

# EXPOSIÇÃO DO PATRIMÔNIO AFRO BRASILEIRO DE HORTOLÂNDIA



SECRETARIA DE  
CULTURA



**Hortolândia**  
UM PASSO À FRENTE

**EXPOSIÇÃO DO PATRIMÔNIO AFRO BRASILEIRO  
DES HORTOLÂNDIA**



SECRETARIA DE  
CULTURA



**Hortolândia**  
UM PASSO À FRENTE

ORGANIZAÇÃO SOCIAL, ASSISTENCIAL, CULTURAL E BENEFICENTE CASA DO ARCO-ÍRIS - INZO MUSAMBU HONGOLO MENHA - CASA DO SENHOR DA CHUVA

**Endereço:** Rua Sérgio Sidnei de Souza, 56 | Vila Inema | Hortolândia/SP

**INSTAGRAM:** @maedangodyahongolo

**FACEBOOK:** maedango546

**JORNAL DA MÃE DANGO:** <https://www.facebook.com/groups/143857039074760/>

**Email:** laureana.souza@hotmail.com

**Data da Fundação:** 1973

**Nome do Fundador:** Sacerdotisa Negua dia Nkisi Dango (Mãe Dango) - Eunice de Souza

**Nome do atual responsável:** Sacerdotisa Negua dia Nkisi Dango (Mãe Dango) - Eunice de Souza

**Linha Religiosa:** Culto de Matriz Africana Angola



**Foto: Acervo Casa do Arco Íris**



**Foto: Acervo Casa do Arco Íris**



**Foto: Acervo Casa do Arco Íris**



**Foto: Acervo Casa do Arco Íris**



*Foto: Acervo Casa do Arco Íris*



**Foto: Acervo Casa do Arco Íris**



**Foto: Acervo Casa do Arco Íris**



Foto: Acervo Casa do Arco Íris



**Foto: Acervo Casa do Arco Íris**

# Termina 5ª edição

LUCIANO ASSIS  
luciano@liberal.com.br

**AMERICANA** Eventos variados e apresentações de Orquestras de Viola e de grupos de hip hop marcam os últimos dias do 5º Fórum Cultural da RMC (Região Metropolitana de Campinas) que acontece desde a manhã de segunda-feira em diferentes espaços culturais de Americana. Neste sábado, grupos de teatros infantis se apresentam durante toda a tarde em salas do CCL (Centro de Cultura e Lazer), trazendo grupos de Americana,

## No último dia do Fórum, o rap e o hip hop dominam a cena

Monte Mor, Hortolândia e Jaguariúna. À noite, a peça "Quando as Máquinas Param", de Plínio Marcos será apresentada no Teatro Municipal Lulu Benencase, a primeira apresentação do grupo após a vitória de melhor espetáculo na Mostra de Teatro de Americana, há duas semanas.

Na hora do almoço, bandas de rock de Santa Bárbara e Arthur Nogueira tocam na Praça Comendador Müller, no Centro. A última apresentação do dia



APRESENTAÇÃO | Grupo de Hortolândia estará presente

Teatro de Arena Elis Regina. Estão programadas apresentações de grupos de Nova Odessa, Santo Antonio da Posse, Pedreira, Jaguariúna, Valinhos e Campinas.

### AMANHÃ

No último dia do Fórum, o rap e o hip hop dominam a cena, com exposições de grafite, shows de grupos da região e exibição de vídeos. O dia começa com o 1º Encontro de Bandas e Fanfarras da RMC, no Espaço CCL.

com uma batalha de Bboys e Bgirls na sala de dança do Centro de Cultura. Ao mesmo tempo, o Galpão Multi-artes recebe a dança de rua e a mostra de grafite, com artistas de Americana, Hortolândia, Limeira e Guarulhos, cidade convidada para o Fórum.

Já o Teatro de Arena Elis Regina recebe a mostra de bandas Independentes e Instrumentos Percussivos. E a Casa de Cultura Hermann Müller define sua

## Programação

### HOJE

#### Capoeira e Teatro

Local: Espaço Multi-artes do CCL  
9h - Apresentação de grupos de capoeira das cidades de Americana, Monte Mor e Santa Bárbara.

11h - Apresentação da comédia musical "Boi Macamá", de Americana

#### Almoço Musical

Local: Galpão Multi-artes - CCL  
12h - Shows musicais de grupos de Americana, Hortolândia e Monte Mor  
Lançamento do projeto Tenda das Histórias e Anima Livro

**Sala de Literatura**  
14h - Presença de escritores infantis

#### Teatro Infantil

Local: Auditório do CCL  
14h - Apresentação de cenas curtas de atores das cidades de Americana, Monte Mor e Nova Odessa

#### Teatro Adulto

Local: Auditório do CCL  
15h - Apresentação de grupos de Jaguariúna e Hortolândia

#### Banda de Pop rock

Local: Praça Comendador Müller  
10h30 - As bandas BR-103 e Pedros Negros se

... baseado em uma



**WELCOME**  
Sala 1 - Viagem a Idub) - sex, sáb, c 17h; seg, ter e qu - Eu Quero Acreditem e qua as 19h e qui às 20h15  
Sala 2 - Well-Eldub às 15h15 e 17h15; si O Grande Dave Idub às 19h e 21h; seg/ter

**TIVOLI**  
Sala 1 - O Reino I seg a qui às 17h, 17h30, 19h30, 21h30  
Sala 2 - O Procura às 17h30, 19h30, 21h30, 23h30  
- Era Uma Vez... às 19h, 21h, 23h, 25h  
- O Grande Dave Idub às 19h, 21h, 23h, 25h

A QUE AM' DE CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE.  
PÁGINAS: 15, 16, 17, 27 e 28

Foto: Acervo Casa do Arco Íris



**Foto: Acervo Casa do Arco Íris**



**Foto: Acervo Casa do Arco Íris**



**Foto: Acervo Casa do Arco Íris**



**Foto: Acervo Casa do Arco Íris**



*Foto: Acervo Casa do Arco Íris*



**Foto: Acervo Casa do Arco Íris**



**Foto: Acervo Casa do Arco Íris**



**Foto: Acervo Casa do Arco Íris**









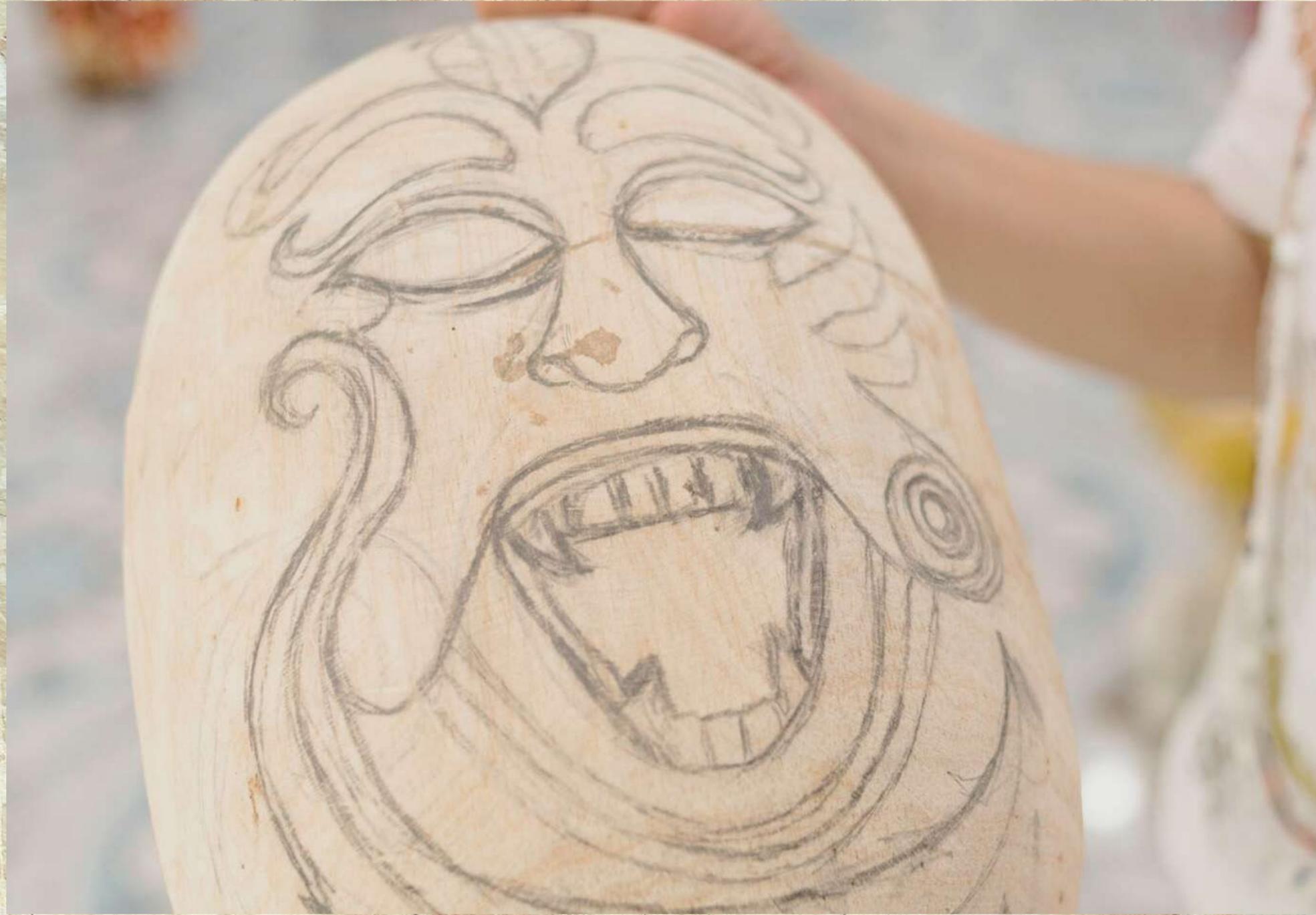






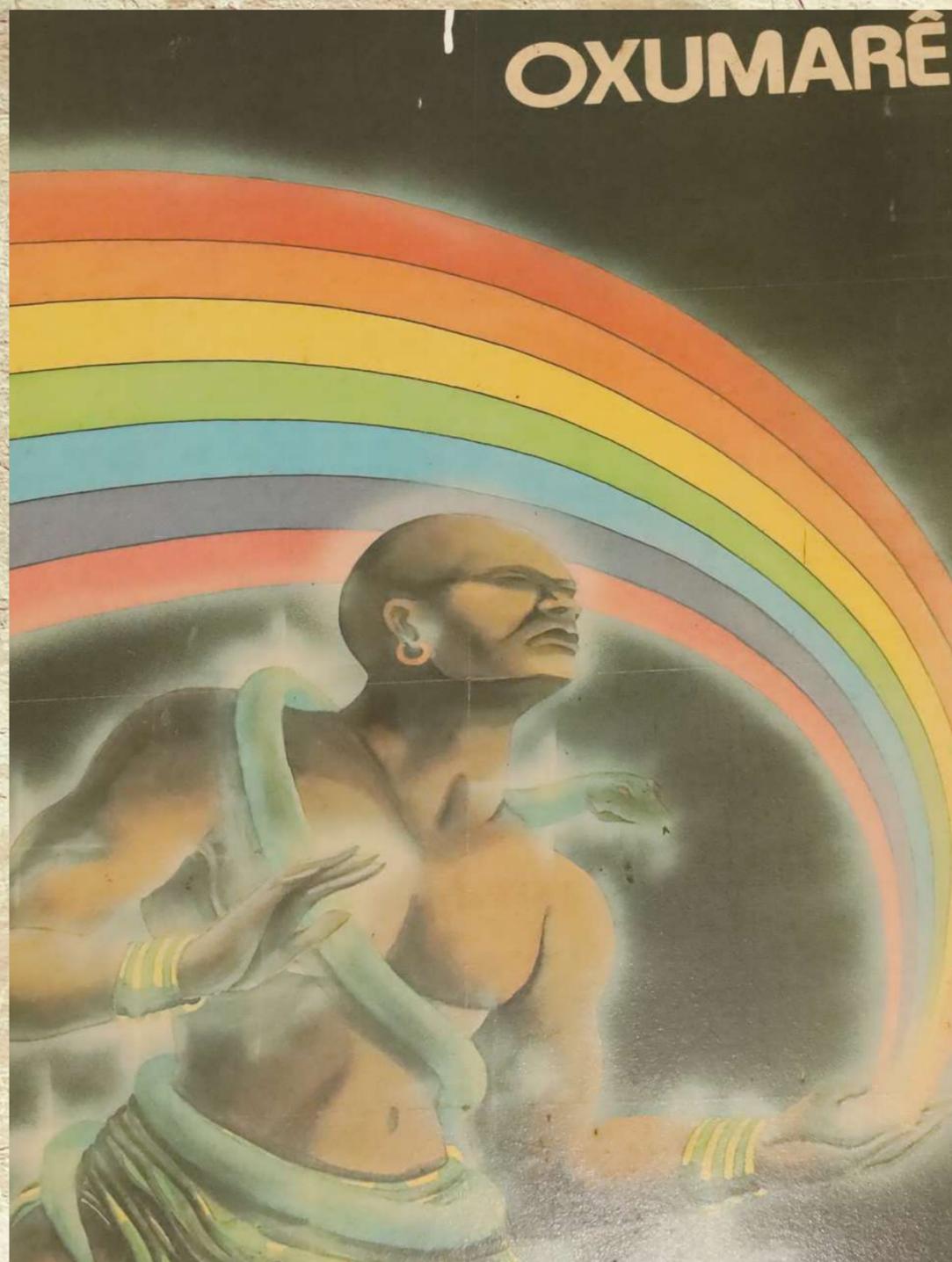








OXUMARÊ









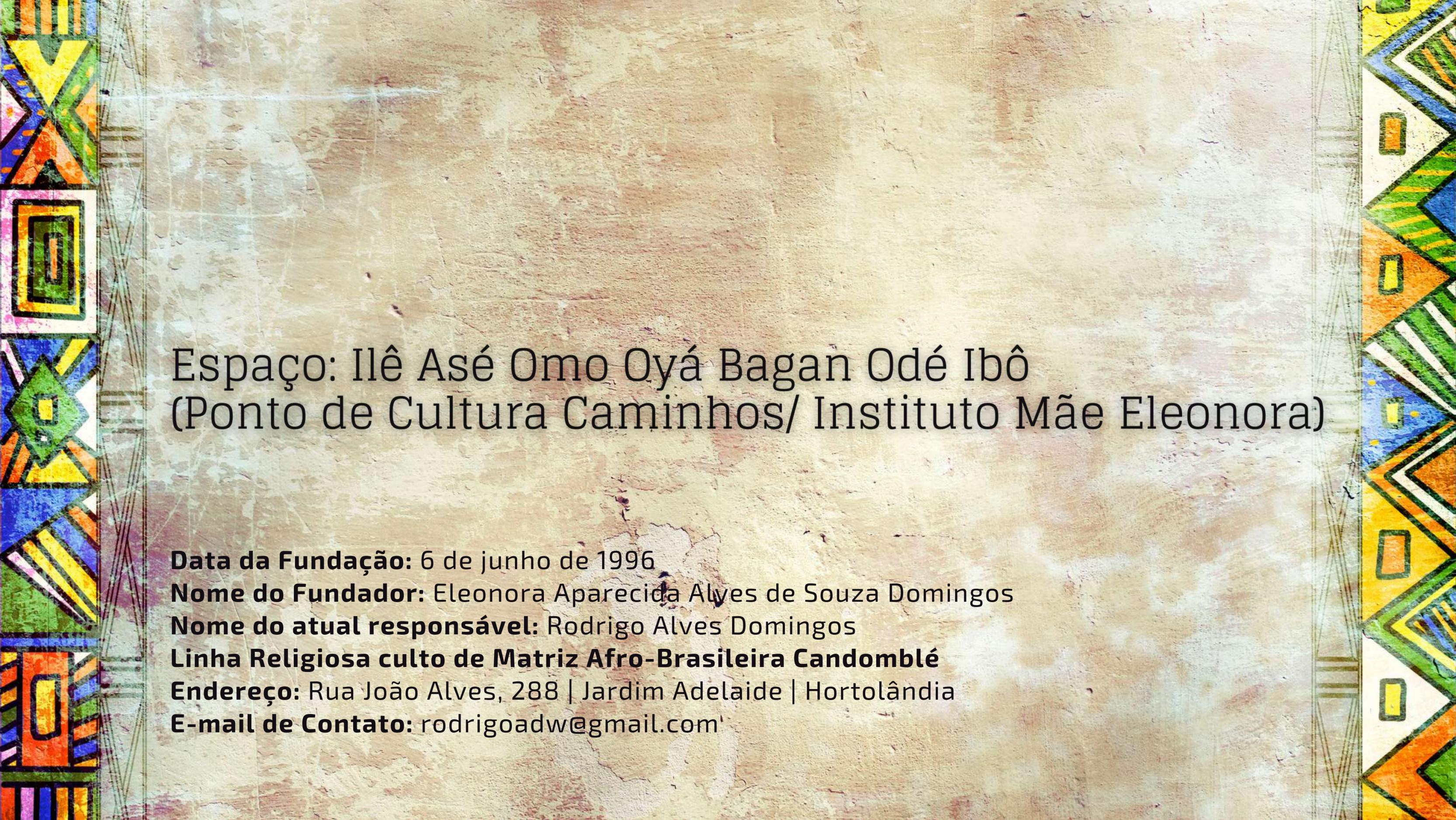












Espaço: Ilê Asé Omo Oyá Bagan Odé Ibô  
(Ponto de Cultura Caminhos/ Instituto Mãe Eleonora)

**Data da Fundação:** 6 de junho de 1996

**Nome do Fundador:** Eleonora Aparecida Alves de Souza Domingos

**Nome do atual responsável:** Rodrigo Alves Domingos

**Linha Religiosa culto de Matriz Afro-Brasileira Candomblé**

**Endereço:** Rua João Alves, 288 | Jardim Adelaide | Hortolândia

**E-mail de Contato:** [rodrigoadw@gmail.com](mailto:rodrigoadw@gmail.com)







***Cozinha Território de Oya***



**Certificado de participação do Roteiro Gastronômico**



***Ariaxé e cumeeira***



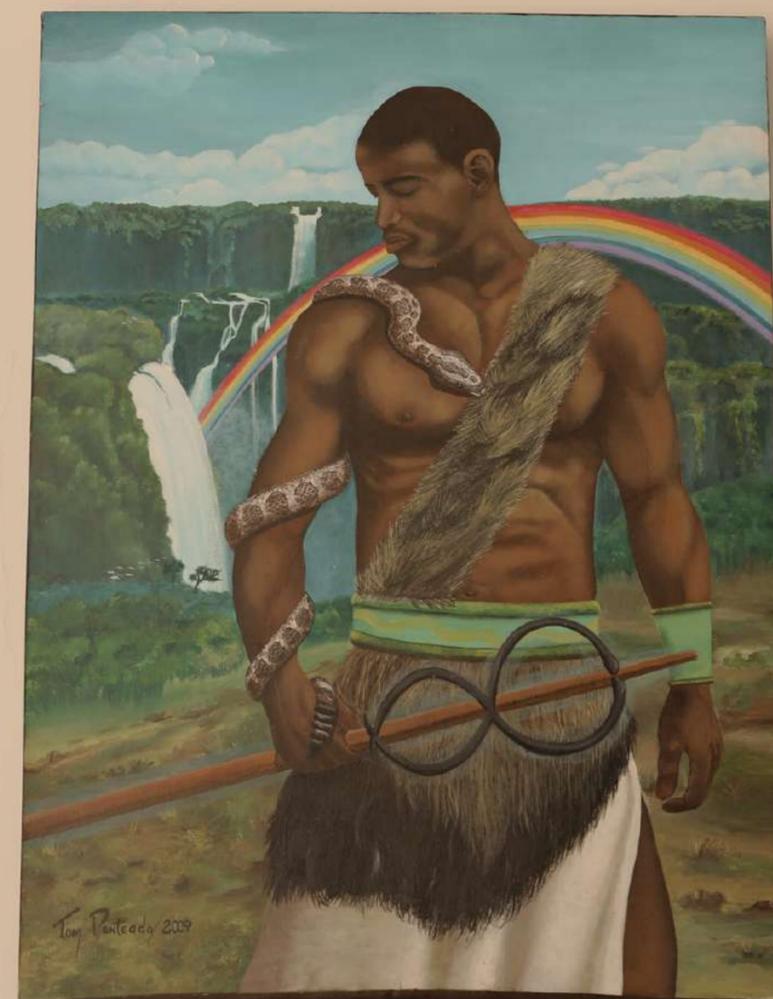


**Atabaques**





***Orixá Iansã***



**Orixás: Oxalá, Exú e Oxumaré**



**Orixás: Iemanjá, Ogum e Oxum**



**Jogo de búzios**



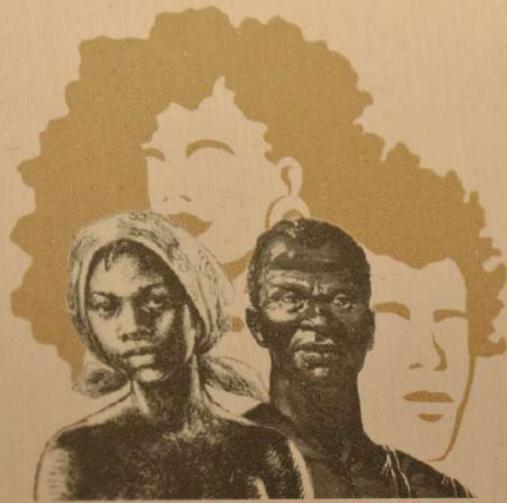












**DIPLOMA DE HONRA AO MÉRITO**  
**DANDARA E**  
**ZUMBI DOS**  
**PALMARES**  
CÂMARA MUNICIPAL DE SUMARÉ



A Câmara Municipal de Sumaré, por meio de seus representantes legais e de acordo com o Decreto Legislativo nº 515, de 27 de outubro de 2023, outorga a

*Mãe Eleonora Aparecida Alvim*  
*de Souza Domingos*  
in memoriam

o Diploma de Honra ao Mérito Dandara e Zumbi dos Palmares pelos relevantes serviços prestados à população negra e afrodescendente de Sumaré

Sumaré, 20 de novembro de 2023

Willian Souza  
PRESIDENTE

*Lucas V. Agostinho*  
Lucas Agostinho  
1º VICE-PRESIDENTE

Silvio Coltro  
2º VICE-PRESIDENTE

Andre da Farmácia  
1º SECRETÁRIO

Rodrigo Dantas Gomes  
2º SECRETÁRIO



















## AFRO-DESCENDENTES

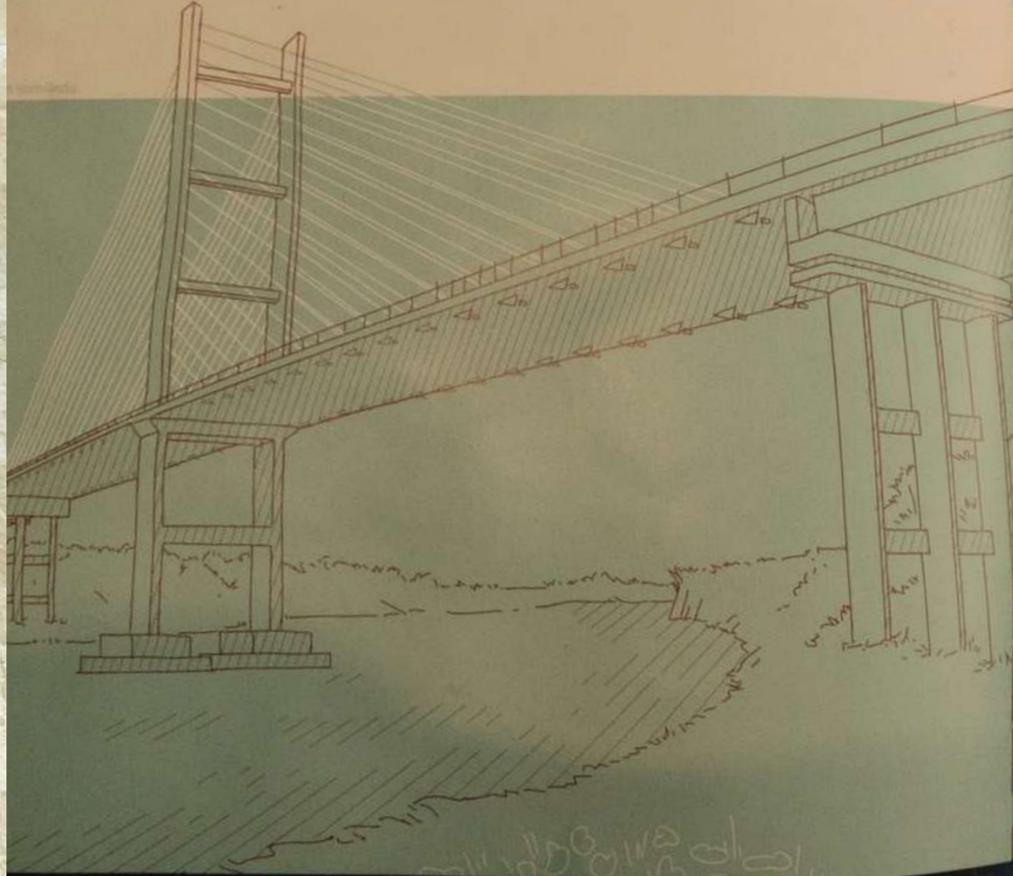
Doné Eleonora, afrodescendente de etnia desconhecida – marca de tantos que foram trazidos do continente africano –, filha de cozinheira baiana, trará para nossas páginas as comidas rituais de sua gente, que celebra e partilha uma cosmogonia rica, que sofreu e sofre várias tentativas de apagamento e luta para sobreviver diante de preconceitos.

Sua ancestralidade africana vem da bi-avó materna, e ela lamenta não ter mais informações sobre uma parte tão importante de sua história. Da cozinha de terreiro

para o espaço gourmet que criou, migram alimentos que reverenciam as entidades de uma religião de matriz africana.

Relatando a história familiar e sua luta para o fortalecimento e reconhecimento do patrimônio gastronômico do qual é herdeira, conta-nos que o ofício de baiana do acarajé consta no *Livro de Registro dos Saberes* como Patrimônio Cultural Brasileiro. O acarajé, degustado com ou sem pimenta, com ou sem saladinha de coentro, é saboreado com prazer pelos brasileiros, que reconhecem há muito tempo as delícias que

compõem os tabuleiros de nossas baianas. Talvez o que o leitor desconheça é que o acarajé, ou bola de fogo, é uma comida ritual oferecida a Oyá (Iansã). A receita, uma das trazidas por mãe Eleonora, desafiará o leitor a executá-la para festar à mesa com a alegria típica da cultura trazida por seus ancestrais.



Eleonora Aparecida Alves de Souza Domingos – Doné Eleonora



## QUINDIM PARA SERVIR 8 PESSOAS

Este doce que vou apresentar é uma das fortes memórias afetivas da minha vida. Como já contei antes, nós, os filhos, ajudávamos muito minha mãe a separar as claras dos ovos, peneirar açúcar... e este é um doce de que gosto muito. Compartilho com vocês a receita.

### Ingredientes

- 12 gemas
- 450 g de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 coco ralado
- Algumas gotas de limão para a calda

### Modo de preparo

Rale o coco e não retire o leite. Coloque o açúcar em uma panela com um pouco de água e as gotas de limão. Leve ao fogo para obter uma calda grossa.

Deixe esfriar a calda e junte as gemas peneiradas, o coco ralado e a manteiga, mexendo tudo muito bem.

Despeje em forminhas untadas com manteiga e açúcar, e leve ao forno quente em banho-maria para assar.

Retire os quindins da forminha com cuidado para que não se quebrem.

Obs.: retirar os quindins só depois de esfriar.

Sou **Eleonora Aparecida Alves de Souza Domingos**, ou **Donê Eleonora**, que quer dizer "mãe" na língua jeje. Nasci no Rio de Janeiro e sou *chef* de cozinha responsável pelo Espaço Gourmet Flor do Dendê. Compartilhei com vocês um pouco da minha infância, a história da minha família e de meu povo, e a minha relação com a cozinha ancestral. Para quem se interessar, indico os seguintes livros: *Açaçá, onde tudo começou*, de Pai Cido de Osun Eyin; *A comida baiana de Jorge Amado*, de Paloma Amado.



Assista ao vídeo

Quindim

### Ingredientes

- 1,5 kg de carne-seca
- 1 kg de carne de peito
- 1 kg de linguiça
- 2 paiois
- 250 g de toucinho defumado
- 1 língua defumada
- 6 batatas grandes
- 6 batatas-doces grandes
- 500 g de aipim (mandioca)
- 500 g de inhame
- 8 bananas-da-terra
- 6 cenouras
- 8 cebolas
- 4 tomates
- 2 maços de couve
- 500 g de maxixe
- 500 g de jiló
- 500 g de quiabo
- 1 kg de abóbora
- 3 chuchus
- 3 pimentões verdes
- 1 maço de cheiro-verde
- 3 folhas de louro
- 5 dentes de alho

Obs.: acrescente os legumes e verduras de que gostar. Os acima mencionados não devem faltar em um cozido baiano.



Assista ao vídeo

### Modo de preparo

Esalde a carne-seca para tirar o excesso de sal e escorra em uma panela grande. Coloque as carnes inteiras com muita água para cozinhar.

Lave os legumes e as verduras, descasque, corte em pedaços grandes e reserve (batatas, chuchu, cenoura, cebola, inhame, aipim, abóbora e a banana).

Lave os quiabos, maxixes e jilós. Seque-os bem e corte os cabinhos. Os quiabos devem ser amarrados juntos com um cordão, de forma a não se perderem pela panela; amarre também o cheiro verde com as folhas de louro e as folhas de couve.

Cozinhe os legumes e as verduras aos poucos, começando pelos mais duros, que têm cozimento mais lento (cenoura, aipim, inhame e as batatas). À medida que os legumes vão ficando cozidos, retire-os da panela e reserve-os.

Legumes e verduras voltarão para a panela para um cozimento final.

### Acompanhamento

Pirão: coloque água fria na farinha para que inche. Junto a essa farinha inchada coloque caldo do cozido e leve ao fogo mexendo sempre.

### Como servir

Corte as carnes e os legumes em pedaços grandes e os disponha em pratos separados, servindo o caldo à parte. Essa receita serve doze pessoas.

Como tenho dito, minha relação com a cozinha comum e a cozinha ancestral se mistura. O que muitas vezes servimos para as pessoas também alimenta nossos deuses, como é o caso do acará (bola de fogo), uma comida de Oyá que comemos e conhecemos como acarajé. Escolhi essa receita, pois ela é muito significativa para mim.





Assembléia Legislativa do Estado de São Paulo  
VI Semana de Cultura Negra  
"Prêmio Zumbi dos Palmares 2008"







de Lourdes Alves

Maria de Lourdes é a matriarca da família Alves. Ela foi mãe de cinco filhos e era filha de Otum. No Ilê Axé Omô Oyá Bagan Odé Ibo, era Exalá e foi a primeira Yabassô do terreiro: a pessoa responsável pela feitura da comida dos Orixás.

Bahiana, ela mudou-se para o Rio de Janeiro com 12 anos de idade para trabalhar como empregada doméstica. Maria de Lourdes saiu de Ibilus em busca de mais oportunidades, como aconteceu com muitas outras nordestinas e nordestinos que se deslocaram para a região sudeste à procura de novas possibilidades de trabalho e estudo. Ainda que oriunda de uma família humilde, ela se ocupou com alta costura e criou em diversos locais exercendo o ofício. Nesse período, conheceu João Alves, com quem casou e deu à luz à três filhos. Diante das transformações sociais, políticas e do aprofundamento das desigualdades na cidade do Rio de Janeiro que deixaram a região cada vez mais violenta, o casal decidiu mudar-se para Brasília na década de 1960. Lá, nasceram os outros dois filhos da família.

Com o objetivo de construir uma vida melhor para todos que estavam em seu entorno, Maria de Lourdes mudou-se novamente para o sudeste, em 1978. Ela se instalou na cidade de Hortolândia, deu continuidade ao seu trabalho como costureira e à criação dos filhos. Diferente das suas filhas, ela não se envolveu diretamente com a militância política. Contudo, foi uma entre milhões de mulheres negras anônimas que tiveram papéis fundamentais na manutenção de suas comunidades, criaram estratégias de sobrevivência, resistência e, além disso, tecerologias sociais políticas para garantir boas condições, respeito e dignidade para a família. Maria de Lourdes Alves sempre será bem lembrada entre nós!



Isabel Cristina Alves

Isabel Cristina Alves nasceu na cidade de Ilheus de Janeiro, passou um período da juventude em Brasília e morou por 34 anos no Estado de São Paulo. Ela era filha de Oxóssi, Exalá e Ya Otum no Ilê Axé Omô Oyá Bagan Odé Ibo. Por esse motivo, ela ficou conhecida como Mãe Isabel. Ao longo da vida, ela exerceu diversos ofícios e gerou grande impacto com o trabalho que desenvolveu como artesã, costureira e estilista. A primeira marca de roupas que ela criou chamava-se Capadocia, projeto que, depois, foi transformado na Grife Criolê: um empreendimento de economia solidária que tem como principal objetivo valorizar a cultura de matriz africana, elevar o nível de conhecimento e do autoestima da população afrodescendente, despertar o senso crítico, estimular e fomentar a capacitação dos jovens em situação de vulnerabilidade econômica. A produção da grife é desenvolvida a partir de técnicas de bordadeiras e de outros artistas oriundos de comunidades tradicionais. Os produtos da Criolê são comercializados na internet, em feiras, eventos, encontros e no Ponto de Cultura Caminhos.

Crítica dos moldes capitalistas de trabalho, Mãe Isabel fez parte da Associação dos Artesãos de Hortolândia. Após certo período atuando nessa frente, em 2003, ela passou a compor a Comissão de Economia Solidária do Município, o Fórum de Economia Solidária do Estado de São Paulo, o Fórum Nacional de Economia Solidária e tornou-se formadora no Centro de Formadores de Economia Solidária e Educação Popular, campo em que se tornou uma ativista reconhecida nacionalmente. Além disso, a estilista também atuou em comissões estaduais e nacionais, representando os pontos de cultura e foi membro do colegiado de moda do Ministério da Cultura.

Mãe Isabel acreditava que a costura tem o potencial de empoderar e interferir positivamente na vida das pessoas em termos de geração de renda. Por isso, ela participou de projetos voltados para a formação e a qualificação de mulheres pretas e outros grupos vulneráveis. Infelizmente, ela faleceu em 2018 e deixou um legado que tinha como centro a valorização das mulheres, da cultura afro-brasileira e combate às desigualdades. Hoje, Eliana Alves Tavares, a irmã deita, dá continuidade à Grife Criolê.



Doné Eleonora

Eleonora Aparecida Alves é a Yalorixá fundadora do Ilê Axé Omô Oyá Bagan Odé Ibo e do Ponto de Cultura Caminhos. Ela foi educadora, empreendedora e militante pela redução das desigualdades. Ao longo da vida, estudou pedagogia e gastronomia. Eleonora nasceu na cidade de Janeiro, em 1962, e mudou-se para Brasília com a família ainda a infância. Aos 12 anos, a filha de Maria de Lourdes e de João Alves iniciada no candomblé para o orixá Yansã, religião da qual recebeu tarde o cargo de sacerdotisa das mãos de Sr. Jorge Lima (Alôboabô). Em 1975, Mãe Eleonora mudou-se para Hortolândia, cidade em que um terreno de candomblé e se dedicou ao ativismo no campo da cultura.

Após a instalação na região, ela criou o Ilê Axé Omô Oyá Bagan Odé, o Ponto de Cultura e o grupo de dança afro Oyá Odá que até hoje são ativos na região e marcam presença em festividades como o carnaval e outros momentos importantes para o calendário local. Além disso, ela tem o restaurante chamado Espaço Gourmet Flor da Dendê que tem como carro chefe a comercialização de comida baiana e afro-brasileira, em que ela exerceu o ofício de Bahiana de Acarajé, uma das profissões mais antigas entre as mulheres negras no país e que, hoje, é reconhecido como patrimônio imaterial.

Mãe Eleonora também foi uma ativista empenhada no combate ao racismo, nas lutas pelos direitos das mulheres e dos negros da região. Ela foi filiada à Associação Nacional das Bahianas de Acarajé, ocupou a posição de coordenadora nacional e também fez parte do Partido dos Trabalhadores, onde compôs o setorial de mulheres da organização. Na cidade de Hortolândia, ela foi membro do Conselho Municipal de Políticas de Igualdade Social e idealizadora do coletivo Anaxáxia.

No ano de 2021, Mãe Eleonora faleceu em decorrência de complicações da Covid-19. Ela deixou saudades entre os amigos, companheiros e familiares. Ela deixou um legado que está sendo multiplicado. Em 2022, foi fundado o Instituto Doné Eleonora, organização através da qual a família da Yalorixá têm dado continuidade aos projetos.





**Realização:**  
**Prefeitura Municipal de Hortolândia**  
**Secretaria Municipal de Cultura**

**Prefeito:**  
**Zezé Gomes**

**Secretário de Cultura:**  
**Regis Athanazio Bueno**

**Secretário Adjunto:**  
**Tim Mendes**

**Fotografia e Curadoria:**  
**Ana Carolina Ferreira**  
**Lucas Maciel**

**Equipe de Produção:**  
**Caroline Cavalcante**  
**Marcos Frabetti**  
**Eliane Silva**



SECRETARIA DE  
CULTURA



**Hortolândia**  
UM PASSO À FRENTE