

DOI: <http://dx.doi.org/10.18817/ot.v15i25.638>***A FEIRA DAS YABÁS E O PROJETO “MUSEU AFRODIGITAL RIO: memória entre gerações nos quintais do samba da Grande Madureira”***<sup>1</sup>***THE YABAS MARKET AND THE PROJECT “RIO AFRODIGITAL MUSEUM: memory among generations in the Grande Madureira’s backyards of samba”******LA FERIA DE LAS YABÁS Y EL PROYECTO “MUSEO AFRODIGITAL RIO: memoria entre generaciones en los patios de samba de la Grande Madureira”***

MARIA ALICE REZENDE GONÇALVES

Doutora em Saúde Coletiva (UERJ). Professora Associada do Departamento de Ciências Sociais e Educação (UERJ)  
Rio de Janeiro-RJ, Brasil.  
[marialicerezende@uol.com.br](mailto:marialicerezende@uol.com.br)

MAURÍCIO BARROS DE CASTRO

Doutor em História (USP). Professor Adjunto do Instituto de Artes (UERJ).  
Rio de Janeiro-RJ, Brasil.  
[barrosdecastro@yahoo.com.br](mailto:barrosdecastro@yahoo.com.br)

**Resumo:** Este artigo tem como objetivo refletir sobre memória, samba e políticas culturais a partir dos resultados obtidos com o projeto de pesquisa “Museu Afrodigital Rio: memória entre gerações nos quintais do samba da Grande Madureira” desenvolvido pelo Museu Afrodigital Rio (<http://www.museuafroriorio.uerj.br/>), no período de 2012-2016. Trata-se de um museu digital, conectado em rede nacional com outros museus da mesma natureza, que tem como objetivo a preservação da história e da memória dos afro-brasileiros no estado do Rio de Janeiro. O referido projeto de pesquisa dedicou-se a investigar os rituais e tradições que permeiam os festejos realizados nos quintais das casas das “tias” do samba, das mães de santo, dos jongueiros e das cozinheiras da culinária afroreligiosa na Grande Madureira, região da cidade do Rio de Janeiro. Esta região concentra um grande número de manifestações e associações de matriz africana. Concluímos que o quintal é espaço de sociabilidade e local privilegiado de convívio e realização de práticas que vão do profano ao religioso, e que, de algum modo, ainda trazem memórias de gerações passadas.

**Palavras-chave:** Políticas culturais. Museu Digital. Memória. Samba. Gastronomia. Sociabilidade.

**Abstract:** This article aims to reflect on memory, samba and cultural policies from the results obtained by the research project "Afrodigital Museum Rio: memory among generations in the Grande Madureira's backyards of samba" developed by the Afrodigital Museum, Rio: (<http://www.museuafroriorio.uerj.br/>), in the period 2012-2016. It is a digital museum, connected to a national network with other museums of the same nature, whose objective is the preservation of the history and memory of Afro-Brazilians in the state of Rio de Janeiro. This research project was dedicated to investigating the rituals and traditions that permeate the celebrations held in the backyards of the houses of the "aunts" of the samba, of the mothers of saint, of the jongueiros and cooks of the Afro-religious cuisine in Grande Madureira, region of the city of Rio de Janeiro. This region concentrates a great number of manifestations and associations of African matrix. We conclude that the backyard is a

---

<sup>1</sup> Artigo submetido à avaliação em dezembro de 2017 e aprovado para publicação em junho de 2018.

space of sociability and a privileged place for living and performing practices that go from the profane to the religious, and that somehow still bring back memories of past generations.

**Keywords:** Cultural policies. Digital Museum. Memory. Samba. Gastronomy. Sociability.

**Resumen:** En este artículo se pretende reflexionar sobre la memoria, la samba y las políticas culturales a partir de los resultados obtenidos con el proyecto de investigación "Museo Afrodigital Río: memoria entre generaciones en los patios de samba de la Grande Madureira" desarrollado por el Museo Afrodigital Río (<http://www.museuafriorio.uerj.br/>), en el período 2012-2016. Se trata de un museo digital, conectado en red nacional con otros museos de la misma naturaleza, que tiene como objetivo la preservación de la historia y de la memoria de los afrobrasileños en el estado de Rio de Janeiro. El referido proyecto de investigación se dedicó a investigar los rituales y tradiciones que permean los festejos realizados en los patios de las casas de las "tías" de la samba, de las madres de santo, de los jengeros y de las cocineras de la culinaria afroreligiosa en la Grande Madureira, ciudad de Rio de Janeiro. Esta región concentra un gran número de manifestaciones y asociaciones de matriz africana. Concluimos que el patio es espacio de sociabilidad y local privilegiado de convivencia y realización de prácticas que van desde lo profano al religioso, y que, de algún modo, todavía traen memorias de generaciones pasadas.

**Palabras clave:** Políticas culturales. Museo Digital. Memoria. Samba. Gastronomía. Sociabilidad.

Em 2017, o Museu Afrodigital Rio (<http://www.museuafriorio.uerj.br/>) participou do Curso Avançado de Estudos Étnico-raciais da XVIII Fábrica de Ideias – Escola Pós Doutoral Internacional: Patrimônio, Desigualdade e Políticas Culturais, realizado no período de 18 a 31 de março na Universidade Estadual do Maranhão (UEMA). Nessa ocasião, tivemos a oportunidade de apresentar os resultados do projeto de pesquisa "Museu Afrodigital Rio: memória entre gerações nos quintais do samba da Grande Madureira". O Museu Afrodigital Rio tem como objetivo a disseminação por meio digital de registros sobre a história e a memória afro-brasileira e africana. O experimento do Rio de Janeiro, localizado na Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), tem privilegiado e construído seu acervo no estado do Rio de Janeiro. O projeto está conectado, em rede nacional, com experimentos em universidades federais nos estados: Bahia (UFBA), Pernambuco (UFPE), Mato Grosso (UFMT) e Rio Grande do Norte (UFRN).

Atualmente o Museu Afrodigital Rio é coordenado por um colegiado composto de cinco (5) professores doutores da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Desde a sua fundação, em 2009, o Museu Afrodigital Rio tem sido, principalmente, financiado por meio de editais lançados pela agência de pesquisa Fundação Carlos Chagas de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (FAPERJ), dentre eles destacamos o edital Rio 450 anos, que possibilitou a publicação do livro *Nos quintais do samba da Grande Madureira: história,*

*memória e imagens de ontem e hoje*<sup>2</sup> que reúne uma coletânea de textos e imagens sobre a história e a cultura afro-brasileira na Grande Madureira.

Assim, buscamos trazer algumas reflexões sobre memória, samba e políticas culturais a partir dos resultados obtidos com o projeto, que se dedicou a pesquisar os rituais e tradições que permeiam os festejos realizados nos quintais das casas de “tias” do samba, de mães de santo, jongueiros e cozinheiras da culinária afroreligiosa. Neste texto, exploramos um dos aspectos levantados pela pesquisa, que revela os quintais como um campo ampliado que impacta em espaços comunitários e nas políticas culturais, como é o caso da Feira das Yabás, que reúne diversas “tias” num evento cultural-gastronômico. Dessa maneira, o quintal é percebido como espaço de sociabilidade e local privilegiado de convívio e realização de práticas que vão do profano ao religioso, e que, de algum modo, ainda trazem memórias de gerações passadas.

Nas últimas décadas, observamos uma explosão de estudos sobre a memória. Esse *boom* da memória, que Beatriz Sarlo denominou de “guinada subjetiva” dos testemunhos orais após as ditaduras militares latino-americanas dos anos 1960 e 1970, alcançou importância definitiva na esfera pública, não apenas como forma de reconstituir eventos do passado recente, mas muitas vezes como possibilidade de denúncia e reparação de crimes sofridos por vítimas subjugadas a estados autoritários de exceção. No entanto, como apontou a crítica argentina, o “passado é sempre conflituoso”. Portanto, o “retorno ao passado nem sempre é um momento libertador da lembrança, mas um advento, uma captura do presente”.<sup>3</sup> O que significa dizer que a memória é sempre seletiva, negociada e enunciada a partir do presente, narrada de diversas maneiras, por meio de relatos orais, escritos e imagens. Assim, compreendemos que a construção das memórias que perpassam diversas gerações é conflituosa e dinâmica, e é neste sentido que os quintais do subúrbio carioca são estudados neste artigo.

### **As “tias” e os quintais do samba da Grande Madureira**

A chamada Grande Madureira é uma região administrativa composta por vários bairros tradicionais da zona norte carioca, mais precisamente Bento Ribeiro, Campinho, Cascadura, Cavalcante, Engenheiro Leal, Honório Gurgel, Madureira, Marechal Hermes,

---

<sup>2</sup> SANTOS, Myrian Sepúlveda dos (Org.) *Nos quintais do samba da Grande Madureira: história, memória e imagens de ontem e hoje*. São Paulo: Editora Olhares, 2016.

<sup>3</sup> SARLO, Beatriz. *Tempo passado: cultura da memória e guinada subjetiva*. São Paulo: Companhia das Letras; Belo Horizonte: UFMG, 2007.

Oswaldo Cruz, Quintino Bocaiúva, Rocha Miranda, Turiaçu e Vaz Lobo. Destes, Madureira e Oswaldo Cruz, um vizinho ao outro, são conhecidos como um dos “berços do samba” no Rio de Janeiro, onde foram criadas duas das agremiações carnavalescas mais importantes da cidade, Portela e Império Serrano.

A escolha da Grande Madureira justifica-se, de um lado, devido ao fato de as políticas da diversidade desenvolvidas no Brasil a partir do início do século XXI deu maior visibilidade às populações afro-brasileiras. A valorização da história, da memória e das culturas desse e de outros grupos étnicos passam a fazer parte da agenda política governamental. Por outro, essa é uma região da zona norte carioca composta por vários bairros importantes na história e consolidação do samba como gênero musical. Entre eles, está Oswaldo Cruz, bairro que abriga duas escolas de samba tradicionais do Rio de Janeiro: a Portela e o Império Serrano.

Se as escolas de samba definem a identidade do bairro, os quintais são os lugares onde as práticas rituais que consolidaram as agremiações se desenvolvem até hoje. A ligação entre os quintais e as escolas é evidente. Tia Surica, pastora da Velha Guarda da Portela, mantém, no seu quintal, animadas e importantes rodas de samba. Da mesma forma, Tia Doca, outra importante pastora da azul e branco, manteve em seu quintal – até a sua morte, em 2009 – um famoso pagode que acontecia aos domingos e atraía pessoas das diversas áreas da cidade.

Além de ser um espaço comunitário e ritual de rodas de samba frequentado por sambistas tradicionais, o quintal da Tia Surica também reúne um aspecto fundamental para o samba: a comida. De acordo com o relato do sambista Marquinho de Oswaldo Cruz, reproduzido no Jornal O Globo: “É uma forma de oxigenar nossa memória cultural e colocar em prática todo o aprendizado sobre música que tive nos quintais de mulheres como Tia Doca e Tia Surica. Na casa delas, sempre tinha comida embalada por um bom samba”.<sup>4</sup>

O sambista Marquinhos de Oswaldo Cruz, coordenador da Feira das Yabás, referia-se ao evento como a Feira das “rainhas-mães” (yabás é um vocábulo Iorubá). Em dezembro de 2012, a feira ganhou da Prefeitura do Rio de Janeiro uma licença definitiva para funcionar na Praça Paulo da Portela, em Oswaldo Cruz. A Feira acontece todo segundo domingo de cada mês. De acordo com uma reportagem de O Globo, a Feira é “comandada por 17 ‘tias cozinheiras’ das famílias mais tradicionais de Oswaldo Cruz — entre elas, Tia Surica,

---

<sup>4</sup> CAMPANHARO, Carol. Feira das Yabás, em Madureira, ganha licença definitiva para movimentar gastronomia da Zona Norte. *O Globo*, 12 mar. 2012. Disponível em: <http://extra.globo.com/noticias/rio/feira-das-yabas-em-madureira-ganha-licenca-definitiva-para-movimentar-gastronomia-da-zona-norte-4285048.html>. Acesso em: 7 abr. 2017.

Dona Neném e Dona Neide. A Feira pretende resgatar a culinária negra unindo gastronomia e música, dupla de sucesso nos bairros da Zona Norte do Rio”<sup>5</sup>.

Assim como os quintais, a Feira das Yabás é um espaço importante para a pesquisa etnográfica, onde as “tias cozinheiras” se reúnem para vender seus pratos, muitos deles ligados ao universo do samba e da culinária afroreligiosa. É também um espaço de diálogo com os quintais do samba, onde é possível reforçar os laços de solidariedade e reciprocidade que unem os moradores da localidade e da cidade por meio da comida e da música.

Os quintais são espaços que mantêm práticas religiosas de matriz africana. Roberto Moura, ao escrever sobre tia Ciata e o surgimento da pequena África no Rio de Janeiro,<sup>6</sup> apontou com perspicácia a relação entre os espaços público e privado nas casas dos afrodescendentes que chegavam à cidade. É comum encontrarmos terreiros em quintais suburbanos com adaptações que vão caracterizando um espaço sagrado, aberto ao público, que se mistura com o ambiente privado da casa. Nestes quintais, após o ritual religioso, acontecem os sambas de conteúdo profano. Festa, religião, samba e comida misturam-se nos quintais de Oswaldo Cruz desde os tempos antigos do bairro. Conforme descreveu Simas:

Dentre os festeiros mais conhecidos de Oswaldo Cruz, naqueles tempos da Primeira República, se destacavam o Sr. Napoleão José do Nascimento, conhecido como seu Napoleão – pai de Natal, personagem marcante da história da Portela e de todo subúrbio carioca – e as mães de santo Dona Martinha e Dona Neném. A sessão de macumba – ou gira de lei, conforme expressão corrente na década de 1920, abria caminho para o samba, que varava as madrugadas e não raro rompia o dia<sup>7</sup>.

Os fios entre as gerações que se desenrolam desde o pós-abolição também são evidentes nas relações familiares, rituais e comunitárias de Oswaldo Cruz. A história de Madureira tem início com a “Fazenda do Campinho, pertencente ao capitão Francisco Inácio do Canto e arrendada em meados do século XIX pelo boiadeiro Lourenço Madureira”. De acordo com Simas: “Do loteamento dessa fazenda é que surgiram os bairros de Campinho e Madureira”.<sup>8</sup> Oswaldo Cruz também surgiu de um loteamento, o das terras que pertenciam ao português Miguel Gonçalves Portela, que inspirou o nome da estrada principal do bairro e da escola de samba. O nome Oswaldo Cruz seria dado mais tarde, em 1917, em homenagem ao famoso médico sanitário.

---

<sup>5</sup> Ibid.

<sup>6</sup> MOURA, Roberto. *Tia Ciata e a pequena África no Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: FUNARTE/INM/DMP, 1983.

<sup>7</sup> SIMAS, Luiz Antonio. *Tantas páginas belas: histórias da Portela*. Rio de Janeiro: Verso Brasil, 2012. p. 30.

<sup>8</sup> Ibid.

Tratando de uma região marcada pelas tradições de matriz africana, reinventadas num espaço rural que se tornou urbano, as transformações ocorridas também marcaram a experiência dos afrodescendentes após o fim da escravidão. Inicialmente, a modificação da região deu-se, sobretudo, na segunda metade do século XIX. Novas estações iam surgindo e, ao mesmo tempo, apareciam novos loteamentos oriundos do desmembramento das grandes fazendas de cana-de-açúcar solapadas pela crise da economia canavial na cidade. Os lotes atraíam todo o tipo de gente, de migrantes a pessoas que não podiam arcar com os custos da moradia no centro urbano.

Os migrantes que ocupavam a região eram formados por uma maioria de escravos e seus descendentes, provenientes das fazendas da região do Vale do Paraíba, do interior de Minas Gerais, e de fazendas do interior do próprio Rio de Janeiro. Essa gente, de essência rural, foi ajudando a elaborar uma comunidade marcadamente organizada em torno das festas religiosas, da música e da dança.<sup>9</sup>

No ano de 1898, foi inaugurada a estação Rio das Pedras, atual Oswaldo Cruz. Mas a ocupação do bairro só ganharia força entre os anos de 1905 e 1920, como já visto, em especial pelo processo de reurbanização do centro do Rio de Janeiro, empreendido por Pereira Passos,<sup>10</sup> que encareceu drasticamente o preço das moradias na cidade, levando várias famílias a fazer sua vida nos subúrbios.

A atual Grande Madureira foi se transformando em área residencial para as camadas populares. Arelados a este processo estavam a construção de diversas vilas operárias; o papel desempenhado pelos trens e pelos bondes; o custo mais baixo das moradias. Os espaços de lazer e encontro foram forjados pelos seus moradores, que mantiveram a tradição dos festejos rurais.

As festas até os dias de hoje têm um elemento fortíssimo de coesão social nessa região. Ao longo do tempo, várias residências tornaram-se ponto de encontro da comunidade, quase sempre por motivação artística ou religiosa. O binômio festa-religião articulava a vida social do grupo, e é quase impossível separar um do outro. As celebrações religiosas em geral, tal como aconteciam nos terreiros de candomblé, eram locais de folguedos constantes.

No caso de Madureira, uma história importante é a de Dona Esther. Liderança comunitária, sua trajetória diferencia-se da maioria das tias cariocas, porque era branca, jovem e possuía uma confortável situação financeira. Esther Maria Rodrigues nasceu no Rio

---

<sup>9</sup> CASTRO, Mauricio Barros de. *Zicartola: política e samba na casa de Cartola e Dona Zica*. 2. ed. Rio de Janeiro: Azougue Editorial, 2013.

<sup>10</sup> ABREU, Mauricio de A. *Evolução urbana do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: IPLANRIO, 1997.

de Janeiro, em 1896, e mudou-se para a rua Joaquim Teixeira, com o seu marido Euzébio Rosas, por volta de 1921. Mestre-sala e porta-bandeira do cordão Estrela Solitária, que se reunia no Largo do Neco, em Madureira, o casal, quando foi morar em Oswaldo Cruz, fundou o bloco Quem Fala de Nós Come Mosca. O quintal da ampla chácara em que morava ficou conhecido como o “centro da vida social em Oswaldo Cruz”.<sup>11</sup> Dona Esther tornou-se uma importante liderança religiosa da região, ao mesmo tempo que comandava grandes festas, nas quais recebia artistas e políticos da cidade.

Outra trajetória importante teve início no município de Valença, no estado do Rio de Janeiro, próximo à fronteira com Minas Gerais, onde nasceu, em 1902, Maria Joana Monteiro, conhecida como Vovó Maria Joana Rezadeira. Ela chegou em Madureira no final dos anos 1920, onde se consagrou como liderança espiritual da tenda espírita Cabana de Xangô, jogueira respeitada e destacada sambista, atuante em blocos e escolas de samba. De acordo com Suetônio e Raquel Valença, ela “foi, na Serrinha e arredores, figura das mais representativas por ser a um só tempo mãe de santo, jogueira e sambista”<sup>12</sup>.

Nos quintais das tias reafirmavam-se valores e símbolos da comunidade negra. Estes espaços constituíram-se como um laboratório constante para novas experiências estéticas, onde as novidades da cultura urbana eram divulgadas. Foi neste ambiente, marcado pelas festas e pela religião, que uma população afro-brasileira reafirma sua identidade cultural<sup>13</sup>, colocando-se como ator ativo na definição dos projetos culturais do Rio de Janeiro e do Brasil moderno.

### **A Feira das Yabás: samba e gastronomia**

As políticas de reconhecimento do patrimônio imaterial nacional implementadas no início do século XXI contribuíram para o fortalecimento de festivais e práticas já consagrados como afro-brasileiros. A Feira das Yabás reúne essas práticas culturais além de promover a difusão do papel da mulher negra na construção da gastronomia afro-brasileira no fortalecimento das associações afro-brasileiras. A emblemática tia Ciata na construção do samba urbano carioca, os departamentos femininos das escolas de samba e as famosas feijoadas das escolas de sambas já enaltecem o papel da mulher no samba e na gastronomia.

---

<sup>11</sup> FERNANDES, Nelson da Nobrega. *Escolas de samba: sujeitos celebrantes e objetos celebrados, 1929-1949*. Rio de Janeiro: Secretaria das Culturas; Departamento Geral de Documentação e Informação Cultural; Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro, 2001.

<sup>12</sup> VALENÇA, Raquel; VALENÇA, Suetônio. *Serra, Serrinha, Serrano: o império do samba*. Rio de Janeiro: 2017.

<sup>13</sup> HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

Além desses dois elementos, a Feira das Yabás agrega a religiosidade afro-brasileira para a criação desse festival, espaço de sociabilidade e de afirmação de etnicidade para os afro-brasileiros. Trata-se de um festival que pode ser pensado a partir de vários elementos presentes na composição do que chamamos cultura afro-brasileira tais como: a música, a comida, a religiosidade e a sociabilidade<sup>14</sup>.

A Feira das Yabás pertence a um conjunto de manifestações culturais que afirmam a matriz africana presente na Grande Madureira. Por meio do samba, da gastronomia e da religiosidade, esse festival deu visibilidade às “yabás”, cozinheiras e lideranças das organizações afro-brasileiras da localidade ampliando seu alcance para além da localidade. A relevância do papel da mulher na manutenção das organizações afro-brasileiras pode ser materializada por meio da comida. É ela a responsável pelas atividades do cuidado nas reuniões e festivais afro-brasileiros imprimindo e construindo no Brasil uma gastronomia étnica: a afro-brasileira.

Consideramos que este festival, além de ser palco de tensões e conflitos devido à presença de interesses locais e governamentais, pode ser entendido como possuidor de um papel relevante no atual processo de valorização da diversidade cultural que orienta a concepção de formação nacional, ou seja, a concepção de que a nação é pluricultural e plurirracial. Nesse sentido, é revelador de como as manifestações culturais têm refletido a disputa entre o nacional e o étnico.

As baianas do acarajé são um bom exemplo. Em 2005, foram reconhecidas como patrimônio imaterial nacional apesar da vinculação do acarajé a práticas religiosas de matriz africana e da resistência de algumas religiões de matriz cristã. O mesmo bolinho de feijão pode ser um símbolo de identidade étnica, vinculado às práticas religiosas da tradição nagô, como pode ser reinterpretado como o “bolinho de Jesus” por aqueles que querem desvinculá-lo das religiões de matriz africana.

Neste sentido, entendemos que o reconhecimento da existência de uma gastronomia afro-brasileira é um fenômeno recente e está atrelado ao reconhecimento da pluralidade étnica e cultural da sociedade brasileira. A Feira das Yabás surge em um momento histórico onde a questão da diversidade étnica e cultural é um tema importante para o entendimento da formação do povo brasileiro. É, portanto, final da primeira década do século XXI que a identidade étnica da Feira é construída. Por isso, é possível apresentar a Feira como um evento gastronômico e musical. O mesmo acontece com o samba. Desde a

---

<sup>14</sup> GONÇALVES, M. A. R. et al. *As Iabás: orixás e cozinheiras*. Rio de Janeiro: Outras Letras, 2017.

sua construção como símbolo nacional, é também reivindicado como símbolo étnico dos afro-brasileiros. Segundo a crença popular, são os negros os melhores sambistas. O compositor Vinicius de Moraes na letra do *Samba da Benção* aponta para a construção do samba como popular e seu nascedouro na Bahia.

Porque o samba nasceu lá na Bahia  
E se hoje ele é branco na poesia  
Ele é negro demais no coração [...]

Já o compositor Zé Ketí em *A Voz do Morro* irá identificar o samba como os moradores de favela, provavelmente negros, com a cidade do Rio de Janeiro e com a produção musical do povo brasileiro.

Eu sou o samba  
A voz do morro sou eu mesmo sim senhor  
Quero mostrar ao mundo que tenho valor  
Eu sou o rei dos terreiros  
Eu sou o samba o samba  
Sou natural daqui do Rio de Janeiro  
Sou eu quem levo a alegria  
Para milhões de corações brasileiros [...]

Em 2007, o Instituto do Patrimônio Artístico e Histórico Nacional (IPHAN) reconheceu as matrizes do samba carioca, Partido Alto, Samba de Terreiro e Samba Enredo, como patrimônio cultural imaterial do Brasil. Em 1991, na Grande Madureira, o dia nacional do samba, 2 de dezembro, é comemorado com o evento “Pagode do Samba”, criado pelo sambista Marquinhos de Oswaldo Cruz. Cabe destacar que a escolha de Oswaldo Cruz é iniciativa da Grande Madureira, que é reconhecida como “berço do samba”, território que abriga escolas de samba e outras associações identificadas como portadoras de uma matriz africana. A ideia de reunir sambistas no trem não é nova. No início do século XX, Paulo da Portela promovia reuniões no trem de sambistas na volta do trabalho onde cantavam e tocavam sambas. No assim chamado Trem do Samba, logo que os participantes chegam à estação de Oswaldo Cruz encontram quintais abertos ao público, barraquinhas que vendem pratos, petiscos e bebidas durando a noite inteira. Assim, o samba é apresentado como étnico: afro-brasileiro. Os quintais, como o da Tia Ciata, são abertos para receber todos os sambistas locais e da cidade.

Os festivais para o samba e agora para a gastronomia continuam durante todo o ano com as famosas Feijoadas realizadas pelas escolas de samba. A Feira das Yabás é um desses festivais. No primeiro domingo de cada mês é realizada uma Feira onde as yabás

servem, em barracas dispostas ao longo da Avenida Paulo da Portela, pratos apresentados como representantes da culinária popular e/ou afro-brasileira reunindo tradições regionais como de matriz africana, construindo o que chamamos de gastronomia afro-brasileira. Um conjunto de pratos que guardam a tensão entre o popular e o étnico. Na Feira, podemos saborear tanto uma vaca atolada quanto um bobó de camarão. Não faltam petiscos como churrasquinhos, salgadinhos ou sanduíches.

A mulher negra nos mercados, na rua, era e é uma figura tradicional tanto na África quanto no Novo Mundo. As baianas no Brasil, as Palenqueras na Colômbia e em toda a diáspora africana as mulheres negras têm se dedicado ao comércio de alimentos nas ruas das cidades. No Brasil, as baianas têm uma posição relevante na construção da gastronomia afro-brasileira. Dorival Caymmi em *O que é que a Baiana tem?* refere-se a elas:

O que é que a baiana tem?  
 Que é que a baiana tem?  
 Tem torço de sede, tem! Tem pano-da-Costa, tem!  
 Corrente de outro, tem! Pulseira de outro, tem!  
 Tem bata rendada, tem! Sandália enfeitada, tem”  
 Tem graça como ninguém  
 Como ela requebra bem! [...]

Em outra canção *Vatapá*, Caymmi ensina-nos como preparar um vatapá. Novamente é uma negra baiana que “sabe mexer”.

Quem quiser vatapá, ô  
 Que procure fazer  
 Primeiro o fubá  
 Depois do dendê  
 Procure uma nêga baiana, ô  
 Que saiba mexer [...]

A gastronomia afro-brasileira é sem dúvida uma invenção do nosso tempo. Ela reúne um conjunto de ingredientes como dendê, leite de cocô, verduras e legumes atribuídos à herança das populações escravas. Nessa construção, a religiosidade de matriz nagô é predominante. As comidas que alimentavam o santo (orixá) também serviam ao homem. No imaginário popular, a gastronomia afro-brasileira vai se impondo como ingredientes saídos dos pratos vendidos pelas baianas, mulheres negras não necessariamente oriundas do estado do Bahia. No pós-abolição, esse padrão culinário espalha-se pelo país. Talvez a tradição antropológica, que durante anos operou com a superioridade sudanesa, possa ser uma explicação da forte presença da religiosidade de matriz africana na atual gastronomia afro-brasileira, fortalecendo a crença de que a cozinha dos negros teve sua origem na Bahia, no

Recôncavo Baiano. Assim, as chamadas “comidas de santo” foram incorporadas à culinária nacional e popularizada pelas baianas vendedoras de rua.

Em fim do século XVIII, além dos alimentos tipicamente africanos – acassá, acarajé, vatapá etc. –, as baianas vendiam alimentos de origem indígena e portuguesa. No entanto, na construção da culinária de origem africana há uma preeminência sudanesa. Na Feira das Yabás, além dos pratos considerados de origem africana, encontramos pratos da cultura popular de outras origens.

Durante a escravidão africana no Brasil a alimentação era precária e pobre de nutrientes. Não podemos afirmar a existência de uma culinária dos escravos em oposição às demais populações. A culinária nacional foi descrita por Câmara Cascudo<sup>15</sup> em *História da Alimentação no Brasil* como a “convergência e fusão das culinárias indígena, africana e portuguesa. O que entendemos hoje como culinária ou gastronomia afro-brasileira é apresentada como “dieta africana” devido ao seu interesse em realizar uma etnografia das origens, ou seja, em investigar a alimentação popular em sua normalidade obtida, muitas vezes, por meio da convivência do pesquisador com o objeto.

A abordagem histórica e etnográfica de Cascudo estrutura-se a partir do mito da miscigenação das três raças na construção da cozinha brasileira. O indígena participa desta construção com elementos constantes e permanentes, o negro de forma menos intensa devido à escravidão que contribuiu para a perda de muitos alimentos originais de sua culinária e o português, introdutor da sofisticação do paladar sobre os elementos indígenas e africanos. Para descrever a dieta do africano Cascudo recorre às descrições de cronistas e viajantes europeus do século XIX. Cascudo conclui que tal qual o processo de miscigenação do povo brasileiro a mistura também se dá na alimentação. Para ele, o africano esteve muito mais espalhado e penetrante no Brasil que o indígena. Mais fixo, mais contínuo, mais participante da vida brasileira nascente. O português é o introdutor de técnicas mais evoluídas e da sofisticação do paladar, através da utilização de sal, açúcar e temperos nas culinárias indígena e negra.

A culinária surge da capacidade humana de transformar a necessidade de alimento em um fato social total em constante transformação. Multicultural em sua essência, a culinária é formada de vários traços de diferentes culturas. Assim, é possível identificar os elementos formadores deste fato bem como a motivação para as escolhas de determinados alimentos em detrimento de outros. Trata-se de um fenômeno com intenso grau de incompletude, ou seja, a

---

<sup>15</sup> CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

gastronomia afro-brasileira está em construção recebendo contribuições de diferentes origens como os trazidos pelos imigrantes africanos da atualidade e recriações dos chefes de cozinha contemporâneos. A comida, além de alimento, pode ser entendida como a liga que conecta os integrantes de um grupo. Trata-se de um fato social total que, conectando as pessoas, cria identidades e fortalece etnicidades. Assim, não se trata de um fenômeno pronto, ele está eternamente em diálogo com outras culturas e permanentemente sendo reelaborado. Por meio da comida e do samba, as cozinheiras, chamadas de iabás, criam e fortalecem redes de solidariedade e reciprocidade nas associações que pertencem, estendendo-as por toda a cidade. Desse modo, tanto a comida quanto a música podem ser entendidas como ferramentas fomentadoras dessas relações civilizadoras.

Destacamos que essa cozinha marcadamente de origem religiosa ajuda a preservar a história e a cultura dos afro-brasileiros bem como a gastronomia assume o papel político de fortalecedor da etnicidade afro-brasileira. Ir à Feira das Yabás significa frequentar um espaço de lazer e entretenimento onde a matriz africana é valorizada. Neste sentido, sem dúvida, a Feira exerce uma função política.

## **Conclusão**

Participando ativamente tanto dos departamentos femininos das escolas de samba, promovendo feijoadas, participando dos grupos das velhas guardas, as mulheres negras e líderes comunitárias desempenham papel relevante na construção da história e da memória dos afro-brasileiros na Grande Madureira. As históricas contadas sobre os orixás nos permitem conectá-las com temas atuais que apontam para o antissexismo. De yabás são chamadas as orixás femininas: Iansã, deusa dos ventos e tempestades; Ewá, deusa da beleza e da alegria; Obá, deusa dos rios; Iemanjá, deusa do mar e da maternidade; Oxum, deusa da água doce e da fertilidade e Nanã, a grande deusa. Todas orixás fornecem modelos femininos.

Além disso, a cosmovisão nagô foge da dicotomia dual, onde o bem é contraponto do mal. As forças antagônicas estão presentes em todos os orixás. Os orixás não são somente representados por figuras masculinas. As yabás representam o feminino protagonista das ações. Assim, o fato de as mulheres cozinheiras serem associadas a deusas só contribui para a positividade de suas práticas na comunidade e fortalecimento da etnicidade afro-brasileira. Podemos pensar esse tipo de festival como uma das formas simbólicas de transmissão do poder feminino. A Feira das Yabás apresenta as mulheres negras como protagonistas,

empreendedoras por meio da comida possibilitando, assim, a ampliação de possibilidades para essas mulheres no que tange ao aumento da renda familiar bem como o fortalecimento de sua representação na comunidade.

Sobre a Feira das Yabás, concluímos que o evento é um espaço de sociabilidade e tem criado, pelo alimento, conexões que fortalecem a etnicidade dos afro-brasileiros, integrando os habitantes da cidade em extensas redes de solidariedade e reciprocidade.