

Samba de terreiro

A música pode vir por meios como a família biológica e carregar ancestralidade nesse aspecto, um aprendizado passado e renovado a cada geração. No entanto, a herança e memória podem se conectar em outros locais, como foi a história de Amílcar Paré, do grupo Filhos de Dona Maria. O nome vem da entidade espiritual da religião de matriz africana, o candomblé, que uniu o grupo. Com lançamento do CD em 2016 e uma trajetória que antecede esse período, os integrantes tocaram juntos em bares, restaurantes e outros espaços, sempre levando sua música autoral.

Com formação no Clube de Choro, Amílcar conheceu outros músicos por lá, onde teve apoio e trocas importantes, principalmente nos seus estilos musicais — o chorinho e o samba. Também integra o Poetas do Samba, coletivo com programação mensal em que ingressou como diretor musical.

Porém, foi no terreiro que frequenta que teve contato mais profundo com questões relacionadas às mensagens do samba e a trocas profundas que permeiam sua realidade. “No terreiro, temos muitos músicos, conseguimos conversar sobre o elo da música com a ancestralidade, a história contada que remete à identidade cultural e à diáspora africana”, relata.

Entre conversas, Amílcar e os outros músicos queriam produzir algo que remetesse a esse importante legado. Com o grupo, conseguem criar os próprios repertórios, algo novo, mesmo com inspiração e reverência a todos que produziram cultura antes deles e deixaram sua marca na história.

Tendo em mente que a música é uma parcela de um todo, da cultura, promoveram algumas edições do evento Terreirada, que une a religião, música, dança, moda e comidas típicas, como o acarajé. Para Amílcar, é um momento importante e com muito significado: “É um espaço de acolhimento e, também, um ponto de encontro”. Para o futuro, pretendem realizar mais edições do evento, que tanto conecta os participantes.

Amílcar entende o samba como modo de comunicação e, por meio dele, é possível construir um mundo melhor, mais igualitário, com liberdade religiosa e sempre olhando para o passado para não repetir os mesmos erros.

PARA CONHECER MAIS

- Leci Brandão
- Mariene de Castro
- Fabiana Cozza
- Carol Nogueira
- Breno Alves
- Teresa Lopes



Tássia Aguiar (à direita) e Ray Preta (à esquerda), proprietárias do Cantinho de Caburé, restaurante vegano

Cozinhando com raízes

Se o ditado popular diz que é possível conquistar um amor pelo estômago, a gastronomia é apenas uma parcela da importância da culinária para caracterizar uma cultura e os laços afetivos envolvidos. É o caso do casal Tássia Aguiar e Ray Preta, chefs de cozinha do ramo da gastronomia vegana que abriram, juntas, o Cantinho de Caburé, restaurante que conta com salgados, doces e pratos típicos.

“Nossa comida é afroafetiva, afrocentrada e brasileira. Isso significa que nossa comida é pensada, preparada e servida afetivamente por mãos pretas, nossa comida carrega o respeito às nossas memórias, às nossas mães e a todas as mulheres que habitaram nossas vidas ao longo da história, nossa ancestralidade africana, indígena e nordestina”, apresenta Tássia.

As empreendedoras começaram no ramo alimentício no ano de 2020 de forma despretensiosa, com objetivo de aumentar a renda. Cantinho de Caburé faz referência a uma espécie de coruja comum no cerrado. “Possui um grito estridente e forte, está sempre alerta e carrega consigo o estigma da sabedoria, da proteção e da abundância”, explica.

Inicialmente vendendo pães de beijo (versão

PARA CONHECER MAIS

- Sunugal Bistrô, CLN 406
- QuilomVeg, encomendas
- Crioula Café, Guará II QI 31

de pão de queijo à base de batata), massas de tapiocas coloridas e pães vendidos sob encomenda, para pessoas próximas, logo ficaram conhecidas e a demanda aumentou. Abriram um espaço físico no ano seguinte, 2021, em Samambaia Sul. “Além das encomendas, as pessoas podiam sentar e saborear as delícias do cardápio em um ambiente amorosamente agradável, intimista e aconchegante”, afirma Tássia.

Após um ano, mudaram de endereço para o Guará 2, mas com a mesma essência. Aberto de quinta a domingo, oferecem suas receitas autorais, veganas e artesanais, que honram e remetem a suas origens. No cardápio, contam com pratos com comidas típicas, como acarajé, bolinhos e receitas com batatas, mandioca e outros tubérculos, trazendo, assim, suas raízes de herança familiar associadas à cozinha vegana.