

PROCESSO CRIATIVO EM DANÇA EM DIÁLOGO COM A COMIDA DO CANDOMBLÉ: RELAÇÕES ENTRE CORPO, ALIMENTAÇÃO E ESPIRITUALIDADE

Hugo Felix da Silva (Universidade Federal da Paraíba – UFPB)¹
Carolina Dias Laranjeira (Universidade Federal da Paraíba – UFPB)²

RESUMO

O presente artigo tem como objetivo apresentar resultados e discussões a partir de pesquisa de iniciação científica baseada em um processo criativo desenvolvido na relação entre estudos sobre a comida no Candomblé e a feitura e degustação do sarapatel. A pesquisa guiada por abordagem autoetnográfica foi realizada a partir de pesquisa bibliográfica sobre a formação sócio-histórica do Candomblé, religião afro-brasileira institucionalizada a partir da diáspora africana, como fundamento para compreensão da cosmovisão candomblecista sobre o alimento e suas funções ritualísticas, além de entrevistas com pesquisadores/as e praticantes da religião estudada. Tais referências serviram de material para a prática artística desenvolvida em laboratórios criativos pautados sobretudo no procedimento de preparar uma receita tradicional da família do discente pesquisador, o sarapatel, e em seguida realizar improvisações. O resultado artístico produzido é uma performance-ritual com a qual experimenta-se as relações entre as ações perceptivas do corpo por meio dos estados corporais gerados a partir da experiência gustativa, estabelecendo conexões entre espiritualidade, memória afetiva, ancestralidade e movimento.

PALAVRAS-CHAVE

Processo criativo; candomblé; ancestralidade; estados corporais.

ABSTRACT

1 Discente do curso de Licenciatura em Dança da Universidade Federal da Paraíba e pesquisador bolsista de Iniciação Científica (PIBIC).

2 Professora do Mestrado Profissional em Artes (Prof-Artes/UFPB) e do Departamento de Artes Cênicas da UFPB, graduada em Dança e Mestre em Artes (UNICAMP), Doutora em Artes Cênicas (UFBA). Líder, com Ana Valéria Vicente, do Grupo de Pesquisa CosMover: dança em perspectivas pluriépistêmicas, no qual desenvolve pesquisas em Dança em diálogo com saberes das culturas tradicionais e populares por meio de processos criativos e educacionais. Orientadora da pesquisa relatada neste artigo.

This article aims to present results and discussions from scientific initiation research a creative process developed in the relationship between studies on food in Candomblé and the making and tasting of sarapatel. The research guided by an autoethnographic approach was carried out from bibliographic research on the socio-historical formation of Candomblé, an Afro-Brazilian religion institutionalized from the African diaspora, as a foundation for understanding the Candomblé cosmovision about food and its ritualistic functions, as well as interviews with researchers and practitioners of the religion studied. Such references were used as material for the artistic practice developed in creative laboratories, mainly guided by the procedure of preparing a traditional recipe from the student researcher's family, the sarapatel, and then performing improvisations. The artistic result produced is a performance-ritual with which the relationships between the body's perceptual actions are experienced through bodily states generated from the gustatory experience, establishing connections between spirituality, affective memory, ancestry and movement.

KEYWORDS

Creative process; candomblé; ancestry; bodily states.

Para todo início de história, existe uma estória, um conto que dá origem, uma inquietação que desperta a pesquisa de vida, dispositivo de registro, caminhança. Ao marcar o ciclo de um ano de pesquisa, o presente texto objetiva relatar uma pesquisa de iniciação científica baseada em um processo criativo gerado na relação com os sentidos apreendidos sobre a comida no Candomblé, religião afro diaspórica e amefricana (Gonzalez, 1988). Por meio de uma pesquisa autoetnográfica compartilharemos resultados reflexivo-práticos a partir de diálogos com autores e autoras pesquisadores/as do Candomblé, além de descrições dos laboratórios corporais e criativos que vem produzindo atos performáticos virtuais, ritualísticos e com o prato tradicional da família do pesquisador discente: o sarapatel.

No Projeto de Iniciação Científica (PIBIC) intitulado Saberes de Mestres no Corpo: Experimentações criativas em Dança a partir de culturas tradicionais, sob orientação da Prof.^a Dr.^a Carolina Dias Laranjeira, o pesquisador discente Hugo Felix da Silva investiga suas raízes étnicas através da comida e do movimento. No percurso teórico-metodológico, vem tendo como matéria de sustentação e pesquisa algumas

referências principais. Sobre os registros heurísticos a respeito da formação sócio-histórica do Candomblé a pesquisa de Nicolau Parés (2006), sobre a relação entre corpo e comida no Candomblé os trabalhos de Rosamaria Bárbara (2003) e Mascarin (2003), bem como os saberes ancestrais aprendidos de forma oral por meio de entrevistas com Prof. Ms. Sérgio José de Oliveira³ e a *ebomi*⁴Vó Cici⁵, sobre a função do alimento no Candomblé e da relação entre os orixás e a comida como expressão de magia e força vital através dos *itans*⁶.

Por fim, como dispositivo de criação utilizado nos laboratórios corporais, a comida estimula e desperta um conjunto de sensações e memórias afetivas ligadas à família, modificando os estados corporais e tônicos para a dança. Para dialogar sobre os assuntos emergentes da prática foram utilizados os trabalhos de Eloisa Domenici (2015) e Carolina Laranjeira (2015), sobre estados corporais e tônicos, assim como o de Patrícia Leal (2009) sobre a investigação em dança ligada à sensorialidade.

Com isso, esta investigação dá ênfase para a compreensão do alimento como um dos principais elementos para a ritualidade do Candomblé, às possíveis relações entre o sarapatel e a religião citada, a como o processo criativo em dança é instigado pelas imagens e metáforas capturadas à escuta dos *itans*, e como o paladar pode corporificar uma dança.

Candomblé: Alimento, mito e rito de resistência

O Candomblé é uma religião ligada à natureza e suas manifestações, cujos princípios, originados no Ocidente africano, são guardados, herdados e ensinados por meio da tradição oral. A fundação da religião foi realizada por três mulheres, segundo Mãe Stella de Oxóssi (2016): YaDetá, YaAcalá e YaNassô. O Calundu, manifestação realizada em batuques, cantos e rodas de dança na Bahia entre os séculos XVIII e XIX, foi a base para a constituição do Candomblé, como forma de grupos étnicos alforriados se articularem e manterem suas tradições, construindo um movimento de resistência

3 Professor do Departamento de Artes Cênicas da UFPB, ministra o componente curricular de “Tradições Brasileiras” e “Danças Populares: Matrizes Étnicas e Corporalidades”, entre outras, e é candomblecista.

4Candomblecista que cumpriu o período de iniciação na feitura do santo.

5Nancy de Souza e Silva, mais conhecida como Vó Cici, é candomblecista e contadora de histórias dos Orixás e tradições do Candomblé da Fundação Pierre Verger (Salvador-BA).

6 Conto transmitido oralmente de geração a geração, que conta um feito, uma passagem dos orixás para narrar suas características e aprendizados.

cultural e fortalecimento de vínculos, como as nações Angola, Nagô, Jeje e Haussás (PARÉS, 2006).

No entanto, para a consolidação e agrupamento das nações, importante inteirar que houve diversas interpenetrações culturais simultâneas antes e durante a diáspora africana, responsável pela vinda forçada de milhões de africanos ao Brasil. As misturas étnicas compulsórias ocorreram como estratégia do mercado escravocrata e o tráfico de pessoas, que sustentavam a empresa colonial baseada na exploração da força de trabalho dessas pessoas para a monocultura na América. Mas também, as trocas culturais ocorreram, por meio de guerras e alianças diplomáticas, anteriores à diáspora, em diferentes momentos entre os séculos XV e XVIII. Neste sentido, antes mesmo de diferentes grupos étnicos vindos do continente africano se relacionarem e constituírem o Candomblé no Brasil, cabe ressaltar que já ocorriam conexões entre eles no continente africano.

Do fluxo de conhecimentos desses diferentes grupos étnicos, o Candomblé se forma por uma sacralidade marcada por processos ritualísticos presentes no corpo ligados a elementos da natureza, como folhas, ervas, alimentos e manifestações de cantos, toques e danças. Estas são manifestadas também, pelo transe por meio do qual os Orixás se tornam presentes através do corpo de uma pessoa, ao dançar com energia, ações e gestualidades características de cada divindade. Assim, como diz o Professor Sérgio José de Oliveira (2020): “Orixá é natureza, natureza é orixá”⁷, portanto não existe ritual sem natureza.

Considerando a regência da natureza como essência para a religião candomblecista, observa-se o alimento como manifestação do natural. E se os alimentos que saem da terra são sua manifestação, estes contêm energia divina (SOUZA *et al*, 2005 *apud* MASCARIN, 2013). Assim, o ser humano, ao comer o alimento que provém da natureza não só se alimenta fisicamente, como também alimenta sua “energia sutil”⁸, força vital, energia espiritual. E ao passo que o ser humano se relaciona com essas forças da natureza, estas agem no corpo, e esse corpo precisa estar espiritualmente energizado para o ato de louvação e relação com os orixás. Por isso, o alimento tem grande importância para a relação entre o mundo material e o imaterial, a relação entre

⁷Entrevista realizada no dia 23 de dezembro de 2020 de forma remota, em que o professor Sérgio Oliveira se refere às entidades sagradas do Candomblé, que também podem ser identificadas pelas palavras “*Vodum*” e “*Nkisi*”, variando de acordo com as nações do Candomblé: Nagô, Jeje e Angola.

⁸ Ibidem.

humanidade e divindade, compreendendo o transe como atravessamento entre os dois mundos.

Na medida que ser humano e orixá se entrecruzam, você cria uma história, você cria um culto, que é o próprio culto das forças da natureza, que é o próprio culto do orixá. E aí você tem o elemento primordial pro ser humano onde essas forças da natureza agem, estas forças da natureza agem justamente no corpo. Esse corpo precisa do quê? Esse corpo precisa se alimentar. Esse corpo se alimenta por um lado de energia sutil, de energia imaterial (de prana, como o pessoal do oriente chama). E esse corpo, além de energia sutil, além de prana, de energia potencial, primordial da natureza, esse corpo se alimenta pra poder aguentar a vida cotidiana, ele se alimenta de matéria orgânica. E essa matéria orgânica, a gente transformou, dentro da nossa cultura, em comida. Essa comida é o que constitui o grande arcabouço, toda a grande, imensa, do que a gente chama de culinária, a arte-culinária, que é a forma de fazer a comida para alimentar o corpo (OLIVEIRA, 2020)⁹.

Na relação entre mundo físico e imaterial, não só o ser humano se alimenta, como também a própria divindade, pois “Santo também come, e muito” (LODY, 1992 p.54 *apud* MASCARIN, 2013 p. 04). Nesse sentido, cada alimento traz diferentes aspectos que se liga ao panteão dos orixás, seus atos, cores, gostos e desgostos: “Cada comida diz a intenção dos deuses, mostrando preferências e proibições” (LODY, 1992, p. 54 *apud* MASCARIN, 2013, p. 04). Como em um *itan*, de Oxum e seus deliciosos abarás, feitos para atrair os inimigos de Xangô e vencê-los, revelando o poder e a perspicácia de Oxum através da comida:

(...) Oxum prontamente ordenou que fossem feitos muitos abarás e, quando estes ficaram prontos, ela mandou que todos se afastassem. Imediatamente, Oxum se transformou em um rio caudaloso e, com estrondos terríveis, correu em direção aos inimigos de Xangô. Quando chegou perto dos inimigos, suas águas ficaram tranquilas e os abarás começaram a boiar. Os inimigos, cansados e famintos, entraram nas águas e se fartaram com os abarás. Quando todos estavam na água, o rio desapareceu na terra, levando todos os inimigos de Xangô. Então, um grande arco-íris riscou o céu e levou as novas a Xangô, que perguntou: “Quem foi o guerreiro que derrotou todos meus inimigos em uma só batalha?” Oxumaré disse: “Foi uma guerreira, Oxum.” (COSTA; FREGONEZE; SOUZA, 2015, p.35).

Com isso, ao ofertar os alimentos às divindades correspondentes, oferece-se ao orixá um elemento que contém sua própria energia divina. Um ato de antropofagia mágica, transcendente, que retroalimenta sua força vital através de suas próprias partes, ou ainda, de sua própria essência. E até mesmo o ser humano consome a energia divina por meio da comida, embebendo as características do orixá. Será que neste momento,

⁹Entrevista concedida ao pesquisador em 23 de dezembro de 2020.

em que o corpo humano se alimenta de um conjunto de elementos sagrados, tal como a comida, as ervas, os cantos e batuques, é quando ocorre o transe? Pois, segundo Rosamaria Barbara (2002), o transe é a síntese de um longo processo religioso que se passa no e com o corpo.

A comida, preparada para alimentar o corpo físico e espiritual das pessoas que vivenciam o culto aos orixás e os próprios santos, é feita num ambiente sagrado: a cozinha (BARBARA, 2002). Neste espaço, a “*yabolassê*”, mulher responsável pela cozinha e todo preparo que sai dela, é escolhida no Candomblé para aprender todo o conhecimento ligado à comida votiva: como o alimento deve ser preparado para cada orixá, os instrumentos que devem ser utilizados, preferências, proibições, histórias ligadas à comida, e todo saber que transita na cozinha de forma oralizada (LODY, 1992 *apud* MASCARIN, 2013). E ainda, o professor Sérgio José de Oliveira (2020) acrescenta que a cozinha “é um lugar de muito trânsito”, pois recebe muitos elementos de fora, como alimentos que serão preparados e informações da comunidade, como também, sai da cozinha toda a comida que será oferecida às entidades e ao público que participa da cerimônia. Por isso, “um espaço de comunicação”, “um espaço que tem que ser aberto”. Dessa maneira, todos que convivem no terreiro aprendem algo na cozinha para ajudar a preparar as cerimônias, pois sempre há muito trabalho.

Neste contexto de aprendizagem da feitura da comida no terreiro, aprende-se também a comer, pois o alimento sagrado deve ser ingerido de forma respeitosa, devagar e com calma, percebendo o conjunto de sensações e emoções despertadas no corpo pelo alimento (BARBARA, 2002). Assim, a alquimia sagrada entre a comida e seus temperos, a ritualidade presente em cada significado no terreiro de candomblé, os mitos que revelam características dos orixás, a preservação de tantos saberes sagrados e ancestrais, e o aprendizado pela percepção dos sentidos do corpo, é o que alimenta o processo criativo desta pesquisa, atrelada às memórias afetivas do pesquisador discente ligadas ao sarapatel, ou às raízes de uma identidade.

A comida como identidade de uma família

Neste momento, para falar de algo tão próprio e íntimo é preciso estar em primeira pessoa, para que cada palavra aproxime mais o autor e sua pesquisa, confundindo-os como um processo de vida investigado por meio de uma abordagem auto-etnográfica: “Se a pessoa que conduz a investigação é indissociável à produção de

pesquisa, porque, então, não observar o observador? Porque não observar a si mesmo e escrever a partir de sua própria experiência?” (FORTIN, 2009, p.82).

O sarapatel é um prato popular do Nordeste do Brasil e é feito com vísceras de suíno, boi ou bode, um pouco de sangue coagulado e muito, muito tempero. Minha avó, Dona Marizete, aprendeu a preparar o sarapatel desde muito nova, na sua terra natal, cidade de Alagoinha, na Paraíba. Quem a ensinou foi Maria Pedro e Nem (*in memoriam*), sua mãe e sua avó respectivamente, e no meu caso, minha bisavó e minha trisavó. Vó Marizete cuidava de Nem quando já estava muito idosa com questões de saúde muito delicadas. Antes de Nem falecer, disse que Marizete deveria viver sua vida após seu falecimento, dando permissão para que Marizete saísse de casa. Sintetizando, minha avó casou-se duas vezes, teve um filho e duas filhas, e foi para São Paulo com as filhas mais novas, em busca de emprego. Eu sou filho de uma dessas meninas, Alessandra.



Figura 1:As senhoras do Sarapatel.Da esquerda para direita: Nem, Maria Pedro e Marizete. Acervo pessoal.¹⁰

Cresci num ambiente nordestino por meio de minha mãe, e paulistano através do pai. Fui cultivado a comer cuscuz como também pão francês. Nos feriados e dias festivos de aniversário, toda a família que saiu do Nordeste (minha avó, tios e tias avós) reuniam-se num churrasco para “relembrar a Paraíba” como diz minha mãe. E o ápice desse encontro era a panelada de sarapatel feita por Marizete. Minha mãe, Alessandra, conta que seus tios pediam justamente este prato para relembrar a terra natal. Eu, desde pequeno, aprendi a comer o sarapatel como um ritual: o momento de comer era sempre muito divertido, alegre, quente e cheio de forró, como a Paraíba.

No entanto, na passagem da adolescência para a vida adulta percebo que estes encontros da família se tornam cada vez mais raros, por conta da vida corrida de São Paulo, sentindo falta do sarapatel. Com isso, começo a me questionar sobre a perda dos costumes e tradições da família, ficando no limiar de mais um “esquecimento entre

¹⁰ Autoria das fotos desconhecida.

gerações”: Por que eu ainda não aprendera a preparar o sarapatel? E se nós, jovens da família não aprendermos, quem dará continuidade a esta tradição que tanto representa nossa história?

Assim, em 2018, decido fazer um grande movimento de retorno, mudando moradia para João Pessoa/PB a fim de (re)conhecer meu bisavô e minha bisavó, Zé Felix e Maria Pedro, para aprender sobre quem eu sou através daqueles que vieram antes de mim, investigando raízes, tradições e técnicas que juntas compõem minha identidade. Além disso, inicio os estudos no curso de Licenciatura em Dança na UFPB, onde esta busca é impulsionada e estimulada. Desta forma, escolho para esta jornada o sarapatel como o elemento que conecta o conjunto de histórias, trejeitos, cores, apelidos, cosmovisões, e crenças desta família. Portanto, a comida como o denominador de minha identidade.



Figura 2: Segredos das mais velhas. Na montagem, da esquerda para direita: Marizete (Avó), Nem (Trisavó), Maria Pedro (Bisavó) e Ana Severina da Conceição (Trisavó), e o sarapatel.¹¹

Interesse pelo que é sagrado e ancestral

No processo de elaboração do plano de trabalho da pesquisa de iniciação científica (PIBIC) em 2020, junto com a professora Carolina Laranjeira, surge a

¹¹Fotomontagem de Hugo Felix da Silva.

oportunidade de estudar a comida no Candomblé, religião afro-brasileira, atrelada a um processo criativo pessoal utilizando a comida como motriz de movimento, percepção, memória afetiva da família, e ritual. Mas antes, quero contar de onde surge meu interesse por esse espaço sagrado de tantos saberes ancestrais.

Em 2019 participei de aulas com o professor Sérgio José de Oliveira, cujo componente curricular chama-se “Tradições Brasileiras”¹². E estas aulas me foram especialmente queridas porque em suas metodologias, o professor Sérgio sempre estimulava a conexão com a natureza e a ancestralidade por meio de metáforas. Na primeira aula do componente, lembro-me bem que na preparação corporal, o professor demonstrava corporalmente uma imagem de “pilar” algo. Então, nós discentes alongávamos o corpo a partir dos movimentos dos braços projetados para cima, e flexionávamos os joelhos projetando os braços para o chão no momento de pilar. Sempre antes e após o ataque, a preparação, o descanso, a recuperação, a respiração, estabelecendo conexão entre céu e terra. Ele dizia: “Sempre volte para a matriz”, “Não saia da casa”, fazendo referência a flexão dos joelhos e pés aterrados no chão. Por isso, acendia muito forte a vontade de investigar minhas matrizes étnicas por meio do movimento. Em uma anotação, escrevi: “Quando piso e aterro meus pés no chão, sinto meus ancestrais respirando pelos meus poros, olhando com os meus olhos, e movendo com o meu corpo.”¹³

Em vivências de aulas com o professor Sérgio José de Oliveira, entendi que ele tinha vivências no Candomblé por tanta experiência na dança dos orixás, cantos, e tradição oral, além da sua metodologia.

Em conexão com as vivências de minha família, a oralidade foi presente em todos os cômodos da casa, entre adultos, jovens e crianças. E até hoje, em 2021, no aprendizado da feitura do sarapatel, é Vó Marizete que está sempre comigo em ligações telefônicas me ensinando a temperá-lo.

Assim, voltando na escrita do projeto, com interesse pelo estudo e aprendizado sobre o Candomblé, me questionava: será que o sarapatel tem alguma ligação com tal espaço sagrado? E a partir desta pergunta, a pesquisa começa a ser estruturada em campo profícuo de investigação.

¹²Componente curricular ministrado no curso de Licenciatura em Dança na UFPB.

¹³ Diário de bordo do componente curricular “Tradições Brasileiras”.



Figura 3: Comida-identidade, comida-entidade. Caneta hidrográfica sobre papel.¹⁴

Processo Criativo

O processo criativo, iniciado a partir do mês de julho de 2020, continua em agosto de 2021, em conjunto com estudos bibliográficos. A princípio, o laboratório corporal consiste na preparação de uma receita icônica da família do pesquisador discente: o sarapatel, com o intuito de ampliar a percepção dos sentidos do corpo, com ênfase no paladar e olfato, e a conexão com memórias afetivas ligadas à família, em especial da avó, Dona Marizete, quem ensinou os saberes do sarapatel e deu a continuidade da feitura do prato passada de geração a geração. Diante disso, a receita é de grande importância para este processo criativo em que o pesquisador discente busca relações com sua própria etnografia e ancestralidade.

A partir de uma colherada de sarapatel, é iniciada uma improvisação gerada pelas sensações sentidas no corpo, como mudanças de temperatura, salivação, suor, fluência nos movimentos, como também, gerada pelas lembranças estimuladas pela comida, seu gosto e cheiro, despertando outras qualidades de movimento. As mudanças

¹⁴ Autoria de Hugo Felix da Silva.

corporais emergem de memórias ou da experiência direta gustativa e suas sensações que se manifestam, de forma recorrente, por meio de sorrisos, suspiros, movimentos circulares com os braços, ombros e cotovelos. Tais experiências se relacionam com os processos criativos impulsionados pelos sentidos da percepção da pesquisadora Patrícia Leal (2009), quem também propõe metodologias de trabalhos com improvisação a partir do olfato e do paladar, principalmente. Assim como no trabalho da artista, neste a materialidade do movimento gerada pelo mapeamento das sensações é ressaltada, mas a percepção das memórias também é considerada como propulsora daquilo que se dá a ver por meio da corporalidade, sem necessariamente se fixar na pessoalidade. Aqui as memórias afetivas se misturam às sensações do paladar que levam a movimentos, por exemplo, do rosto e logo depois, da bacia, produzindo pulsos e impulsos que geram ritmos. Embora as imagens evocadas sejam bastante pessoais, a sua transformação em estados e movimentos se relacionam diretamente com aspectos coletivos. A ancestralidade performada compreendida à luz do pensamento africano é necessariamente uma linha que envolve o indivíduo em uma temporalidade que abarca o coletivo.

A todo momento enquanto o pesquisador dança, a panela continua em suas mãos, podendo sentir sua temperatura, o cheiro que exala de dentro do recipiente, assim como sua imagem. Por fim, imediatamente após a movência, anotações são feitas:

Ao comer, me sinto preenchido, quente, saudoso, com a boca ardida. Meus pés querem o chão. Toda vez que ligo para minha avó, converso sobre o sarapatel, perguntando alguma coisa com a intenção de ouvir a mesma história mais uma vez. E para minha surpresa, minha avó nunca contou as histórias do sarapatel da mesma forma. Ela sempre solta um segredo a mais. Depois de repetir o prato, sinto-me saciado com o estômago cheio. Sinto que existem movimentos internos agindo e provavelmente, interagindo com a comida. Imagino meus órgãos reconhecendo o sarapatel como um sábio grão caminhante.¹⁵

Neste sentido, emoção e sabor tem muito a ver com a prática corporal desta pesquisa, pois é o que concerne a percepção do estado do corpo ao comer o sarapatel, isto é: o que estou sentindo ao ingerir esta comida? Que conjunto de sensações são despertadas? Como a memória é afetada pelo sabor, e como os movimentos corporais agem em resposta? Ou melhor, em relação. Em razão disso, a percepção do gosto e das memórias afetivas despertadas, geram movimentos e diferentes estados, que em fluxo produz uma dança de estados corporais (LARANJEIRA, 2015). A improvisação se

15 Notas pessoais feitas em laboratório corporal de 04 de abril de 2021.

dando na relação entre um repertório imagético da experiência vivida, memórias e as sensações que geram novas imagens internas e externas, para quem dança e para quem vê a dança.

À medida que estas experimentações ocorrem, determinados padrões de movimentos começam a surgir, como: a curvatura da coluna voltada para o chão, joelhos flexionados, cotovelos flexionados, movimentos circulares com as mãos, dedos e plantas dos pés bem abertos e aterrados no chão, o balanço leve em movimentos recorrentes ao sustentar a panela com as duas mãos em sua base, ou por sua alça com uma mão. Assim, com a experimentação dos movimentos citados, em diferentes qualidades pela variação de sua velocidade e amplitude, a prática ganha complexidade e os movimentos, forma. Assim como nos estudos práticos de Eloísa Domenici (2015), estes padrões de movimento que ganham forma e complexidade são nomeados como *dinâmicas corporais*, com a intenção de criar diálogos com os modos de mover e criar das brincadeiras populares e tradicionais:

Chamamos de dinâmicas corporais a movimentação dos brincadores, ao invés de “passos” pelo fato de que elas expressam melhor as flutuações que ocorrem durante a dança. Uma dinâmica corporal inclui vários matizes e pequenas variações de movimento, que podem ser de acentuação rítmica, de tonicidade corporal, ou mesmo de desenho do corpo no espaço. A diferença é que a ideia de passo isola padrões de movimento, enquanto a ideia de dinâmicas corporais os agrupa em ‘famílias’ que se organizam de forma interligada. O conceito de dinâmica corporal incorpora o caráter improvisacional presente nas brincadeiras populares (DOMENICI, 2015 p. 219).

Por vezes, as formas que ocorrem tomam aparência de imagens criadas pelas emoções em relação às sensações e através das lembranças do pesquisador, a exemplo: ‘as mãos que cortam o ar como uma faca’, ou ‘a panela que guia o caminho’, ou até mesmo, ‘contar segredos ao dançarino’. As improvisações estabelecem, portanto, um trânsito entre sensorialidade, memória afetiva e metáfora (DOMENICI, 2015), onde a todo momento enquanto o pesquisador move, uma pode transformar a outra.

Neste sentido, a metáfora é entendida como processo sensório-motor e não mental, à luz de Lakoff e Johnson (1999) compreendida como forma de pensar o mundo a partir de ações corporais. As imagens metafóricas relacionadas a este processo criativo, além de condensarem novas formas e padrões de movimento ligadas à sensorialidade e às memórias afetivas, contribuem num processo de organização interna do corpo, auxiliando na ativação de musculaturas internas geradas por diferentes maneiras de se relacionar com a gravidade ao criar nuances *tônicas* (GODARD,

1993)¹⁶. Para exemplificar, uma das dinâmicas corporais chama-se *aquece*. Ela é feita no início dos laboratórios corporais, após saborear uma colherada de sarapatel e consiste em um conjunto de pequenas pisadas no chão alternando os pés. À medida que *aquece* é feita, o corpo do pesquisador se prepara para iniciar movimentações amplas através de pequenos movimentos com os pés, joelhos, o púbis, a lombar, a caixa torácica, o osso esterno, cotovelos, escápulas e cervical em balanços verticais, contribuindo na lubrificação das articulações de todo o corpo, aquecendo-o, organizando toda estrutura ósseo-muscular para a improvisação em processo. “Aquece o chão para energizar os mortos. Um momento de comunicação entre o plano material e imaterial. Um pedido, um axé, licença para chegar. Um carinho para o chão, um carinho para os pés que são sagrados”¹⁷.

Por isso, as imagens emergentes das improvisações contribuem no processo de organização corporal por meio dos estados tônicos, gerados pelo sabor ao comer, atrelado às lembranças da avó em dias de tradicionais banquetes do sarapatel. Por fim, para acrescentar neste delicioso processo de pesquisa e criação em dança, tais imagens materializadas no e pelo corpo evidenciam a conexão entre os orixás e o movimento corporal.

Segundo o Professor Sérgio Oliveira (2020), o sarapatel pode ser uma comida votiva oferecida a Obaluaê¹⁸, “O senhor das entranhas da terra”¹⁹, pois por estar ligado ao que é oculto, como as profundezas da terra e o calor de seu núcleo, o sarapatel pode se relacionar a este orixá. Outros aspectos da comida também remetem a ele: é feita a partir das vísceras do animal, que são partes ocultas, é servida bem quente após horas de cozimento em uma panela, tem cor marrom produzida pela mistura de todos os temperos em cocção, remetendo a própria terra, além de possuir o sangue como um de seus ingredientes, compreendido como elemento de força e vitalidade.

16 O autor em seus estudos sobre a Função Tônica entende que a musculatura tônica é responsável pela expressividade dos movimentos e sua particularidade pessoal, tendo o/a dançarino/a a habilidade de acionar os músculos tônicos, não acessíveis pela consciência, por meio de seu imaginário (1993).

17 Notas pessoais referentes à dinâmica corporal proposta realizada em laboratório corporal em 27 de junho de 2021.

18 No XI Congresso da ABRACE, em 2021, a professora artista pesquisadora Daniela Beny, ao ver nosso trabalho de pesquisa, nos incentivou a estudar relações entre o sarapatel e outros orixás da terra como Nanã. Seu comentário é baseado em sua experiência com as religiões de terreiro do estado de Alagoas. Agradecemos à pesquisadora por nos possibilitar a percepção das diferenças e similaridades regionais na alimentação dos Candomblés e a multiplicidade de seus sentidos e suas práticas.

19 Entrevista com o Professor Sérgio José de Oliveira concedida ao pesquisador em 23 de dezembro de 2020.

Com isso, o entendimento sobre a sacralidade da comida e sua riqueza simbólica contribui no processo de pesquisa, podendo ser potência criativa para mais dinâmicas corporais e ações como estas levantadas durante os laboratórios: ‘Movimentos para dentro’, ‘querer me esconder’, ‘embolar as mãos, os braços’, ‘colocar o ar para dentro de mim’, ‘colocar o mundo’, ‘Estar coberto de palha para me proteger’, ‘as palhas confortam’, ‘a palha é a terra que me cobre’.

Por fim, são gestos e movimentos impulsionados por esta relação sagrada e metafórica, friccionados às memórias afetivas de minha avó, Dona Marizete, e a percepção do paladar reverberada nas dinâmicas corporais que fazem desta improvisação um acontecimento ritual. Chamo este conjunto de “ritual”, como o meio em que viabilizo a interação entre mundo material e imaterial (PARÉS, 2006). Assim me encontro em processo criativo, comendo e dançando, fazendo deste ato minha reza.



Figura 4: Quando fecho os olhos, as palhas aparecem. Caneta esferográfica sobre papel.²⁰

Conclusão: *Um cadinho mais*

Neste processo de pesquisa e criação em dança que dura cerca de um ano e continua, diversos ingredientes encorpam o caldo disto que o pesquisador discente chama de identidade. Por meio da busca de histórias antigas das mais velhas, da família,

²⁰ Autoria de Hugo Felix da Silva

de ingredientes que possam ‘relembrar’ a Paraíba através do sabor de uma receita, dos registros históricos e orais das tradições dos povos de terreiro que resistem ao preconceito e ao apagamento proposital de uma sociedade euro-cristã, como diz o filósofo quilombola Antonio Bispo Santos (2015).

O mover na pesquisa é ativado pelas conexões sagradas e mitológicas existentes no Candomblé, fazendo deste processo criativo um ato ritualístico e sagrado relacionado à ancestralidade, como fundamento filosófico das culturas africanas (MARTINS, 2003). Ao comer e dançar provoca-se a interação entre o plano material e imaterial, o sagrado na materialidade, ou a corporalidade sagrada tão presente nos conhecimentos africanos que ganharam diferentes formas no Brasil.

Nesta pesquisa, é o Candomblé que ensina valores muito antigos sobre o alimento. Alimento este que nos conecta com nossa essência, a própria natureza, a terra. A comida como alquimia capaz de ligar o ser humano às forças encantadas, através do fogo, da fumaça, da água, da terra, dos minérios, das folhas, ervas, temperos e na forma que se faz, pois como diz Vó Cici: “O feitiço está na forma que se faz”.²¹ Por isso, é no momento que se prepara o sarapatel que se faz silêncio para ouvir os ensinamentos das mais velhas. É o momento de comer e deixar o corpo dizer, reverenciar os mortos e agradecer às forças guias. Portanto, a comida para além da identidade, uma entidade.

Em consonância com o processo criativo e ritualístico, os estados corporais contribuem para a consciência do fluxo de informações decorrentes da ação perceptiva ao dançar com memórias, imagens e sensações. A percepção sobre os estados permite compreender operações que ocorrem por meio do corpo, entretanto é preciso reconhecer o limite das teorias somáticas, formadas no bojo do pensamento ocidental e afirmar a necessidade de compreendermos o corpo além de sua anatomia e fisiologia. Para tanto, apontamos a necessidade de continuidade da pesquisa ao encontrar no pensamento afro-indígena a possibilidade de compreender a dança para além do corpo antropocênico.

Como podemos compreender os estados corporais a partir de um meio ambiente que também age sobre nós pois está vivo, onde o mundo espiritual, humanos e não humanos se relacionam o tempo todo? Talvez a noção de *estado de ritmo* de Christiane da Cunha (2019) possa apresentar pistas para o que percebemos em alguns momentos do processo criativo, quando estados de liminaridade são gerados pelo trânsito entre

²¹Frase proferida no curso, *Cozinhando histórias, Alimentando Solidariedade*, ministrado por Vó Cici, Marlene da Costa e Tacum Lecy, através da Fundação Pierre Verger, realizado nos dias 18, 20, 25 e 27 de novembro de 2020 de forma remota.

sabores, memórias, sensações, escuta e fala pelo movimento com o sarapatel e seus desdobramentos sagrados. A autora define o estado de ritmo trabalhado por meio do samba, como “o trânsito liminal provocado pela confluência de ritmos e movimento em uma mistura pulsante entre instâncias do visível, invisível, profano, sagrado, matéria, política e espírito” (CUNHA, 2019, p.43).

À guisa de conclusão colocamos questões que apontam para uma revisão mais profunda sobre as ideias de corpo que nos formam e as possibilidades de rupturas e conjunções que podem ser criadas ao considerarmos as cosmovisões dos povos de terreiros. Por meio da premissa de não separação entre cultura e natureza, entre corpo e mundo nossa dança se faz na relação entre humanos e não humanos, o visível e o invisível. Assim, tais questões também podem estimular a continuidade deste processo criativo-ritualístico-investigativo para alçar novas conexões entre espiritualidade, memória, metáfora, estados e movimento.

REFERÊNCIAS CITADAS

BARBARA, Rosamaria Susanna. **A dança das aiabás: dança, corpo e cotidiano das mulheres de candomblé**. 2002. 200 f. Tese (Pós-Graduação em Sociologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2002.

COSTA, Marlene Jesus da; FREGONEZE, Josmara B. (org.); SOUZA, Nancy de. **Cozinhando história: receitas, histórias e mitos de pratos afro-brasileiros**. 1.ed. Salvador: Fundação Pierre Verger, 2015.

CUNHA, Christiane Lopes da. **Estado de ritmo: Entrelaçamentos entre arte e animismo**. 2019. 140 f. Dissertação (Pós-Graduação em Estudos Contemporâneos das Artes) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, Rio de Janeiro, 2019.

DOMENICI, Eloisa. A brincadeira como ação cognitiva: metáforas das danças populares e suas cadeias de sentido. In: GREINER, Christine; KATZ, Helena (Org.). **Arte e cognição: corpomídia, comunicação, política**. 1ª ed. São Paulo: Annablume, 2015, p. 191-236.

FORTIN, Sylvie. Contribuições possíveis da etnografia e da auto-etnografia para a pesquisa na prática artística. Tradução de Hellena Maria Mello. **Cena**, Porto Alegre, RS, n. 7, p.77-88, 2009.

GODARD, Hubert. Gesto e Percepção. Tradução de Silvia Soter. In: PEREIRA, Roberto; SOTER, Silvia (Org.). **Lições de Dança 3**. Rio de Janeiro: UniverCidade Editora, 2003. p.11-35

- GONZALEZ, Lélia. "A categoria político-cultural de amefricanidade". **Tempo Brasileiro**, Rio de Janeiro, n. 92/93, p. 69-82, jan./jun. 1988.
- LAKOFF, George. JOHNSON, Mark. **Philosophy in the Flesh** – The Embodied Mind and Its Challenge to Western Thought. New York: Basic Books, 1999.
- LARANJEIRA, Carolina Dias. Os estados tônicos como fundamento dos estados corporais em diálogo com um processo criativo em dança. **Revista brasileira de estudos da presença**, Porto Alegre, RS, v.5, n. 3, p. 596-621, set./dez., 2015.
- LEAL, Patrícia. **Amargo perfume**: a dança pelos sentidos. 2009. 227 f. Tese (Pós-Graduação em Artes) – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Artes, Campinas, 2009.
- MARTINS, Leda. Performances da oralitura: corpo, lugar da memória. **Letras – Revista do Programa de Pós-Graduação em Letras**, Santa Maria, RS, n. 26, p. 63-81, 2003.
- MASCARIN, Tereza de Fátima. Comidas de orixás: aspectos relevantes que fazem parte do cotidiano no terreiro de candomblé. **Revista Brasileira de História das Religiões**, Maringá, PR, v. V, n. 15, p.1-12, jan. 2013.
- OLIVEIRA, Sergio José de. Entrevista concedida ao autor Hugo Felix da Silva, em 23 de dezembro de 2020.
- PARÉS, Luis Nicolau. **A formação do candomblé**: história e ritual da nação jeje na Bahia. 1.ed. Campinas, SP: Editora UNICAMP, 2006.
- SANTOS, Antônio Bispo. **Colonização, Quilombos** - modos e significados. Brasília, INCTI, 2015.
- STELLA, Mãe. **Mãe Stella**: o candomblé e a identidade cultural brasileira. 2017. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=aSNn4s9RhAM&t=309s>. Acesso em: 29/07/2021 às 20:02h.