ingredientes que, ordenados, de acordo com os preceitos dos cultos darão as comidas desejadas e do agrado dos orixás.

Foto 3- Preparo das Carnes no Sábado de Aleluia



Fonte: Luana Almeida, 2017

É comum santos da Igreja Católica serem alimentados e servidos com bebidas. Este é um processo de aproximação dos orixás com alguns santos da Igreja reforçou essas manifestações. O objetivo de alimentar para aumentar o relacionamento, pedir, invocar, aplacar e cumprir promessas leva os crentes aos atos de oferecer certos alimentos, já

³⁶ Entrevista realizada com o sambador, Elizano Souza de Assis Filho no dia 27/11/2020.

condicionados à memória popular como do agrado específico daquele santo ou orixá (LODY, 1977). No Samba de Aboio, são servidos aos participantes e todos que vão assistir nos dois dias de celebração, toda refeição que foi preparada, sendo estas: cozidos de carneiro, boi, galo, acompanhado com pirão, arroz, farofa, acompanhado de cachaça e vinho no sábado e no domingo.

Não é cabível ofertar a uma divindade algo profano, então, como parte do ritual de sacrifício, os animais são consagrados e a partir desse momento assumem um patamar diferenciado do status que gozavam. Na verdade, nesse momento eles já deixaram de ser vistos como animais para serem encarados como elementos ritualísticos (MAUSS E HENRI HUBERT 2005).

Tem vinho e cachaça também (foto 4), como o samba entra de noite a dentro, as pessoas batendo coxa, o povo que o combustível que é a banquinha e aí o povo vai bebendo cachaça, vai bebendo vinho. O vinho já foi uma introdução, mas recente, que a bebida mesmo era só a cachaça limpa e o povo iam bebendo e sambando até altas horas e no outro dia de manhã todo mundo de pé³⁷.

A diversidade em torno das múltiplas práticas, estilos e representações do beber a cachaça e o vinho, sendo necessário considerar as maneiras e os momentos de beber, com quem se bebe e as quantidades ingeridas. “[...] o consumo de bebidas fermentadas é uma manifestação das atividades constitutivas para o grupo social, expressando sensações e valores particulares” (Langdon, 2001, p. 87). Sendo no sábado os cozidos de boi e carneiro e no domingo o cozido de galo e com o diferencial da refeição que é servida somente para as crianças, um bolinho feito com farinha de mandioca e arroz, acompanhado com o cozido de galo. Todos os animais sacrificados e alimentos servidos são de doações das promessas feitas pelos devotos de Santa Bárbara - Iansã. É perceptível a relação de memória e identidade, que a alimentação tradicional servida durante o Samba de Aboio possui para os seus participantes e devotos.

³⁷ Entrevista realizada com a sambadora, Yérsia Souza de Assis, no dia 18/04/2019.

Foto 4- Cozido de carneiro com cachaça e vinho



Fonte: Luana Almeida, 2019

No domingo da ressurreição (foto 5), último dia de celebração, à tarde, os sambadores deverão ser aqueles que participam de toda a preparação e que são devotos fiéis, em sua maioria, a família Mota de Assis, mantenedor da tradição da celebração, por conta da sua própria herança cultural. Mas, quem não for participante pode participar da roda do samba, desde que esteja com a vestimenta adequada. Está indumentária usada neste dia difere do sábado, dia anterior, sendo toda branca, para homens mulheres e crianças, com um lenço amarrado ao pescoço de cor vermelha, cor de Santa Bárbara - Iansã. “Mudou a cor da roupa no domingo. Todos passaram a vestir branco e vermelho, antes não era assim, passou a ser por causa de Cosme e Damião, que começamos a celebrar no domingo”³⁸.

São Cosme e São Damião são santos católicos com grande receptividade entre a população afro-brasileira do Recôncavo Baiano. Por ocasião do Brasil colonial, os santos foram *associados* aos Ibejís, entidades gêmeas do Candomblé. Apesar do catolicismo tido como oficial venerar a figura de Cosme e Damião como santos adultos e que dedicaram a vida a praticar a medicina caridosa, os mesmos *correspondem* a entidades infantis nos cultos afro-brasileiros, e assim são venerados pela maior parte de seus devotos: os santos meninos (CONCEIÇÃO, 2011, p. 84).

³⁸ Entrevista realizada com a Mestra do Samba de Aboio, Dona Maria José Mota de Assis, no dia 03/02/2021.

A memória implica na concepção de várias culturas que, por sua vez, retroalimenta o que desejamos rememorar em um processo híbrido da cultura social no tempo e no espaço. Como resultados de sistemas dinâmicos de organização que apenas existem na medida em que a organização os mantém ou os reconstitui (BRUSADIN, 2015).

Foto 5- Roda do Samba de Aboio no Domingo da Ressureição



Fonte: Luana Almeida, 2019

Neste último dia de celebração, também são cantados os “cheios”, lembrando sempre os que já se foram agradecendo a força que Santa Bárbara inspirou para continuar e conseguir fazer mais um ano de celebração a ela. Celebra-se as graças que foram alcançadas através de pedidos feitos anteriormente, agradecendo a Deus rezando a Ave Maria pontualmente às 18h00 horas, onde todos param, dão as mãos e acompanham, pedindo a Deus no final da oração que todos voltem no ano seguinte.

5.2 Etnografia da Celebração

O meu primeiro contato com a celebração do Samba de Aboio iniciou-se no dia 15/04/2017, no sábado de Aleluia. Cheguei ao Povoado Aguada a tarde de carro, por volta das 13h00. Logo que cheguei avistei a casa dedicada para Santa Bárbara- Iansã, nela tinha algumas pessoas ajudando na organização da celebração que aconteceria a noite. Algumas mulheres estavam na cozinha preparando os cozidos e outros em frente à casa, fazendo um “esquenta” tocando alguns dos instrumentos musicais e cantando os cheios (foto 6).

Foto 6- Esquenta para o Samba de Aboio no sábado de Aleluia



Fonte: Luana Almeida, 2017

Em seguida fui para a casa do senhor Francisco (foto 7) que está à frente do samba desde seus 17 anos de idade até os 92 anos, logo na chega fui recepcionada por Elizano Souza de Assis Filho, seu neto, que me apresentou alguns amigos, vizinhos e familiares que lá estavam. Entrando na sala da casa, estava o senhor Francisco, sentado em sua cadeira de balanço. Elizano me apresentou ao seu avô e explicou que sou uma amiga dele, que veio para conhecer e pesquisar o samba. Ele me cumprimentou e me levou para conhecer sua casa e todos os preparativos que estavam sendo feitos para a refeição que seria servida a noite.

Foto 7 - Casa do senhor Francisco



Fonte: Luana Almeida, 2017

O senhor José Francisco Mota de Assis começou a mostrar muito orgulhoso, algumas premiações que já recebeu (foto 8) e ficam na parede de sua sala, explicando cada uma delas e a importância e significado que cada uma destas tem para ele e todos os participantes do samba. Logo em seguida, começou a cantar um dos cheios escrito por ele, pedindo para que o acompanhasse ao final de cada trecho, explicando como surgiu o samba e a inspiração para escrever esse cheio.

Foto 8 - Premiações do Samba de Aboio



Fonte: Luana Almeida, 2017

Os cheios, versos cantados, escritos e improvisados pelo senhor José Francisco Mota de Assis, que de acordo com suas memórias “são para às pessoas da família já falecidas ou presentes, à Santa Bárbara-Iansã, em homenagem à princesa Isabel, à abolição dos escravos e às pessoas da comunidade agradecendo a força que os inspirou para continuar e conseguir fazer mais um ano de celebração”³⁹.

Ô rainha, princesa Isabel
 A princesa Isabel “libertava seus escravos” (Bis)
 No dia 13 de maio os negros chamavam a rainha
 Chamava a rainha Iaiá
 Ô rainha, Iaiá chamava o rei Ioió
 Colombo comprava o negro
 Vendia ao senhor de engenho... (barulho de fogos)
 O negro ia plantar cana, depois rodava os engenhos
 Rodava todos os engenhos, para dá pra essa nação
 Em 1888 foi feita a abolição... (choro de criança)
 Ô rainha, a princesa Isabel
 Tambor é oco de pau, cortiço de urucu
 Ô rainha, princesa Isabel
 Chocalho e os dois ganzás
 Mais jovem o Rei do tambor
 Ô rainha, princesa Isabel
 Meu nome é José Francisco,
 José Mota de Assis... (barulho de fogos)
 Ô lelele
 Rainha da Santa Bárbara
 Ô rainha, princesa Isabel⁴⁰

Neste cheio o senhor José Francisco Mota de Assis trás as identidades do Samba de Aboio e faz uma homenagem à Princesa Izabel, a libertação dos escravos. “Alguns cheios são improvisados na hora, durante a roda do samba e outros já sabemos a letra por sempre catarmos em todos os sambas⁴¹”. Seguimos para o quintal, onde o senhor José Francisco Mota de Assis e Elizano Souza de Assis Filho me levaram para conhecer o preparo e cozimento das carnes. Chegando lá avistei algumas mulheres sentadas ao chão, com algumas bacias em sua frente com pedaços de carnes, vísceras, tripas e alguns miúdos do boi e dos carneiros. Alguns homens estavam cortando e separando as carnes de carneiro e boi em uma mesa ao lado e dando para essas mulheres para que elas limpassem esses pedaços já cortados e separassem os insumos. Um pouco mais no fundo do quintal tinha

³⁹ Entrevista realizada com o Mestre do Samba de Aboio, José Francisco Mota de Assis, no dia 15/04/2017.

⁴⁰ Entrevista realizada com o Mestre do Samba de Aboio, José Francisco Mota de Assis, no dia 15/04/2017.

⁴¹ Entrevista realizada com o Mestre do Samba de Aboio, Genilson Mota de Assis, no dia 03/02/2021.

alguns fogos de chão com uma panela em cima (foto 9), onde estava sendo cozinhado uma parte da carne que estava sendo tratada e esaldando as tripas.

Neste momento pude perceber um pouco de como são esses saberes e fazeres desse processo e sua relação com a zona de contato. Que de acordo com Elizano Souza de Assis Filho “o fogo de chão vem da cultura do fazer afro-diaspórico e por isso usados para os cozimentos das carnes”⁴². De acordo com Aguiar (2012) a cozinha transforma-se num espaço onde mitos são recriados. O fogo, elemento fundamental no preparo dos alimentos, tem sua origem associada a um mito e Xangô ensina o homem como fazer fogo para cozinhar:

(...) Em épocas remotas, havia um homem a quem Olorum e Exu ensinaram todos os segredos do mundo, para que pudesse fazer o bem e o mal, como bem entendesse. Os deuses que governavam o mundo, Obatalá, Xangô e Ifá, determinaram que, por ter se tornado feiticeiro tão poderoso, o homem deveria oferecer uma grande festa para os deuses, mas eles estavam fartos de comer comida crua e fria. Queriam coisa diferente: comida quente, comida cozida. Mas naquele tempo nenhum homem sabia fazer fogo e muito menos cozinhar. Reconhecendo a própria incapacidade de satisfazer os deuses, o homem foi até a encruzilhada e pediu a ajuda a Exu. Esperou três dias e três noites sem nenhum sinal, até que ouviu uns estalos na mata. Eram as árvores que pareciam estar rindo dele, esfregando seus galhos umas contra as outras. Ele não gostou nada dessa brincadeira e invocou Xangô, que o ajudou lançando uma chuva de raios sobre as árvores. Alguns galhos incendiados foram decepados e lançados no chão, onde queimaram até restarem só as brasas. O homem apanhou algumas brasas e as cobriu de gravetos e abafou tudo colocando terra por cima. Algum tempo depois, ao descobrir o montinho, o homem viu pequenas lascas pretas. Era o carvão. O homem dispôs os pedaços de carvão entre pedras e os acendeu com a brasa que restara. Depois soprou até ver flamejar o fogo e no fogo cozinhou os alimentos. Assim, inspirado e protegido por Xangô, o homem inventou o fogão e pode satisfazer as ordens dos três grandes orixás. Os orixás comeram comidas cozidas e gostaram muito. E permitiram ao homem comer delas também (...) (PRANDI, 2001, p.257-258).

Desta forma, Xangô se transforma no orixá que ensina o fogo ao homem e a partir deste momento, o homem começa a cozinhar, a preparar comidas cozidas, porém, os primeiros a receber este alimento são sempre os próprios orixás. Nesta relação com o sagrado, com as próprias divindades, surgem os elementos fundamentais da cozinha: o fogo e o fogão.

⁴² Entrevista realizada com o sambador, Elizano Souza de Assis Filho, no dia 27/11/2020.

Assim, o espaço da cozinha pode ser considerado um espaço sagrado de transformação, onde as comidas são transformadas em oferendas. Vários são os elementos que estão relacionados neste processo: as palavras, os cânticos, as pessoas envolvidas, os objetos, elementos, tudo deve estar em perfeita harmonia para que o orixá possa retribuir as dádivas oferecidas pela comunidade religiosa (AGUIAR, 2012).

Foto 9- Fogo de chão para o cozimento das carnes (casa do senhor José Francisco)



Fonte: Luana Almeida, 2017

Dona Margarida Mota de Santana conta que “o fogo de chão é feito para cozinhar a buchada e as triplas, porque são muitas carnes e não cabem no fogão a gás, aí colocamos no fogo de chão para ajudar”⁴³. Fiquei no quintal por algumas horas em silêncio, apenas observando o trabalho e preparo das carnes. Enquanto alguns homens cortava e separava as carnes, ao lado algumas mulheres sentadas no chão sobre a sombra de uma árvore, tratavam essas carnes, limpando as vísceras, bucho, tripa, entre outras partes do animal. Esses pedaços já tratados e limpos eram colocados e separados em panelas e bacias.

Os devotos doam os animais e a gente faz o preparo, sempre da mesma forma, seguindo a tradição, nunca mudamos. A gente lava bem o couro das carnes, passa muito limão e tempera com cebola, pimentão, alho, coentro, hortelã, coloca na panela e cozinha as carnes. O preparo de todas as carnes e comida é muito importante para gente, para os devotos. Sem a comida, não tem oferenda, não tem Samba, um completa o outro⁴⁴.

⁴³ Entrevista realizada com a sambadora, Margarida Mota de Santana, no dia 03/02/2021.

⁴⁴ Entrevista realizada com a sambadora, Margarida Mota de Santana, no dia 03/02/2021.

Dona Margarida Mota de Santana explicou o processo dos preparos do alimento tradicional, das carnes e os animais doados sempre foram os mesmos, desde que ela começou no samba e que estes ensinamentos, vem sendo passados para os filhos e netos, sempre da mesma forma e que todos se sentem pertencentes desse alimento, que o cozido, o pirão faz parte da alimentação deles. Durante o preparo das carnes os homens são responsáveis pelos sacrifícios e tratos das carnes e as mulheres em limpar (foto 10), temperar e cozinhar, todos tem que ser participantes do samba.

Foto 10- Limpeza das carnes realizada pelas mulheres



Fonte: Luana Almeida, 2017

Como relata Muller (2012) o modo, as dinâmicas entre saberes, fazeres e afazeres se reproduzem num processo contínuo de transmissão de valores e crenças e modos de fazer e de viver, como algo que identifica uma comunidade ou grupo e que adquirem sentidos comuns. Esses saberes geralmente são compartilhados pelos produtores e consumidores. Esse conjunto de relações produtivas, de sociabilidade, de conhecimento e de vínculos produzem uma dimensão territorial e de significados junto às unidades que compõem a referida rota.

Na realidade da cultura popular brasileira as interpretações locais, de cunho regional dão à culinária de cunho religioso variações que acontecem motivadas pelos estímulos socioeconômicos e pelos filamentos etnográficos que em ações conjuntas determinam as transformações culturais (LODY, 1977. p. 38).

O alimento tem um papel fundamental no universo das religiões afro-brasileiras, ele é tido como sagrado, estando presente em praticamente todos os momentos. Hubert (2011) ressalta que todos os cultos fazem oferendas de alimentos, propiciatórias de pagamento de promessas, por favores recebidos, ou como resgate de faltas em relação aos preceitos religiosos. Depois de todo o preparo das carnes e com os cozidos prontos, uma parte é separado para ser oferecido como oferenda a Santa Bárbara- Iansã. Essa refeição é servida somente por Dona Maria José Mota de Assis que está à frente de todo esse preparo e ritual, não permitindo ninguém mais, além dela ter acesso a esse momento. Esse momento é chamado de “transe”.

O “transe” pode ser entendido como um estado alterado de consciência. Na antropologia, é fenômeno social de representação coletiva, no qual o médium experimenta um sentimento de identificação com comportamentos correspondentes a determinada divindade ou entidade... Para que o espírito se manifeste, ele precisa de corpo. Até mesmo seus desejos são saciados com oferendas materiais (FREIRE et al, 2017, p. 5).

“Um papel importante neste processo de preparo das oferendas e também fundamental dentro da estrutura do candomblé está relacionado à pessoa que irá assumir a cozinha. Trata-se da Iabassê, a ‘senhora da cozinha’” (AGUIAR, 2012, p. 168). É essa senhora da cozinha que assume toda a responsabilidade no preparo e organização de cada prato a ser oferecido às divindades, tendo todo o cuidado com os preceitos alimentares. Na definição deste cargo essencial para o terreiro, é importante ressaltar que não pode qualquer pessoa assumir. É necessário seguir toda uma série de preceitos e orientações para definir quem será a pessoa escolhida para o cargo.

(...) Como detentora da colher de pau, guardiã da culinária, ofício recebido desde os primórdios do tempo por todas as mulheres, a Iabassé, de forma especial, tem a função de cuidar das panelas de cada orixá, daí a exigência do seu profundo conhecimento, decorrente dos muitos anos de aprendizado, observância e respeito ao silêncio e a criatividade (SOUZA JÚNIOR, 2009, p. 119).

Essas oferendas rituais, também chamadas de obrigações, procedimento rotineiro por parte dos envolvidos nas práticas religiosas, são dadas aos deuses, orixás, por exigência dos mesmos a fim de propiciar auxílio em questões espirituais e materiais. São a

restituição do axé, espécie de força divina, que atua como suporte das experiências humanas: vem dos deuses e orixás e deve ser a eles restituída.

Fotos 11 e 12- Cabeça, carne e tripa de carneiro



Fonte: Luana Almeida, 2017

Todo os cozidos que são preparados nos dois dias da celebração (foto 11, 12) e são servidos gratuitamente para os participantes do samba e também aos que vão somente assistir e conhecer o Samba de Aboio. Uma parte desse alimento é para quem tem fome e a outra parte é para o ritual, o sagrado, o alimento para o Santo. Dona Maria José Mota de Assis, explica a importância e o sentido de pertencimento que o alimento tradicional tem para ela e seu filho “Esse alimento é a oferenda para Iansã junto com toda celebração, e banho. E o alimento oferecido a Iansã, meu filho Genilson come no dia seguinte, só ele pode comer. Desde pequeno eu do o cozido de Iansã para ele comer”⁴⁵.

As diversas obrigações, os despachos, as oferendas, são meios que [...] usam para manter as entidades espirituais com boa vontade e dispostas a retribuir o que recebem. Cria-se uma relação vertical, com os homens esforçando-se para manter sempre aberto o canal de acesso para cima (BIRMAN, 1985, p. 54).

Todos os animais boi, carneiro e galo são doados para o samba pelos os devotos de Santa Bárbara- Iansã como pagamento de promessas e por ter suas graças alcançadas. No candomblé não existe uma divisão intransponível entre o mundo dos deuses, a natureza e o mundo dos homens e, que na verdade, estas três dimensões interagem de forma contínua

⁴⁵ Entrevista realizada com a Mestra do Samba de Aboio, Dona Maria José Mota de Assis, no dia 03/02/2021.

onde um mundo é complementar ao outro e, que em tais interações, nada mais comum, como em qualquer religião, se pedir favores aos deuses. É justamente nesse ponto, que os animais em oferta, apesar de serem um presente aos deuses, carregam uma carga de interesse em estabelecer uma espécie de troca por favores (SANTOS, 2014). “Sempre foi assim, por causa das promessas são sempre doados esses animais e machos. Primeiro mata o boi e depois os carneiros e no domingo os galos”⁴⁶. Seu irmão Genilson Mota de Assis complementa explicando que:

As promessas para Iansã sempre foram com animal macho. Só pode ser macho porque foi uma prova que Iansã deu. Uma vez foi sacralizados uma galinha, no lugar do galo, mas porque a gente pensava que era um galo, foi um erro. A galinha estava sadia e quando ela foi aberta, estava toda preta por dentro. Foi uma prova que Iansã deu do nosso erro, ela não aceitou a galinha⁴⁷.

As religiões afro-brasileiras são constituídas por grupos de círculo restrito e fechado que se pautam pelo conhecimento oral. Suas regras de acesso ou ingresso envolvem a realização de rituais privados, no interior dos terreiros. Por isso o segredo desempenha um papel fundamental. O segredo da força da palavra está na associação da frase que ela anuncia com a legitimidade de quem a profere. Esse segredo ocupa neste diálogo de tradições um papel crucial, não porque ele de fato revele um conhecimento, mas sim um objetivo que não deve ser revelado (SILVA, 2011).

É preciso enfatizar que não se trata, contudo, de desvelar tudo aquilo que há de conhecimento sendo produzido no terreiro, mesmo porque há que se considerar a dimensão do segredo extremamente importante às religiões de matriz africana, como o candomblé e do protagonismo das pessoas em dizer aquilo que elas estão dispostas a tratar em termos mais públicos. Trata-se antes de tudo, de considerar quais saberes são esses que se fala como sendo articulados no chão do terreiro e de que maneira as noções de saber, ensino e aprendizado (MOURA, 2017, p. 75).

A dimensão do segredo é extremamente cara ao contexto das religiões de matriz africana, é possível compreender também a cautela com que esses saberes são tratados no que se refere aos processos de ensino e aprendizado pelos quais os filhos(as) de santo e mestres, passam ao longo de toda a sua trajetória religiosa. Todos os aprendizados são acionados

⁴⁶ Entrevista realizada com a sambadora, Margarida Mota de Santana, no dia 03/02/2021.

⁴⁷ Entrevista realizada com o Mestre do Samba de Aboio, Genilson Mota de Assis, no dia 03/02/2021.

por todos os sambadores e mestres do Samba de Aboio, envolvendo o segredo, o porquê dos animais machos boi, carneiro e galo são oferecidos a Iansã durante o Samba de Aboio.

A comida sagrada, nesse sentido, serve como principal moeda na economia de trocas simbólicas que se dá entre os deuses e orixás e os seus devotos. É o fator mediador das relações que se dão entre essas duas instâncias, serve como elemento formalizador dos vínculos. Esse “pagamento” da promessa segue uma lógica de reciprocidade, dar e receber. Fazem parte dessas oferendas e são considerados alimentos, também, para os orixás, os sacrifícios, a imolação de animais em honra aos deuses, em que seu sangue e as partes menos nobres do corpo, são o “prato” das divindades (HUBERT, 2011). O sangue do primeiro animal sacrificado é oferecido a Iansã, que com este é feito o banho na pedra, o mesmo acontece com o cozido que é preparado, o primeiro prato é para Iansã (foto 13).

Foto 13- Iansã



Fonte: Luana Almeida, 2017

Depois de algumas horas observando os preparos das carnes e conversando com alguns familiares que lá estavam, seguir para o lugar aonde acontece a roda do Samba de Aboio, na casa de Santa Bárbara- Iansã. Chegando lá em frente à casa, havia alguns moradores do povoado e participantes do samba tocando alguns instrumentos musicais, cantando e dançando, entrei na casa, e logo na entrada vi o altar feito para homenagear Santa Bárbara-

Iansã. “Mudamos as cores das toalhas do altar e flores para não ficar igual todos os anos, mas é apenas o que mudamos. O que está no altar não muda e só quem é da família que pode arrumar”⁴⁸ O altar estava coberto com flores, com a imagem de Santa Bárbara no centro do altar, com Iansã em sua frente. Alguns santos católicos também estavam no altar, como São Cosme e Damião, Santa Luzia, com mais dois recipientes com azeite de dendê e outro com azeite de oliva, um em cada ponta da mesa. De acordo com Elizano Souza de Assis Filho:

Esse azeite é usado por minha tia Dona Maria José, irmã do meu avô, para benzer os devotos e para as demais pessoas que as pede. Minha tia pede para que a pessoa passe um pouco do azeite de dendê nos lábios e em seguida ela faz o sinal da cruz com o azeite em sua testa, falando para pessoa fazer um pedido para Iansã- Santa Bárbara com as mãos coladas sobre o altar em frente a pedra⁴⁹.

Depois de observar o altar (foto 14) e ouvir as explicações e histórias de Elizano Souza de Assis Filho, fiz uma oração e fomos para a cozinha da casa. Nela estava sendo preparado a outra parte dos cozidos de boi e carneiro. Algumas mulheres estavam na cozinha mexendo as panelas e outras estavam no quintal tratando as carnes. Elizano Souza de Assis Filho, mostrou outro cômodo da casa, onde neste é usado para guardar os instrumentos musicais que são usados nos dias do samba, que são os tambores, ganzás, pandeiros e a onça. Elizano me explicou que esses instrumentos são feitos com os troncos das árvores do povoado e com o couro do boi que foi sacrificado no ano anterior. Esse couro fica na casa do senhor José Francisco Mota de Assis pendurado próximo ao telhado durante todo o ano para secar e ser usado no ano seguinte no samba.

⁴⁸ Entrevista realizada com a sambadora, Margarida Mota de Santana, no dia 03/02/2021.

⁴⁹ Entrevista realizada com o sambador, Elizano Souza de Assis Filho, no dia 15/04/2017

Foto 14- Altar para Iansã- Santa Bárbara na celebração de 2017



Fonte: Luana Almeida, 2017

Fiquei por mais algumas horas na casa de Santa Bárbara- Iansã observando os preparos dos cozidos e conversando com algumas das mulheres que estavam elaborando esse preparo, em seguida fui para a frente da casa onde estava acontecendo uma prévia do samba que aconteceria logo, mas a noite. Observei o entusiasmo dos sambadores tocando os instrumentos, de como o samba é forte, a empolgação e alegria das crianças dançando e cantando e alguns vizinhos, moradores de Aguada e curiosos ao redor olhando e batendo palmas. Depois de mais algumas horas de observação, por volta das 19h00 voltei para Aracaju.

Meu segundo contato com o Samba de Aboio foi no ano de 2019. Mas, antes de ir para o povoado Aguada, achei necessário conversar com Elizano Souza de Assis Filho e sua irmã Yérsia Souza de Assis que também é participante do samba. Minha primeira conversa foi somente com Elizano Souza de Assis Filho no dia 17/03/2019, depois no dia 18/04/2020 conversei com ambos. Essas duas conversas antes de ir para o samba foram de total importância, já que em ambas eles descreveram o quanto o samba é sagrado e reservado, deixando claro o quanto o Samba de Aboio é algo familiar e comunitário. Elizano Souza de Assis Filho chama atenção para o detalhe das identidades de sua família:

Somos do samba, da família Mota de Assis, mas também tem a participação da comunidade de Aguada, ela interage com o samba, como nós interagimos com o samba. Assim como temos muitos parentes que vem de outros lugares para participar do samba, porque o samba consegue fazer isso, juntar a família. Ao mesmo tempo tem muita coisa acontecendo no samba, tem as comidas, os sacrifícios, a roda do samba, a dança, o samba é isso⁵⁰.

Yérsia Souza de Assis complementa a fala do seu irmão relando que as culturas populares estão sempre presentes em sua família:

Praticamente todo mundo de Aguada é da família Mota e Assis, ou vai ser Mota, ou vai ser Assis. Além do Samba de Aboio, que é o mais discreto, minha família tem o batalhão dos bacamarteiros⁵¹ do povoado Pinga Fogo, de Japarutuba e o de General, enfim tem outras manifestações que a família leva⁵².

Durante minhas conversas com os dois, foi contado um pouco sobre a história do Samba, como surgiu, suas particularidades, importância para a família, a celebração e também algumas dúvidas que surgiram foram tiradas com o decorrer da conversa.

Fui para Carmópolis no dia 20/04/2019, de carro, chegando no povoado Aguada a tarde por volta das 14h00 horas. Durante o percurso para chegar até o povoado, foi necessário sair pedindo informações aos moradores, já que, a placa de sinalização indicando o caminho para a chegada ficava já próximo das imediações e outra na entrada do povoado. Chegando em Aguada, nas imediações que acontece o Samba, me deparei com uma grande movimentação dos moradores, ambulantes, visitantes e curiosos. Uma grande estrutura com cobertura estava montada em frente à casa de Santa Bárbara- Iansã com bandeirinhas e arranjos de flores pendurados, um grande equipamento de som e iluminação. Logo, percebi o quanto a estrutura do Samba tinha aumentado comparando com o primeiro ano que fui em 2017, já que no ano de 2019 o Samba de Aboio contou com a ajuda da prefeitura de Carmópolis contribuindo com os equipamentos de som, iluminação e algumas estruturas físicas. Ao redor havia vários vendedores ambulantes e mesas com algumas pessoas sentadas bebendo, comendo e conversando, com alguns sons de carros ligados, ouvindo música em frente de algumas residências enquanto não começava o Samba.

⁵⁰ Entrevista realizada com o sambador, Elizano Souza de Assis Filho, no dia 18/04/2019.

⁵¹ Batalhão que a família Mota e Assis comanda a mais de 150 anos. Informações retiradas do documentário “Tiro, pólvora e canção- Uma história contada.

⁵² Entrevista realizada com a sambadora, Yérsia Souza de Assis, no dia 18/04/2019.

Foto 15- Estrutura para o Samba de Aboio de 2019



Fonte: Luana Almeida, 2019

Depois de observar as imediações e entorno da casa de Santa Bárbara- Iansã (foto 15), percebendo as semelhanças e diferenças em relação a estrutura em relação ao meu primeiro contato com o samba, adentrei na casa e a senhora Maria José Mota de Assis, irmã do senhor José Francisco Mota de Assis, me recebeu perguntando se eu queria ser benzida, eu disse que sim e ela começou a me benzer passando azeite de dendê na minha testa formando o sinal da cruz, em seguida pediu para que eu passasse o azeite nos meus lábios, colocasse minhas mãos no altar (foto 16) e fizesse um pedido para Santa Bárbara- Iansã. Dona Maria José Mota de Assis repetia esse mesmo ritual com todos que entram na casa e aceitam ser benzidos por ela.

O ato de rezar traz consigo grande simbologia, sobretudo quando levado em consideração o seu teor suplicante e solidário, no qual se objetiva proteger o enfermo das mazelas físicas ou simbólicas que estão o assolando. Nesse sentido, segundo Oliveira (1985, p. 10) “a benção, objeto múltiplo e específico do ato de benzer, pode ainda possuir um efeito de exorcização do mal, que repara a tragédia, a dor, a aflição e o sofrimento”. É fato que aqueles que benzem trazem consigo símbolos de sua vivência religiosa e espiritual, sendo a execução da benção uma forma de representação de sua vida. Geralmente existe um apego dos benzedores às práticas religiosas, fazendo com que a cura seja intercedida por santos ou guias, tendo em vista que as práticas curativas são sempre enfáticas no que diz respeito ao viés religioso (CONCEIÇÃO, 2011).

Foto 16- Altar de Iansã- Santa Bárbara na celebração de 2019



Fonte: Luana Almeida, 2019

O altar continuava com suas mesmas características, com muitas flores, a imagem de Santa Bárbara e Iansã no centro deste, com algumas imagens de santos católicos e o recipiente com o azeite de dendê. “Somente minha tia (Dona Maria José Mota de Assis) pode pegar nas pedras e santos que ficam no altar, estes não mudam, sempre estão no altar e na mesma posição, só as flores e cores da toalha da mesa e roupa de Iansã é que muda”.⁵³

De acordo com o Dicionário dos rituais Afro-Brasileiros, o dendê é uma palmeira africana aclimatada no Brasil de ampla utilização na liturgia dos candomblés. O óleo obtido dos seus frutos (azeite de dendê) é considerado indispensável para a elaboração de grande parte das comidas de santo. Suas folhas servem para guarnecer entradas e saídas das casas de santo⁵⁴.

Havia uma grande movimentação de pessoas dentro da casa, entre estes participantes, familiares, moradores de Aguada e redondezas e curiosos. Muitos que entravam e viam Dona Maria José Mota de Assis benzendo, pediam para fazer o mesmo, outros estava lá para fazer suas orações aos pés do altar, agradecendo e fazendo pedidos a Santa Bárbara-Iansã. “Sempre benzo as pessoas (foto 17) para fazer a segurança e para tirar o mal e jogo os búzios também para quem quiser”⁵⁵.

⁵³ Entrevista realizada com o sambador, Elizano Souza de Assis Filho, no dia 27/11/2020.

⁵⁴ Informações retiradas do Dicionário dos rituais Afro-Brasileiros

⁵⁵ Entrevista realizada com a Mestra do Samba de Aboio, Dona Maria José Mota de Assis, no dia 03/02/2021.

Foto 17- Dona Maria José benzendo os devotos



Fonte: Luana Almeida, 2019

Ao lado do altar estavam expostas algumas fotografias que contava um pouco da trajetória dos familiares da família Mota e Assis com a celebração do samba (foto 18). Dentre eles, alguns que já se foram, mas que fizeram e fazem parte da história do Samba de Aboio e que estavam lá para serem homenageados.

O Samba de Aboio é muito discreto e a gente não tem nenhum problema com isso, porque responde todas as demandas e necessidades da comunidade e isso já é ótimo e ao mesmo tempo parece ser muito pequeno, mas é gigantesco. Se você for levar em consideração que é uma festa feita, produzida, gerenciada por uma família negra, de uma comunidade negra, feita na semana da páscoa, que é uma semana mais emblemática do cristianismo, é uma marco de resistência gigante essa festa que é datada em 1888, mas que começou antes, é um marco. Isso é muito significativo e só acontece uma vez no ano e é na semana da páscoa, é uma semana emblemática para os cristãos. Se perguntarem ao meu avô se é macumba ele vai dizer que não, que é obrigação e devoção, se alguém receber alguma coisa eu mando se controlar⁵⁶.

Depois de benzer alguns fiéis, Dona Maria José Mota de Assis me convidou para ir até o quarto, aonde estava uma parte dos cozidos de boi e carneiro preparados e que seriam servidos a noite. Entrando no quarto me deparei com várias panelas repletas com cozidos

⁵⁶ Entrevista realizada com a sambadora, Yérsia Souza de Assis, no dia 18/04/2019

de boi e carneiro e Dona Maria José Mota de Assis destampou cada panela e muito orgulhosa explicou a importância que os animais e todo esse alimento sagrado tem para sua vida e para a manutenção do Samba de Aboio:

Esse ano tem doação de 1 boi e 16 carneiros e amanhã serão 15 galos. Todos foram sacrificados para oferecer e homenagear Santa Bárbara-Iansã, tem que ter muita comida e é tudo doação da gente, tudo foi a gente que fez. Sem os animais e alimento sagrado, não tem como homenagear Santa Bárbara-Iansã, não tem como fazer o Samba (foto 19)⁵⁷.

Segundo Ribeiro (2004, p.23) “na religião africana, a maioria das obrigações são acompanhadas de matanças de animais de várias espécies. Essa cerimonia é uma das mais importantes dentro da lei africana. Para ela são exigidos vários preceitos e requisitos de quem se prepara e de quem as pratica”.

Fotos 18 e 19- Fotografias da família Mota e Assis e cozidos de boi e carneiro



Fonte: Luana Almeida, 2019

Saindo da casa de Santa Bárbara- Iansã, seguir para a casa do senhor José Francisco Mota de Assis e logo o vi sentado em sua cadeira de balanço, em frente sua casa com alguns familiares e amigos. Cumprimentei a todos que lá estavam e fui falar com o senhor José

⁵⁷ Entrevista realizada com a Mestra do Samba de Aboio, Dona Maria José Mota de Assis, no dia 20/04/2019

Francisco Mota de Assis, ele pediu para que puxasse uma cadeira e sentasse ao seu lado para fazer parte da conversa. Puxei uma cadeira e sentei ao seu lado.

Fiquei quieta por um tempo, observando o senhor José Francisco Mota de Assis conversando com os seus familiares, perguntando ao seu filho se a roupa que usaria no samba logo mais à noite já estava passada ferro e pedindo para sua neta Yérsia Souza de Assis servir mais cozido de carneiro (foto 20), porque mais pessoas estavam chegando em sua casa. Logo sua neta apareceu com mais um prato de cozidos e colocou sobre a mesa que estava em frente ao senhor José Francisco Mota de Assis, o mesmo pediu para que trouxesse mais um prato com cozido e farinha, que só aquele estava pouco. Todos que estavam ao seu redor riram, dizendo que já era o suficiente, mas ele insistiu e sua neta trouxe mais um prato de cozido de carneiro e colocou sobre a mesa. Uma das fortes características do cozido é seu cheiro e sabor forte, enquanto comia, identifiquei seus sabores, com um molho bem encorpado e com um tempero forte que intensifica todo o seu sabor.

Foto 20- Cozido de carneiro



Fonte: Luana Almeida, 2019

Fiquei na casa do senhor José Francisco Mota de Assis até o anoitecer, observando toda a movimentação de pessoas entrando e saindo da casa, os preparativos e empolgação de todos para o samba que logo começaria. Saí da casa e fui para o entorno da casa de Santa Bárbara- Iansã que estava bem cheia, já era noite e a rua estava tomada por pessoas, todos esperando o samba começar. Alguns familiares começaram a organizar o palco com os instrumentos musicais, testar os microfones e aparelho de som e quando estava tudo pronto o senhor José Francisco Mota de Assis chegou, com a ajuda dos seus netos Elizano Souza de Assis Filho e Yérsia Souza de Assis. Ele se sentou ao lado do palco, pegou o microfone e começou a testar o som, quando viu que estava tudo certo, às 20h00 o samba começou.

No sábado, primeiro dia do Samba, não existe restrições para as vestes de todos os integrantes e visitantes que participam da roda, apenas o senhor José Francisco Mota de Assis e outros familiares que estava vestido com uma camisa branca e um lenço vermelho em seu pescoço. A roda é aberta, todos podem entrar e sambar. O samba se inicia com a reunião de tocadores e sambadores no círculo, mas com o passar do tempo e dos cheios cantados pelo senhor José Francisco Mota de Assis, junto com o seu sobrinho Genilson Mota de Assis, que faziam um solo que eles escolhem e passa a repetir seguidamente.

Com a música, o povo de santo invoca e festeja suas divindades, louva as forças da natureza, reza por seus mortos, inicia seus sacerdotes, manipula ervas sagradas, ajuda a curar doentes do corpo e do espírito. E muito mais. A música, nessa perspectiva religiosa, é elemento-chave na intermediação com o sagrado. A palavra revestida de som musical ganha o que em alguns ramos da tradição se diz por axé, poder espiritual, princípio de ação e transformação. Exemplo dessa importância são os atabaques, sacralizados em muitas casas de culto por meio de práticas análogas aos rituais de iniciação (LIMA, 2007, p.35).

Sobre os cheios e suas letras, Yérsia Souza de Assis conta a relação com as memória e identidades que possuem para todos eles:

Vários momentos do samba você vai ter remiões dos cheio que são os cantos puxados, fazendo remiões a Santa Bárbara- Iansã, a casa, a princesa Isabel, ao meu avó, ao mesmo tempo eles sabem muito bem o que vai ser público e o que vai ser notório pra todo mundo e o que vai ser interno, então é interessante ter esse cuidado⁵⁸.

⁵⁸ Entrevista realizada com sambadora, Yérsia Souza de Assis, no dia 18/04/2019.

Aos poucos, os demais decoravam a parte do cheio que lhes cabe; e quando estão afinados, entram os instrumentos iniciando assim com grande entusiasmo a roda Samba de Aboio e aos poucos as demais pessoas que estavam assistindo começaram a entrar na roda também.

Foto 21- Senhor Francisco tirando os cheios



Fonte: Luana Almeida, 2019

“Ohh Zé, o Samba de Aboio é aqui, na Festa de Santa Bárbara o Samba de Aboio é aqui”⁵⁹. É um dos diversos “cheios” escritos e cantado pelo senhor José Francisco Mota de Assis (foto 21). Com o passar dos anos são escritos e cantados outros “cheios”, tendo assim, uma vasta variedade de versos que são cantados durante todo o Samba. Funciona também como uma forma de aglomerar as pessoas que se encontram nas imediações, entoando em forma de aboio, dá nome ao próprio samba.

“Ô, ô José, Maria da Soledade (Bis)
 Na porta de Santa Bárbara, Maria da Soledade (Bis)
 Ô, José, chegou o rei do tambor (Bis)
 Na porta de Santa Bárbara, chegou o rei do tambor”.
 “Maria, vem ver, ô, o aboio gemeu ô”⁶⁰.

⁵⁹ Entrevista realizada com o Mestre do Samba de Aboio, José Francisco Mota de Assis, no dia 21/04/2019.

⁶⁰ Trecho do “cheio” retirado do trabalho “Maria vem ver ô”: estudo etnográfico do Samba de Aboio Santa Bárbara, 2015.

No contexto das celebrações e cerimônias afro religiosas pressupõe-se a participação essencial do componente musical. Neste sentido, instrumentos musicais, músicos e as canções são também sacralizados. Cada toque efetivado, cada ritmo, estará dedicado a uma divindade, ou a um momento preciso na celebração, determinando assim a dança, o ritmo, os gestos e os movimentos empregados. Os membros dessas religiões compreendem os códigos musicais, identificando, por exemplo, que orixá está sendo chamado e louvado através do som que está sendo entoado.

Foto 22- Dona Maria José sambando ao som dos tambores



Fonte: Luana Almeida, 2019

Os instrumentos musicais usados no Samba de Aboio são compostos por uma onça (ou cuíca), tambores (foto 22) que possuem um som bastante característico de tambores africanos, dois pandeiros e dois ganzás, que como citado por Calderaro; Silva; Santos (2015) o ganzá é feito de um pedaço de latão e colocado dentro deles pequeninas pedras com a intenção de fazer bastante barulho. Os demais instrumentos citados são todos feitos de madeira e produzidos de forma artesanal, (foto 23) onde o couro que é usado para a confecção dos tambores é do boi que foi sacrificado para a alimentação no ano anterior, a madeira escolhida para a produção dos instrumentos, é sempre de algum tronco oco dentro do mato e que estejam em bom estado e bastante resistente. Encontrado o tronco para elaboração dos instrumentos, este é levado para um local onde são cortados de acordo com o tamanho dos instrumentos a serem produzidos.

Foto 23- Instrumentos musicais



Fonte: Luana Almeida, 2019

Em todos esses instrumentos são usados o couro de boi que fora sacrificado no ano anterior, que para os tocadores, “é o melhor” e sendo este couro uma doação de algum devoto que doou o boi para Iansã, tendo a sua carne preparada e servida durante a celebração. Familiares e sambadores alternavam com o passar do tempo os instrumentos musicais que tocavam, algumas pessoas que estavam assistindo pediram para tocar também alguns dos instrumentos e era permitido tocar, mas por pouco tempo.

Estes são “encourados” na sua forma. Os tambores são longos, com 1,5m e recebem uma camada de verniz para que possam durar mais. Dentro do samba, são colocados em cima de um pedaço de madeira forte para que o tocador possa sentar e o tambor ter uma leve inclinação para cima. A onça, de forma cilíndrica, é feita de partes em forma de barril que são amarradas umas as outras por duas argolas de metal e dentro dela tem um pedaço de “flecha” de cana brava (muito parecido com bambu só que sem os nós, e dentro dele parece que existe uma espécie de esponja) com 30 cm de comprimento. Faz-se um furo na espessura da flecha onde são colocados dois pedaços pequenos de madeira, sendo um pelo lado de dentro e outro pelo lado de fora e é amarrado com um pedaço de barbante. Essa flecha não pode ser de outro material, pois é a própria que dá o som em contato com o pedaço de pano úmido. Os pandeiros têm a forma arredondada e varia de tamanho (CALDERARO; SILVA; SANTOS, 2015, p. 120).

O samba se adentrava noite a dentro, com cada vez a roda ficando maior, pessoas que estavam de fora da roda assistindo, aos poucos entravam e começavam a bater coxa. Os cheios não paravam de serem cantados, as pessoas batendo palmas e cantando junto. A coreografia do Samba não possui muitos elementos que possam caracterizá-lo: os passos

são poucos e repetidos acompanhando a repetição dos cheios, que parece ter um tom monótono. Durante toda a roda (foto 24) os sambadores que estão dentro dela, chamam os que estão ao redor da mesma, dando batidas nas cochas e rasteiras em seu parceiro de Samba, voltando assim para a roda, passando a vez para a pessoa a qual levou a rasteira. Algumas pessoas chegavam a cair no chão de tão forte que era a rasteira, todas muito empolgadas com todo aquele enredo.

Foto 24- Roda do Samba de Aboio no Sábado de Aleluia



Fonte: Luana Almeida, 2019

A partir da meia noite um dos momentos mais esperados por todos começa. São servidos os cozidos de boi e carneiro com arroz, pirão e farinha, acompanhados com cachaça e vinho. Uma estrutura neste ano com tenda e mesas, foi montada ao lado da casa de Santa Bárbara- Iansã para fazer essa distribuição. Alguns participantes do samba serviam todos que chegavam, podendo repetir a refeição várias vezes, não havia restrição, enquanto tivesse cozido, não parava de servir e se por acaso sobrasse, as pessoas podiam levar para casa. As pessoas pegavam seus pratos e algumas comiam em pé, outras sentavam em algumas mesas que lá se encontravam. Não existe uma regra para comer o cozido, esse ato de comer era feito com talher que era servido junto com o prato ou também com as mãos, como algumas pessoas preferiram comer.

Tem uma coisa que acho muito interessante no samba, é uma festa que ela consegue ter uma alta gestão por parte da família e da comunidade muito interessante, porque ela se auto alimenta por parte das promessas, comidas que são pagas pelas pessoas que fazem a festa. São fogos, flores, comida, quem quiser fazer promessa a Santa Bárbara faz e você paga, pode ser vela, cachaça, vinho, carneiro, frango e sempre tudo macho. E quando pergunta a minha tia, que está à frente dos preparos da comida o porquê que é macho ela não diz e mantém todo o mistério, guarda esse segredo, ela sabe quem pode ter esse acesso e entender isso, mas a gente sabe que tem uma ligação com xangô⁶¹.

No sábado são os animais de quatro patas (boi e carneiro) que são servido, todos estes são de doações dos devotos como pagação de promessas que foram feitas no Samba de Aboio do ano anterior. De acordo com Ribeiro (2004) quando a oferenda é feita em permuta de um favor obtido ou a obter da divindade, chama-se voto. E isto nos leva naturalmente ao exame da promessa, cujo uso é tão espalhado em todas as religiões do mundo. A promessa e o voto propriamente dito diferem neste particular: o primeiro caso é o de obter-se primeiro o favor, depois dar-se a compreensão. No segundo caso, paga-se adiantado, isto é, faz-se primeiro a oferenda, para demonstrar a confiança na divindade, e a seguir formula-se o pedido.

Por tradição, o homem não deve entrar ou permanecer na cozinha sagrada. As mulheres que nela trabalham deverão ser iniciadas para os mistérios e segredos das porções, receitas e atitudes rituais que irão variar de prato. As cozinheiras dos deuses devem atuar no espaço sagrado de suas cozinhas como se estivessem no interior dos santuários e os alimentos que não pertenceram ao cardápio ritual não poderão permanecer nesses locais, devendo ocupar cozinha própria (LODY, 1977, p. 41).

As oferendas alimentícias podem ser de bebidas, comidas ou ainda mista. Bebidas são oferendas que se fazem às entidades que baixam nos terreiros. Essas bebidas variam de acordo com a existência de cada entidade e têm também sua significação esotérica. Quando Yérsia Souza de Assis fala sobre as oferendas que são ofertadas a Santa Bárbara-Iansã e o sentido de pertencimento que todos tem, ressaltando que:

Tem um cuidado e respeito restrito ali que é familiar e que as pessoas que chegarem no samba é importante ter esse cuidado, respeito. Saber que tem uma parte pública, mas a parte da casa de Santa Bárbara é totalmente sagrado para as pessoas da comunidade. Tem muitas pessoas que fazem promessa, tem muita gente que oferta, toda comida que é

⁶¹ Entrevista realizada com a sambadora, Yérsia Souza de Assis, no dia 18/04/2019.

ofertada, que é cozida, que é trabalhada é de promessa. As pessoas fazem promessa em um ano e pagam no outro e aí as promessas podem ser pagas, ela (Iansã) recebe boi, tem um devoto que todo ano dá um boi, teve um ano que Iansã recebeu dois bois e não sabíamos aonde colocar tanta carne, carneiros e frangos. Esses animais são abatidos e imolados e depois são ofertados para comunidade, todas as comidas são cozidas (foto 26), preparadas e obviamente nem tudo vai para a comunidade tem as outras partes que são propriamente não utilizadas para o alimento, são consumidas de outras formas e isso é outro momento interno, sagrado ligado a essa ancestralidade e que não é necessariamente o Samba de Aboio, porque não é pública, mas uma coisa não quer dizer que não está ligada a outra, elas são muito fluidas⁶².

Yérsia Souza de Assis continua explicando o quanto sagrado, particular e reservado são os sacrifícios, preparos, oferendas dessas pagamento de promessas, ela diz que:

O sábado e no domingo a gente distribui as comidas que são ofertadas pelas promessas das pessoas e aí tem as questões das imolações que são o sagrado, que é muito interno e muito familiar, acontece nos dois dias, não pode ser fotografado, não pode ser filmado, a não ser que tenha a autorização da minha tia, são pouquíssimas pessoas que tem o contato, são outras coisas para além da festa⁶³.

Ela se refere ao momento em que é realizado os sacrifícios dos animais, estes são feitos somente pelos familiares mais antigos e que tem a permissão de Iansã. Os sacrifícios do boi e carneiro é realizado no sábado pela manhã, já o dos galos é feito na manhã do domingo. Os preparos de cada animal são feitos no respectivo dia que são sacrificados.

Fotos 25 e 26- Distribuição da refeição e o cozido com pirão



Foto: Luana Almeida, 2019

⁶² Entrevista realizada com a sambadora, Yérsia Souza de Assis, no dia 18/04/2019.

⁶³ Entrevista realizada com a sambadora, Yérsia Souza de Assis, no dia 18/04/2019.

Enquanto a comida é servida (foto 25), o samba não para. A roda continua noite a dentro, sem ter hora certa para acabar, com o passar do tempo, os sambadores e pessoas que estão na roda ficam ainda mais animadas, todas as crianças praticamente já foram ficando só adultos e idosos na roda. Segundo Elizano Souza de Assis Filho “a galera vai bebendo a cachaça e vinho e ficando mais empolgada na roda, mas se o meu avô perceber algum excesso, pede para quem está bebendo se controlar. Tem ano que amanhece o dia, outros quando a roda tem mais idosos, acaba mais cedo⁶⁴.

O excesso do consumo de bebida alcoólica pode ser avaliado positiva e negativamente. Se no “bem beber” (positivo) o excesso é expressão da interação, na “embriaguez reprovável” (negativo), o descomedimento manifesta a ruptura das interações, pois consumir grandes quantidades de bebida em si não é interpretado como um grande problema. É pertinente ressaltar que o exagero não se relaciona exclusivamente com a quantidade ingerida, mas ao contexto específico no qual o consumo ocorre, posto que a ruptura pode ocasionar punições, em razão do desrespeito à etiqueta da convivialidade. A atuação dos chefes em tais situações é extremamente expressiva, uma vez que lhe compete o controle de excessos, exageros e atitudes violentas, pelo fato de ser líder e porque, em grande medida, é o organizador das festas (VIEIRA, 2016, p. 368).

Os sambadores ficaram bebendo e sambando noite a dentro e com o passar das horas a roda foi diminuindo, chegando ao fim por volta das 03h00 horas da manhã, para que uma nova começasse no domingo. De acordo com Lody (1977) a cachaça e o vinho, poderão ser servidos em ocasiões festivas, após as práticas rituais, já quando o dia amanhece e ao ar livre como é costume. A grande fartura, com a certa liberdade de consumir os alimentos e as bebidas que são servidas. É evidente a motivação religiosa de assistir, atuante através dos cânticos e danças dos momentos em que as divindades vêm participar, com suas presenças históricas e pelos enredos, animam os participantes e público.

⁶⁴ Entrevista realizada com o sambador, Elizano Souza de Assis Filho, no dia 17/03/2019.

Foto 27- Roda do Samba de Aboio no domingo da Ressureição



Fonte: Luana Almeida, 2019

No dia seguinte, domingo da ressurreição, pela manhã foi realizado os sacrifícios dos galos na casa de Santa Bárbara- Iansã, 15 galos foram sacrificados em um ritual restrito apenas para família e sambadores antigos. Depois de todo o ritual, o preparo das carnes de galo e toda a refeição que serão servidos a tarde começou. É exatamente o mesmo processo que do dia anterior, os homens cortando os pedaços da carne e as mulheres limpando, temperando e executando todos os preparos para o cozido.

No domingo o cozido é com animal de duas patas, o frango e os bolinhos das crianças. Esse bolinho é porque o meu avô que é uma das pessoas que está à frente do samba, ele era gêmeo e minha bisavó quando teve o nascimento dele falou que tinha que ter Cosme e Damião, porque ele era gêmeo. Tanto é que tem uma imagem de Cosme e Damião no altar e acende uma vela pra eles e as crianças são todas reunidas e entrega um bolinho que é feito com farinha e arroz com e frango e as balas, faz uma fila gigante e distribui. Ou seja, são vários tipos de obrigações e promessas ali sendo pagas ao mesmo tempo em um só momento⁶⁵.

Elizano Souza de Assis Filho complementa a fala de sua irmã com uma história que aconteceu durante um samba:

Teve um episódio engraçado que tinha uma galinha no meio dos galos, aí engrolaram a galinha e ela estava toda preta, podre. Aí minha tia disse “eu não disse que era uma galinha e vocês falaram que era frango, Iansã não aceitou”. Quando abriu a galinha, ela estava toda estragada por

⁶⁵ Entrevista realizada com a sambadora, Yérsia Souza de Assis, no dia 18/04/2019.

dentro e a galinha estava bem e quando foi abrir para tratar estava podre, estava viva, mas estava adoentada⁶⁶.

Além do cozido de galo, também é servido esse bolinho para as crianças e doces. “O bolinho das crianças é um bolinho feito com arroz cozido, farinha, água e sal. A gente mistura tudo e faz o bolinho com o galo cozido. Esse bolinho das crianças é feito ‘por causa de Cosme e Damião’⁶⁷.

Arroz, inhame, farinha de mandioca, farinha de milho... etc. é o nome da comida ritual votiva, pertinente a vários rituais e orixás da cultura Afro-Brasileira denominado de Candomblé. Este alimento ritual é muito comum nos rituais de limpeza de corpo, bori, assentamento de cabeça, axexê, apanan, feitura de santo, sasanha etc⁶⁸.

A roda do samba no domingo começa às 15h00 horas e às 16h00 horas são servidas primeiro as crianças, formando uma fila imensa, onde é feita a distribuição da refeição e dos doces. A roda do domingo (foto 27) é mais restrita e familiar, começando apenas com os familiares e sambadores antigos com todos vestidos de branco e com um lenço ou algum acessório vermelho e os visitantes que desejarem participar da roda também devem estar com as mesmas cores em sua vestimenta, desta forma, pode entrar na roda.

Foto 28- Bolinho das crianças com cozido de galo



Fonte: Luana Almeida, 2019

⁶⁶ Entrevista realizada com o sambador, Elizano Souza de Assis Filho, no dia 18/04/2019.

⁶⁷ Entrevista realizada com a Mestra do Samba de Aboio, Dona Maria José Mota de Assis, no dia 03/02/2021.

⁶⁸ Informações retiradas do texto Sagrada Comida dos Orixás.

Depois que são servidos os bolinhos (foto 28) e doces para as crianças, começam a servir o cozido de galo também acompanhado com o pirão e arroz para as demais pessoas. A roda do samba continua durante essa refeição que está sendo servida. Não existe diferença de gênero dentro da roda do Samba de Aboio, homens e mulheres de diferentes idades, idosos e crianças compõe a roda, tendo como única restrição com quem canta e puxa os “cheios”, que apenas o senhor José Francisco Mota de Assis e um dos seus sobrinhos, Genilson Mota de Assis, que estavam cantando durante os dois dias da celebração.

A roda no sábado é uma roda aberta, todo mundo pode entrar, pode sambar, pode bater coxa como a gente fala. Porque no domingo só quem está fardado, todo de branco com um lenço vermelho que é uma reinvenção a Santa Bárbara que é Iansã. Em tese o domingo é mais restrito, pra quem é adepto não só da família, mas da comunidade, que é sambador antigo. O próprio samba consegue negociar essa participação na roda com as pessoas, no domingo é estritamente familiar, só tá ali quem se conhece, quem olha no olho, depois vai abrindo e quando está perto das 18h00 horas, que é quando termina, você já ver que a roda tá enorme, já entrou todo mundo, criança, enfim..., mas no começo é mais restrito. No domingo o samba começa às 15h00 horas e sempre termina às 18h00 independentemente de qualquer coisa⁶⁹.

A roda do samba continuou no decorrer de toda a tarde do domingo, repetindo os mesmos cheios que foram cantados no sábado. Mas tarde, algumas pessoas de fora, mas que estavam vestidos de branco entraram na roda e pontualmente às 18h00 horas a roda foi encerrada. O senhor José Francisco Mota de Assis pediu para que todos dessem as mãos e rezasse um Pai Nosso e uma Ave Maria, em seguida agradeceu a presença de todos, pediu para que voltassem no próximo ano. Aos poucos todo o entorno aonde ocorre o samba foi esvaziando, as pessoas indo para suas casas, ficando apenas os familiares e participantes organizando todo o espaço. Depois que tudo estava finalizado, retornei para Aracaju.

⁶⁹ Entrevista realizada com a sambadora, Yérsia Souza de Assis, no dia 18/04/2019.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante todo o decorrer da minha pesquisa, ficou visível que é necessário, um tempo para que os alimentos, os ingredientes, os saberes e fazeres, possam revelar ou representar as tradições de uma comunidade. O alimento é um processo que carrega toda sua simbologia e tradição, dentro de uma manifestação cultural ou celebração religiosa. Existem grupos e gestores públicos e privados capazes de sugerir que determinados “pratos” ou comidas possam se tornar parte das identidades dos territórios. Porém, a popularização e a eficácia de medidas impostas, depende constantemente da atribuição de significados e dos reconhecimentos locais.

Nessa perspectiva, falar de culturas populares, memórias, identidades e alimento tradicional dentro do Samba de Aboio, significa falar das formas de expressão da cultura dos atores sociais envolvidos, que se traduzem por meio dessa celebração e de todo o aparato simbólico que o acompanha e particularizam um lugar: rituais, canções, danças, comidas, indumentárias. No Samba de Aboio, as relações sociais são produzidas também durante a preparação do alimento tradicional, ajudando a manter suas identidades, memórias e pertencimento.

Existe uma relação de sentido de pertencimento para os participantes do Samba de Aboio, toda família Mota e Assis e devotos de Santa Bárbara – Iansã, entre o ritual do sacrifício, o preparo dos alimentos, a oferenda para Iansã, até o momento em que são servidos os cozidos com o pirão. Em todos esses momentos, eles se sentem pertencentes, pois nestes, são carregadas suas memórias, identidades e devoção.

A relação de aproximação existente no Samba de Aboio entre a religião, o sagrado e o alimento tradicional, junto com todo o seu ritual que o acompanha é de suma importância para toda a celebração, desde as doações dos animais dos devotos, o modo de preparo desse alimento sagrado e a oferenda para Iansã. Todas essas simbologias são pertencentes e simbolizam o Samba de Aboio, devotos e toda a família Mota e Assis.

Com isso, foi possível entender como os saberes e fazeres são transmitidos, e como eles são mantidos, passados de geração a geração pela família Mota de Assis, sem ser modificado ou alterado. Sempre mantendo o que foi passado, como aprenderam e agora

como ensinam para seus familiares mais jovens através da oralidade, memórias e observações.

Motivada pela pandemia da COVID-19, o Samba de Aboio em frente à casa de Santa Bárbara-Iansã, não pode acontecer em 2020 e 2021, mas a manutenção da prática da celebração para Santa Bárbara- Iansã não deixou de acontecer. Foram feitos as oferendas, o banho em Iansã, o preparo do alimento tradicional e orações.

O Samba de Aboio só tem sentido quando realizado no seu espaço, no chão de areia, com as celebrações na casa de Santa Bárbara- Iansã, com os cozidos, pirão, oferendas, dança, cheios, sacralização, com da família Mota e Assis, seus devotos. Todos celebrando Santa Bárbara- Iansã, com fé e devoção que possui uma conotação sagrada incorporada pelos seus devotos que veem naquele momento suas memórias, identidades e seu pertencimento.

REFERÊNCIAS:

- ABRAHÃO, Bruno Otávio de Lacerda; SOARES, Antonio Jorge Gonçalves. O corpo negro e os preconceitos impregnados na cultura: uma análise dos estereótipos raciais presentes na sociedade brasileira a partir do futebol. **Revista Movimento**. Porto Alegre, v. 17, n. 04, 2011, p. 265-280.
- ASSUNÇÃO, Matthias; ABREU, Martha. Da cultura popular à cultura negra. In: ABREU, Martha; XAVIER, Giovana; MONTEIRO, Livia; BRASIL, Erik (Orgs). **Cultura negra, festas, carnavais e patrimônios negros**. Niterói: Eduff, 2018.
- AGUIAR, Janaina Couvo Teixeira Maia de. **Os Orixás, o imaginário e a comida no Candomblé**. Revista Fórum Identidades. Itabaiana: Gepiadde, Vol. 11, 2012.
- ALMEIDA, Maria Geralda de. **Para além das crenças sobre alimentos, comidas e sabores da natureza**. Mercator, v. 16. Fortaleza/CE, 2017.
- ALMEIDA, Tereza Virginia de. No balanço do lundu: os jogos de sedução entre os escravos e suas sinhazinhas. In: FIGUEIREDO, Luciano (Org.). **Coleção Revista de História no Bolso: Festas e Batuques no Brasil**. n. 2. Rio de Janeiro: Sabin, 2009.
- ALVARENGA, MARCOS JUNIOR SANTOS DE. **O Candomblé Começa na Cozinha: alimentação, aprendizado e transformação**. HABITUS, v. 16. Goiânia, 2018.
- ALVES, Henrique Losinskas. **Sua Excelência – O Samba**. 1976, 2ª ed. São Paulo, ed. Símbolo, 1976.
- ALVES, Lourece Cristine; CARVALHO, Maria Claudia Veiga Soares; FERREIRA, Francisco Romão. ONJÉ: candomblé, cozinha e axé. In: OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de; VANZELLA, Elídio; BRAMBILLA, Adriana. (Orgs). **Processos sociais: sistemas culinários em contexto de ressignificações, comensalidades, processos discursivos e religiosos (Série Alimentação & Cultura)**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.
- AMARAL, Rita. **Festas, festivais, festividades: algumas notas para a discussão de métodos e técnicas de pesquisa sobre festejar no Brasil**. In: Anais do II Colóquio Festas e Sociabilidades – CIRS/CASO/CEFET. Natal, 2008.
- ANDRADE, Carolline Acioli O. **A Escravidão em Sergipe pelo olhar da literatura**. IV Congresso Sergipano de História & IV Encontro Estadual de História da ANPUH/SE. Aracaju/SE, 2014.
- ARANTES, Antonio Augusto. **O que é Cultura Popular**. São Paulo, Brasiliense, 1981.
- ARAÚJO, Anderson Leon Almeida de; DUPRE, Leila. Entre Atabaques, Sambas e Orixás. **Revista Brasileira de Estudos da Canção**. Natal/RN, 2012.
- ASSUNÇÃO, Matthias; ABREL, Martha. Da Cultura Popular à Cultura Negra. In: Orgs. Martha Abreu, Giovana Xavier, Livia Monteiro e Eric Brasil. **Cultura Negra: festas, carnavais e patrimônios negros 1**. Eduff. Niterói/RJ, 2018.
- A sacralização de animais para fins religiosos no Brasil e nos EUA**. Disponível em: <http://www.justificando.com/2019/05/31/a-sacralizacao-de-animais-para-fins-religiosos-no-brasil-e-nos-eua/> Acesso: 13/01/2020.

A Constitucionalidade da sacralização de animais nas religiões de matriz africana. Disponível em: <http://www.justificando.com/2019/03/29/a-constitucionalidade-da-sacralizacao-de-animais-nas-religoes-de-matriz-africana/> Acesso: 13/01/2020.

A Resistência dos Escravos. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/historiab/a-resistencia-dos-escravos.htm> Acesso: 06/06/2020.

BARROS, José D'Assunção. História e memória – uma relação na confluência entre tempo e espaço. **Rev. MOUSEION**, vol. 3, 2009, p. 35-67.

BASTOS, Rafael José de Menezes. **A “origem do samba” como invenção do Brasil (por que as canções tem música?)**. Universidade Federal de Santa Catarina, 1994.

BATISTA, Paula Caroline. **O Quilombo em Espaço Urbano- 130 anos após a Abolição**. Extraprensa, v. 12, São Paulo, 2019.

BARBOSA, Isabela Maria Pereira. **Entre o Ajeum e a “Comida Afro-indígena”**: Mãe Neide Oyá d'oxum e a alimentação na Serra da Barriga, Alagoas. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia. Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão, 2018.

BARBOSA, Talita Padro. **Antropologia e Gastronomia: a identidade de ser brasileiro a partir da alimentação**. GT 1 – Culturas, Identidades e Diferenças. FFC/UNESP, 2012.

BAKHTIN, Mikhail. **A Cultura Popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais**. Tradução de Yara Frateschi Vieira. São Paulo: Hucitec; Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2008.

BARZOTTO, Leoné Astride. **O entre-lugar na literatura regionalista: articulando as nuances culturais**. In: *Raído*, Dourados, MS, v. 4, n. 7, 2010, p. 23-36.

BENJAMIN, Roberto. Festas da Afro-descendência. In. Orgs. **Aprender e Ensinar nas Festas Populares**. Ministério da Educação, 2007.

BEZERRA, Felte. **Problemas de Antropologia: do estruturalismo de Lévi-Strauss**. Editora: Ouvidor, Rio de Janeiro, 1976.

BIRMAN, Patricia. **O que é Umbanda**. São Paulo, Abril Cultural, 1985.

BHABHA, Homi K; **O local da cultura; trad. de Myriam Ávila et alii**. Belo Horizonte. Ed. UFMG, 1998.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Vocação de Criar: anotações sobre a cultura e as culturas populares**. Cadernos de Pesquisa, v. 39, 2009, p.715-746.

BRASIL. MINISTÉRIO DA CULTURA. **Plano Setorial para as Culturas Populares**. Secretaria da Cidadania e da Diversidade Cultural – Brasília, 2012.

BRUSADIN; Leandro Benedini. A Dinâmica do Patrimônio Cultural no Turismo dentre o processo Híbrido de Memória e Identidade da Cultura Social. **Revista de Cultura e Turismo- cultur**. ano 9 - nº 03- 2015.

BURKE, Peter. **Cultura Popular na Idade Moderna**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

CALDERARO, Maria Cleide Leite Andrade; SILVA, Maria de Fátima de Assis; SANTOS, Virna Fabíola Ferreira. “Maria vem ver ô”: estudo etnográfico do Samba de Aboio Santa Bárbara. **Revista Trapiche: Educação, Cultura & Artes**. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, n. 2. 2015, p. 113-126.

Candomblé no Brasil: orixás, tradições, festas e costumes. Disponível em: <https://super.abril.com.br/historia/candomble-no-brasil-orixas-tradicoes-festas-e-costumes/> Acesso: 13/01/2020.

CANCLINI, Néstor García. **As Culturas Populares no Capitalismo**. São Paulo: Brasiliense, 1983.

CANCLINI, Nestor Garcia. **Culturas Híbridas:** estratégias para entrar e sair da modernidade. 4 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2003.

CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Revista de História e Geografia Ágora**, v. 18. Santa Cruz do Sul, 2016, p. 18-27.

CARDOSO, Diogo et al. Espacialidades e ressonâncias do patrimônio cultural: reflexões sobre identidade e pertencimento. **Revista de Geografia e Ordenamento do Território (GOT)**. Centro de Estudos de Geografia e Ordenamento do Território, 2017, p. 83-98.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Civilização e cultura**. 2. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CANESQUI, Ana Maria. Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação. In: CANESQUI, AM.; GARCIA, RWD., orgs. **Antropologia e nutrição:** um diálogo possível. Editora FIOCRUZ. Rio de Janeiro, 2005.

CANCIAN, Juliana Raguzzoni. **O contexto da diáspora na construção da identidade cultural:** a experiência do personagem José Viana, do romance Sem Nome, de Helder Macedo, 2007. Disponível em: <http://www.bocc.ubi.pt/pag/cancian-juliana-contexto-da-diaspora.pdf> Acesso: 02/10/2020.

CATENACCI, Vivian. Cultura Popular entre a Tradição e Transformação. **Revista: São Paulo em perspectiva**, Vol. 15(2), 2001, p. 28-35.

CHARTIER, Roger. **Cultura popular:** revisitando um conceito historiográfico. Estudos Históricos, n.16, p. 179-192, 1995.

Cidades IBGE Município de Carmópolis. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/se/carmopolis/panorama> Acesso: 28/01/2020.

CLIFFORD, James. **A experiência etnográfica: antropologia e literatura no século XX**. 3. ed. Editora: UFRJ, Rio de Janeiro, 2008.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus**, v. 11. Goiás, 2013.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; MENASCHE, Renata. Comer contemporâneo: e não é que comida continua boa para pensar? **Revista Sociedade e Cultura**, vol. 18. Goiania, 2015, p. 5-11.

CONCEIÇÃO, Alaíze dos Santos. **“O Santo é quem nos vale, rapaz! Quem quiser acreditar, acredita!”**: Práticas culturais e religiosas no âmbito das benzeções. Governador Mangabeira – Recôncavo Sul da Bahia (1950-1970). Dissertação (mestrado) – Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, 2011.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Editora Fiocruz. Rio de Janeiro, 2011.

Constitucionalidade da sacralização de animais nas religiões de matriz africana. Disponível em: <http://www.justificando.com/2019/03/29/a-constitucionalidade-da-sacralizacao-de-animais-nas-religoes-de-matriz-africana/> Acesso: 28/11/2019.

COUTO, Edilece Souza. **Tempo de festas: homenagens a Santa Bárbara, N. S. da Conceição e Sant’Ana em Salvador (1860 – 1940)**. UNESP. Assis/SP, 2004.

CRUZ, Mércia Socorro Ribeiro; MENEZES, Juliana Santos; PINTO, Odilon. **Festas Culturais: tradição, comidas e celebrações**. I EBECULT. Salvador - BA, 2008.

CUSTÓDIO, Elivaldo Serrão; BOBSIN, Oneide. Formas de resistência da religiosidade, da memória e da cultura negra no Amapá: o caso da comunidade quilombola de Mel da Pedreira. **Revista Horizonte**, v. 17, n. 52. Belo Horizonte, 2019.

CUNHA, M.A.A. O conceito “capital cultural” em Pierre Bourdieu e a herança etnográfica. **Perspectiva**, v.25, n.2, Florianópolis/SC, 2007, p.503-524.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DIAS, Paulo. **A outra festa negra**. In JANCSÓ, István e KANTOR, Íris (orgs.). Festa: cultura e sociabilidade na América portuguesa. São Paulo: Hucitec/Edusp/Fapesp/Imprensa Oficial, 2001, p. 859-890.

Dicionário dos Rituais Afro-brasileiros (2012). Disponível em: <https://ticun.files.wordpress.com/2015/08/96827245-dicionario-dos-rituais-afro-brasileiros.pdf> Acesso: 24/04/2020.

Documentário **“Tiro, pólvora e canção- uma história contada**. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=gzS2S1AjhJM&t=3s> Acesso: 30/04/2020.

DOMINGUES, Petrônio. Movimento da negritude: uma breve reconstrução histórica. **Revista de Ciências Sociais**, v. 10. Londrina/PR, 2005.

DOMINGUES, Petrônio. **Movimento Negro Brasileiro:** alguns apontamentos históricos. Tempo v.12. Niterói/RJ, 2007.

DOMINGUES, Petrônio José. “A redenção de nossa raça”: as comemorações da abolição da escravatura no Brasil. **Revista Brasileira de História.** São Paulo, v. 31, nº 62, 2011, p. 19-48.

Dossiê das Matrizes do Samba no Rio de Janeiro- Fundação Cultural Palmares. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossi-%20Matrizes%20do%20Samba.pdf> Acesso: 30/11/2020.

ECKERT, Cornélia; ROCHA, Ana Luiza Carvalho da. Etnografia: saberes e práticas. **Revista Iuminuras-** Vol.9, 2008. Disponível em: <http://seer.ufrgs.br/index.php/iluminuras/article/view> Acesso: 11/10/2019.

ELIADE, Mircea. **Aspectos do Mito.** Edições 70: Lisboa, 1989.

EL-KAREH, A.C. Negra te quero, te quero negra. **Revista Demetra,** v.10, n.3, 2015, p. 555-583.

Enciclopédia Itaú Cultural. Disponível em: <https://enciclopedia.itaucultural.org.br/termo13778/maxixe> Acesso: 14/11/2020.

FERRETTI, Mundicarmo Maria Rocha. **Religião e Sociedade:** religiões de matriz africana no Brasil, um caso de polícia. III Jornada Internacional de Políticas Públicas. São Luís – MA, 2007.

FENERICK, José Adriano. **Nem do morro nem da cidade:** as transformações do samba e a indústria cultural (1920-1945). Annablume; Fapesp. São Paulo, 2005.

FIGUEIREDO, Ariosvaldo. **O Negro e a violência do branco:** o negro em Sergipe. Rio de Janeiro: J. Álvaro, 1977.

FRAGA, Walter. **Encruzilhadas da liberdade:** histórias de escravos e libertos na Bahia (1870-1910). Civilização Brasileira, Rio de Janeiro, 2014.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração.** Dissertação de Mestrado em Ciências da Educação. Universidade Nova de Lisboa. Lisboa – Portugal, 2016.

FREITAS, César Gomes. **Desenvolvimento local e sentimento de pertença na comunidade Cruzeiro do Sul - Acre.** Dissertação de Mestrado em Desenvolvimento Local. Campo Gande: Universidade Católica Dom Bosco - UCDB, 2008.

FREITAS, Rilda Bezerra de. Identidade e diáspora: a redefinição identitária de estudantes africanos no Brasil. **Revista Espaço Acadêmico.** v. 13, n. 145, p. 01-10, 2013.

FREIRE, Luiz et al. Orgs. **História da Arte em Transe**. Anais do XXXVII Colóquio do Comitê Brasileiro de História da Arte. Comitê Brasileiro de História da Arte – CBHA. Salvador/BA, 2017.

Fontes da História de Sergipe. Disponível em: <https://fontesdahistoriadesergipe.blogspot.com.br/2011/01/historia-de-carmopolis-para-o-concurso> Acesso: 04/05/2018.

GACHET, Gabriella Fernandes. **Comida e Samba: a feijoada no Cacique de Ramos**. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN), Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2016.

GEERTZ. Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1973.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. (Org.). **Métodos de pesquisa**. Coordenado pela Universidade Aberta do Brasil – UAB/UFRGS e pelo Curso de Graduação Tecnológica – Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural da SEAD/UFRGS. – Editora da UFRGS Porto Alegre, 2009.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. – 9. reimpr. – São Paulo: Atlas, 2007.

GOMES, Nilma Lino. Cultura negra e educação. **Revista Brasileira de Educação**. Rio de Janeiro, 2003.

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA, SECRETARIA DE CULTURA – IPAC. **Festa de Santa Bárbara**. Fundação Pedro Calmon, Salvador/BA, 2010.

Guia Geográfico Sergipe. Disponível: <https://www.brasil-turismo.com/sergipe/regioes.htm> Acesso: 28/11/2019.

HALL, Stuart. **Que “negro” é esse na cultura popular negra?** Seattle: Bay Press, 1992.

HALL, Stuart. **A centralidade da cultura: notas sobre as revoluções culturais do nosso tempo**. Educação & Realidade, Porto Alegre, v.22, n.2, 1997, p.15-46.

HALL, Stuart. Quem precisa da identidade? In: SILVA, Tomaz Tadeu (Org. e Trad.). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis: Vozes, 2000. p. 103-133.

HALL, Stuart. **Da diáspora: Identidades e mediações culturais**. Editora UFMG, Belo Horizonte, 2003.

HALL, Stuart. Pensando a diáspora: reflexões sobre a terra no exterior. In: SOVIK, Liv (Org.). **Da diáspora: identidades e mediações culturais**. Belo Horizonte, Ed. UFMG, Brasília: UNESCO no Brasil, 2003.

HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence; (org.). **A Invenção das Tradições**. 2º ed. Paz e Terra, São Paulo, 2012.

HUBERT, Stefan. **Manjar dos Deuses: as oferendas nas religiões afro-brasileiras**. Seminário Africanidades: História, Arte e Cultura. UFRGS, 2011.

História Brasileira. Disponível em: <http://www.historiabrasileira.com/escravidao-no-brasil/lei-aurea/> Acesso: 04/05/2017.

IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros.** Rio de Janeiro, 1959.

IBGE. **Atlas do Censo Demográfico 2010.** Disponível em: https://censo2010.ibge.gov.br/apps/atlas/pdf/209_213_Glossario_ATLASDEMO%202010.pdf Acesso: 15/04/2020.

CENTRO CULTURAL CARTOLA, IPHAN/ DPI. **Dossiê das matrizes do samba no Rio de Janeiro:** partido alto, samba de terreiro e samba enredo. Rio de Janeiro, 2007.

Jongo, expressão da cultura afro-brasileira. Disponível em: <http://www.multirio.rj.gov.br/index.php/leia/reportagens-artigos/reportagens/8637-jongo-expressao-da-cultura-afro-brasileira> Acesso: 21/05/2021.

JORGE, Marina Soler. Cultura popular, cultura erudita e cultura de massas no cinema brasileiro. **Revista Cronos**, v. 7, n. 1. Natal/RN, 2006 p. 173-182.

KRONE, Evander Eloí; MENASCHE, Renata. Comida, festa e patrimônio cultural no mundo rural pomerano: a construção da pomeraneidade ao Sul do Brasil. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (Orgs). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação:** saberes, dinâmicas e patrimônios. EDUFRRN: Natal/RN, 2016.

LANGDON, E. J. M. **O que beber, como beber e quando beber:** O contexto sociocultural no alcoolismo entre as populações indígenas. In: Seminário sobre alcoolismo e DST/AIDS entre os povos indígenas. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2001.

LE GOFF, Jacques. **História e memória.** Editora da UNICAMP, Campinas/SP, 1990.

LEAL, Rosana Eduardo da Silva. **A Etnografia no Estudo Turismo sob a Perspectiva Antropológica.** VII Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. São Paulo, 2010.

LEAL, Alessandra Fonseca; LEAL, Érika Adriana. **Pensando e Conceituando Patrimônios Culturais Imateriais.** XXI Encontro Nacional de Geografia Agrária. Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia/MG, 2012.

LESTINGE, Sandra Regina. **Olhares de educadores ambientais para estudo do meio e pertencimento.** Dissertação (Doutorado em Recursos Florestais). Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2004.

LEININGER, M. **Qualitative research methods in nursing.** Orlando: Grune & Stratton, Ethnography and ethnonursing models and modes of qualitative data analysis. 1985. cap. 3, p. 33-71.

LIBERATO, Rita Simone Barbosa; ROCHA, Cecília. Mangutando Culturas: indígenas construindo segurança alimentar e nutricional no Vale do Jequitinhonha. **Revista Ateliê Geográfico**, v. 6, Goiânia-GO, 2012, p. 95-112.

LIMA, Luís Felipe de. **Oxum: a mãe da água doce**. Rio de Janeiro: Pallas, 2007.

LIRA, Neto. **Uma História do Samba: As origens**. Companhia das Letras, São Paulo, 2017.

LODY, Raul G. M. Alimentação Ritual. **Revista Ci. & Tróp.** Recife, 1977.

LODY, Raul G. M. **Xangô: soberania alimentar nas tradições de matriz africana em Pernambuco**. Algomais, 2018. Disponível em: <http://revista.algomais.com/colunistas/raul-lody/xango-soberania-alimentar-nas-tradicoes-de-matriz-africana-em-pernambuco> Acesso: 04/10/2020.

MACIEL, Maria. Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. **Revista Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre. v.7, n.16, p. 01-10, 2001.

MACIEL, Maria Eunice; GOMBERG, Estélio; (org.). **Temas em Culturas Populares e Alimentação**. Editora UFS; Aracaju: Fundação Oviêdo Teixeira. São Cristóvão, 2007.

MALINOWSKY, B. **Sex and repression in a savage society**. London: Routledge e Kegan, 1953.

MARCON, Frank; SOGBOSSI, Hippolyte Brice. **Estudos Africanos, História e Cultura Afro-Brasileira: olhares sobre a Lei 10.639/03**. Editora: UFS, São Cristóvão, 2007.

MARCONI, Marina de Andrade; PRESOTTO, Maria Neves. **Antropologia: uma introdução**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

MARQUES, Luana Moreira; BRANDÃO, Carlos Rodrigues. As festas populares como objeto de estudo: contribuições geográficas a partir de uma análise escalar. **Revista Ateliê Geográfico - Goiânia-GO**, v. 9, n. 3, 2015, p. 7-26.

MAUSS, M. & H. Hubert. **Sobre o Sacrifício**. São Paulo: Cosac Naify, 2005.

MAUSS, M. **Ensaio sobre a Dádiva**. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: Sociologia e Antropologia. v. II. São Paulo: Edusp, 1974.

MATTOS, Hebe; SCOTT, David. **Passados Presentes: Memória da Escravidão e Políticas de Reparação nas Políticas Públicas na Área de Educação no Brasil**. Projeto apresentado ao edital E15/2014 Cooperação Bilateral FAPERJ / Associação Columbia Global Center Brasil. Rio de Janeiro, 2014.

MAUÉS, Raymundo Heraldo. Almoço do Círio: um banquete sacrificial em homenagem a Nossa Senhora de Nazaré. **Revista Religião e Sociedade**, Rio de Janeiro, 36(2): 2016, 220-243.

MENDONÇA, Jouberto Uchôa de; SILVA, Maria Lúcia Marques Cruz e. **Sergipe Panorâmico**. 2. Ed. Aracaju: UNIT, 2009.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Comida: identidade, tradição e cultura enraizada nas manifestações do catolicismo em Sergipe. **Ateliê Geográfico**, v. 8. Goiânia-GO, 2014, p.274-289.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; CRUZ, Fabiana Thomé da. **Estreitando o diálogo entre alimentação, tradição, cultura e consumo**. Editora UFS. São Cristóvão, 2017.

MICHEL, Maria Helena. **Metodologia e pesquisa científica em ciências sociais**. 2. Ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MORAES, Renata Figueiredo. A Festa da Abolição do 13 de maio – comemorações, identidade e memória. In. Orgs. Martha Abreu, Giovana Xavier, Lívia Monteiro e Eric Brasil. **Cultura Negra: festas, carnavais e patrimônios negros** 1. Eduff. Niterói/RJ, 2018.

MOREIRA, Mário Borges. **Comportamento e práticas culturais**. Instituto Walden4, Brasília, 2013.

MOURA, Beatriz Martins. "**AQUI A GENTE TEM FOLHA**": Terreiros de religiões de matriz africana como espaços de articulação de saberes. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Antropologia Social da Universidade de Brasília. Brasília, 2017.

MUNANGA, Kabengele; GOMES, Nilma Limo. **Para entender o negro no Brasil de hoje: história, realidades, problemas e caminhos**. São Paulo: Global Ação Educativa Assessoria, Pesquisa e Informação, 2006.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. **Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional**. Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Saberes e Fazeres no Turismo: Interfaces. Caxias do Sul/RS, 2010.

MULLER, Silvana Graudenz et al. **Patrimônio Cultural Gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais**. 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/96414> Acesso: 16/02/2021.

NASCIMENTO, Luísa Mahin. Vozes de Fé e Devoção: uma etnografia do culto doméstico a Cosme e Damião em Cachoeira/Bahia. **Revista Olhares Sociais**, v. 3. Bahia, 2014.

NASCIMENTO, Maria Beatriz. Sistemas sociais alternativos organizados pelos negros: dos quilombos às favelas. 1981. In: Beatriz Nascimento. **Quilombola e Intelectual: Possibilidades nos dias da destruição**. Maria Beatriz Nascimento. Diáspora Africana: Editora filhos da África, 2018.

NASCIMENTO, Maria Beatriz. Historiografia do Quilombo. 1977. In: Beatriz Nascimento. **Quilombola e Intelectual: Possibilidades nos dias da destruição**. Diáspora Africana: Editora filhos da África, 2018.

NORA, Pierre. **Entre memória e história: a problemática dos lugares**. Proj. História, São Paulo, v.10, 1993, p.7-28.

NOGUEIRA, Mara Natércia. **O Samba: cantando a história do Brasil**. Centro Afro-brasileiro de Estudos e Extensão – CEAB Universidade Católica de Goiás. Goiás, 2016.

OLIVEIRA, Elda Rizzo de. **O que é benzeção**. 2º ed. São Paulo: Brasiliense, 1985.

OLIVEIRA, Victor Hugo Neves de. Samba de Pareia: Uma análise da arte como processo cultural. **Rev. Garrafa**. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/garrafa/article/view/7638/6166> Acesso: 05/05/2017.

OLIVEIRA, A. **Etnografia na escola? Cultura e pesquisa**. In F. Carniel & S. Feitosa (Orgs.), *A Sociologia em sala de aula: Diálogos sobre o ensino e suas práticas*. Curitiba: Base Editorial, 2012, p. 86-99.

ORTIZ, Renato. **Cultura Brasileira e Identidade Nacional**. 3 ed. São Paulo: Brasiliense, 1985.

PALMARES. Disponível em: <http://www.palmares.gov.br/?p=46736> Acesso: 14/09/2020.

PEREIRA, José Carlos. **Sincretismo Religioso e Ritos Sacrificiais: influências das religiões afro no catolicismo popular brasileiro**. São Paulo: Zouk, 2004.

PRATT, M. L. **Os olhos do império**. Bauru: USC, 1999.

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

Produto Interno Bruto dos Municípios do Estado de Sergipe 2010-2014. Secretaria de Estado do Planejamento, Orçamento e Gestão. Governo de Sergipe, 2014.

RABELO, Miriam C. M. **Enredos, feitura e modos de cuidado: dimensões da vida e da convivência no candomblé**. Salvador: EDUFBA, 2014.

Relatório Anual de Gestão 2017. Secretária Municipal da Saúde de Carmópolis. Carmópolis/SE, 2018.

RIBEIRO, José. **Comidas de Santo e Oferendas**. Editora ECO, 2004.

ROBERT, Yannick Yves Andrade; PLASTINO, Carlos Alberto; LEITE, Fábio Carvalho. **Sacrifício de Animais em Rituais de Religiões de Matrizes Africanas**. Disponível em: http://www.pucrio.br/pibic/relatorioresumo2008/relatorios/ccs/dir/yannick_yves_andrade_robert.pdf. Acesso: 25/02/2021.

RODRIGUES, Marineusa Montenegro. **Multiplicidade Cultural: o diferente na ótica docente**. Disponível em: <https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/pedagogia/multiplicidade-cultural-o-diferente-na-otica-docente/> Acesso: 07/04/2021.

RUBIM, Antonio Albino Canelas (org.). **Políticas culturais no Brasil**. (Coleção cult). Salvador: edufba, 2007.

SÁ, Celso Pereira de. **Sobre o Campo de Estudo da Memória Social: Uma Perspectiva Psicossocial**. Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2007.

Sagrada Comida dos Orixás – Parte IV. Disponível em: <https://kupdf.net/download/sagrada-cozinha-dos-orixas> Acesso: 19/02/2021.

SANTANA, Agustín. **Antropologia do Turismo: analogias, encontros e relações**. São Paulo: Aleph, 2009.

SANTANA, Gean Paulo Gonçalves. **Vozes e Versos Quilombolas uma Poética Identitária e de Resistência em Helvécia**. Tese (Doutorado) – Faculdade de Letras, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2014.

SANTOS, Joceneide Cunha dos. **Negros(as) da Guiné e de Angola: Nações Africanas em Sergipe (1720-1835)**. Tese (Doutorado)-Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2014.

SANTOS, Cleber Sena dos. **Pombo, Pato, Galinha, Bode: Bichos em Trânsito! Estudo etnográfico sobre as apropriações de animais no Ilé asé Iyá Ogunté - um templo de candomblé na Amazônia**. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, 2014.

SANTOS, Juana Elbein dos. **Os nagôs e a morte: Pàde, Àsèsè e o culto Égun na Bahia**. Petrópolis, Vozes, 2002.

SANTOS, José Luiz dos. **O Que é Cultura**. Editora Brasiliense: dividindo opiniões multiplicando cultura, 1986.

SANTOS, Myrian Sepúlveda dos. **Memória coletiva e teoria social**. São Paulo: AnnaBlume, 2003.

SANTOS, Karine dos Anjos; Leal, Rosana Eduardo da Silva. **Cooperativa de Doces Santa Salu: A Tradição Gerando Renda**. I Seminário Sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais. Universidade Federal de Sergipe - São Cristóvão/SE, 2012.

SANTOS, Carlos Alexandre B. Plínio dos. Festejo e comensalidade: a festa de São Pedro dos Negros do Largo da Baía. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (Orgs). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. EDUFRN: Natal/RN, 2016.

SANTOS, Vanessa Regina dos. **Performance e contradição social na festa dos Lambes Sujos e Caboclinhos em Laranjeiras/SE**. Universidade Federal de Sergipe UFS. São Cristóvão, 2016.

SANTOS, Adalberto Silva. **Tradições Populares e Resistências Culturais: políticas públicas em perspectiva comparada**. Universidade de Brasília. Brasília, 2017.

SANTOS, Rosselvelt José; ALVES e LIMA, Roger. Turismo religioso e as festas rurais de Uberlândia (MG), o maior centro urbano da Bacia do Rio Araguari. In: LIMA, Samuel do Carmo; SANTOS, Rosselvelt José. (Orgs). **Gestão Ambiental da Bacia do Rio Araguari: rumo ao desenvolvimento sustentável**. Brasília: CNPq, 2004.

SANTOS, Vagner José Rocha. **Celebrando Santa Bárbara: Festa e caruru no 04 de dezembro**. Encontro de estudos multidisciplinares em cultura- XV ENECULT. Salvador/BA, 2019.

SCHLUTER, Regina, G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SETTON, Maria da Graça Jacintho. A Educação Popular no Brasil: a cultura de massa. **Revista USP**, São Paulo, 2004.

SILVA, Gilda Olindo do Valle. **Capital Cultural, classe e Gênero em Bourdieu**. Cad. Prog. Pós-Grado. Ci. Inf. V.1, 1995.

SILVA, Renata de Lima. **O Corpo Limiar e as Encruzilhadas: A Capoeira Angola e os Sambas de Umbigada no processo de criação em Dança Brasileira Contemporânea**. Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Artes do Instituto de Artes da UNICAMP. Campinas/SP, 2010.

SILVA, Vagner Gonçalves da. A Questão do Segredo no Candomblé. **Revista de História**. Disponível em: <http://revistadehistoria.com.br/secao/artigos/aquestaodosegredonocandomble> Acesso: 05/02/2021.

SILVA, Giovana Santos Dantas. **A Festa de Santa Bárbara e a experiência de apreensão do espaço urbano como processo criativo**. 25º Encontro da ANPAP - Porto Alegre, 2016.

SILVA, Daniela Barros Pontes e. **Educação, Resistências e Tradição Oral: a transmissão de saberes pela oralidade de matriz africana nas culturas populares, povos e comunidades tradicionais**. Dissertação (Mestrado em Educação) Universidade de Brasília, 2017.

SILVA, Eliane Anselmo da. Notas Etnográficas do Cortejo de Iemanjá na Cidade de Areia Branca – RN. **Revista Turismo: Estudos & Práticas**, v. 9. Mossoró/RN, 2020.

SILVEIRA, Fabrício José Nascimento da. Biblioteca, memória e identidade social. **Rev. Perspectivas em Ciência da Informação**, v.15, 2010, p.67-86.

SIMSON, Olga Rodrigues de Moraes Von. **O Samba Paulista e suas Histórias: textos, depoimentos orais, músicas e imagem na reconstrução da trajetória de uma manifestação da cultura popular paulista**. Artigos & Ensaios, 2007.

SIQUEIRA, Karla Fatima Barroso de. **“Oranian é Paulo da Portela”**: Memórias e Religiosidade no Samba-Enredo da G.R.E.S. Portela. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação em Memória Social. Rio de Janeiro, 2019.

SOUZA, Izabel Cristina Francisco. PARADELLA, Cássia Lourdes. A Gastronomia e o Sagrado: O alimento que satisfaz o corpo e o espírito. **Id on Line Revista Multidisciplinar e de Psicologia**, v.14, 2020, p. 295-319. Disponível em: <http://idonline.emnuvens.com.br/id> Acesso: 05/10/2020.

SOUZA JÚNIOR, Vilson Caetano. **O Banquete Sagrado** – Notas Sobre Os “De Comer” Nos Terreiros De Candomblé. Salvador: Atalho, 2009.

SPRADLEY, J. **The ethnographic interview**. Forth Worth: Hancourt Brace Jovanovich College, 1979.

SPINDOLA, Thelma; SANTOS, Rosângela da Silva. Trabalhando com a história de vida: percalços de uma pesquisa(dora?). **Rev. Esc. Enferm, USP**, 2003, p. 119-126.

STRECKER, Heidi. **Cultura Brasileira, Samba - história: Ritmo é o mais famoso do Brasil**. Disponível em: <https://educacao.uol.com.br/disciplinas/cultura-brasileira/samba--historia-ritmo-e-o-mais-famoso-do-brasil.htm> Acesso: 02/05/2017.

VALENTE, Valdemar. **Sincretismo religioso afro-brasileiro**. Prefácio do professor Amaro Quintas. 3. ed. São Paulo, 1977.

VERGER, Pierre. **Notícias da Bahia de 1850**. Tradução Maria Aparecida da Nóbrega. 2ª ed. Salvador: Corrupio, 1999.

VIEIRA, Tereza Rodrigues. SILVA, Camilo Henrique. O sacrifício animal em rituais religiosos ou crenças. **Revista de Biodireito e Direitos dos Animais**. Curitiba, v. 2, n. 2, 2016, p. 97 – 117.

VIEIRA, José Glebson. Cachaça, consumo e sociabilidades alargadas entre os Potiguara da Paraíba. In. WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (Orgs) **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios** – Natal, RN: EDUFRN, 2016.

VISENTINI, Paulo Fagundes; RIBEIRO, Luiz Dario Teixeira; PEREIRA, Analúcia Danilevicz. **História da África e dos Africanos**. Vozes, Petrópolis/RJ, 2013.

ZUIN, Luís Fernando Soares; ZUIN, Poliana Bruno. Produção de Alimentos Tradicionais: contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v.4, Taubaté, SP, 2008, p. 109-127.

102 anos de Samba: conheça os diferentes estilos do ritmo. Disponível em: <https://www.univeritas.com/noticias/102-anos-de-samba-conheca-os-diferentes-estilos-do-ritmo> Acesso: 14/11/2020.

APÊNDICE 1 – Roteiro de entrevistas com os mestres, mestra e sambadores do Samba de Aboio



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO INTERDISCIPLINAR EM CULTURAS
POPULARES

“Oh Zé, o Samba de Aboio é aqui” um estudo etnográfico sobre o alimento tradicional, memórias e identidades no Samba de Aboio do Povoado Aguada-Carmópolis/SE

Roteiro de entrevista

- 1- Qual o mito de origem do Samba de Aboio?
- 2- Por que o nome Samba de Aboio?
- 3- Como que a pedra encontrada foi identificada como Iansã?
- 4- Quem é responsável em arrumar o altar para Iansã- Santa Bárbara? Existe alguma restrição e obrigação?
- 5- De onde vem a inspiração para a criação dos cheios para o samba?
- 6- Como se dá a participação da família Mota e Assis com o Samba de Aboio?
- 7- Como acontece a participação dos moradores de Aguada e devotos de Iansã- Santa Bárbara?
- 8- Como a família Mota de Assis e participantes mantêm a descrição do Samba de Aboio?
- 9- Quais são as características dentro da roda do Samba de Aboio?
- 10- O Samba de Aboio passou por alguma mudança ou alteração?
- 11- Quais são os instrumentos musicais para o samba?
- 12- Como são produzidos e quem produz?
- 13- Por que a roda do Samba de Aboio no sábado é aberta e no domingo restrita?

APÊNDICE 2 – Roteiro de entrevistas com as responsáveis pelo preparo do alimento tradicional servido no Samba de Aboio.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO INTERDISCIPLINAR EM CULTURAS
POPULARES

“Oh Zé, o Samba de Aboio é aqui” um estudo etnográfico sobre o alimento tradicional, memórias e identidades no Samba de Aboio do Povoado Aguada-Carmópolis/SE

Roteiro de entrevista

- 1- Quais animais são servidos como oferenda e pagamento de promessa para Iansã-Santa Bárbara? Por quê?
- 2- Por que o fogo de chão para o cozimento das carnes?
- 3- Quais alimento tradicional é servido durante o Samba de Aboio? Por quê?
- 4- Como é feito o ritual dos sacrifícios desses animais? Existe alguma restrição?
- 5- Existe alguma restrição de gênero para realizar o sacrifício dos animais e preparos das carnes?
- 6- Qual o modo de preparo desse alimento tradicional?
- 7- Ocorreu alguma mudança no preparo desse alimento tradicional? Se sim, qual foi?
- 8- Os saberes e fazeres desse alimento tradicional é passado de geração a geração? De que forma?
- 9- Por que a cachaça e vinho é servida durante o samba?
- 10- Por que é servido o bolinho das crianças no domingo da ressurreição?