

A Oralidade na Transmissão dos Saberes da Cultura Afro-Brasileira – Desafios na contemporaneidade

Cláudia Cristina Rezende Puentes¹

Resumo: Com o objetivo de abordar aspectos contributivos na formação cultural contemporânea dos afrodescendentes, elucidamos algumas questões que descentralizam os critérios referenciais culturais em Alagoas. Tendo como base diferentes personagens do Patrimônio Vivo no estado, buscamos em Mãe Neide Oyá D'Oxum, a primeira Ialorixá reconhecida como Mestre da Cultura Afro-brasileira, os parâmetros para a elaboração do presente estudo. Estudamos a oralidade como transmissão e proteção do bem cultural representado pelos saberes das Ialorixás. Uma vez que nas religiões de Matriz africana encontramos nos estudos de campo o enfrentamento dos atores para a continuidade dos ritos e manifestações religiosas. Preponderantemente em Alagoas a culinária religiosa de matriz africana tem constituído a ferramenta utilizada para difundir e desmistificar as religiões. Uma vez que os pratos elaborados nas chamadas 'cozinhas do Axé' estão saindo da amplitude religiosa para as mesas cotidianas. Questões encontradas no Decreto 3.551/2000, que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e a salvaguarda desses bens que constituem uma política pública ainda em construção e suas implicações no estado, estão sendo analisadas a fim de ampliar a discussão sobre o tema.

Palavras-chave: Cultura Afro-Brasileira, Patrimônio Imaterial, Resistência.

1. Histórico e etnografia do espaço

O GUESB/Inaê – ONG

O Grupo União Espírita Santa Bárbara, antes denominado Centro Espírita Santa Bárbara, teve sua origem em 1984 quando, a Ialorixá Mãe Neide Oyá D'Oxum recebeu o seu Deká² e assentou os orixás na sua residência. Firmado na corrente da Umbanda traçada no Nagô, a Ialorixá tem como mentora espiritual a preta-velha Vovó Maria Conga.

Em 2004 no Tabuleiro do Martins, Village Campestre II, junto com amigos e filhos de santo, Mãe Neide inaugura oficialmente o terreiro com o nome de Grupo União Espírita Santa

¹ Pesquisadora do NEABI/FADE – claudiaguesb@hotmail.com – Membro do Conselho Estadual de Políticas Culturais, Membro do Conselho Nacional de Políticas Culturais.

² Conjunto de elementos que conferem a maioria no santo.

Bárbara e a Organização Não Governamental com o mesmo nome, passando a ser conhecido como GUESB.

Dos objetivos registrados no Estatuto de fundação da ONG, ressaltamos o que, segundo os entrevistados, é o propulsor de todo o trabalho desenvolvido: investir no resgate na valorização e divulgação da cultura afro-brasileira e da religião umbandista em Alagoas. Partindo do pressuposto que os gestores da organização trabalham no firme propósito de cumprir os objetivos propostos, seus colaboradores, têm se envolvido na promoção de atividades e eventos que venham a fomentar e desenvolver uma nova mentalidade sobre a Umbanda. Criando mecanismos que contribuam para desmistificar as religiões afro-brasileiras.

No processo de criar mecanismos de aceleração do processo cultural dentro da ONG, a dirigente incluiu o Centro de Formação e Inclusão Social Inaê. *“O meu intuito era o de separar as atividades ligadas aos jovens daquelas desenvolvidas pelo GUESB enquanto terreiro. Muitas vezes o GUESB é chamado para participar de comemorações religiosas e os meninos não são obrigados a participar.”*³

Associando as atividades religiosas à importância de atender à comunidade e a disseminação da cultura afro-brasileira, o GUESB passou a desenvolver atividades de fortalecimento da auto-estima e autonomia financeira na comunidade. Durante algum tempo, Mãe Neide Oyá d’Oxum, que também é costureira, percebendo a falta de emprego das mulheres do entorno do terreiro, teve a ideia de convidar essas mulheres para produzir roupas com retalhos de tecidos, conseguidos através de doação de alguns ateliês da cidade. Com o grupo de mulheres formado, produziram biquínis, vendidos durante o verão nas praias de Maceió. Aos poucos, conseguem renda o suficiente para comprar mais uma máquina e o negócio começa a dar lucros, culminando com a inauguração da Grife “Maria Farrapo”. A partir daí a oficina não parou mais, vieram mais e mais mulheres da comunidade que se capacitaram e puderam trabalhar sozinhas gerando sua renda.

Várias oficinas surgiram desde a criação da ONG, dança, percussão, artesanato, massas caseiras, cabelos. Todas elas voltadas para capacitar a população vizinha que por estar localizado em um bairro marcado pela exclusão social e por várias formas de violência, funciona como um propulsor das atividades de auto-estima aliado à formação e capacitação dos participantes. Ao

³ Informação coletada em situação de entrevista.

longo dos dez anos de existência, coletamos nos arquivos da ONG o registro de várias realizações culturais, Seminários, palestras, cursos e oficinas foram oferecidos para a comunidade local, visando contribuir para a promoção da inclusão social, mormente para a geração de emprego e renda, possibilitando a melhoria de vida dos habitantes dessa comunidade.

Os ambientes são muito bem distintos, e embora a oralidade tramite pelos dois, descreveremos separadamente a ONG e o terreiro.

A ONG GUESB/INAÊ - está localizada na Rua São Pedro, número 10, no bairro do Village Campestre II – Tabuleiro do Martins, na periferia de Maceió, uma baixada que acolhe parte da população carente do município. Chegando a esse local, é fácil identificar a ONG, que tem seu muro pintado de azul com um grande portão branco.

Entrando por esse portão temos acesso ao pátio que é feito todo em tijolo batido montado em círculo, **a roda da capoeira** (grifo nosso), onde são realizados os ensaios do Projeto. *“Você está vendo que bonito? Olhando lá de fora ninguém imagina que no nosso bairro as crianças têm um espaço como esse. Mais uma vez contamos com a ajuda dos filhos-de-santo e clientes da Vovó Maria Conga. “Os Orixás também auxiliaram, porque antes tudo era realizado no solo sagrado do terreiro”.*⁴ Ao lado direito do portão encontramos o laboratório de informática do Coletivo Coca Cola, uma parceria firmada há 5 anos que oferece cursos de preparação para o mercado de varejo, com aulas de empregabilidade, relacionamento dentre outros, são oferecidos aos jovens entre 15 e 25 anos. Do lado esquerdo do portão, há um palco decorado com tecidos rústicos com parede rebocada de taipa, tivemos acesso ao camarim repleto de roupas e acessórios utilizados na oficina de dança e nas apresentações. Ao atravessarmos o pátio de tijolos, vimos uma sala de recepção no espaço que lembra uma grande varanda, ao lado, a área da Creche Curumim.

Ao lado esquerdo encontramos um consultório médico, equipado com simplicidade, mas com ares de funcionalidade extrema. Entrando na casa avistamos uma sala ampla onde atualmente funciona o projeto mulheres da paz. Ao lado encontramos duas salas onde funcionam as aulas de corte e costura, um verdadeiro ateliê com máquinas para costura reta, overlock e de bordar, e a outra com uma profusão enorme de potes, tecidos e acessórios para confecção de paramentos religiosos. Continuando no passeio pela casa avistamos uma cozinha estilo industrial,

⁴ Informação coletada em situação de entrevista.

dispensa e demais utensílios próprios de cozinha.

Em uma área arborizada mesas grandes, cadeiras e potes coloridos dão lugar ao refeitório que é utilizado pelos participantes dos projetos desenvolvidos pela ONG.

Podemos ter acesso ao terreiro por um pequeno portão situado no corredor que se estende pelo comprimento da casa do Inaê, onde encontramos diversas peças ligadas à cultura afro-brasileira, ferros antigos, cristaleiras, quadros com fotografias de ancestrais, peças das fazendas de fumo do interior do estado e outras peças que antigas. Mas faremos o detalhamento voltando à entrada principal da ONG e entrando pelo portão do terreiro.

O GUESB – Terreiro

Com o muro pintado de amarelo, tendo uma gruta com a imagem de Santa Bárbara em destaque, entramos pelo portão branco que dá acesso ao terreiro. Do lado esquerdo encontramos uma porta pintada de vermelho, espaço reservado ao Orixá Exú⁵. Uma imagem em tamanho do sagrado coração de Jesus e uma prateleira com copos e incensos separam esse espaço do salão principal.

Mais à frente, do lado direito tem a casa (Pejí⁶) de Pomba-gira e, ao lado desta, a casa dos Ciganos. Do lado esquerdo, num plano mais alto, ficam os três atabaques dos Orixás e no chão o atabaque de Exú. Na parede do lado esquerdo a frase “Deus Acima de Tudo” está pintada em letras vermelhas, contrastando com a parede branca.

Ao fundo, de frente para o portão do terreiro, dois degraus acima separam o salão principal da ala reservada aos Pejís dos Orixás, o principal que fica de frente para a entrada do terreiro é dedicado a Oxalá

Ladeando o Pejí de Oxalá existem dois corredores, um à esquerda e outro à direita, que abrigam os Pejís dos Orixás consagrados na casa, todos seguem o mesmo padrão: portas de madeira pintada na cor do Orixá e vidros que possibilitam a visualização do interior das mesmas. No lado esquerdo do corredor, ficam os Pejís dos Orixás femininos Oxum, Iansã, Nanã, Iemanjá e Obá. À direita, os Pejís dos Orixás masculinos Ogum, Obaluayê e Xangô. Mais à frente tem a casa de Ibeji, em frente a essa o assentamento do Orixá Tempo e de Oxumaré. Ao lado do Pejí de

⁵ Filho mais novo de Oxalá, Orixá que representa o princípio e o fim.

⁶ Nome dado às casas dos orixás.

Ibeji, a cabana de Oxossi feita em madeira bruta e coberta de palha, o herbário e o cercado de Boiadeiro, com os assentamentos dos caboclos de couro.

O assentamento de Ossãe fica disposto ao lado do Cercado de Boiadeiro, local dedicado aos Caboclos brasileiros. A casa dos Pretos-velhos está situada atrás da casa de Oxalá no meio do quintal e chama a atenção por ser de taipa e em tamanho natural, com sala e quarto. Duas imagens em tamanho real reproduzem um casal de Pretos-velhos. Acima dessas imagens, destaca-se a de Vovó Maria Conga. Uma mesa grande com várias xícaras contendo café, também está disposta nessa sala. A mãe-de-santo explicou que cada xícara corresponde ao preto-velho de um filho da casa com obrigação feita.

Atrás da casa tem uma cozinha com todos os artefatos rústicos; fogão à lenha, várias panelas e pratos de barro. Nessa cozinha também encontramos um busto em homenagem a Zumbi do Palmares, esculpido em pindaíba, árvore que foi derrubada para possibilitar a construção da casa de taipa. Essa árvore, segundo a mãe-de-santo, era amplamente utilizada pelos escravos na cura de doenças. *“Vários artefatos que foram doados por fazendeiros do interior compõem a cozinha da Vovó. Foram de antigas fazendas que tinham escravos, o pilão de madeira, a mesa de farinha, tudo foi utilizado por nossos ancestrais”*.⁷

É nesse espaço que tudo tem início, onde a cozinha se transforma em aprendizado dos que chegam a casa. Alguns sem a menor noção do que é a cozinha do axé, na qual as tradições são transmitidas e a nossa principal entrevistada é a palmarina Maria Cícera, hoje Ekedí⁸ de Oxum.

Ela que chegou ao terreiro através da ONG para participar de uma das oficinas ofertadas e acabou se **encantando**⁹ com esse universo. Vinda igualmente de uma família totalmente católica, moradora da zona rural da pequena cidade de União dos Palmares, a Ekedí é a expressão mais clara do quanto a sabedoria dos terreiros é transmitida todos os dias, pela vivência com os mais velhos e pela prática dos ensinamentos passados por eles.

O cotidiano do terreiro exige dedicação e abnegação, em vários momentos presenciamos a Ialorixá superar a dor física para auxiliar o próximo. *As minhas hérnias não podem ser maiores*

⁷ Informação coletada em situação de entrevista.

⁸ No dialeto Jeje, a mãe que o Orixá escolheu e confirmou. Exerce a função de dama de honra do Orixá regente da casa.

⁹ Grifo nosso.

*que a minha missão e a minha fé. Se Deus e Vovó Maria Conga me colocaram nesse mundo da Umbanda é porque preciso fazer bem feito e cuidar de todos os que me procuram.*¹⁰

Características da Ialorixá

Maria Neide Martins - Mãe Neide Oyá D'Oxum, nasceu em 16 de Maio de 1962 na cidade de Arapiraca, Alagoas, filha de João Sebastião Martins e Antônia Rocha Martins. Mãe Neide Oyá D'Oxum nasceu num lar tradicionalmente católico, iniciou-se no Kardecismo aos 16 anos, no ano de 1978 no Centro Companheiro de Emanuel em Arapiraca. Seguiu na Federação Espírita Alagoana no ano de 1981, dirigida na época pelo professor Coelho Neto, neste mesmo ano passou a residir em Maceió, Trapiche. Em 1983 passou a participar de cultos Afro-brasileiros na casa de Mãe Celina uma das mais antigas de Alagoas, deu os primeiros passos nessa sua nova missão, abraçando-a com dedicação e afinco. Anos depois orientada pela vovó Maria Conga abriu sua casa na Cambona, com o nome Centro Espírita Santa Bárbara, concretizado através do recebimento de seu próprio Deka.

Após anos de luta pela preservação de suas origens a Ialorixá começou a ver o reconhecimento pelo trabalho e recebeu diversos títulos, dentre eles podemos destacar o da “Ordem do Mérito dos Palmares – Cavaleiro da ordem”, em 20 de novembro de 2008. Evento que marcou a história dos afro-descendentes alagoanos, pois além de ver uma representante dos terreiros, pela primeira vez sendo reconhecida, a cerimônia teve um brilho a mais.

O governo do estado reconheceu os desmandos realizados há anos atrás, quando vários adeptos das religiões de matriz africana foram mortos e perseguidos, pela Liga Republicana de Alagoas. O pedido de perdão diante da sociedade religiosa de matriz africana pelo episódio do “Quebra de 1912”, aos seus descendentes foram ali representados pela Ialorixá Mãe Neide Oyá D'Oxum que, ao lado de descendentes de famílias tradicionais alagoanas foi reconhecida. Alguns choraram de emoção ao lembrar o quanto seus antepassados sofreram¹¹.

Em março de 2011, Mãe Neide recebeu a Comenda Nise Magalhães da Silveira, pelo Conselho Estadual de Defesa dos Direitos da Mulher. Em uma votação pública, a Ialorixá foi

¹⁰ Depoimento da Ialorixá.

¹¹ Informação coletada em situação de entrevista.

agraciada com o Registro no Patrimônio Vivo de Alagoas, conforme a Lei nº 6.513, de 22 de setembro de 2004. *Esse foi o melhor presente que recebi dos Orixás, reconhecer a religião do nosso povo como patrimônio é a garantia que por mais que tenhamos quebras velados, nós do axé continuaremos na luta*¹².

Com a necessidade de manter as questões ligadas à geração de renda, mãe Neide teve a ideia de montar o curso de culinária afro-brasileira. *“Eu tinha a esperança de que a comunidade conseguiria uma fonte de renda que está diretamente ligada à minha ancestralidade, sem, contudo, ferir os conceitos religiosos de ninguém.*¹³” O curso em parceria com órgãos governamentais foi montado com sucesso e dentre os participantes, várias pessoas de outras religiões se inscreveram.

A partir desse momento, que começou em 2002 várias pessoas passaram a procurar a Ialorixá para servir pratos diferenciados em seus eventos, desde a comemoração do dia da consciência negra na Serra da Barriga, até café da manhã para inauguração de condomínios de luxo.

A perpetuação da tradição através da oralidade

Percebemos que o trabalho da Ialorixá, pode através de ação efetiva, derrubar o mito da democracia racial, escondido há tanto tempo sobre outros nomes, mas que sempre incomodou e mudou o rumo de muitas famílias afro-descendentes. Lembramos o que nos afirma Stuart Hall, *“Já as estratégias culturais capazes de fazer a diferença são o que me interessa – aquelas capazes de efetuar diferenças e de deslocar as disposições do poder.”* (Hall, 2006, 321).

Ao buscarmos maiores esclarecimentos sobre a transmissão do conhecimento, a Ialorixá nos deixou a cargo da mãe Ekeki, *é ela quem cuida de mim e dos meus Orixás, ela sabe de tudo porque entrou aqui com o coração aberto e foi acolhida e escolhida por minha Mãe Oxum*¹⁴.

Conseguimos então adentrar nesse universo totalmente diferente e mágico com toda a cautela que requer o ambiente, bem como as pessoas que circulam nele. A Ekeki Maria explicou que começou a receber a sabedoria da Mãe através dos ensinamentos na cozinha do axé. Aqui é

¹² Depoimento coletado em situação de entrevista.

¹³ Idem.

¹⁴ Depoimento coletado em situação de entrevista.

que tudo começa a fazer sentido para mim e para as outras pessoas do axé. *Porque para preparar a comida dos Orixás é preciso muito conhecimento e isso a gente aprende com a nossa mãe. Não se aprende em livros de receitas porque o que Orixás comem o que todos comem e que a diferença está, principalmente, no modo como é feito e como é servido*¹⁵. Lembramos o que nos relata Souza Junior:

Certo que os Orixás comem o que os homens comem, porém, recebem a seus pés, nos terreiros, comidas onde os modos de preparar, ao lado dos saberes: palavras de encantamentos, rezas, evocações e cantigas ligadas a estórias sagradas, são elementos essenciais e vitais para a transmissão do axé. (Souza Junior, 2011)

A cozinha do axé é bem diferente das cozinhas profanas, onde se prepara o alimento do homem em geral. Independente das nações, Ketu, Jeje, Angola, Nagô, Bantu e Umbanda, os preceitos do ritual devem ser obedecidos. Os utensílios não são iguais aos da cozinha comum, a organização e o preparo dos médiuns que vão participar do ritual seguem o preceito de cada nação. Alguns pontos em comum e com sequência são observados para que os Orixás recebam os alimentos preparados.

Via de regra, a cozinha de santo tem os seguintes utensílios: Fogão de lenha ou fogareiros a carvão. Panelas de barro, vidradas ou simples, ou então de ferro. *Nós preferimos as de barro, como nos tempos passados.*¹⁶ Gamelas, alguidares, colheres de pau, ralos para coco, arupemba (peneira) nos mais diversos tamanhos.

A seriedade no preparo da alimentação que será ofertada aos Orixás é grande, sendo necessário que as pessoas que nela vão trabalhar, sigam as regras de tomar banho de santo com as ervas preparadas, vestir roupa de razão e não esquecer o fio de conta de seus Orixás. Embora o trabalho na cozinha seja comandado pela Yabassè¹⁷, todos os filhos-de-santo podem participar desde que cumpram o determinado para o ritual.

A comida do axé é bem diferente daquelas servidas no cotidiano do terreiro, bem como daquelas usadas para “descarregar” as pessoas. Os ingredientes são os mesmos mas, a forma de utilizar, elaborar, cuidar e tratar é que são diferenciadas. O sentido do ingrediente é modificado

¹⁵ Idem

¹⁶ Informação passada pela Ekedí de Oxum Maria.

¹⁷ Cozinheira dos Orixás.

através das palavras, das cantigas e das rezas imputadas a eles. Falar sobre a comida do axé requer observação e muito cuidado, ela é sagrada.

Uma variada coletânea ronda o imaginário popular, decorrente da cozinha do axé e, conseguimos explicações da Ialorixá sobre algumas delas: Não se come despido ou sem camisa, é ofensa ao Anjo da Guarda; comer com chapéu na cabeça é comer acompanhado de forças negativas; dinheiro sobre a mesa de refeições chama miséria; quando cai comida no chão ou escapa do talher e vai ao solo é sinal de que existe parente passando necessidade; não se apanha alimento que cai no chão, é das Almas; recebe-se o prato com a mão direita, é benção do prato cheio; pão não se joga fora, é corpo de Deus.

As afinidades entre o grupo de filhos-de-santo, a mãe Ekedí e a Ialorixá é grande e ficam bastante contundentes quando questionamos algumas pessoas. A pretensão em incentivar a formação de uma consciência coletiva crítica que culmine no enfrentamento dos problemas sociais locais a partir de sua própria base cultural, é exemplificada pela participação ativa de todos, fomentando a participação fundamental para a preservação cultural da religião que praticam.

Considerações Finais

A comida é sacrifício, é energia, por isso esta ligada à sustentação das religiões afro-brasileiras. Através da comida oferecida aos Orixás são estabelecidas as relações entre o devoto (a comunidade) e o Orixá.

Dentro do ritual, até uma folha que se desprende da árvore tem um significado muito grande. Todos os momentos que vão, desde a escolha dos ingredientes até o prato finalizado são extremamente importantes.

Nas festas realizadas nos terreiros e abertas ao público, onde são servidas as comidas ofertadas aos Orixás, o simbolismo é de renovação de forças àqueles que as recebem.

Percebemos que uma mãe-de-santo da Umbanda, pode através de ação social efetiva, derrubar o mito da democracia racial, escondido há tanto tempo sobre outros nomes, mas que sempre incomodou e mudou o rumo de muitas famílias afro-descendentes.

As afinidades entre o grupo de filhos-de-santo e integrantes do Projeto ficam bastante contundentes quando questionamos algumas pessoas. A pretensão em incentivar a formação de uma consciência coletiva crítica que culmine no enfrentamento dos problemas sociais locais a

partir de sua própria base cultural, é exemplificada pela participação ativa de seus membros, fomentando a criatividade necessária para uma apropriada expressão comunitária sobre seus problemas e suas possíveis soluções.

Compreendemos também que o pressuposto cultural vem sendo objeto de interesse por parte dos filhos-de-santo. Pelo relato de A. L. de 36 anos, filha-de-santo e colaboradora na cozinha do projeto, podemos constatar alguma mudança no paradigma dos adeptos: “Antes eu não gostava de sair na rua com meu cabelo natural, tinha sempre que dar um jeito para prender, disfarçar. Agora, depois que vi essa garotada lá do projeto toda com o seu cabelo duro assumido, porque eu também não?”¹⁸

O papel que o Estado deve cumprir para a adoção de políticas públicas ao deparar com gestores atuantes em diversos núcleos até então esquecidos beneficiam sobremaneira a comunidade afro descendente, em uma justa atitude compensatória da história. Num país como o Brasil, em que os cidadãos são pouco afeitos a sistemas rígidos de classificação racial, a atuação estatal vem se revelando indispensável à produção da 'raça negra' (Fry, 2005; Grin, 2001).

Apesar das pesquisas realizadas com o intuito de preservação da cultura afro-brasileira estamos muito longe do ideal cultural proposto pelos órgãos governamentais (MinC/SEPPIR), vários adeptos das religiões de matriz africana ainda tem medo de se expor e quando o fazem sofrem perseguição e outras formas de preconceito.

O jornalista Oséas Rosas publicou na imprensa alagoano no ano de 1959 a existência de 39 terreiros em Maceió. Em 2007 tivemos o ultimo mapeamento em Maceió no qual foram encontradas 466 casas de cultos afro-brasileiros com a predominância das mulheres no comando das mesmas, 290 Ialorixás para 176 Babalorixás. Segundo Rogério, Alagoas possui terreiros em quase toda a sua extensão territorial: 83 dos seus 102 municípios.

Nessa perspectiva acreditamos que através do fomento à pesquisa poderemos contribuir para a melhoria na quantificação e qualificação das casas de axé no cenário alagoano, possibilitando a disseminação da preservação de tão valioso patrimônio cultural. Acreditamos que permeando a oralidade na transmissão do conhecimento poderemos vislumbrar nos próximos anos outras Ialorixás sendo agraciadas com o título de patrimônio vivo e perpetuando sua história em Alagoas.

¹⁸ Idem.

Referências

CAVALCANTI, Bruno César; ROGÉRIO, Janecléia Pereira. **Mapeando o Xangô: notas sobre mobilidade espacial e dinâmica simbólica nos terreiros afro-brasileiros em Maceió.** In:CAVALCANTI, Bruno César; ROCHA, Rachel; FERNANDES, Clara Suassuna (Orgs.). **Religiões afro-brasileiras.** Maceió: NEAB/Edufal: 2008.

DUARTE, Abelardo. **Catálogo Ilustrado da Colação Perseverança.** Alagoas: Instituto Histórico e Geográfico de Alagoas, 1974.

GRIN, Monica. **Esse ainda obscuro objeto de desejo:** políticas de ação afirmativa e ajustes normativos. Brasília: Cebrap, 2001.

FRY, Peter. **A persistência da raça: ensaios antropológicos sobre o Brasil e a África austral.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.

HALL, Stuart. **Da Diáspora Identidades e Mediações Culturais.** Belo Horizonte: Editora UFMG, 2006.

SOUZA JUNIOR, Vilson. **Na Palma da Minha Mão.** Salvador: EDUFBA, 2011.