

**O INHAME DOS PALMARES É O INHAME DO CANDOMBLÉ: um
alimento conector com a Yorubalandia
THE YAM OF PALMARES IS THE YAM OF CANDOMBLÉ: a
connecting food with Yorubalandia**

Denise Oliveira e Silva¹
Fábio Liborio Rocha²

RESUMO: O presente artigo pretende defender o conceito de Yorubalandia, portanto etnolinguístico, encontrando no tubérculo inhame, um alimento que produz uma conexão histórica da cultura africana do Candomblé, desde a Nigéria até os terreiros brasileiros. O auxílio da linguística, como ciência de coadjuvação filológica, não poderia prescindir desta análise e temos procurado agrupar todas as línguas da família Yoruba, faladas em cânticos nos Candomblés para justificar nossa cultura africana do Brasil. Contudo, o inhame em causa é justamente o alimento conector com a nossa africanidade Yoruba e este conecta quilombos, terreiros de Candomblé e elementos Yorubas da Cultura da Costa da África de variados países como Togo, Nigéria e Benim. A etnolinguística inclui também aspectos geográficos, literários, genealógicos, e, por último, morfológicos, investigando os Itans, as tradições orais e escritas do que é cantado e falado nos terreiros. De outro modo, nos socorremos da pedagogia das encruzilhadas também é um aporte metodológico que evita partir da branquitude para compreender o Candomblé. Comparativamente, tanto a comida de santo com inhame no Candomblé, quanto o idioma Yoruba falado nos cânticos, constituem um elemento de instituição cultural, que ajudaram a construir um país negro como vemos o Brasil atual. Assim, podemos afirmar que a festa do inhame novo na Nigéria e o culto de Oxaguiã no Brasil, simbolizam este tubérculo como alimento conector sagrado, possibilitando a hermenêutica do Candomblé. Como resultado desta pesquisa, pudemos observar uma precissão de devotos de Candomblé segurando inhames em um ritual de hierarquização para um Babá de Oxaguiã.

Palavras-chave: Ebó. Inhame. Comida de santo. Candomblé. Cultura afro-brasileira.

ABSTRACT: The present article intends to defend the concept of Yorubalandia, therefore ethnolinguistic, finding in the yam tuber, a food that produces a historical connection of the African culture of Candomblé, from Nigeria to the Brazilian terreiros. The help of linguistics, as a science of philological collaboration, could not do without this analysis and we have sought to group all the languages of the Yoruba family, spoken in Candomblés chants to justify our African culture in Brazil. However, the yam in question is precisely the connecting food with our Yoruba Africanness and this connects quilombos, Candomblé terreiros and Yoruba elements of the Culture of the African Coast from various countries such as Togo, Nigeria and Benin. Ethnolinguistics also includes geographic, literary, genealogical and, finally, morphological aspects, investigating the Itans, the oral and written traditions of what is sung and spoken in the terreiros. On the other hand, we use the pedagogy of crossroads as a methodological contribution that avoids starting from whiteness to understand Candomblé. Comparatively, both the saint food with yam in Candomblé, and the Yoruba language spoken in the chants, constitute an element of cultural institution, which helped to build a black country as we see Brazil today. Thus, we can say that the festival of the new yam in Nigeria and the

¹ Pós-doutora, Pesquisadora Titular em Saúde Pública da Diretoria Regional de Brasília da Fundação Oswaldo Cruz/Programa de Alimentação, Nutrição e Cultura, Brasil. E-mail: denise.silva@fiocruz.br

² Pós-doutor, Pesquisador Fiotec no Programa de Alimentação, Nutrição e Cultura da Fundação Oswaldo Cruz – Brasília, Distrito Federal, Brasil. E-mail: liborio.fabio@gmail.com

cult of Oxaguiã in Brazil, symbolize this tuber as a sacred connector food, enabling the hermeneutics of Candomblé. As a result of this research, we were able to observe a procession of Candomblé devotees holding yams in a hierarchy ritual for a Babá de Oxaguiã.

Keywords: Ebó. Yam. Saint food. Candomblé. Afro-brazilian culture.

INTRODUÇÃO

A história do Brasil negro, da África e particularmente da Nigéria, com seu consumo e plantio de inhame, são um conjunto de forças culturais que estão presentes nos fundamentos pré-históricos até os dias atuais. Por isso observamos em KLEIN (2011, p.103), os fundamentos da Yorubalandia na África de Benin e Biafra, de cada lado do Delta do Níger. Juntos, esses países moldaram uma das regiões da África onde a maioria dos escravos eram comercializados, inclusive para o Brasil, formando a base da cultura deste país. Contemporâneos, conheciam a costa definida pela enseada do Benin como Costa dos Escravos (atual Togo, Benin e oeste da Nigéria). As três potências dominantes na região eram os reinos de Benin e Dahomey, próximo à costa, e o Império de Oyo, dos yorubas, no interior, diretamente a norte do porto de Lagos. Os africanos da diáspora vieram para o Brasil, sobretudo para a Bahia, Maranhão e Rio de Janeiro, e trouxeram com eles o culto dos Orixás, e as comidas de santo, os ebós, e os inhames sagrados. Deste modo, entendemos por *Yorubalandia*, uma noção de integração linguística associada à uma clivagem religiosa e cultural mais ampla onde incluímos o Yoruba do Candomblé. FALOLA & HEATON (2008, p.251) mencionam que elementos da religião iorubá podem ser encontrados em vários movimentos religiosos nas Américas, incluindo o vodu haitiano, a santeria cubana e o candomblé brasileiro. Em cada uma dessas religiões, as crenças e práticas religiosas yorubás ainda podem ser da Nigéria e, nigerianas na história do mundo discernidas, mais notadamente a adoração de orisas yorubás, ou deuses, como Orunmila, Olodumare e Sango (às vezes escrito Xangô). Rituais da religião yorubá, como sacrifício de animais, continuam a ter significado nessas religiões diaspóricas, assim como o uso da língua yorubá para fins rituais em muitos casos.

A partir desse cenário, a intenção desta pesquisa é tratar sobre o percurso do inhame da África para o Brasil do Candomblé e o usufruto do inhame no Candomblé histórico do Brasil e na alimentação dos brasileiros, por meio da imersão em referenciais bibliográficos

e em visitas aos terreiros do DF. Esse interesse emergiu a partir do trabalho de campo em terreiros de candomblé do Distrito Federal onde se evidenciou a relevância do inhame nos rituais e festejos como, por exemplo, a Festa do Pilão e das Águas de Oxalá. ABRAMO (1990, p.14), afirma que o inhame chegou no Brasil por meio dos escravos vindos da costa africana. Por essa razão, a planta também é conhecida como inhame-da-costa. O usufruto do inhame entre os povos da África é milenar, sendo chamado pela arqueologia moderna como cultura de Quintampo, denominação pela qual se tornou conhecida a civilização urbana florescida por volta de 1500 a.C. na região das montanhas Boiasi, próximo à atual Kumasi, na República do Gana. O inhame apresenta um lugar expressivo na sociedade africana, inclusive, na origem da agricultura da África Ocidental subsaariana, e cujo princípio se deve às migrações motivadas pelo clima do Saara. O cultivo de inhame na costa ocidental da África ocorreu em conjunto com os dendezeiros na região da Nigéria (LOPES 2012, p.212).

Compreender o usufruto africano e brasileiro, pelo inhame ritualístico, busca a responder a concepção de que as nações africanas da costa da Nigéria e o Brasil, parecem ser necessariamente definidas por suas próprias formas de cozinhar, mas que, no entanto, integra o inhame como um importante protagonista desta conexão e unificação cultural.

Para a compreensão dos rituais com o inhame, foi realizado no presente estudo uma visita técnica ao terreiro *Ilê Agê Eiyelé Ogè Asé Ogodò*, do babalorixá Joel de Oxaguiam, e também ao babalorixá Aurélio (*Odé Kongbossí*), do *Ilê Odé Axé Odó Inle*, ambos em Planaltina, no Distrito Federal. Nosso objetivo foi investigar conhecimentos apagados pela branquitude brasileira e que nos possibilitam a produção de um projeto de políticas públicas de saúde alimentar, com um estudo de combate a fome, antirracista e decolonial. Podemos ainda ouvir outros aspectos que norteiam nossos objetivos de uma inversão na lógica colonial, nos remetendo a RUFINO (2019, p.30) que destaca que as ciências humanas centradas na racionalidade eurocêntrica são humanas para os brancos e desumanas para os não brancos. Esse autor diz que Exu é um princípio ontológico, epistêmico e semiótico negroafricano, transladado e redimensionado na diáspora, que se manifesta como prática de saber e filosofia da ancestralidade. Assim, um ato de descolonização cosmológica possibilita o enveredamento pela descolonização do ser/saber/poder.

O INHAME COMO ALIMENTO CONECTOR DA YORUBALANDIA NO BRASIL

Como dissemos, vivenciamos várias procissões em círculo, os xirês yorubas, conhecidos também como giras ou *kanjiras* em língua Kimbundo, de Candomblé com a presença dos inhames, nos Ilês dos Distrito Federal, e mais uma vez nos deparamos com uma palavra yoruba: *siré* (no Brasil xirê). Nos muitos rituais anuais do inhame no Brasil, ele é considerado um alimento purificador e as vezes são denominadas segundo o historiador BENISTE (2012, p.214), como *Odún Ìjèsu*, comida anual do inhame, além da Festa do Inhame Novo. Na Yorubalandia, existem diversas festas agrícolas do inhame; e é chamada como alerta BENISTE (2012, p.216), de *Orò Olófin*, realizada também no mês de agosto, antes de um festival de culto à Ogum. A antiga Yorubalandia, compreende a região que envolve a Nigéria e diversos países que fazem fronteiras culturais com esse país, tais como Benim, Togo e Gana. Contudo, incluir outras nações tais como o Brasil como uma Yorubalandia do outro lado do Atlântico, é fundamental para a construção do patrimônio cultural brasileiro. A própria Nigéria reconhece essa conexão cultural com o Brasil, segundo FALOLA & GENOVA (2009, p.374), os yorubás figuram com destaque na diáspora africana devido ao grande número de pessoas que foram escravizadas durante o tráfico transatlântico e levadas para o novo mundo, particularmente para Cuba e Brasil. Hoje, os yorubás constituem uma parcela importante dos imigrantes nigerianos na América do Norte e na Europa [...] Na Nigéria, estima-se que 30 milhões de pessoas falem yorubá. Em Cuba e no norte brasileiro, alguns descendentes yorubás falam um dialeto yorubá chamado nagô. Em conjunto com o Yoruba, o inhame foi trazido para o Brasil na diáspora africana da escravidão, junto com a religião dos Orixás e Voduns. O inhame como um ingrediente dos ebós e do padê se configura como um poderoso alimento fortalecedor da longevidade no culto aos antepassados. Ele também faz parte dos rituais de saúde no Candomblé onde se percebem alguns tabus, geralmente ligados a morte ou a uma abstinência ritual, segundo esse autor SOUZA JUNIOR (2014, p.129):

(...) O que não se come e o não comer; com quem se come; como se come e quando se come. Enquanto “o que não se come” diz respeito aos tabus³

³ É importante lembrar outra fala de ROCHA (2000, p.43), que é semelhante à de Vilson Caetano sobre tabus e agora relacionado ao inhame: [...] Para Oxum, há um domingo especial, quando ocorre o Peté, no qual é

alimentares, sobre os quais vários autores já se dedicaram, o “não comer” diz respeito a ocasiões especiais, como, por exemplo, durante o período do luto ou o desenrolar de cerimônias dedicadas ao morto, quando se abstém de carne. (...).

O campo cultural do sagrado no candomblé que circunda o inhame - onde se oferece inhame até mesmo à Orumilá - e de outro modo, a sua presença na gastronomia brasileira e em sua origem na África e particularmente na Nigéria podem ser evidenciados em CASTILLO (2021, p.506):

(...) A região de Şábe´ e Kétu, onde o festival de Àrá é realizado em setembro ou outubro para coincidir com as comemorações da colheita do **inhame**, o chamado “festival do inhame novo”, em Ìtásá, os ritos em louvor a Àrá acontecem depois da primeira colheita de milho, normalmente em junho. O dia do festival é o único do ano em que há acesso livre ao morro de Àrá. No cume rochoso do morro, há três assentamentos. No centro, está o de Àrá, com uma barraca que guarda as pedras de raios (ẹdùn àrá), símbolos sagrados da divindade. Próximo a Àrá, está um assentamento dedicado a Ògún (...).

Para definir a ideia de *Yorubalandia* em termos de similitude com os Orixás nigerianos em conjunto com os Orixás cultuados no Brasil, o *Historical Dictionary of Nigeria* de FALOLA & GENOVA (2009, p.375) apresenta vários verbetes que permitem identificar semelhanças culturais com o Brasil do nosso Candomblé:

[...] A pantheon of gods (orisa) representing nature, and the veneration of ancestors. The Yoruba religion is based on the story that God, Olodumare, lived in heaven and sent his son, Obatala, down on a chain to create the world. When Obatala was found drunk on palm wine, Olodumare’s other son, Oduduwa, went ahead and finished the creation, making Ile-Ife the sacred town from which all life would begin. Before populating the world with humans, Olodumare commanded the orisa, such as Ogun, Osun, and Esu, to stay and serve as protectors of humans, each with its own connection to nature and special ability. Humans were expected to turn to their gods for assistance in life and, in exchange, to venerate them. Practitioners of the Yoruba religion, even today, show respect for the orisa and their ancestors through offerings, song, and festivals [...]

servida uma comida feita a base de galinha e inhame. Essa comida é colocada dentro de um balaio e levada para o barracão. O “Peté de Oxum” é considerado uma obrigação muito perigosa. A panela vem para o barracão na cabeça das filhas da casa e não pode cair. Nada pode sair errado. Qualquer coisa errada que aconteça pode desagradar a Oxum e então corre-se o risco de Oxum “comer sangue e de novo”, levando alguém. A comida é então distribuída às pessoas presentes. Depois de todos terem comido, recolhem-se as panelas e tem início o xirê [...].

Esses elementos remetem a reflexão sobre a importância da instituição do ensino da língua Yorubá nas escolas brasileiras privadas e públicas, como um precioso patrimônio histórico a ser visibilizado e expandido para além dos muros dos terreiros de Candomblé e de outras religiões africanas do Brasil. Esta ideia materializada por meio de um projeto de lei nos fortaleceria como nação. A linguística divide uma nação entre línguas e idiomas. Língua é o que se fala por obrigação; idioma é o que se fala por cultura – por isso se diz “língua de cultura”. O Brasil precisa neste momento político da pós-modernidade, de mais cultura. A cultura da Yorubalandia no Brasil é, portanto, circular. Chega aqui com a diáspora e depois se consolida no Candomblé como idioma de culto religioso. Não podemos nos esquecer do retorno do Brasil à África da Yorubalandia feita por afro-brasileiros e que alguns falantes de iorubá eram muçulmanos descendentes de Togo, Nigéria e Benim. Esse aspecto pode ser compreendido por meio de AMOS⁴ (1999, p.182), que diz:

[...] Foi outro exemplo da famosa adaptabilidade afro-brasileira na costa ocidental africana. Outra facção religiosa, não tão bem conhecida entre os afro-brasileiros no Togo, foi a dos “nagôs.” Estes eram afro-brasileiros muçulmanos de origem iorubá, que vieram a Lomé através da Nigéria e do Benin (então conhecido como Daomé). As famílias Geraldo, Santana e Pereira de Lomé pertenciam a este grupo [...].

Ou em AMOS⁵ (1999, p.173), podemos observar a mesma questão, quando menciona:

[...] A história do regresso dos afro-brasileiros à África mereceu a atenção de estudiosos em diversos países e em vários idiomas. Estas obras concentram-se nas comunidades afro-brasileiras radicadas na África Ocidental no século XIX, em territórios que passariam a ser o Benin (dantes Daomé) e a Nigéria. Não obstante, pouco se fala sobre as comunidades afro-brasileiras do Togo e de Gana [...].

⁴ Ver outra citação de AMOS (1999, p.173), de retorno emigratório à África: “[...] Entre outros: Andrzej Krasnowolski, *Les afro-brésiliens dans le processus de changement de la Côte des Esclaves*, Warsaw, Polskiej Akademii Nauk, 1987; J. Michael Turner, “*Les Brésiliens - the impact of former Brazilian slaves upon Dahomey*” (Doutorado, Universidade de Boston, 1975); Pierre Verger, *Fluxo e refluxo do tráfico de escravos entre o Golfo do Benin e a Bahia de Todos os Santos, dos séculos XVII a XIX*, 2^a ed., São Paulo, Corrupio, 1987. Em 1836, um grupo de afro-brasileiros se estabeleceu em Acra, onde foram denominados de Tabong (uma corruptela do português “Tá bom”). Hans W. Debrunner, *A church between colonial powers: A study of the church in Togo*, London, Lutterworth Press, 1965, p.37 [...].”

⁵ A autora deste artigo, Alcione M. Amos é uma *Head of Information Access Services* - Bibliotecária da Biblioteca Setorial do Banco Mundial. Washington D. C.

Percebe-se também que os alimentos das colônias portuguesas na África plantavam em circularidade, frutas, leguminosas e tubérculos que vinham de colônias da Índia e China, e depois eram replantadas no Brasil. Um artigo que demonstra esse fenômeno amplamente, e com a predominância da plantação de inhame transportada para o Brasil, mas primeiramente para a costa da África e ilhas de Cabo Verde e São Tomé, é o de FERRÃO⁶ (2013, p.257):

[...] Os indianos da ilha Espanhola chamam batata, os negros de S. Tomé de inhame e cultivam-na como fazendo dela o seu principal sustento», mas refere também a existência na ilha do inhame chicoreiro que será muito provavelmente a «erva coco» de Valentim Fernandes e ainda, as «batatas» trepadeiras, naturalmente do género *Dioscorea*, chamadas «inhame-do-Benin», «inhame-do-manicogo» e «inhame-amarelo» que seriam variedades diferentes, possivelmente trazidas da costa africana com os escravos comprados «em Guiné, no Benin e no Manicongo» para «trabalhar a terra e fazer açúcar». Os portugueses levaram para o Brasil os inhames e falsos-inhames que conheciam das terras africanas, fundamentalmente para alimentar os escravos. Ainda hoje a *Dioscorea alata* L., originária do sueste asiático, cultivada em África, e também nas Antilhas, é a «white Lisbon» cujo nome faz supor uma introdução americana feita pelos portugueses. Os navios portugueses abasteciam-se nas ilhas africanas a caminho de Lisboa com este inhame quando iam à ilha de São Tomé carregar açúcar [...].

Contudo, a revisão da literatura demonstra forte presença do inhame na costa da África e nas ilhas de Cabo Verde e São Tomé, como CASCUDO (2004) já havia nos confirmado isso. Com efeito, o inhame é um alimento conector não somente de modo geográfico com a África, mas culturalmente com o Brasil e com a nossa religiosidade. Há também outros documentos históricos citados, como a carta de Pêro Vaz de Caminha ou a do padre José d'Anchieta, ambas do século XVI, que permitem verificar isso. Mas, com imprecisões ou não, mostram um percurso do inhame da África para o Brasil, relacionado à diáspora africana escravista. FERRÃO (2013, p.258) continua sua explicação nestes moldes:

[...] Da ilha de Cabo Verde e de S. Tomé foram à Bahia inhames que se plantaram na terra logo onde se deram de maneira que pasmam os negros da Guiné que são os que usam mais deles e colhem inhames que não pode um negro fazer mais que tomar às costas um; o gentio da terra não usa deles

⁶ FERRÃO, José Eduardo Mendes. **Na linha dos descobrimentos dos séculos XV e XVI. Intercâmbio de plantas entre a África Ocidental e a América.** Lisboa: Revista de Ciências Agrárias, 36(2): 250-269, 2013.

porque os seus, a que chamam carazes, são mais saborosos». Em Angola, segundo Gossweiler, o nome de cará é genérico, é dado a numerosas espécies do género *Dioscorea* L., algumas delas também cultivadas no Brasil [...].

Nesse cenário, entende-se que a presente revisão de literatura sobre o inhame necessita de uma explicação antropológica ou social no contexto da pedagogia da encruzilhada, em conjunto com os elementos litúrgicos do Candomblé e do usufruto deste tubérculo na comida de santo.

BREVE DISCUSSÃO TEÓRICA E METODOLÓGICA

Para a compreensão sobre o uso do inhame no Candomblé e sua africanidade nos socorremos das obras de RIBEIRO & CAETANO (2018), CACCIATORE (1977), RUFINO (2019) e alguns sites que abordam essa temática, bem como suas variedades. Além disso, adotamos autores como CASCUDO (2004), CAETANO (2018), entre outros, para uma breve noção antropológica da alimentação. A visita ao terreiro suscitou o interesse ao estudo do inhame e a realização de uma breve pesquisa bibliográfica. A comida de santo, com o uso do inhame, é discutida por diversos pesquisadores da cultura afro-brasileira. Chamamos atenção para a pesquisa conjunta de gastronomia afro-brasileira, realizada pelo Chef de cozinha Carlos Ribeiro e pelo antropólogo Wilson Caetano (Unesp/UFBA), na obra **“Comida de Santo - comida que se come”** (2018). Caetano é em nossa concepção a autoridade atual em estudos de Candomblé e comida de santo no Brasil. Nesta obra, há uma pesquisa gastronômica densa, sobre diversos ebós que contém nos seus ingredientes pratos nacionais muito valorizados no cardápio nacional. Assim, vemos em CAETANO & RIBEIRO (2018, p.162-163), receitas de prato gastronômico com inhame, no capítulo da obra dirigido aos alimentos votivos do Orixá Xangô, como seguem as receitas:

[...] Purê de inhame (RITUAL) – 1kg de inhame descascado e cozido com sal / 3 colheres (sopa) de manteiga / 6 colheres (sopa) de azeite de oliva / Sal e pimenta-do-reino a gosto. Purê de inhame (CULINÁRIO) – Amasse todo o inhame que foi cozido. Em uma panela, coloque a manteiga, o azeite, o sal e a pimenta-do-reino. Adicione o inhame amassado e misture bem. Se ficar muito seco, coloque mais um pouco de azeite e manteiga. Mexa novamente até que fique pastoso [...].

Não é verdade que o inhame seja de difícil cultivo. Inclusive, os indígenas Apinayés já plantavam uma variedade aqui no cerrado. E por outro lado, nosso cardápio nacional foi construído pela tradição cultural sagrada do Candomblé ou da culinária negra. Os indígenas Apinayés ou Apinajé, são um dos povos do tronco Macro-jê, habitantes do nosso cerrado no rio Araguaia em Tocantins, e que cultivam inhame. Como afirmaram RIBEIRO & CAETANO (2018, pp.14-15):

“(...) Como bem me ensinou Vilson Caetano de Sousa Júnior, ‘Os Orixás comem o que os homens comem’. Sendo assim, nessa junção perfeita da Antropologia com a Gastronomia temos as comidas de santo relidas ou ressignificadas sem que se perca com isso o sentido primordial da oferenda. (...) De Exu a Oxalá, todas as comidas de santo passam pela mesa do brasileiro em suas receitas originais ou modificadas pelos costumes regionais. (...) Quem nunca provou? Batatas-doces, inhames, quiabos, frutas e grãos variados. Ingredientes tão usuais, mas de origem nem sempre reconhecida (...)”.

Por mais que o seu significado de história ancestral do inhame possa diferir em várias épocas, para diferentes indivíduos e em diferentes culturas, a religião indígena ou africana, funde o *ethos* e a visão de mundo, dá ao conjunto de valores sociais aquilo que eles talvez mais precisam: amor, união societal e nutrição. CASCUDO (2004, p.78) sobre o inhame, demonstra a africanidade desse alimento comum no Brasil e que também é o alimento principal do Orixá Ogum:

“(...) Parece indiscutida a origem vocabular na África Ocidental (...) Guiné, Benim, Congo, “nham” = comer, dando ñame, iñame, igname, yame, yam, yams (wurel), inhame. Saint-Hilaire em 1819 advertia que o inhame dos brasileiros era o *Calladium esculentum* (...) que faut-il penser de l’igname? Perguntava Erland Nordenskiöld (...) Claude d’Abbeville, 179, identificou o taia ouassou com o inhame, dizendo-o colocasia (...)”.

Sem dúvida a pesquisa do inhame é semiótica, é linguística, e será etnolinguística também. Em certo aspecto, como refletiu BARFIELD (2000, p.180), a análise de Pierre Bourdieu das práticas dos Cabilas do Norte de África foram um marco e demonstraram o papel dos pressupostos cosmológicos na criação e reprodução da ordenação do espaço social da habitação cabila e da estrutura temporal do ciclo agrícola no calendário cabileño. Ora, a cosmologia de Oxaguiam (cuja etimologia significa *Orixá comedor de inhame*), ordena

também o calendário agrícola do terreiro e do território, tanto em sentido totêmico do inhame, como em caráter ritual no Candomblé afro-brasileiro. Tal poder sociocultural é melhor compreendido atualmente pelo antropólogo Vilson Caetano, nestes termos em SOUSA JÚNIOR (2011, p.134):

(...) O chamado “Ciclo das Águas”, ocasião em que alguns terreiros rememoram os ancestrais fundadores, se encerra no décimo sexto dia com a celebração dos inhames. Neste dia, os passos lentos dos ancestrais são alternados por passos mais rápidos e o toque compassado dos atabaques cede lugar ao “toque de guerra”. É a festa do pilão. Sem sombra de dúvida, para os grupos que caminhavam sem parar, tal utensílio significou uma verdadeira revolução (...).

E ainda sobre o *valor ritual* do inhame como alimento **conector** do mundo espiritual no Candomblé, com o mundo dos mortos, CAETANO (2014, p.133) menciona que:

(...) O café nos terreiros – iniciado ora após a missa católica, ora após o sacrifício dos animais – é sempre temático: no café de Oxóssi, por exemplo, há muitas frutas; no de Oxalá, embora não se utilize café, por ser considerado tabu para este orixá por algumas casas, predominam as comidas brancas; e no de Obaluayê, abundam as deliciosas iguarias enroladas na folha da bananeira. Isso vale também para o café do morto, momento obrigatório da festa dedicada ao ente querido, quando se podem apreciar: cuscuz de arroz, **inhame**, milho, tapioca, bolo de vários sabores, não podendo faltar o de puba ou carimã e o bolo de aipim, banana da terra cozida, batata doce, leite (...).

Há também a necessidade de relatar novas formas de ver o terreiro do Candomblé, dentre elas, como patrimônio histórico material e imaterial. Defendemos aqui um novo movimento epistemológico, o da pedagogia e museologia da encruzilhada, uma história de comida de santo, do aspecto sagrado do inhame. Segundo MELO & BARBOSA (2021, p.77):

(...) A Museologia das Encruzilhadas tem também o intuito de qualificar lugares como, os quilombos, as favelas, periferias e as aldeias, como legítimos espaços museais ou de musealidade, assim como as rodas de capoeira, de samba, de jongo e outras manifestações culturais, como as ladainhas, as congadas, os reisados, o carnaval de rua e as feiras, que aqui entendemos como manifestações culturais afrodiáspóricas que se agrupam na concepção de terreiros. Como foi entendido por Muniz Sodré (1988; 1998; 2015; 2017), como o local onde houve a restituição e a recriação das epistemes africanas que foram sobrepujadas e “apagadas” no processo da diáspora negra.

Lugares que podemos dizer que Exu se manifesta em sua plenitude, presente em nossos cotidianos, como as praças onde contamos os causos, as quadras de escola de samba, o campinho de futebol e os próprios terreiros das religiões afrodiáspóricas. (...).

Deste modo, pode-se dizer que o terreiro é um patrimônio histórico inclusive em termos da museologia e esse patrimônio deve ser preservado. O terreiro é ainda uma escola e um museu a céu aberto, cheio de antiguidades patrimoniais da África, do Brasil diaspórico e negro. Importante, devemos considerar fortemente também a horta do terreiro, com suas folhas rituais, um patrimônio biológico da humanidade, na medida em que o terreiro preserva a ecologia e o manejo de plantações milenares. E como o inhame é um tubérculo cultivado há 3500 anos na Nigéria até hoje, é um alimento conector do mundo espiritual yoruba no Brasil e na África, o que nós, pesquisadores da alimentação, deveremos considerar como importante para a cultura de nosso país? A comida derivada do colonialismo, com seu alimento transgênico, com corantes, umectantes, flavorizantes, e expessantes do *fast-food* estrangeiro e puramente industrial?

Por esta razão aderimos ao conceito epistemológico da pedagogia das encruzilhadas, e do ebó epistemológico⁷. Pois as sabedorias negro-africanas que estamos nos referindo no presente artigo, indicaram ser o inhame um *alimento conector* do cardápio nacional brasileiro com o inhame de comida de santo de cultura africana, no nosso Candomblé. No entanto, não poderemos vulgarizar tal patrimônio histórico sem um modelo explicativo, que atenda às novas gerações de brasileiros que necessitam cultivar o respeito as liturgias africanas do nosso Candomblé. Poderíamos pensar aqui no Paulo Freire, em Vygotsky, um Piaget, mas eles não atenderiam, por robustos que fossem, com seus modelos pedagógicos, a população negra, advinda do genocídio da escravidão e que ainda está em curso pelas novas estratégias da branquitude. Nós temos que falar de Exú, de ebó, de Egum, com a mesma naturalidade que as elites brancas criam escolas confessionais cristãs em suas escolas. Escutemos a fala do pedagogo RUFINO Jr. (2018, p.80):

“(...) O ebó, se configura como o conhecimento praticado, os ritos de encante e as tecnologias codificadas nos cruzamentos de inúmeras sabedorias negro-

⁷ Teoria importante do pedagogo Luiz Rufino Rodrigues Junior. Ele é Pós-doutorado em relações étnico-raciais (UERJ), Doutor em Educação (UERJ), Mestre em Educação (UERJ), pedagogo (UERJ), e professor substituto (UFRRJ-IM).

africanas transladadas e ressignificadas na diáspora, tem como efeito operar na positivação dos caminhos. Ao incidir sobre seu alvo o afeta, conferindo a ele mobilidade, dinamismo e transformação. O ebó epistemológico, nesse sentido, compreende todas as operações teórico/metodológicas que vem a produzir efeitos de encantamento nas esferas de saber. Tomo como efeito de um ebó epistemológico a presença de Exu encruzado no debate educativo. À medida que Exu atravessa o debate, fundamentando uma pedagogia que lhe é própria, emergem transformações que desmantelam completamente a organização das estruturas dominantes. (...)”.

Como alertamos antes, como “vulgarizar” o ensino da História da África por meio dos nossos patrimônios alimentares que estão contidos no Candomblé da comida de santo, a saber, as comidas de inhame? O problema do Brasil como sociedade de cultura é a própria negação de si mesmo como uma nação negra aos moldes da Nigéria. Há aqui um negacionismo histórico e cultural e passamos com nossos sapatos por cima do sangue negro derramado em nosso solo escravagista e que cumpriu a tarefa de transladar na diáspora, todo este patrimônio cultural alimentar preservado intramuros nos inúmeros terreiros de Candomblé do Brasil e do Distrito Federal. Não bastasse a branquitude segregar o negro em si como pessoa, guetificar e negar quem construiu a maior parte da gastronomia deste país e seu cardápio nacional, irá agora triunfar também no terreiro, epistemologicamente? Não podemos nem como educadores da pedagogia da encruzilhada, nem como pesquisadores, sermos cúmplices deste apagamento. Conforme RUFINO (2018, p.80), a noção de ebó epistemológico contribui para enfatizar as questões dos conhecimentos como parte de uma problemática étnico-racial. Esse autor comenta que de fato, existem instâncias dos conhecimentos versados na esteira ocidental que não só negam, como também são incapazes de pensar o mundo a partir de elementos assentes em outros modos de racionalidade. O ebó versa-se como um procedimento que confere uma espécie de sobrevida àquilo que padece de desencantamento.

A FESTA DOS INHAMES NOVOS NO CANDOMBLÉ DO BRASIL: o inhame, alimento conector com a África

Devemos de outra maneira explicitar o valor do inhame como alimento conector no Candomblé. Há uma importante celebração, a Festa dos *Inhames Novos* do Candomblé, descrita pela museóloga CACCIATORE (1977, p.152). É uma festa ritual, realizada pelos Candomblés de origem sudanesa afro-brasileira (sobretudo em Nigéria, Benin e Guiné), e

que rememora as festas africanas da colheita, quando os inhames eram oferecidos a Oxaguiã e aos Eguns, antes de poderem ser consumidos. Nesta festa, há um banquete comunal que se realiza com o sacrifício de um caprino que é cozido com inhame. O azeite de dendê é substituído pela manteiga de karité ou pelo òri', pois Oxaguiã só come coisas brancas. Também é servido ebó de milho branco, sem sal, e carne de pombo ou de galinha d'angola, brancos. O milho e o inhame são socados em pilão. Essa cerimônia também é chamada de "Pilão de Oxalá". O Pilão de Oxalá é uma cerimônia ritual, em honra de Oxaguiã (Oxalá moço)⁸.

Nesse contexto, percebemos a importância solene da Mãe de santo do terreiro. Gostaríamos, contudo, de acrescentar a esse valor matriarcal do Candomblé, algumas fundamentações históricas e antropológicas na sociedade africana antiga, para a compreensão do poder feminino nesta religião. Segundo BARFIELD (2010, p.129), há um caso africano do povo *Crewa* e que são uma população africana matrilinear, demonstrando o poder feminino. A sucessão de um terreiro após a morte de um Babá ou de uma Mãe de Santo obedece a leis complexas. No caso do povo *Crewa*, ocorreu entre parentes da mesma linhagem e, em particular, em torno do centro emocional constituído por um homem, seu filho e o filho de sua irmã: é o chamado "nó matrilinear". Em tal sociedade, o filho da irmã de um homem tem direito de preferência sobre a propriedade.

Há também uma outra explicação de Roger Bastide para a Festa do inhame novo, segundo Câmara Cascudo (1988). As histórias de Oxalá explicam a festa. Oxalá deixa o peji (viajem); as filhas-de-santo trazem água fresca para matar sua sede (procissão com as

⁸ Segundo CASCUDO (1988, p.382), "a Festa dos "inhames novos" do Candomblé, tinha o caráter de "Festa do inhame", em Recife, dos "inhames novos" na Bahia, festas rituais dos Xangôs pernambucanos (20, 21 e 22 de outubro) e dos Candomblés baianos (1ª sexta feira de setembro). O inhame (dioscoreáceas) era uma fécula comum de todas as classes e a festa parece uma comemoração do ciclo da germinação da planta (e isso nos lembra antropológicamente a festa das Primícias na Grécia antiga) que constitui uma homenagem a Oxalá (Obatalá, Orixalá), chefe supremo do panteão. É o tributo de homenagem prestado a Oxalá, o santo principal do terreiro. (...) Na 1ª sexta feira do mês de setembro (primícias, grifo nosso), a mãe do terreiro reúne as filhas de santo e se dirigem a fonte mais próxima, com o fim de captarem, muito cedo, uma água precisa à lavagem do santo. Finda esta cerimônia, o santo é recolhido ao peji. Logo em seguida sacrificam um caprino, que é cozido juntamente com o inhame, não sendo permitido o azeite-de-dendê (quizila), que é substituído pelo limo da Costa. Retirado do fogo, a refeição é distribuída pelas pessoas presentes, que depois se retiram. Decorridos três sóis, começam as festas (festa solar, primaveril - grifo nosso). Entre as cerimônias sobressai o seguinte: a mãe-do-terreiro, munida de pequeno cipó, bate nas costas das pessoas (...). É a disciplina do rito e tem o efeito de perdoar as ações más, praticadas durante o ano apud "Costumes Africanos no Brasil". O inhame é de origem africana (...) e era consumido em Portugal no séc. XV.

quartinhas) e finalmente há o banquete com os animais sacrificados: cabras e outros. A flagelação simbólica, citada por Manuel Quirino, talvez significasse os sofrimentos de Oxalá ao ser preso, espancado e deixado numa prisão. Segundo CACCIATORE (1977, p.152), o inhame é uma planta discorídea, cujo tubérculo é comestível, mais comumente como farinha. É muito apreciado na África Ocidental, onde as primícias são consagradas as divindades iorubás. Existem variados Itans (histórias orais) sobre o inhame, ligados à diferentes comidas dos Orixás⁹. Afirma ainda, que a Taioba (*Colocasia antiquorum* Schott), é uma planta usada como verdura na culinária e é proibida aos filhos de Obá, devido ao mito sobre a orelha desse Orixá, esposa desprezada de Xangô. Ademais, o inhame serve todos os Orixás incluindo Exú, e segundo SOUZA PINTO (2015, p.97), existe uma comida chamada “*assaro*” (comida feita com inhame cozido e amassado, e carnes de galinha ou boi) para exclusivamente dar de comer ao Exú.

Há, de certo modo uma importância do festival do novo inhame na sociedade Igbo da Nigéria. Os festivais de Yam ou New Yam são rituais semelhantes que ocorrem em todo o continente africano, segundo ASANTE & MAZAMA (2009, p.19) devido a importância do inhame na dieta de muitos grupos sociais. Durante esses festivais, os agricultores trazem seus inhames aos chefes que então os oferecem às divindades, ancestrais, anciões e chefes de clã antes que eles possam ser comido. Às vezes, inhame cru é oferecido aos ancestrais e cozinhados para os vivos. Na tradição igbo, exige-se que o homem mais velho da comunidade ofereça inhames recém-colhidos às divindades e ancestrais primeiramente. O mais velho então come o primeiro inhame, onde após esses rituais, as pessoas agora podem consumir um inhame da colheita nova. Vemos aqui, antropologicamente, um culto de renovação, trocando o inhame novo pela idade do homem velho e a sabedoria do homem velho introduzida no homem novo que a criança vai comer no festival. Por esta razão, é tabu comer o inhame na colheita nova, antes que esses rituais sejam realizados. Sendo assim,

⁹ Ver para isso, ROCHA (2000, p.79): [...] Tendo Oxalá retornado a seu palácio, todos acreditavam que o mundo voltaria ao normal, mas isso não aconteceu. As árvores continuavam não dando frutos, as mulheres não engravidavam e a chuva não molhava os campos. Um dia então Oxaguiã lembrou que, com toda a confusão do desaparecimento de Oxalá, eles tinham deixado de fazer a festa do inhame novo que todos os anos era feita, por ocasião da colheita. Foram então até a roça e, surpresos, depois de sete anos de seca e fome, colheram inhame em quantidade suficiente para alimentar todo o povo. Imediatamente Oxaguiã mandou que se cozinhasse o inhame e depois pilasse para que em seguida fosse oferecido a Oxalá e depois distribuído. É a festa do “Pilão de Oxaguiã” quando, depois de alimentado, Oxalá dá comida ao universo inteiro, recompondo, assim, a ordem e a fartura do mundo [...].

durante este tempo, os inhames velhos são descartados e são realizados concursos para os maiores e melhores inhames. Como percebemos aqui neste ponto da tradição, há no tabu uma regra clara em relação ao paradigma *novo-velho*, ou *ancestral-jovem*, e é considerada uma sabedoria, valorizar tradições, ou um rito de passagem do legado dos antigos aos novos da comunidade atual.

Além da colheita para alimentação física, há rituais para aumentar as colheitas de inhame no Gana, associados aos deuses Otu, mas com Orixás cultuados no Brasil também. A divindade iorubá Osanyin (Ossaim ou Ossanha no Brasil) trouxe da crença em Gana, todas as plantas para a Terra com suas ricas e variadas tonalidades de flores verdes e coloridas. Ao fazê-lo, ele também trouxe para a Terra a beleza e o sagrado, o que não existir antes. Ele também trouxe animais, mas é mais considerado para as plantas. Tem um bonito *Itan* que explica este motivo. “Um dia, Ifá perguntou-lhe se podia capinar um jardim para ele; Osanyin começou a chorar porque as ervas daninhas que ele foi solicitado a remover eram benéficas como remédio”. Desde então, Osanyin é conhecido como o médico no reino de Olodumare. A tribo dos Dogon também afirma em seus Itans que a semente *sene* é a primeira planta vida e traz consigo elementos da primeira criação da Amma. Assim, os sacrifícios feitos à árvore *sene* traz o bem a toda vegetação em volta. Como vimos, as divindades iorubas africanas são praticamente as mesmas às cultuadas no Brasil, com novos atributos linguísticos.

Retomemos então ao motivo do inhame como alimento conector. O típico inhame¹⁰ africano, conhecido como *Dioscorea rotunda*, é um dos melhores do mundo em qualidade

¹⁰ Por toda Igboland e entre os Igbo da Nigéria na diáspora, o mês de agosto, se celebra o Novo Yam chamado *iwa ji e iri ji ohuru*. Como descreve em *Things Fall Apart* (1958), de Chinua Achebe: [...] “O prato de inhame triturado colocado na frente dos participantes do festival era do tamanho de uma montanha. As pessoas comem durante toda a noite e somente no dia seguinte, quando a "montanha" de inhame triturada, que as pessoas de um lado reconheceram e cumprimentaram seus familiares do outro lado do prato pela primeira vez”. Esta breve apresentação explica o significado da celebração a cada ano, do novo festival do inhame na sociedade Igbo e entre os Igbo, onde quer que vivam fora da Igbolândia. O ensaio adota uma abordagem direta, baseada na experiência e na participação em novas festividades do inhame em casa e na diáspora”. [...] (...) Inhame é um alimento básico na África Ocidental e uma comida típica que você encontra na Nigéria. Ao contrário de outros alimentos, o inhame é bem diferente e muito respeitado. Localizado no município de *Akoko-Edo*, o antigo reino cujo povo segundo a história migrou de *Ile-Ife*, atual Estado de Osun, há cerca de dois mil anos, é uma das cestas básicas do Estado de Edo. Embora localizado em um terreno rochoso, o reino é abençoado com uma vasta extensão de terras agrícolas, sendo a maioria fazendeiros e caçadores, enquanto as mulheres são conhecidas por tecer e comerciar. É mais do que comida. Antigamente, comumente na parte sul da Nigéria, os celeiros de inhame mostram a riqueza de uma pessoa e, até hoje, é o único alimento indispensável aceito pelo

e tamanho. Acreditamos que para a melhor resposta para as motivações sociais da união cultural do povo Igbo em torno da festa do inhame, devemos ouvir em CAETANO (2014, p.148):

[...] De acordo com alguns mitos, Oxoguiã teria inventado a mão de pilão e garantido a sobrevivência e o esplendor do reino de Egigbô. Ainda hoje em tal região se comemora tal festa. Segundo algumas histórias, alimentadas durante vários anos por tal raiz, homens e mulheres se fortaleceram e foram consolidando as civilizações. Este é, pois, um dos sentidos da “**festa do inhame**” [...].

Dentro desse estudo cultural, devemos observar algumas comidas de santo com inhame para os Orixás e gostaríamos de retornar ao estado da arte da discussão do inhame no Candomblé do Brasil. Esta oferenda o ebó, o “**Batete**” do Candomblé, foi descrito pela museóloga CACCIATORE (1977, p.65), e é um ebó para a comida de Ogun, feita de inhame cru, epô (azeite de dendê) e sal. A etimologia da palavra “**Batete**” advém do iorubá, Bâ (bater) e Tètè (rapidamente). As comidas votivas, como nos disse CACCIATORE (1977, p.91), provêm, na maioria, da culinária africana. O inhame aparece em quase todas as comidas dos Orixás, em principais e anuais.¹¹ Vale salientar que, estas comidas não são oferecidas de uma vez, são realizadas em festas específicas no Candomblé. CAETANO (2014, p.149), percebeu também o caráter nutricional valioso do inhame, que é um alimento simbólico de guerra dentro da cultura do Candomblé:

(...) Oxoguiã é o ancestral do coração, símbolo da inteligência africana. Conta um mito que para ele percorrer todos os cantos da terra, alternou a cor branca, símbolo da criação, pela azul, tornando-se invisível. O símbolo maior dessa festa é o inhame amassado, comido também às pressas protegido pelo

preço da noiva quando um homem procura uma esposa. Alguém com uma grande coleção de inhames era tratado com prestígio.

¹¹ 1- Oxalá: Ebó de milho branco sem sal e acaçá. Em algumas nações também mungunzá. No Ossé anual: arroz, inhame, feijão fradinho, milho branco.

2- Nanã – anderé, mungunzá em algumas nações. Ossé anual: arroz, inhame, feijão fradinho, milho branco.

3- Oxum – omolocum, adum, ipeté. Ossé anual: inhame, ovos cozidos, arroz, feijão fradinho, milho com coco.

4- Oxumaré – aberém, feijão com milho, acarajé, gúgúrú, camarão. Ossé anual: inhame, ovos cozidos, arroz, feijão fradinho, milho branco e axoxó.

5- Ogum – inhame assado, feijoada em algumas nações. No Keto, fígado, bofe e coração de boi. Ossé anual: inhame cozido, ovos cozidos, arroz, feijão preto e fradinho, milho.

6- Logunedé – axoxó, omolocum, Ossé anual: inhame, milho branco e azeite.

7- Iroko – ajabó, milho branco, feijão fradinho. Ossé anual: vatapá, arroz de hauçá, inhame, banana frita, feijão fradinho e preto, milho branco, acarajé, abará, acaçá, docinhos, bolinhos, mel.

pano branco suspenso sobre nossas cabeças, para ganhar força, afinal a guerra não espera (...).”

Com essa abordagem, até aqui, pensamos ter feito uma breve trajetória em torno do historial do inhame no Brasil e na África, terra mãe de nosso Candomblé.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A respeito dos inhames, podemos também nos lembrar das Festas do Caruru dos Meninos (com o ingrediente do inhame em oferenda) no Candomblé de Salvador, na Bahia. Nela, vemos o culto dos Ibejis nagôs e que são objeto de grande culto essencialmente doméstico, familiar, na Bahia, como nos assinala CARNEIRO (2008, pp.79-80), é um culto que também contém inhame. Quisemos propositalmente relatar essa festa dos Ibejis que é familiar no Rio de Janeiro e Salvador, também muito importante no subúrbio carioca da região entre o bairro do Méier e Madureira. A questão que nos provoca uma reflexão é o poderio político por trás da perseguição ao culto do Candomblé. E, se por um lado, a branquitude brasileira, cristã, burguesa, nega um espaço superestrutural para que as manifestações notórias de nossa cultura majoritária africana apareçam em volume nacional na educação, mídias e consumo culturais, por outro lado, isso evidencia uma usurpação de poder político e social. Pois, mesmo sendo maioria, os negros não alcançam a governabilidade do país e isso, por mais complexo que possa parecer, tem relação com o Candomblé, com a comida de santo e com o que podemos assumir como patrimônio cultural material e imaterial do Brasil. Esta farsa da cultura europeia em nossa sociedade, uma pretensão neurótica a saber, dentro de uma sociedade preta, parda e indígena, oculta a nossa negritude africana como último suspiro de poder político escravagista, ou se preferirmos um léxico, de uma política cultural e educacional negacionista para o país. Continuamos pensando. Um país negro como o Brasil, sem uma política de ensino do Iorubá – e propositalmente utilizamos em nosso título, os termos “*Palmares e Candomblé*”, culto religioso e resistência quilombola, como uma conexão entre o inhame e os diferentes espaços de negritude no Brasil. CARNEIRO (1958, p.21), identificou o inhame e o cará, em inúmeros quilombos antigos como o Quilombo de Palmares (1597-1695) e o de Orobó e menciona que os palmarinos plantavam feijão, batata-doce, mandioca, milho, cana-de-açúcar e pacovais.

Esse autor diz que eram essas plantações que sustentavam os soldados que atacavam o quilombo. Cultivavam também favas, amendoim, batatas, cará, bananas, abóboras, ananases e até fumo e algodão, nas terras generosas da Carlota. Pontua ainda que o capitão-mor Severino Pereira, ao dominar o quilombo do Orobó, encontrou canaviais, roças de mandioca, inhame e arroz de iniciativa dos negros.

Foi na esfera desse axioma, que o inhame, produto agrícola africano e objeto de estudo do universo sagrado no Candomblé, que o presente artigo buscou demonstrar a **conexão** de mais de 3500 anos com o nosso ambiente cultural africano dentro do alguidar no Brasil. Conforme menciona a pesquisadora ROSA¹² (2019, p.10), enfatizar os caminhos decoloniais que atravessam a escrita e encruzilhada do saber é ressaltar conhecimentos que brotam em terreiros de candomblés como construtores epistemológicos e sociais. Dessa forma, pontuar no paradigma afrocêntrico a importância de estar **conectado** com as sensibilidades da cabaça (Orún/Aiyé) é “refletir a primazia do espiritual, a relação entre o físico e o espiritual, assim como a interconexão entre todas as coisas”.

Assim, em relação ao inhame em si, podemos verificar que estando na África sendo cultivado há 3500 anos atrás até os dias de hoje, tendo sido trazido por escravos ao Brasil e cultivado em quilombos antigos e posteriormente em terreiros, consideramos o inhame, também como alimento, além de sua simbologia sagrada na religião do Candomblé. O inhame é o maior e mais significativo elemento de nosso patrimônio cultural material e imaterial no que diz respeito à alimentação, pois arqueologicamente e em documentos históricos nenhum tubérculo como o inhame, possui uma trajetória tão significativa de usufruto, pertencimento, tabus, consumo, em nível culinário, sacerdotal, agrário, ou por onde nosso olhar epistemológico o procurar. Sim, pois, quais seriam os objetos culturais encontrados no Brasil, vindos da África mais antigos -3500 anos -, que a colheita do inhame? Podemos falar de um, a própria língua iorubá. Nosso idioma é o português, idioma que colocou uma cultura de pólvora em nossas bocas, dos capitães-do-mato e coronéis, além, de

¹² ROSA, Yohana Cristina dos Santos. **Ebó Epistemológico: Germinações Educacionais À Luz Do Mulherismo Africano**. São Francisco do Conde, Portugal: Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Humanidades na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, como requisito parcial para a obtenção do Título de Bacharela em Humanidades, sob orientação da Prof^a. Dr^a Eliane Costa Santos, 2019.

agrotóxicos, *fast-foods*, transgênicos, além da demonização dos cultos africanos, incluindo o ebó e a comida de santo, demonizados.

Qual é a diferença entre língua e idioma? A língua é que se fala (o português) e o idioma é o que se quer falar por opção (o iorubá dos cânticos de Candomblé). Enquanto não priorizarmos os elementos africanos de nossa vida cotidiana no Brasil, como o iorubá, o Candomblé, o inhame de origem africana em detrimento de elementos europeus gourmetizados de alimentos sem significado cultural e patrimonial, religioso, estaremos propagando a dominação branca de uma cultura que nos é exógena, fazendo máscaras esquizofrênicas e perversas. No Brasil nos parece que apenas o lado do opressor pode ser divulgado, ensinado e propagado. Cabe indagar: o usufruto do inhame na comida de santo do Candomblé vai ter reportagem na programação nobre de uma rede de televisão? Por isso afirmamos que o elemento patrimonial histórico do inhame deveria ser ensinado nas escolas, tanto quanto outro elemento cultural importante, da dança, ou musical, linguístico e religioso dos candomblés afro-brasileiros. O que nos causa espécie será o de verificar que uma estrutura de poder em qualquer nação se dá pela língua, volume populacional e religião de um país. A negritude possui todos estes elementos em enorme proporção, o que nos leva a noção histórica de opressão e apagamento. Temos que fazer um revisionismo da perversão europeia¹³ e portuguesa feita no Brasil africano. Temos que comer o inhame de Oxalá, o feijão de Omolu, e não a batata do *fast-food* do imperialismo; devemos beber a marafa de Exú de Paraty; comer o xinxim de galinha e não o *nuggets*; usar o azeite de dendê da Bahia e não um óleo de soja transgênico repleto de pesticidas cancerígenos; teremos, acima de qualquer coisa de aprender Iorubá nas escolas como língua obrigatória, além do português ou francês. Na aula de artes das escolas temos que ensinar capoeira e a tocar berimbau. Destarte, veremos o Candomblé assumindo o protagonismo nacional dentre as religiosidades presentes no Brasil. A nossa brasilidade é o Candomblé.

¹³ Chamamos de perversão, o interesse comercial em seres humanos como nos relata FALOLA (2022, p.3): [...] The Yoruba Diaspora occurred in distinct waves. The first wave took place at the time of the African slave trade when Yoruba -- and their òrìsà -- were transported to Brazil, Cuba, Trinidad and -- to a lesser extent -- Haiti and Jamaica. The second wave occurred during the spread of Yoruba òrìsà from centers in Cuba, Brazil, and Nigeria to the Caribbean, Latin America, the United States, Europe, and Asia. Patterns of forced migration -- which groups were enslaved, where they were taken, and when -- were determined by African politics and warfare as well as European economic interests [...].

REFERÊNCIAS:

AMOS, Alcione M. Afro-Brasileiros no Togo: A História da Família Olympio, 1882-1945. Salvador: Revista Afro-Ásia, n^o.63, pp. 173-194, Universidade Federal da Bahia, 1999.

BARFIELD, Thomas. Dicionario de antropología. Madrid: Siglo Veintiuno, 2000.

BENISTE, José. Dicionário Yorubá-Português. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011.

_____. As Águas de Oxalá - Àwon Omi Òsàlá. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.

ASANTE, Molefi Kete & **MAZAMA**, Ama. Encyclopedia of African religion. Thousand Oaks, California: SAGE Publications, 2009.

CACCIATORE, Olga Gudolle. Dicionário de Cultos Afro-Brasileiros. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1977.

CARNEIRO, Edison. Candomblés da Bahia. São Paulo: Martins Fontes, 2019.

_____. O quilombo dos Palmares. São Paulo: Nacional, 1958.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.

_____. Dicionário do Folclore Brasileiro. 6^a.ed. ilustrada. São Paulo: Global, 1988.

CASTILLO, Lisa Earl. Texto de apresentação da Revista Afro-Ásia. Salvador: Revista Afro-Ásia, n^o.63, pp. 470-518. ISSN: 0002-0591, Universidade Federal da Bahia, 2021.

FALOLA, Toyin and Matthew M. Heaton. A History of Nigeria. USA: Cambridge University Press and University of Texas at Austin, 2008.

_____ and **GENOVA**, Ann. Historical dictionary of Nigeria. USA: Scarecrow Press, 2009.

_____. *Orisa in Diaspora* - in Handbook of the Yoruba. New York: Palgrave, 2022.

FERRÃO, José Eduardo Mendes. Na linha dos descobrimentos dos séculos XV e XVI Intercâmbio de plantas entre a África Ocidental e a América. Lisboa: Revista de Ciências Agrárias, 36(2): pp.250-269, 2013.

KITAUSE, Rimamsikwe Habila & **ACHUNIKE**, Hilary Chukwuka. Religion in Nigeria from 1900-2013. Nsukka, Nigeria: Research on Humanities and Social Sciences, University of Nigeria, ISSN 2222-1719 (Paper), Vol.3, No.18, 2013.

KLEIN, Herbert S. El tráfico atlántico de esclavos. Lima: Fundación Manuel J. Bustamante de la Fuente, 2011.

LOPES, Nei. Dicionário da Antiguidade Africana. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2012.

MELO, Diogo Jorge de & **BARBOSA**, Priscila Faulhaber. Museologia das Encruzilhadas: uma proposta de inclusão das epistemes afrodiáspóricas nos espaços museais. Brasília: Revista Museologia & interdisciplinaridade vol. 10, nº 20, UnB, jul./dez. de 2021.

RIBEIRO, Carlos & **CAETANO**, Vilson. Comida de santo que se come. São Paulo: Arole Cultural, 2018.

ROCHA, Agenor Miranda. As Nações Kétu: origens, ritos e crenças. Os Candomblés Antigos do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: Mauad, 2000.

ROSA, Yohana Cristina dos Santos. Ebó Epistemológico: germinações educacionais à luz do mulherismo africano. São Francisco do Conde, Portugal: monografia da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, 2019.

RUFINO, Luiz. Pedagogias das Encruzilhadas. Rio de Janeiro: artigo da Revista Periferia, v.10, n.1, p. 71 - 88, UERJ, jan./jun., 2018.

_____. Pedagogia das Encruzilhadas. Rio de Janeiro: Mórula, 2019.

SOUSA JUNIOR, Vilson Caetano de. Na palma da minha mão: temas afro-brasileiros e questões contemporâneas. Salvador: EDUFBA, 2011.

_____. Comida de santo e comida de branco. Salvador: UFBA - Revista da Pós-graduação em Ciências Sociais, v.11, n.21, jan/jun. 2014.

SOUZA PINTO, Olavo Filho. Cadernos nagô. A reversibilidade do Alapini Paulo Braz Ifamuyiide. São Paulo: Dissertação apresentada à Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da USP como pré-requisito para obtenção do título de Mestre em Ciência Social (Antropologia Social), 2015.