

**UM ESTUDO SOBRE A MANUTENÇÃO DAS PRÁTICAS DO ALIMENTO
TRADICIONAL SERVIDO NO SAMBA DE ABOIO DO POVOADO AGUADA-
CARMÓPOLIS/SE⁵⁰⁰**

Luana Almeida de Jesus⁵⁰¹

Denio Santos azevedo⁵⁰²

RESUMO: O presente artigo trata da descrição etnográfica da celebração religiosa Samba de Aboio, no povoado Aguada, em Carmópolis/SE. Com o objetivo de analisar a memória e o sentido de pertencimento que o alimento tradicional, servido no Samba de Aboio aqui pesquisado, possui nos atores sociais que participam desta prática cultural. Aliando o método às técnicas, foram utilizados neste artigo, as pesquisas de campo, bibliográfica, documental, tendo como abordagem qualitativa e o método de pesquisa etnográfico. As técnicas de pesquisa são a, observação direta, entrevistas, fotografias, filmagens e o caderno de campo. O Samba de Aboio só tem sentido quando realizado no seu espaço, no chão de areia, em frente à casa de Santa Bárbara (Iansã) que possui uma conotação sagrada incorporada pelos seus devotos que veem naquele momento uma celebração.

Palavras-Chave: Alimento Tradicional; Samba de Aboio; Manutenção das Práticas.

1 Introdução

A diversidade das culturas populares em Sergipe, é uma característica da presença de diferentes grupos culturais na formação social e cultural dos sergipanos, além de representar continuidades e transformações em suas práticas culturais ao longo dos anos. O diálogo entre as memórias, identidades e a relação com o alimento tradicional podem ser entendidas e analisadas nas mais diferentes manifestações culturais presentes no Estado. São inúmeras as manifestações que nos remetem ao passado e garantem, no presente, uma permanente interação entre as mais diversas comunidades responsáveis pela continuidade das culturas populares.

Os pesquisadores da folkcomunicação são convidados a refletir sobre as variadas estratégias de comunicação e as ações destes artistas populares na sua relação com a mídia. A folkcomunicação é definida como “processo de intercâmbio de informações e manifestações de opiniões, ideias e atitudes da massa, através de agentes e meios ligados diretamente ao folclore” (BELTRÃO, 2001, p. 79). Estas informações são repassadas e absorvidas de forma diferenciada

⁵⁰⁰ O Samba de Aboio datado desde 1888 é uma celebração religiosa e familiar, idealizada pela família Mota e Assis no Povoado Aguada no município de Carmópolis/SE.

⁵⁰¹ Graduada em Turismo Bacharelado pela Universidade Federal de Sergipe, 2016; Pós-graduação em Lato Sensu em Planejamento do Turismo pela Universidade Federal de Sergipe, 2018; Mestra no programa de Pós-graduação Interdisciplinar em Culturas Populares (PPGCULT) pela Universidade Federal de Sergipe. E-mail: luanaalmeidadejesus@hotmail.com

⁵⁰² Coordenador Geral da Pós-graduação Lato Sensu em Planejamento do Turismo e da Pós-graduação Lato Sensu em Gestão de Empreendimentos Turísticos (UFS); Professor do Mestrado em Culturas Populares (PPGCULT/UFS); Professor Adjunto do Núcleo de Turismo da Universidade Federal de Sergipe - NTU/UFS; Professor Colaborador do Programa de Pós-graduação do Mestrado Profissional em Gestão do Turismo do Instituto Federal de Sergipe (PPMTUR/IFS). E-mail: denio_azevedo@yahoo.com.br

por diferentes segmentos da sociedade. Turistas e membros da comunidade local procuram a todo instante interagir e até mesmo se inserir nos grupos, inclusive alterando indumentárias e fazendo os seus próprios adereços. Com isto, percebe-se um processo folkcomunicacional, ou seja, um processo artesanal e horizontal, semelhante em essência aos tipos de comunicação interpessoal, já que suas mensagens são elaboradas, codificadas e transmitidas em linguagens e canais familiares à audiência, por sua vez conhecida psicológica e vivencialmente pelo comunicador. (BELTRÃO, 2004).

O conceito de sistema de folkcomunicação foi desenvolvido por Beltrão como forma de estabelecer os objetivos e os métodos empíricos necessários para se proceder a uma análise interdisciplinar das diversas formas de comunicação subjacentes às manifestações de cultura popular e de verificar como se dá sua circulação na sociedade, sem levantar fronteiras rígidas entre ela e a cultura de massa, a rural e a urbano. “Em cada investigação, o pesquisador deve documentar a totalidade dos elementos que compõem as manifestações e expressões de vida dos grupos ‘marginalizados’” (D’ALMEIDA, 2006, p.81)

A folkcomunicação trata-se de um “segmento inovador de pesquisa latino-americana no âmbito das ciências da comunicação [...] que estuda os agentes e os meios populares de informação de fatos e expressão de ideias” (MELO, 2006, p.22). O intercâmbio dessas informações se dá por meio dos agentes ligados direta ou indiretamente ao folclore de forma horizontal. Há uma desmistificação do poder da mídia quando afirma que a mídia não exerce um poder de influência diretamente na audiência. Ou seja, ainda que os meios de comunicação de massa produzam informações e as disseminem de forma vertical e homogênea, na folkcomunicação há mediadores que utilizam a comunicação interpessoal, intergrupo ou extra grupo e estabelecem ou não diversas formas de recepção das mensagens difundidas.

O presente artigo tem como objetivo analisar a memória e o sentido de pertencimento que o alimento tradicional, servido no Samba de Aboio do Povoado Aguada-Carmópolis/SE, possui para os atores sociais que participam desta prática cultural. Aliando o método às técnicas, para elaboração deste artigo foram utilizadas, as pesquisas de campo, bibliográfica, documental, exploratória e descritiva, com o método de pesquisa etnográfico. As técnicas de pesquisa são a observação direta, entrevistas, fotografias, registros da memória do grupo, filmagens e o caderno de campo. A pesquisa bibliográfica é a fase inicial da pesquisa, pois ela busca o levantamento em livros, artigos e publicações diversas, sobre o tema pesquisado com o propósito de auxiliar e identificar informações para sua pesquisa.

A pesquisa de campo foi realizada no povoado Aguada-Carmópolis/SE, durante o Samba de Aboio e também antes e após a celebração. No ano de 2017, realizei a primeira

pesquisa de campo, com a segunda no ano de 2019. Nestas, foram vivenciados os dois dias da celebração, observando desde o preparo dos alimentos, o momento do Samba, os rituais, preces e homenagens a Iansã- Santa Bárbara.

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

Durante essa primeira visita, conversei com o senhor José Francisco Mota de Assis, mestre do Samba de Aboio, com o seu neto e participante do Samba, Elizano Souza de Assis Filho, e outros parentes e amigos. Já no segundo ano de pesquisa 2019, vivenciei os dois dias da celebração, acompanhando todos os processos da organização, antes e durante a festa. Conversei mais uma vez com Elizano, sua irmã Yérsia Souza de Assis, com Senhor Francisco, com a sua irmã Dona Maria José Mota de Assis e Dona Ângela que é vizinha do Senhor Francisco e participante do Samba de Aboio.

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

A pesquisa documental, realizada em fontes como, fotografias tiradas por mim durante minha pesquisa de campo, da roda do Samba de Aboio, instrumentos musicais, sambadores, preparo das carnes e de toda refeição que é servida no Samba, entre outras. E Algumas fotografias e filmagens dos familiares e participantes, premiações e homenagens que o Samba de Aboio e o senhor Francisco já receberam, sendo estas: Comenda de ordem de mérito cultural e do Conselho Municipal de Cultura de Olimpia, o prêmio do 20º Festival do Folclore e uma homenagem pela prefeitura de Carmópolis/SE pelos serviços prestados ao Samba de Aboio,

contribuindo com a cultura local e a representação afro-brasileira. Algumas filmagens de minha elaboração, encontradas na internet e em outras pesquisas, depoimentos orais e escritos feitos durante o campo, relatórios, entre outros, recolhidos durante a pesquisa, que servirão para contextualizar historicamente o Samba de Aboio. Estes foram de suma importância para a compreensão das simbologias e dinamicidade ocorridas ao longo dos anos.

Já a pesquisa exploratória, tem como objetivo principal desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias, proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito, tendo em vista a formulação de problemas mais precisos ou hipóteses pesquisáveis para estudos posteriores. A pesquisa foi feita a partir dos dados já levantados em campo desde 2017 até o ano de 2019, desde o preparo dos alimentos, preparativos e organização para a celebração e durante o samba.

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

A entrevista foi uma das técnicas utilizadas na elaboração deste artigo. Ela possui o intuito de proporcionar o encontro entre duas ou mais pessoas, a fim de obter informações a respeito de determinado assunto. As entrevistas foram realizadas com Dona Maria José Mota de Assis, que está à frente de todo o preparo dos alimentos e oferendas e sua filha Margarida Mota de Santana, que ajuda sua mãe em todos os preparos, o mestre do samba, o Senhor José Francisco Mota de Assis, seu sobrinho, Genilson Mota de Assis e alguns sambadores do Samba de Aboio, analisando assim, os rituais dentro da religião de matriz africana, a celebração, o sentido de pertencimento que o alimento tradicional servido no Samba possui para os sambadores.

O método desta pesquisa é o etnográfico que de acordo com Clifford (2008, p. 21). “A etnografia está do começo ao fim, imersa na escrita. Está escrita inclui, no mínimo, uma tradução da experiência para a forma textual”. Nesse sentido, a pesquisa etnográfica é composta por procedimentos de coletas de dados associados a uma prática do trabalho de campo a partir de uma convivência do pesquisador junto ao grupo social a ser estudado. A etnografia da celebração foi realizada desde 2017, quando comecei minha vivência e pesquisa de campo e seguiu até o ano de 2019, com os participantes do Samba de Aboio, por meio de conversas, ouvindo suas histórias, vivenciando e observando suas práticas não somente durante o Samba,

mas também antes e após as celebrações, visando assim, entender a partir das narrativas as aproximações e os distanciamentos entre religião e alimentação dessa prática cultural.

2 Contexto Histórico do Município de Carmópolis-Povoado Aguada

Tratava-se de um lugar de reunião obrigatória para a travessia da Mata do Bom Sucesso. A terra foi ocupada por escravizados que praticando uma das formas de resistência desse processo de colonização realizado no Brasil, fugiam dos engenhos da Região Cotinguiba. Portanto, era comum a presença dos quilombos e dos quilombolas na região. É nesta época, segundo registro de Dom Marcos de Souza, que foi construída a Igreja Santana de Massacará, localizada a uma pequena distância onde hoje está instalada a cidade de Carmópolis, e que pertencia a Rosário do Catete. Experimentando um progresso constante, a povoação do Rancho trocou o nome para Carmo, sendo elevada à categoria de vila em 1894⁵⁰³.

Do magnífico subsídio de D.Marcos de Souza à História de Sergipe, em que localizava a 'Missão de Nossa Senhora do Carmo' quatro léguas acima da atual povoação de Pirambu, na barra do Japaratuba, tira-se a conclusão de que nenhuma dúvida pode ser suscitada quanto à passagem dos Carmelitas por Carmópolis, quando a atual cidade não passava de incipiente povoação.⁵⁰⁴

Está inserida na região de Saúde de Nossa Senhora do Socorro, composta pelos municípios de Capela, Carmópolis, Cumbe, General Maynard, Japaratuba, Maruim, Nossa Senhora das Dores, Nossa Senhora do Socorro, Pirambu, Rosário do Catete, Santo Amaro das Brotas e Siriri (RELATÓRIO ANUAL DE GESTÃO, 2017).

“O nome originário de Carmópolis era “Rancho” e sua fundação como povoado data do fim do período colonial e início do Império Brasileiro⁵⁰⁵”. Em 28 de março de 1938, o município foi elevado à categoria da cidade e teve seu nome alterado para Carmópolis em 31 de dezembro de 1940, contando com Aguada como único povoado do município⁵⁰⁶.

O município de Carmópolis dista capital 47km, via BR 101, possuindo uma área de 46km². Limita-se com os municípios: Japaratuba, General Maynard, Santo Amaro das Brotas e Rosário do Catete. Está localizado na Microrregião da Cotinguiba. Os rios Japaratuba e Riachão e os riachos Mariquita e Diogo compõem a sua hidrografia. O solo é Podzólico Vermelho Amarelo, Equivalente Eutrófico, que é composto por diversas riquezas mineiras, a saber: petróleo, sais de potássio, sal-gema, sais de magnésio, dentre outros. (MENDONÇA; SILVA, p. 136, 2009).

Aguada é um povoado do município de Carmópolis, tendo como principal renda para os moradores a vida rural. Um povoado pacato, com um berço cultural muito presente, tendo

⁵⁰³ Informações retiradas do Sergipe Panorâmico, 2009.

⁵⁰⁴ Informações retiradas do site do IBGE.

⁵⁰⁵ Informações retiradas da Enciclopédia dos Municípios Brasileiros, 1959.

⁵⁰⁶ Informações retiradas do Sergipe Panorâmico, 2009.

além do Samba de Aboio, o grupo de Batalha de Bacamarteiros, também idealizado pela família Mota e Assis que são residentes de Aguada.

3 Vamos Alimentar o Samba - Contexto histórico e o mito de origem do Samba de Aboio

O mito de origem possibilita a interpretação do mundo, modificando o lógico, a ficção da realidade, provocando uma atitude inicial de experiência com o outro e daquilo que o rodeia. Estes mitos são construídos a partir da identidade, sendo um fenômeno de interesse coletivo, que fomenta uma consciência de comunidade e possui uma dinâmica. Contudo, vale ressaltar que, todas as culturas têm os seus mitos, que estes contam uma história sacra, narra um acontecimento que teve lugar no tempo dos “começos”, das origens. Como Eliade (1989, p. 13) conceitua “(...) o mito é considerado como uma história sagrada, e, portanto, uma “história verdadeira”, porque se refere sempre a realidades”.

O mito de origem do Samba de Aboio teve início em 13 de maio de 1888, no mesmo ano da Lei Áurea. Uma manifestação passada de geração em geração, que ocorre todos os anos no Sábado de Aleluia e no domingo da Ressurreição, durante a celebração cristã da denominada Semana Santa. Participam do citado grupo, homens, mulheres e crianças, que homenageiam Santa Bárbara (Iansã) na religião Nagô.

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

Em Sergipe, no município de Carmópolis, Povoado Aguada, o Samba de Aboio possui uma conotação sagrada, acontecendo quando Thamashamlim Ecoubanker, menina escravizada em Angola/África, trazida ao Brasil e que foi vendida ao engenho de nome São João em Japarutuba, veio a casar e teve uma filha chamada Maria da Soledade que também se casou e teve três filhos: Manoel Francisco da Mota, João Francisco da Mota e Maria Benedita da Mota⁵⁰⁷. Para Marconi; Presotto (2006, p. 152) “as crenças religiosas implicam a existência de algo superior, sobre-humano. São importantes tanto pelo seu conteúdo emocional quanto pelo intelectual”.

A partir da memória dos sambadores, a história contada diz que Maria Benedita, ao completar mais ou menos 10 anos, encontrou à margem de um tanque uma estranha pedra e correu para casa dizendo ter encontrado uma boneca. Sua avó Thamashamlim, que era de Angola e por ser nagô, tinha conhecimentos sobre práticas religiosas e sua crença nos orixás,

⁵⁰⁷ Informações retiradas do artigo “Maria vêm ver ô”: estudo etnográfico do Samba de Aboio Santa Bárbara, 2015.

disse a Maria Benedita que ela havia encontrado um corisco, e que se tratava de Iansã - Santa Bárbara, orixá feminino dona dos raios, trovões e tempestades. Demonstrando assim, como é colocada no mesmo patamar essas duas representações, de diferentes religiões, dentro das práticas culturais, e, especificamente, religiosa, organizadas e realizadas por essa família, como podemos observar na fala de Elizano.

Uma coisa que é muito curiosa sobre o samba e sobre a pedra mesmo, é o corisco. Corisco é uma lasca de meteorito, vem do raio. Só esse fato de ser uma pedra que veio do espaço e foi encontrada por essas mulheres junto com a minha tataravó que estavam no rio e foram pegar água e encontrou essa pedra. Só esse fato já é completamente fora do comum, eu acho que esse fato é uma das forças que a gente tem, que fortalece⁵⁰⁸.

Assim, com as instruções passadas pela avó Thamashamlim, a família, junto com a comunidade local, passou a realizar sua devoção a Iansã/Santa Bárbara. De acordo com o Sambador Genilson “Minha família faz a devoção a Iansã desde que ela foi encontrada e o Samba de Aboio é um complemento para louvar a Princesa Isabel e Iansã.⁵⁰⁹” O Samba de Aboio surgiu como uma forma de celebração a mais para Iansã e também para incluir outras homenagens para os Santos de devoção da Família Mota e Assis que acontece sempre no sábado de aleluia e no domingo da ressurreição.

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

Os saberes/fazeres e práticas culturais são transmitidos ao longo das gerações. Dentro do Samba de Aboio participam atores sociais de diferentes idades, da mesma família e que vem sendo passado de geração a geração. A partir do sentimento de pertencimento é possível que as pessoas valorizem e cuidem mais do ambiente que estão inseridos e que ali participam. O pertencimento cria uma identidade no indivíduo que fará com que ele, inserido dentro de uma comunidade e um contexto específico, se empenhe para que coletivamente lute por uma sociedade mais justa. Isso levará aos atores sociais que a reflitam mais sobre a vida e o ambiente, criando um pensamento mais crítico e reflexivo dentro de uma perspectiva emancipatória.

Durante os dois dias de celebração, os tocadores usam tambores feitos de “oco de pau” e encourados com pele de boi, estes ficam sentados sobre os tambores, e os outros tocam ganzás,

⁵⁰⁸ Entrevista realizada com Elizano Souza de Assis Filho, no dia 17/03/2019.

⁵⁰⁹ Entrevista realizada com Genilson Mota e Assis, no dia 03/02/2021.

pandeiros e a onça⁵¹⁰. Durante a roda, os participantes que estão dentro dela, chamam os que estão ao redor da mesma, dando batidas nas cochas e rasteiras em seu parceiro de Samba, voltando assim para a roda, passando a vez para a pessoa a qual levou a rasteira (foto 1). O senhor Francisco fala sobre o ritual da celebração “fazer uma festa, eu não sei de festa nenhuma a não ser a da liberdade, que era gente dando umbigada no outro e cantando, louvando o senhor do engenho. Hoje é que eu louvo a princesa Isabel que deu liberdade aos escravos, é que eu canto pra esses”⁵¹¹.

O nome é Samba de Aboio, festa de Santa Bárbara, são dois eventos em um. A festa de Santa Bárbara é uma obrigação e devoção da família Mota e Assis para Iansã/Santa Bárbara, porque a minha tataravó, uma mulher africana que foi escravizada no Brasil, acha esse corisco, esse raio que é uma coisa em tese que acontece na mitologia, caiu um raio e ela achou, era uma pedra quente e ela achou em Aguada e pelos conhecimentos que ela tinha e as pessoas que estava ao seu redor, falaram que era Iansã e precisava ser cultivado, precisava cuidar. E essa obrigação começa, uma obrigação ancestral familiar e que até hoje a gente faz. As únicas pessoas que cuidam de Iansã é minha tia Dona Maria José e as que tem permissão. Ela (Iansã) é vestida, colocam um vestidinho branco, rosa, as pessoas vão lá, podem tocar, fazer o pedido⁵¹².

O samba surgiu dos antigos batuques trazidos pelos africanos que vieram como escravizados para o Brasil. Esses batuques estavam geralmente associados a elementos religiosos que instituíam entre estes escravizados uma espécie de comunicação ritual através da música e da dança, da percussão e dos movimentos do corpo⁵¹³. Neste sentido, percebe-se que existem diferentes práticas do samba.

⁵¹⁰ Onça é um instrumento musical, semelhante a um tambor, com uma haste de madeira presa no centro da membrana de couro, pelo lado interno.

⁵¹¹ Entrevista realizada com o senhor José Francisco Mota de Assis no dia 11/04/2020.

⁵¹² Entrevista realizada com Yérsia Souza de Assis, no dia 18/04/2019

⁵¹³ Em Sergipe podemos encontrar modalidades do samba, como por exemplo, o Samba de Parelha e o Samba de Coco. O de Parelha é dançado somente por mulheres aos pares, por isso a origem desse nome que significa (semelhante, igual). As indumentárias são vestidos coloridos, chapéus e os tamancos que fazem a marcação dos passos da coreografia. O samba de Parelha surgiu há mais de 300 anos, quando os escravos usavam seu tempo livre, para dançar o samba em duplas (OLIVEIRA, 2007). Essa tradição ainda segue com os remanescentes de quilombolas do povoado Mussuca, em Laranjeiras, fazem o seu papel para não deixar morrer essa tradição. No Samba de Coco, sua característica é uma marcação de ritmo forte, feita através das palmas, sapateados e instrumentos de percussão como cuícas, pandeiros, ganzás, bombos, tambores, chocalhos, maracás e zabumbas que acompanham a sanfona. De acordo com Andrade (2012) é uma dança de origem africana com fortes influências indígenas. Sua prática está ligada à história dos quilombos, pois os negros que fugiam das senzalas iam para lá e como forma de passar o tempo cantavam enquanto praticavam o ritual de quebrar o coco, com o propósito de retirar as amêndoas para o preparo dos alimentos.

Foto 1 – Roda do Samba de Aboio



Fonte: Luana Almeida, 2019

Na casa de Iansã- Santa Bárbara, lugar que foi feito para homenagear a Santa, encontra-se, um altar com a imagem da Santa e a “pedra” que recebe o nome de Iansã- Santa Bárbara. Essa possui uma significação própria para os sambadores, a qual é envolta por um ritual composto por banhos, sacrifícios de animais e dança nos dois dias da celebração. Esse banho é feito por Dona Maria José, como ela explica “eu preparo o primeiro banho em Iansã, com azeite de dendê, água, mel de abelha e faço o banho, depois faço uma reza para livrar do mal todos que estão ali”⁵¹⁴. Iansã é vestida, colocada no altar e reverenciada por sambadores e membros da comunidade, que lhe atribui um sentido sagrado. Os instrumentos musicais do samba também são armazenados nesta casa, onde também possui uma cozinha que é utilizada para preparação de uma parte da refeição que é servida durante os dois dias de celebração.

Além desses espaços físicos os instrumentos musicais e utensílios diversos usados nos rituais são igualmente consagrados, nada é incorporado ao cotidiano de um terreiro sem que seja consagrado, recebendo o axé e passando assim, a ser considerado como um elemento sagrado, apto a compor os rituais votivos. Essa consagração pode ser feita de diversas formas, variando o elemento e o propósito. Palavras, sons, vibrações vocais, cânticos, hálito, mãos, dança, água, sangue, todos esses elementos podem ser condutores de axé, desde que o indivíduo que realiza o ritual também tenha sido consagrado e preparado para aquela ação, ou seja, tenha recebido o axé e esteja constantemente potencializando e equilibrando seu axé com o firmamento do terreiro (ALVES; CARVALHO; FERREIRA, 2019, p. 366).

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

⁵¹⁴ Entrevista realizada com Dona Maria José Mota de Assis, no dia 03/02/2021.

curiosos encerrando esse primeiro dia da celebração. Como ressalta Hubert (2011) o alimento tem um papel fundamental no universo das religiões afro-brasileiras, ele é tido como sagrado, estando presente em praticamente todos os momentos. Todos os cultos fazem oferendas de alimentos, propiciatórias de pagamento de promessas, por favores recebidos, ou como resgate de faltas em relação aos preceitos religiosos.

São realizados nesse primeiro dia de celebração pela manhã, os sacrifícios dos animais de quatro patas (boi e carneiro) e depois é feito o preparo dessas carnes (foto 2), no domingo o sacrifício dos animais de duas patas (galo) e também depois é feito o seu preparo. Depois do primeiro banho feito por Dona Maria José, os banhos seguintes são feitos com o sangue dos carneiros, boi e dos frangos dados em oferenda, de forma que no sábado de aleluia Iansã é banhada com o sangue dos carneiros e do boi e no domingo com o sangue dos frangos. Quem faz o primeiro sacrifício de cada animal para assim fazer o banho é quem está à frente do Samba de Aboio, atualmente, o senhor José Francisco Mota de Assis.

Foto 2- Preparo das Carnes no Sábado de Aleluia



Fonte: Luana Almeida, 2017

No sábado os cozidos de boi e carneiro (foto 3), são preparados e servidos, no domingo o cozido de galo e com o diferencial da refeição que é servida somente para as crianças e para homenagear Cosme e Damião, um bolinho feito com farinha de mandioca e arroz, acompanhado com o cozido de galo. Todos os animais sacrificados e alimentos servidos são de doações das promessas feitas pelos devotos de Santa Bárbara – Iansã. É perceptível a relação de memória e identidade, por meio de todos os ensinamentos e tradições que foram passadas de geração a geração, que a alimentação tradicional servida durante o Samba de Aboio possui para os seus participantes e devotos, mantendo sem nenhuma alteração os animais que são sacrificados e servidos e todos os preparos desse alimento.

É servido no Samba os cozidos de boi, carneiro e galo. Sempre foram servidos esses animais por causas das promessas feitas pelos devotos, sempre foi assim, desde o começo. As pessoas doam os animais e a gente faz o preparo, sempre da mesma forma.

A gente lava bem o couro das carnes, passa muito limão e tempera com cebola, pimentão, alho, coentro, hortelã, coloca na panela e cozinha as carnes⁵¹⁵.

O sentimento de pertencimento manifestado pelos atores sociais acerca do ambiente em que vivem carrega as singularidades de sua formação e encerra circunstâncias emocionais, muitas vezes, apenas vividas ali. É notório esse sentido dentro de todas os relatos dos sambadores, de como eles se sentem pertencentes do Samba e que essa tradição de todos os preparos dos cozidos sempre se manteve e que continua sendo passado de geração a geração. De acordo com Lestingue (2004), acredita que com o sentimento de pertencimento torna-se possível a libertação das pessoas. Esse sentimento levará o indivíduo a se enraizar, a se formar como um ser, nutrir-se do que há ali criando a sua identidade.

Foto 3 - Cozido de carneiro



Fonte: Luana Almeida, 2019

No domingo da ressurreição, último dia de celebração, à tarde, os sambadores deverão ser aqueles que participaram de toda a preparação e que são devotos fiéis, em sua maioria, a família Mota de Assis, mantenedora da tradição da celebração, por conta da sua própria herança cultural. Mas, quem não for sambador pode participar da roda do samba, desde que esteja com a vestimenta adequada. Esta indumentária usada neste dia difere do sábado, dia anterior, sendo toda branca, para homens mulheres e crianças, com um lenço amarrado ao pescoço de cor vermelha, cor de Santa Bárbara - Iansã.

Neste último dia de celebração, também são cantados os “cheios”, lembrando sempre os que já se foram agradecendo a força que Santa Bárbara inspirou para continuar e conseguir fazer mais um ano de celebração a ela. Celebra-se as graças que foram alcançadas através de pedidos feitos anteriormente, agradecendo a Deus rezando a Ave Maria pontualmente às 18h00

⁵¹⁵ Entrevista realizada com Margarida Mota de Santana, no dia 03/02/2021.

horas, onde todos param, dão as mãos e acompanham, pedindo a Deus no final da oração que todos voltem no ano seguinte.

4 Considerações finais

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

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

É perceptível como existe uma relação de pertencimento para os participantes do Samba e devotos de Santa Bárbara-Iansã entre o ritual do sacrifício, o saber/fazer dos alimentos, até o momento em que são servidos os cozidos com o pirão. A relação da tradição de preparar e servir o alimento durante o Samba, junto com todo o seu ritual que acompanha é de suma importância para toda a celebração, desde as doações dos animais dos devotos, o modo de preparo das carnes que vem sendo mantido esse saber/fazer que é passado de geração a geração pela família Mota de Assis, sem ser modificado ou alterado. O Samba de Aboio só tem sentido quando realizado no seu espaço, no chão de areia, em frente à casa de Santa Bárbara (Iansã) que possui uma conotação sagrada incorporada pelos seus devotos que veem naquele momento uma celebração.

REFERÊNCIAS

ALVES, Lourece Cristine; CARVALHO, Maria Claudia Veiga Soares; FERREIRA, Francisco Romão. ONJÉ: candomblé, cozinha e axé. In: OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de; VANZELLA, Elídio; BRAMBILLA, Adriana. (Orgs). **Processos sociais: sistemas culinários em contexto de ressignificações, comensalidades, processos discursivos e religiosos** (Série Alimentação & Cultura). João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.



redefolkcom



BELTRÃO, L. **Folkcomunicação**: um estudo dos agentes e dos meios populares de informação de fatos e expressão de idéias. Porto Alegre: EDUPURS/Famecos, 2001.

BELTRÃO, Luiz. **Folkcomunicação**: teoria e metodologia. São Bernardo do Campo: UESP, 2004.

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

Cidades IBGE Município de Carmópolis. Disponível em:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/se/carmopolis/panorama> Acesso: 01/11/2020.

D'ALMEIDA, Alfredo. **Folkmídia**. VI Conferência Brasileira de Folkcomunicação\Rede FOLKCOM\Cátedra Unesco - ANAIS. Campos de Goytacazes\RJ: Faculdade de Filosofia de Campos, 2006.

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

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

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

IBGE. **Atlas do Censo Demográfico 2010**. Disponível em:

https://censo2010.ibge.gov.br/apps/atlas/pdf/209_213_Glossario_ATLASDEMO%202010.pdf

Acesso: 15/04/2020.

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

Acesso: 28/11/2019.

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

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

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

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

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