



## RESUMO

EIXO TEMÁTICO: PATROMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

COMIDA DE SANTO, VÍNCULO E AFETOS: SABERES QUE CRUZAM A ESFERA DO TEMPO

VIEIRA DA CUNHA, Raquel Cantarelli<sup>1</sup>, LELIS, José Marcos Soares<sup>2</sup>, LELIS, JUNIOR, Newton Narciso Gomes<sup>3</sup>

1 UnB, [raquelcantarelli@gmail.com](mailto:raquelcantarelli@gmail.com)

2 IESB, [jmslelis@gmail.com](mailto:jmslelis@gmail.com)

3 UnB, [swnewtongomes@gmail.com](mailto:swnewtongomes@gmail.com)

**Introdução:** Nesse relato de experiência educacional propomos refletir sobre uma oficina que apresentamos na Jornada Acadêmica da Universidade de Brasília, cujo tema era “O Mundo Em Nós: Construindo Um Presente Sustentável”. A oficina teve como centro a comida socialmente referenciada e para tal escolhemos *resgatar a tradição das comidas associadas às práticas dos povos africanos que foram trazidos à revelia ao Brasil*. Para fins de contexto registramos que um dos autores é professor e pesquisador da cozinha brasileira e, uma de suas aulas é intitulada de cozinha de santo na qual ele executa alguns dos pratos que foram apresentados e problematizados na oficina. A outra autora, em sua tese de doutorado, pesquisa “o comer junto como forma de restabelecer vínculos: a comida como pretexto para o afeto”. Um dos objetivos de levar a comida de santo para o grupo que discute comensalidade é motivar aos que não reconhecem esses elementos como religiosos, que os tomem como manifestação cultural e inibam o seu apagamento histórico. Como procedimentos metodológicos, nos fizemos valer de nossas experiências no Terreiro somada a nossa perspectiva decolonial para desvelar a presença desses pratos cotidianamente na nossa cultura Brasileira. Também levamos ingredientes para que pudessem ser observados e e alguns pratos para degustação. Como resultado, vimos um grupo de alunos mais permeáveis a pensar uma história do Brasil que nos é subtrída muito precocemente através do apagamento histórico.

**Desenvolvimento:** Há uma provocação feita na descrição do eixo quatro que nos motivou a submeter essa experiência: Como as memórias, histórias, saberes e fazeres de diferentes comunidades contribuem no desenvolvimento dos territórios? Caminhamos por um desenvolvimento que elimina o nosso envolvimento, descascamos menos e desembalar mais. Gestos simples, mas que afetam toda uma relação com o que é comida e como esta alimenta diferentes dimensões da nossa existência. Toda a comida fala sobre a energia (alquimia). Depositamos no alimento a nossa energia. A gente vibra em cima de uma comida. É tudo sobre intenção. Os alimentos são bens de consumo e carregam significado cultural. Quando consideramos que os povos africanos podem ter até 140 mil anos de existência e os povos indígenas mais de 12 mil anos antes da colonização, percebemos saberes e fazeres sendo apagados. Frequentar um Terreiro e ter um olhar decolonial sobre a nossa cultura, somado a estratégia de levar alguns ingredientes, para que os participantes pudessem manusear, cheirar, experimentar. bem como preparar alguns pratos para serem degustados, foram



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

**procedimentos metodológicos.** Estes, encadeados, nos permitiram como **resultado**, perceber os participantes mais sensíveis a fatos históricos do nosso país geralmente deixados de lado, como, por exemplo, os pratos servidos aos Orixás serem sustentando das primeiras mulheres “empreendedoras”, quando “libertas” da escravização e largadas a própria sorte.

**Considerações Finais:** Independente de religião, reconhecer os Orixás como forças da natureza nos permite entender simbolicamente o que representa cada um desses elementos e seus valores. Vale lembrar que Acarajé é a primeira forma de empreendedorismo da mulher negra que comprou sua liberdade e, através do tabuleiro foi alimentando sua família. Formando seus filhos através do acaraje. O terreiro ensina a ter responsabilidade com a cozinha e com o alimento. E levamos esse aprendizado pra vida. Quando conhecemos ou acessamos saberes do passado percebemos como configuram-se os sentidos nas atividades de consumo. Sobretudo de alimentos.