

## KITANDA DAS MINAS

ENTREVISTADA:	Priscila Aparecida Novaes
Localização da atividade:	Cidade Tiradentes
Integrantes:	Marlene, Tiffany, Wallace
Área de Atuação:	Gastronomia Afro-brasileira
Data da entrevista:	13/09/2020
Entrevistadores:	Nísia Oliveira e Renata Eleutério

### BREVE DESCRIÇÃO

Priscila Novaes, pesquisadora, empreendedora e produtora cultural. Cozinheira, formou-se em Técnica em Cozinha pela ETEC Camargo Aranha. Fundadora do Coletivo Mulheres de Orí onde lida com as questões voltadas ao desenvolvimento econômico das mulheres. Proprietária da Kitanda das Minas, empreendimento que utiliza a gastronomia afro-brasileira como instrumento para o empoderamento feminino. Como pesquisadora, investiga a trajetória de vida das mulheres negras que adotaram como estratégia de sobrevivência a arte de produzir e comercializar alimentos, estudo que deu origem ao livro “Ajeum – O Sabor das Deusas” que aborda temas como religiosidade, comércio de rua e Patrimônio imaterial brasileiro. Somos a empresa KITANDA DAS MINAS, um empreendimento de impacto social voltado a inclusão de mulheres negras no segmento de alimentação, cultura e lazer. Atuamos desde 2012 e nosso principal objetivo é oferecer produtos e serviços de alimentação centrado no reconhecimento e valorização da população africana e sua diáspora. Utilizamos a culinária contemporânea e os saberes ancestrais como forma de reconhecer a importante atuação das mulheres negras que encontraram na gastronomia uma estratégia de sobrevivência e articulação que renderam grandes frutos nas esferas políticas, econômicas e sociais desde o período colonial até os dias atuais. Temos a gastronomia como instrumento para transformação social e esperamos ser reconhecidas como uma organização capaz de contribuir para a salvaguarda dos saberes tradicionais de matrizes africanas no Brasil.

## ENTREVISTADA

**PRISCILA NOVAES**

## ENTREVISTA TRANSCRITA

**Nísia CPDOC Guaianás:** Priscila, fala um pouco das suas guias.

**Priscila Novaes:** Eu sou uma mulher de axé, sou uma Iaô, faço parte do candomblé de nação Efon, sou filha do Pai Jorge de Xangô. Esses fios de conta representa a minha ancestralidade, quem eu sou, eu sou filha de Oxum é... então, representa quem eu sou aqui, sou Iaô.

**Nísia CPDOC Guaianás:** E Oxum, né!? Ele representa o que dentro do, o que ele traz assim, pra quem não entende sobre essa questão mais religiosa? Que elementos Oxum traz?

**Priscila Novaes:** Oxum é a deusa da beleza, da fertilidade, das águas doces, é mãe. Oxum representa o ouro, a fertilidade, aquilo que a gente tem de prosperidade e fértil na nossa vida. Ela é uma grande cozinheira também. A cozinheira de Xangô.

**Nísia CPDOC Guaianás:** Tem essa questão da região assim, de onde nascem os orixás?

**Priscila Novaes:** Bom, os orixás eles são africanos, né?! Eles são deuses africanos. Cada um vem de uma região de África, mais precisamente de Nigéria. Então, minha Mãe Oxum vem de lá, do rio Niger.

**Nísia CPDOC Guaianás:** Priscila, quantos anos você tem?

**Priscila Novaes:** Eu tenho 36.

**Nísia CPDOC Guaianás:** Seu nome completo?

**Priscila Novaes:** Priscila Aparecida Novaes

**Nísia CPDOC Guaianás:** Eu perguntei essas questões na descrição, vocês trazem muito esses elementos né? Inclusive você ser do Candomblé. Você pode falar um pouquinho sobre o candomblé?

**Priscila Novaes:** Posso! O candomblé é um local que aqui, no Brasil, né?! onde a gente tem a nossa identidade roubada, onde a gente não consegue se identificar enquanto pessoa preta, então quem são meus ancestrais, de onde eu venho, qual é a minha história? Então, o candomblé é um local que eu encontrei mais próximo de me reconectar com a minha identidade, de mostrar quem eu sou, mostrar qual é a minha origem. Então, o candomblé pra mim, ele não é só uma

religião, ele é um modo de se viver, é um processo civilizatório que a gente encontra. Lá a gente reencontra um outro vínculo familiar, a gente tem uma outra concepção de comunidade, a gente aprende a pensar e agir de uma outra forma. E aí, o momento que a gente se torna Iaô, é o momento que a gente renasce, a gente renasce pra essa nova vida, pra esse Odu que é esse destino, a gente se reconecta com esse destino que nos foi roubado.

**Nísia CPDOC Guaianás:** Nossa que bonito. E a diferença do Candomblé pra Umbanda, assim?

**Priscila Novaes:** Olha, o candomblé, ele não tem sincretismo. A Umbanda, ela foi criada em um período onde tinham muitas perseguições ainda, mesmo falando no período pós-escravocrata, e ainda não era permitido que os africanos cultuassem os seus deuses, então a umbanda surge a partir daí, onde eles colocam santos católicos no altar, mas embaixo daquele altar você tem os assentamentos dos orixás, de exus, e aí surge esse sincretismo. Então, basicamente, estar ali louvando Santa Bárbara, mas não é Santa Bárbara que eu quero cultuar, eu quero cultuar Iansã, então estou louvando Nossa Senhora Aparecida, mas não é ela que eu quero me conectar, eu quero me conectar com Oxum. Então, a Umbanda, ela surge a partir desse sincretismo e que se perdurou, continuou. Já o Candomblé não, ele tem uma origem puramente africana, então, os cânticos do candomblé você vai ouvir falar em outros idiomas, em outras línguas, então esse é o candomblé, nós não temos sincretismo, nós não temos... Embora muitos sacerdotes e sacerdotisas não conseguiram se desvincular ainda completamente. Mas você entra em um terreiro de Candomblé, você não vê a imagem de Jesus Cristo, como você entra em um terreiro de Umbanda, você encontra ali ainda o cristianismo presente, no Candomblé não, ele é puramente africano.

**Nísia CPDOC Guaianás:** Essa consciência, essa força na fala, quem é a Priscila? Fala um pouco de você, assim da sua trajetória.

**Priscila Novaes:** Eu sou... além de ser Iaô, sou mulher preta, periférica, em qualquer lugar que eu estiver, sou Iaô também, em qualquer lugar que eu estiver, sou uma mulher de axé, sou detentora desse segredo, sou responsável por ser uma guardiã desse segredo, e sou cozinheira. Acho que isso representa muito do que eu sou. E também sou uma mulher ativista, então, minha luta ela é antirracista, minha luta ela é pelo povo preto em primeiro lugar.

**Nísia CPDOC Guaianás:** E vem da mãe, do pai? Você trouxe alguns elementos, você fala muito né da relação da sua mãe com o seu pai, como que é assim, o que traz e o que forma a Priscila?

**Priscila Novaes:** Eu venho de uma família preta, então, o meu pai e minha mãe, eu não venho de um relacionamento inter-racial, então, a minha família ela também é uma família preta (falando de tias, de tios, de primos) e é isso que eu estou acostumada desde criança, mas só que, desde criança também, nós temos que, não nos acostumar né, mas conviver com o racismo. E aí quando na fase adulta eu encontro outras mulheres que também vem de famílias pretas, que também se identificam enquanto mulheres pretas, é... a gente entende que nós temos coisas parecidas, que certas coisas não acontecem só comigo ou acontece só com elas. Então acho que essa luta ativista em prol do povo preto e também das mulheres pretas, eu acho que surge a partir do momento que, depois da juventude tentando me encontrar, numa fase adulta eu identifico que outras mulheres também sofrem situações semelhantes e que isso ele tem um princípio único, então é a partir daí a minha luta antirracista e ativista.

**Nísia CPDOC Guaianás:** E essa consciência já estava presente no seio da sua família ou você fala dessa fase adulta assim, em qual momento que chega essa consciência pra você?

**Priscila Novaes:** Olha quando se é uma pessoa preta, a gente sabe disso desde quando a gente começa a socializar, seja no prezinho, seja em qualquer outro lugar, então essa consciência ela já existe. Quando... você pode pensar que um menino ou uma menina hoje, de 10 anos, quando vai pra escola ele tem consciência que ele é um menino preto, ela tem consciência que ela é uma menina preta, o que a gente consegue depois transformar é como que eu lido com isso, como que eu consigo lidar com isso todos os dias sem que isso me afete e a outra consciência também que vem depois é o que isso representa pra mim. Eu sou uma mulher preta, eu sou... meus ancestrais eles foram reis e rainhas, eu não tenho um passado que ele tem somente raízes no período escravocrata. Então, é uma consciência que é se voltar pra África e compreender que você não é somente isso que foi pintado aqui pra nós e que essa não é a minha história (e que a minha história é essa é a história que me contaram), mas eu tenho uma outra história também, que é muito mais valiosa, que é muito mais grandiosa, que me enaltece muito mais e que me dá orgulho, que me dá prazer, e é essa a história que eu quero contar para as outras crianças.

**Nísia CPDOC Guaianás:** Linda a sua fala! Priscila, como que você encontra as Mulheres de Orí assim, como que é essa trajetória? Você fala tanto da militância e isso está tão presente em você, no seu comportamento, na sua voz... Como que é chegar nesse processo de militância, como que foi a sua trajetória até aí, assim?

**Priscila Novaes:** Bom, Mulheres de Orí ele surge muito da necessidade assim da gente falar sobre nós, da gente se encontrar, é... não é dado o direito à mulher de conversar com outras mulheres sem que isso seja visto como fofocas, como intrigas, então, a partir do momento que nós começamos a conversar umas coisas foi justamente onde nós percebemos que tínhamos histórias muito parecidas, muito similares e que precisávamos conversar sobre isso. E nós tínhamos, a princípio, uma relação de amizade, apenas. Então, éramos em cinco, depois seis mulheres e nós começamos a nos encontrar. E foi no momento em que a gente começou a conhecer muitos outros coletivos assim, grupos que não eram constituídos formalmente, mas que estavam ali em prol de algo, de algum motivo. Daí nós pensamos, “pô, nós somos também um coletivo de mulheres, né?!” Então vamos nos caracterizar dessa forma! Nós já tínhamos uma relação de amizade e... começamos a fazer isso, não pensando como um trabalho, como uma forma de geração de renda, nada disso, mas pensando no fortalecimento mesmo. Pensando em criar espaços seguros pra que a gente pudesse conversar, pra que a gente pudesse trocar, pra que a gente pudesse falar das nossas dores sem somente ser criticado, pra que a gente pudesse (cada uma) encontrar o seu tempo. Seu tempo pra romper situações de violência, seu tempo pra romper alguns vínculos, cada uma tivesse o seu momento ali, o seu tempo, e tivesse um espaço seguro pra ser acolhida dessa forma, e mais do que isso também. Não é falando de uma parte, podemos dizer terapêutica, não, mas é pensar estratégias também, estratégias para o rompimento desses ciclos, que nos machucam, e que não nos fazem bem. Então, pensar quais são as estratégias para que a gente consiga romper esses ciclos e mais do que isso quais são as estratégias pra que a gente consiga também pensar em outras pessoas né?! A princípio mulheres. Como é que a gente faz? E as mulheres quando a gente fala, a gente tá falando de uma família né?! Quando a mulher ela chega a um local ela não está sozinha, ela tem ali os filhos, ela tem ou uma mãe, um pai, ela tem um círculo familiar, então como que a gente consegue nos apoiar e nos fortalecer? Então é assim que aparece As Mulheres de Orí.

**Nísia CPDOC Guaianás:** Isso há quanto tempo?

**Priscila Novaes:** Isso foi em 2012, aconteceu, quando nós começamos os primeiros encontros sem muita pretensão, mas de falar de nós mesmas, isso foi em 2012 e aí nós tivemos algumas outras atividades mais concretas ao longo desse período.

**Nísia CPDOC Guaianás:** Bacana! E vocês se reuniram aonde?

**Priscila Novaes:** Nós nos reunimos nas nossas próprias casas, assim, porque não tínhamos um local, Mulheres de Orí não era tão formatado, nós tínhamos muita urgência em outras coisas, além de pensar em um local que fosse constituído como a nossa sede. Então, nós nos reuníamos nas nossas casas, nos reunimos em bibliotecas, em centros culturais, o melhor local assim. Como a maioria éramos aqui de Cidade Tiradentes e as outras vinham de muito distante, então era o momento de a gente passar dias assim, juntas, final de semana juntas, pra que a gente pudesse ter esse momento.

**Nísia CPDOC Guaianás:** Nossa que bacana! É interessante porque parece que você já chega com a consciência aí nesse lugar, das mulheres, é isso, você já chega? Tem uma trajetória anterior?

**Priscila Novaes:** Então, quando a gente começou a se reunir enquanto Mulheres de Orí, a gente não tinha tanto, a gente só tinha pistas, assim, a gente começou a conhecer algumas mulheres negras, começou a conhecer Sueli Carneiro, Lélia Gonzales, Beatriz Nascimento, que são trajetórias por mais que, somos mulheres negras plurais né, cada uma tem a sua trajetória, tem pontos que nos ligam assim, que nos conectam, né, então a gente tinha essas pistas, de que tínhamos em algum momento, nós tínhamos essa união, essa junção de alguma forma. Então, a gente já tinha consciência sim de que existiam outras mulheres antes de nós, e que já passavam por coisas similares, e que já tinham essa luta e que nós não estávamos descobrindo nada. O que nós estávamos era despertando pra uma consciência de uma responsabilidade de dar continuidade aquilo que já foi, muita coisa já foi construída. Falando tanto em movimento negro no Brasil, muitos movimentos foram criados, o movimento MNU (Movimento Negro Unificado), Movimento de Mulheres Negras, então nós não estávamos tendo nenhuma descoberta, mas nós tínhamos sim a missão, querendo ou não, de continuar essa trajetória, não é algo que se pode escolher, não dá pra se escolher. Eu posso não fazer parte de nenhum movimento, posso não ser uma mulher ativista, mas eu continuo sendo uma mulher negra em qualquer lugar. Então eu não consigo me despir de quem eu sou! Eu consigo é me fortalecer pra conseguir encontrar as melhores formas de passar pela minha existência, mas eu não deixo

nunca de ser uma mulher preta. Então, não dá pra se escolher, então a gente optou por enfrentar a nossa caminhada tendo outras parceiras ao lado, tendo outras pessoas que podemos contar, tendo um movimento pra nos apoiar.

**Nísia CPDOC Guaianás:** Assim, você trouxe algumas referências, que eu conheço algumas de ler, que eu gosto bastante, a Lélia, principalmente, a Lélia que conheci recentemente. Essas são as suas referências assim, além dessas, da Lélia, da Sueli, Beatriz. Quais outras referências que vocês têm? Você, Priscila, e o que vocês trouxeram pro coletivo?

**Priscila Novaes:** Então, assim, a gente costuma falar de muitas referências que são da literatura, referências que a gente encontra ali em livros, mas tenho muitas referências também que são pessoas que me acompanham, tenho referências familiar, tem a minha mãe, tem o meu pai, eu tenho o Pai Jorge que é referência, nós temos a Mãe do Fanitinha, a Dona Lucila, nós temos referências assim uma das outras, então são essas referências assim. Mais do que encontrar essas referências que são em livros, a gente acaba sendo referência uma das outras também.

**Nísia CPDOC Guaianás:** E o coletivo assim, pra eu entender assim, como você definiria assim, o que é que é Mulheres de Orí?

**Priscila Novaes:** Então, Mulheres de Orí viveu uma grande fase onde nós precisávamos nos encontrar assim de alguma maneira. O que nós somos, qual é o nosso objetivo? Então, passou todo esse período, algumas mulheres saíram, outras mulheres entraram, e aí, agora a gente vive um momento de uma reestruturação. Então, nós entendemos que este formato enquanto coletivo ele não vai caber a nós, então passamos a nos identificar, propriamente como um negócio que vai gerar impacto na vida de outras mulheres. Falando de mulheres pretas periféricas, é muito difícil também a gente querer se apegar nesse formato de coletivo, enquanto nós precisamos de uma estrutura mínima até pra que ele sobreviva, ele exista e ele aconteça. Nós não temos muitos subsídios, nós temos subsídios pontuais que são pra execução de alguns projetos, mas Mulheres de Orí precisa existir, e precisa planejar outras ações, então como é que a gente faz pra fomentar tudo isso, né? Então, nós identificamos que ele pode tornar uma outra coisa assim, que ele pode criar um outro caminho. É muito importante também que a gente se aproprie de coisas que não nos foi colocada, né?! Como opção, não nos foi colocada como opção ter as diretrizes de uma empresa, foi colocada como opção pra que a gente sirva algumas empresas, pra que a gente sirva pessoas. Então o coletivo Mulheres de Orí, pra gente, que hoje ele ainda é um coletivo, é como a gente faz pra inverter esse jogo e ter as rédeas das nossas próprias criações. Então,

talvez ele caminhe pra um outro negócio, assim, seja um negócio de impacto, que seja um outro negócio dentro de um outro formato.

**Nísia CPDOC Guaianás:** A gente conversou antes né e eu estou perguntando bastante das Mulheres de Orí, porque você fala que a Kitanda das Minas, eu queria que você falasse um pouco dessa relação dessas duas coletivas.

**Priscila Novaes:** Então, quando nós fundamos as Mulheres de Orí, nós não sabíamos como que nós íamos nos articular e o que que nós iríamos fazer até, mesmo pra pensar as nossas ações. E aí cada uma trouxe aquilo que melhor sabia fazer. Então, a Analu é dançarina, é ativista também, faz parte do Ballet Afro Koteban; a Lucimara trabalhava com Artes Visuais no momento; a Thaís trabalhava muito com a questão de letras e palavras, e eu trabalhava com gastronomia, gostava muito disso mas não tinha um negócio ou um empreendimento e levava essas atividades pra dentro das Mulheres de Orí. Só que eu comecei a perceber que eu, fazia parte da minha trajetória, da minha história e as outras não, cada uma não queria se envolver tanto dentro da atividade que a outra fazia; e vamos pensar aqui que a atividade culinária ela é muito cansativa, desgastante, nem todas as pessoas gostam e tem aptidões pra isso. E aí foi quando, também, começou a fomentar muito a questão de arte culinária, então, todo evento as pessoas sempre queriam provar outros sabores, enfim. E aí, foi quando eu percebi que poderia virar um negócio, eu falei olha então a gente vai ter que desvincular, vai ter que desmembrar. E aí eu criei esse negócio que existe hoje chamado Kitanda das Minas, então a Kitanda, eu não tenho nenhuma sócia, a Kitanda é um negócio, é um empreendimento, uma empresa, é uma empresa de impacto social que preza pela valorização da população africana e da diáspora, porque nós, enquanto pessoas pretas, nos entendemos como africanos, africanas, mas que nós estamos na diáspora, nós não nascemos no Continente Africano. Então, a Kitanda das Minas ela tem esse objetivo e também o objetivo de dar espaço pra que outras mulheres pretas, elas possam participar do mercado gastronômico e que não é esse mercado gastronômico que a gente enxerga em reality shows, onde a grande maioria de chefs renomados são homens brancos e que não é parecido comigo, ou são mulheres brancas de uma classe elitizada, que não é parecida comigo.

**Nísia CPDOC Guaianás:** E aí você foi pra esse coletivo e buscou a profissionalização, como foi? Ou você já vinha de um processo de formação?

**Priscila Novaes:** Eu já gostava de cozinhar, é... não tinha nenhuma formação, até então, e aí quando eu comecei a desvincular a cozinha das Mulheres de Orí, primeiro que ficou assim um



espaço vago nas Mulheres de Orí, pensei: e agora né?! Não tenho mais a cozinha ali dentro, como é que eu vou fazer? E aí, eu pensei também, pensando o porquê que eu decidi empreender nessa área, foi buscando uma autonomia econômica e que existem muitas outras mulheres que também passam por isso e enfrentam esse desafio. Aí eu fui em uma busca tanto de formação, como também de pesquisa, identificar quem são essas outras mulheres que eu tenho a missão de continuar esse legado? Conheci histórias de mulheres quitandeiras, história das baianas de acarajé, mulheres de tabuleiro e como que foi essa passagem dessas mulheres que estavam em África e vieram pra cá nesse processo escravatório, nesse processo forçado aqui e como que elas encontraram no comércio, no comércio de rua, mais do que uma forma de angariar fundos. Elas construíram embates, revoltas, elas encontraram os seus familiares, grande parte das cartas de alforrias (que não eram concedidas, que elas eram compradas) elas foram compradas com valores que vieram dessas atividades das mulheres. E não era uma tarefa comum, não era comum encontrar cartas de alforria (que elas eram compradas) porque como que se tinha dinheiro naquele período? Então essas mulheres conseguiram comprar essas cartas de alforria e mais do que isso, essas mulheres deixaram testamentos, elas deixaram heranças, então como que uma mulher preta, recém liberta, consegue deixar heranças nos testamentos? Como que elas conseguem abrir casas de samba? Como que elas conseguem ter a sua casa própria naquele período e abrir os primeiros terreiros? Então, eu me reconheci ali na história dessas mulheres, que muitas vezes é tida como história de luta, de rebate, de revolta, de muita coisa armada, de muita luta e muito sofrimento, mas também tem o momento de glória também. Então me reconheci nessas mulheres. E, a partir daí, começou a se criar a Kitanda das Minas, então, quem são essas mulheres que estão aqui hoje também fazendo bolos, tortas, brigadeiros, cones? Quem são essas mulheres que ainda sustentam muitas famílias através da arte culinária? Então, a Kitanda é um espaço onde essas mulheres possam ter visibilidade, onde essas mulheres possam adentrar ao universo gastronômico. E aí eu fui buscar formação também, eu sou técnica em cozinha, me formei como Técnica em Cozinha, Panificação e Confeitaria. E foi daí que começou a Kitanda das Minas dentro do formato que ela existe hoje.

**Nísia CPDOC Guaianás:** É muito legal ouvir a sua fala, porque eu como historiadora vejo muitos elementos que a gente estuda e você traz com uma força muito grande que você faz. Isso me faz questionar, me parecem dois processos que você faz, da profissionalização e da formação. Queria que você explicasse um pouco pra gente de como que é isso assim, de como

você traz esses elementos, existe o processo da formação pra você trazer, além da questão profissional, mais da questão histórica?

**Priscila Novaes:** É, hoje o que eu penso, assim? Penso que a minha história e a minha trajetória, ela... como a gente pensa em histórias parecidas e similares, processos e caminhos que são parecidos, o que me fez conseguir ter um negócio? O que foi potência pra mim, durante a minha história e o que não foi? E que isso sirva como um caminho trilhado pra que cada mulher preta ela não tenha que trilhar o seu próprio caminho solitário, que ele não seja mais solitário, pra que eu consiga hoje, é... que eu tenha a possibilidade de mostrar alguns caminhos que foram possíveis pra mim e outros que não foram possíveis também; e quais as pedras que eu encontrei nesse caminho, e quais são as mãos que eu também encontrei. Então, dentro das Mulheres de Orí a gente pensa, hoje a gente trabalha com três linhas de ação: nós temos o Núcleo de Estudos e Pesquisas, que ele é coordenado pela Adriana Rodrigues; nós temos a linha de ação que ela é Arte e Cultura, coordenada pela Analu Maciel; e nós temos a terceira linha de ação, que ela é de autonomia econômica, onde eu coordeno. Dentro das Mulheres de Orí, a gente tem um projeto chamado Afrochef, então, o Afrochef, ele fornece formação política, que a Adriana desenvolve, e ele fornece também formação empreendedora, pra que essa mulher ela tenha uma base empreendedora, porque não basta ter somente aptidão culinária, mas que ela compreenda quais são esses processos de empreender hoje, nessa cidade que é tão competitiva, e também a formação técnica culinária. Quando a gente, pra que essa mulher ela possa ou ter o seu próprio negócio, se ela quiser, ou se ela quiser também entrar no mercado gastronômico.

É... as técnicas, elas ficam muito presas dentro de instituições e às vezes essa mulher ela tem um grande dom pela cozinha, ela tem uma mão maravilhosa, um paladar incrível, mas ela não aderiu à algumas técnicas, então, técnicas de corte, técnicas de higiene, de manipulação de alimentos; e aí ela acaba tendo algumas portas fechadas, pra ela, porque ela não tá dentro desse padrão que foi colocado na gastronomia, e que muitas vezes é um padrão europeu, de uma culinária francesa, mas que é importante se ela quiser seguir dentro do mercado gastronômico. Então, a gente pensa que essas três coisas elas caminham juntas: ela precisa saber quem ela é, precisa saber da sua história, o porquê que ela está aqui, quem ela é hoje no mundo, o que representa ser uma mulher preta, muitas vezes periférica; ela precisa saber lidar com esse dinheiro, com esses valores; e também conhecer base culinária, técnicas culinárias, que também é um saber que a gente valoriza, porque que nós temos que sempre ficar no local de que não temos certo tipo de conhecimento, de que é uma culinária mais rústica, que mais... digamos, não dotadas de técnicas. Nós temos técnicas sim! E pensando também em ressaltar e trazer à

tona algumas técnicas que é do povo africano, uma técnica também de muitos cozidos, de muitos preparos, que são técnicas, não é inconsciente. Nós não pilamos um tempero no pilão de forma inconsciente porque nós não tínhamos um processador, existe um motivo pra que aquilo aconteça. Então, é enaltecer essas técnicas e resgatar também pro momento atual.

**Nísia CPDOC Guaianás:** Tem a sede de vocês né. Hoje vocês estão com este espaço, quais os outros espaços que você transitou assim, que vocês ocuparam?

**Priscila Novaes:** Nossa foram alguns né!? As reuniões das Mulheres de Orí aconteciam nas nossas casas, em lugares abertos. A Kitanda das Minas eu comecei a cozinhar em casa também, depois (me lembrando), eu comecei a cozinhar no próprio Ilê, no Ilê Axé que eu faço parte, então é uma cozinha que tem a rotina do local, mas alguns momentos ela estava ociosa, então, eu comecei a cozinhar lá, e lá, eu cozinhava com a minha mãe e com o meu pai; nós íamos pra lá muitas vezes assim, porque tinham todos os equipamentos e utensílios, nós íamos pra lá e cozinhávamos lá. Depois nós conhecemos a Fundação Tide Setúbal, o Fundo Zona Leste Sustentável, que nos cedeu o espaço da cozinha que fica no Galpão ZL, no Jardim Lapena. É uma cozinha já em molde profissional, maravilhosa, super equipada e alavancou muito o nosso negócio, a nossa capacidade produtiva também. Nós ficamos lá aproximadamente 1 (um) ano. Depois a Kitanda foi passando por alguns processos de aceleração, de encubação, nós conhecemos a ANIPE, a ANIPE ela é uma Articuladora de Negócios de Impacto da Periferia, então, ela é formada pela FGV, pela A Banca e pela Artemísia. Então a ANIPE ela conseguiu nos apoiar financeiramente pra que a gente construísse um espaço. Então, a princípio nós iríamos construir mesmo um espaço de residência, mas aí nós achamos melhor ter um espaço independente, que ele já fosse, já estivesse pronto, e que a gente utilizasse o recurso pra equipar. Este espaço, tanto com utensílios de cozinha, equipamentos e aí deu origem a este espaço que nós estamos aqui, hoje, aqui na Cidade Tiradentes, no Inácio Monteiro.

**Nísia CPDOC Guaianás:** Então hoje vocês são fomentados por?

**Priscila Novaes:** Hoje a Kitanda, é... esse recurso da ANIPE, ele foi no ano de 2019, nós passamos praticamente 1 (um) ano neste processo de aceleração, então nós recebemos esse apoio de uma forma de uma doação, pra que a gente conseguisse ter hoje esse espaço. Hoje a Kitanda é uma empresa, ela não recebe nenhum apoio neste momento, é... agora quando nós tivemos toda essa crise que ainda estamos enfrentando, de não conseguir ter a nossa atividade, porque que nós temos o Afro Buffet. Até então, a Kitanda tinha muito essa questão de levar a

gastronomia afro brasileiro pra dentro de grandes empresas, pra dentro de eventos corporativos; então, o evento corporativo quando a gente vê aquela mesa repleta com buffet, a gente imagina ali uma mesa repleta com o afro buffet. Falando desde a nossa identidade, das nossas vestimentas, da nossa aparência, nosso turbante; um buffet composto, não majoritariamente, mas exclusivamente por pessoas negras, desde a chef, até outras funções, onde você chega em uma mesa e você encontra um acarajé, em formato de canapé, onde você encontra uma cocada de tabuleiro, um açaçá, um lelê, que é um doce baiano. Então, a Kitanda, ela tinha muito essa característica de ser um afro buffet. E agora nesse momento pandêmico, nós tivemos alguns apoios assim, nós tivemos acesso à Benfeitoria. Então também fizemos um financiamento coletivo, foi muito gratificante encontrar pessoas em qualquer lugar assim que nos conheciam e outras que não nos conheciam, mas se identificavam com a nossa causa e conseguiram e puderam, quiseram também, nos apoiar. Então, é isso que tem nos mantido também. E agora nós retomamos, é... uma outra forma de atuação, tivemos que nos reinventar e estamos agora com delivery, então, atendendo agora não empresas, mas a gente atende agora pessoas, alimentar momentos e encontros, isso, nos lares.

**Nísia CPDOC Guaianás:** E a Kitanda, porque ela se confunde com a outra coletiva né? A Kitanda tem exatamente quanto tempo?

**Priscila Novaes:** Eu cozinho desde 2011, foi quando eu busquei formação, através, formação técnica, né?! E a Kitanda ela surge dentro desse formato, com esse nome, com esse plano de negócio a partir de 2016. Mas, a minha atividade de cozinhar, vem desde 2011, final de 2011, 2012, com a criação das Mulheres de Orí. E aí em 2016 é quando... dentro desse período de 2012, que é fundação das Mulheres de Orí, até desde 2016, a Kitanda ela ser mais concreta, é, eu fiz algumas atividades, outras fora da cozinha, mas sempre ainda ligada, de alguma forma, a um evento ou outro, alguma atividade das Mulheres de Orí. Aí em 2016 é quando, eu já tinha rompido com as Mulheres de Orí, mas é quando surge esse negócio chamado Kitanda das Minas dentro desse formato.

**Nísia CPDOC Guaianás:** E os lugares assim que você destacaria que vocês transitaram, que a Kitanda transitou especificamente, que você acha que vale a pena falar assim?

**Priscila Novaes:** Acho que a Kitanda, ela nos possibilitou conhecer muitos lugares, muitas pessoas, tem lugares que nós com certeza não estaríamos lá se não fosse através da Kitanda das Minas. Então, nós participamos do Festival do Livro de São Miguel, foi muito gratificante,

então, nós ficamos lá, é, nós fornecemos uma oficina de gastronomia afro brasileira. Nós participamos de muitos eventos, muitas empresas, nós estivemos em empresas dentro do Facebook, nós estivemos dentro do Spotify, nós estivemos na Visa, estivemos no São Paulo Fashion Week. Então, ano passado nós tivemos lá alimentando todas as modelos e os modelos do São Paulo Fashion Week, são lugares assim que eles são bem gratificantes pra que a gente esteja lá, pra que a gente ocupe.

**Nísia CPDOC Guaianás:** E assim, trazendo tudo isso e refletir, qual foi o momento assim foi emocionante de você olhar e perceber né, essa caminhada assim, algum momento que você destacaria assim, de memória, da sua memória o que você contaria pra gente.

**Priscila Novaes:** Bom acho que o primeiro foi conseguir produzir, organizar, escrever um livro, acho que foi fundamental pra mim. É, até então, as Mulheres de Orí elas eram muito chamadas pra participar de eventos onde pudesse e tivesse espaço pra alimentação, isso falando da minha linha de ação, da minha atuação, e quando era um evento que não cabia ali naquele momento, um petisco, alguma comida, um doce, pouco era se falado sobre a culinária afro brasileira. E mesmo que eu estivesse lá, eu estava ali enquanto uma cozinheira, o que eu tenho muito orgulho de ser, mas eu tinha muita coisa além da cozinheira. Eu tinha uma pesquisa pra mostrar, tinha uma pesquisa pra apresentar. Então, acho que uma das estratégias que nós tivemos foi a criação desse livro, a organização do livro Ajeum. Então, o livro Ajeum ele entra dentro de outros lugares, o livro Ajeum ele entrou no Sesc, um lugar que só a comida, ela não entraria, então ele entrou em alguns lugares assim.

Então, o livro Ajeum ele representa essa pesquisa que eu fiz, enquanto uma mulher que precisava se encontrar e não me encontrava dentro dos espaços e instituições de ensino, eu não me encontrava em programas de televisão. Então, da minha trajetória sempre referiam a minha pessoa enquanto a moça do bolo, a moça da torta, a menina que faz um lanche da hora, mas quando é que eu poderia ser a chef de cozinha? Não poderia! Porque eu não tenho as características e o padrão de uma chef de cozinha renomada e conhecida, eu não encontrava por quê que eu estava ali. A princípio, sempre gostei muito de cozinhar, mas eu não tinha orgulho de ser isso, eu não tinha orgulho de ser cozinheira, porque tudo a minha volta dizia que não era um lugar de prestígio, que não era um lugar pra se ter orgulho, era um lugar apenas que foi predestinado a mim, enquanto mulher negra, e que outras mulheres, como eu, ganharam a vida assim e é assim que você vai ganhar a sua vida, só por uma questão de sobrevivência. Mas eu não tinha orgulho daquilo que eu fazia. E aí surge o livro “Ajeum Sabor das Deusas” pra quebrar

com tudo isso e dizer que: nós mulheres pretas, temos que nos orgulhar sim, porque nós temos uma história que não nos foi contada. Então, falando dessas mulheres, por que que o acarajé é um patrimônio imaterial? Tem a parte científica, que comprova todo esse movimento, mas ele não teria sido considerado patrimônio imaterial se não fossem as mulheres baianas de acarajé; e se não fosse essas mulheres terem permissões pra levar uma comida sagrada pras ruas. Então, é uma comida de terreiro, então nós temos que ter orgulho sim de quem nós somos e conhecer a história dessas mulheres.

Então, aqui tem um artigo que chama “Herdeiras do Ganho”, que ele fala justamente quem são essas mulheres, que é um artigo escrito por mim, tem um artigo que é escrito pela Adriana, que é historiadora, e ela fala do Tabuleiro com Direitos. Então, quais são os direitos que essas mulheres conseguiram e que é um direito nosso, que ninguém vai nos tirar? Tem um artigo escrito pela Thais Teles, que é Geógrafa, ela fala da Nação Efon, do Candomblé de Nação Efon, qual é essa árvore sagrada, o Iroco, que existe na Nação Efon, que veio de África, passou por Bahia e que hoje está também uma sementinha aqui em São Paulo. Tem a história da trajetória da Ialorixá Lucila D’oxum, que a gente mais conhece como mãe do Fanitinha, então qual a relação que ela tem com o candomblé, o que o candomblé representa na vida dela. Tem a participação também do Pai Jorge de Xangô, que ele fala dessa nação também e serve como referência pra que a Thais construa esse artigo falando dessa nação. Ele é apresentado pela Maria de Xangô, que é a minha vó espiritual, que ela está em Duque de Caxias, no Rio de Janeiro, onde a gente tem a nossa raiz do candomblé Efon. E nós fomos assim presenteadas com um artigo da Sueli Carneiro, que é “O poder feminino no culto aos orixás”. Então ela fala quem são esses poderes né, como que esses poderes se manifestam. E eu finalizo também o livro Ajeum falando da relação da alimentação dentro dos terreiros de candomblé. Então, o que que é essa alimentação representa pra nós? Como que é o ato de se alimentar ali dentro? O quê que... tudo dentro do candomblé ele se faz através da alimentação, se faz com alimento. Nós usamos o alimento para pedir, para agradecer, para representar algo. Nós sempre utilizamos o alimento, utilizamos o alimento até como cura, como um instrumento pra cura. Então qual é essa a relação?

Então esse é o livro Ajeum. Ajeum é uma palavra que vêm, hoje eu componho o dialeto do Iorubá, então, é a contração de duas palavras que é o **AUA**, que é nós, e o verbo **JE**, que é comer. Então, esse momento do Ajeum, quando a gente vai se alimentar dentro de um terreiro, a gente fala: Ajeum, esse momento que nós vamos comer juntos. Então..., em uma casa de candomblé ninguém come sozinho, ninguém come sozinho cada um no seu horário, lá a gente

se reúne pra esse momento. É um momento de troca, momento de conversa, é o momento do Ajeum e é muito valorizado. E aí existem as festas públicas onde nós abrimos as portas pra que as pessoas cheguem e compartilhem também o axé da casa através da alimentação, através do Ajeum. Esse é o livro, esse foi um momento muito marcante pra nós, tanto Mulheres de Orí, um momento pra minha trajetória. Acredito que é um reconhecimento muito importante também para os terreiros de candomblé e pra todas as mulheres que têm acesso a esse livro e que se identificam, principalmente, acredito que com este artigo que é o “Herdeiras do Ganho”, então é um ganho muito grande assim, e que me faz ter muito orgulho ainda hoje.

**Nísia CPDOC Guaianás:** Parabéns! E qual o impacto que você acredita que, é, que a ação de vocês, pode ser das Mulheres de Orí, e, também, tem na comunidade né, a Kitanda das Minas? Qual o impacto que você enxerga na comunidade?

**Priscila Novaes:** Olha, a gente, nós Mulheres de Orí, a gente sempre priorizou uma atividade descentralizada e uma atividade aqui no território. Então, a gente vê muitas, é, quando a gente começou em 2012, já se passaram oito anos, a gente vê crianças que faziam parte do grupo de dança da Analu, que a Analu ensaiava com eles, crianças hoje que são adolescentes e a gente vê que nós contribuimos muito pra formação desses adolescentes hoje, quando eles gostam do cabelo que eles têm, quando eles se relacionam, eles optam por manter relações entre a comunidade preta, pra que os seus filhos também sejam assim. Então, a gente sente que nós tivemos um papel, muito importante em algum momento na vida dessas crianças que hoje são jovens. Falando da Kitanda das Minas, a gente prioriza a contratação de pessoas que são do território. Então, hoje nós temos na equipe, a minha mãe, Dona Marlene, que ela não consegue ter um trabalho, uma atividade remunerada, ela não é aposentada, não se aposentou, ela consegue ter um trabalho muito próximo da casa dela, que é ao lado, então, ela consegue, ainda assim, ter essa atividade e contribuir com ela mesma, com os processos dela. A gente tem também na equipe a Tiffany Paulina, que ela não tinha nenhuma formação, ela é técnica em nutrição, mas gosta muito da cozinha e o que ela quer mesmo pra ela é seguir a carreira de cozinheira e chef de cozinha, então, ela conseguiu encontrar na Kitanda um espaço pra que ela possa cozinhar, pra que ela possa se desenvolver enquanto cozinheira e assumir a cozinha em alguns momentos, ela também é daqui do território. Nós temos o Wallace Rafael, que ele faz parte da minha família espiritual, da minha família de axé (ele é meu irmão) e aqui na Kitanda também ele consegue um espaço, onde ele. É muito gratificante pra nós andar pela cidade, conhecer muitos lugares... e isso então através da Kitanda. Então, a Kitanda consegue

proporcionar uma qualidade de vida que outras empresas não conseguem, pelo menos nós não encontramos, durante o nosso processo de trabalho, à procura de trabalho, nós não encontramos. Aqui nós temos também, nós priorizamos que os nossos consumidores que eles sejam daqui, que os nossos fornecedores que eles sejam daqui, da região, então, nós temos aqui os fornecedores que são mini mercados, nós temos um hortifruti, que é aqui perto, então fazer essa economia se movimentar por aqui. Então, quando eu tô falando de acelerar essa economia, vou fazer um evento pra 100 (cem) pessoas, um evento que dura 30 horas, então, qual é o tamanho dos insumos que eu vou precisar pra conseguir alimentar essas pessoas? Então, acho que quando a gente chega e faz um pedido pra um hortifruti, que ele é um hortifruti de bairro, eu acho que eu tenho condição de acelerar ali aquele negócio e fomentar esse negócio. E aqui nós priorizamos também uma outra relação entre nós, uma relação que ela é transparente. A gente tem uma outra cultura organizacional, então quando a gente, nós estamos em um evento, quando nós nos alimentamos, nos alimentamos da mesma comida que vai pra mesa, nós também temos o direito de comer aquilo que nós oferecemos. Então, nós não vamos lá pro fundo da cozinha pra nos alimentar, lá no fundo sem que ninguém nos veja, como se nós não fossemos pessoas e também quiséssemos degustar o cardápio que está ali na mesa. Então, nós temos a oportunidade também de ampliar o nosso paladar, que muitas coisas não chegam aqui na periferia. É... algumas pessoas nos procuram e querem que a gente entregue em qualquer lugar em São Paulo, mas quando eu aqui na Cidade Tiradentes quero comprar algo, eu não tenho o privilégio, mesmo se eu puder pagar, ninguém vai vir entregar até aqui. Então, o que é que chega, o que é chega de alimentação aqui na periferia, né?! É fast food, muitas coisas que muitas vezes nos fazem mal. Então, a gente na Kitanda, a gente tem a oportunidade de ampliar o nosso paladar, assim, dessa forma, e também ser quem nós somos assim, dentro dos eventos, dentro das empresas e ocupar também o lugar de fala.

A Kitanda em muitos lugares que ela está, em muitos eventos, ela não está lá somente pelo serviço de alimentação, nossos clientes eles são empresas que estão preocupadas com alguma causa social, ou seja, de diversidade, equidade de gênero, raça, enfrentamento à violência doméstica, então nós temos um lugar de fala ali e que às vezes não é o meu lugar de fala, é o lugar de fala da Tiffany, lugar de fala do Wallace. Então, nós temos o poder de também falar, não somos só pessoas que carregam bandejas. Então, isso contribui muito pra nossa formação enquanto pessoa.



**Nísia CPDOC Guaianás:** Você mostrou o livro, e a sua fala né, traz muito de memórias, das tradições, você mostra o livro como sendo um elemento importante de conquista, mas que significa também memória. Além do livro, vocês tem essa preocupação de manter a memória da coletiva?

**Priscila Novaes:** A gente não tem muito o trabalho de registro, então, são coisas que são memórias mesmo, nós não temos esse registro, mas a gente têm, cada uma consegue ter a sua linha do tempo, quando foi... são momentos muito marcantes. A Adriana, ela chegou nas Mulheres de Orí foi através do livro Ajeum e também pela Casa de Axé que a gente faz parte. Nós somos três irmãs (eu, Analu e a Adriana), que fazemos parte da coletiva Mulheres de Orí, somos três irmãs de axé; e o axé é algo que nos une muito, e a chegada da Adriana também marca isso. Então, ela chegou naquela casa, ela conheceu o livro Ajeum, conheceu o meu trabalho de pesquisa.

Então, o Ajeum ele foi contemplado pelo IPHAN com o Prêmio de Povos e Comunidades Tradicionais de Matrizes Africanas, e nós recebemos um valor em dinheiro, esse valor, parte foi utilizada pra reforma do Ilê Axé e parte foi utilizada pra minha iniciação no candomblé. Então, é uma memória muito marcante, quando a gente fala do livro Ajeum ele representa muita coisa nesse momento, então representa a minha iniciação no candomblé, a minha passagem de abiã pra iaô, ele representa uma reforma no espaço, no Ilê Axé (que não nós temos recursos, subsídios, de nenhum lugar), ele representa a chegada da Adriana, tanto na casa, como também na coletiva Mulheres de Orí. Então ele representa muita coisa assim. Então nós temos, basicamente, essa linha do tempo, ela fala muito dos nossos projetos, assim, né?! “Ah aquele projeto... o que que aconteceu naquele momento? Ah, Adriana chegou... enfim”. E agora nós estamos vivendo algo que é muito importante pra nós, que nós queríamos muito que acontecesse, que é o Afrochef, e com certeza vai ser uma memória muito rica e nós queremos aproveitá-la assim... enquanto ela é uma memória bem fresca ainda, bem recente... Nós queremos aproveitar bastante esse momento do Afrochef. E que também a gente participa hoje da criação de um novo livro, que é o Ajeum Bó, que ele vem trazendo receitas, ele faz essa conexão do passado, com o presente e o futuro... quais são essas comidas que estavam lá no passado? Como o acarajé, como o bobó de camarão, que tem origem lá no ipeté da Oxum e que pra ele ir pra rua, pra ganhar o gosto popular, ele virou o bobó de camarão, porque que o acarajé ele deixou de ser só o acará, que é o bolinho, e passou a ser só esse bolinho todo recheado? Então, foi uma disputa muito grande no momento entre outros países da América estavam apostando muito em sanduíches, então, como que o acará ele ia competir com os outros

sanduíches e como que ele ia ser atrativo pro gosto de muitos turistas que chegassem em Salvador? Então, ele passa a ser recheado com vatapá, caruru, salada de tomate verde, camarão. Então, o acarajé, eu acho que traz muita memória também, então a gente se apega muito a esses detalhes de algum momento. Então, o livro Ajeum, ele concentra muita coisa da nossa memória.

**Nísia CPDOC Guaianás:** Essa Ilê Axé, é a Casa de Candomblé?

**Priscila Novaes:** Isso mesmo, Ilê Axé é a nossa Casa de Candomblé! É o Ilê Axé Oxum Obá Oxê Boiadeiro Sete Montanhas e Bara Toco Preto, essa é a nossa casa de axé.

**Nísia CPDOC Guaianás:** Lá que era a cozinha?

**Priscila Novaes:** Lá era a cozinha, nós utilizamos lá durante um período, como o nosso espaço de cozinha; espaço de ensaio também pra dança, das apresentações da Analu. Lá foi o lançamento do livro “Ajeum Sabor das Deusas”, muita coisa aconteceu lá.

**Nísia CPDOC Guaianás:** E o Afrochef? Fala um pouquinho.

**Priscila Novaes:** O Afrochef ele é uma criação das Mulheres de Orí, como eu não tenho mais atividade culinária dentro das Mulheres de Orí, lá eu concentro essa linha de ação que ela é de autonomia econômica. Então, o Afrochef ele tem três momentos assim, formação de raça e gênero, empreendedorismo e técnicas culinárias, isso é dentro do programa Afrochef. É um programa de formação voltado à mulheres negras que querem empreender ou que querem seguir uma carreira gastronômica. Então o Afrochef ele sai dentro das Mulheres de Orí.

**Nísia CPDOC Guaianás:** Uma pergunta que eu fiquei curiosa assim, como que vocês consideram. Se vocês consideram, corpos pardos como corpos negros? Existe... vocês incorporam tudo? Como que é?

**Priscila Novaes:** Sim, nós entendemos que a população negra ela é composta desses chamados pardos e pretos, nós nos identificamos como um único povo.

**Nísia CPDOC Guaianás:** Ainda pensando no processo de vocês, teve um processo de dificuldade assim que você enxerga, qual o momento que marca é... essa trajetória que você falou: “talvez não dê pra continuar”.

**Priscila Novaes:** Olha, acho que é o momento atual. O momento atual é esse, assim. Nós estamos aqui no extremo leste de São Paulo, não é um caminho favorável pra gente estabelecer

como uma sede e, principalmente, de um pequeno negócio que atenda delivery. Nós temos um público hoje (falando da Kitanda), nós temos um público que ele está espalhado em várias regiões de São Paulo, então qual é o desafio de ter uma equipe funcionando com delivery aqui no extremo leste de São Paulo com pratos que algumas vezes são um pouco encarecidos, por conta dos insumos que a gente utiliza. Então, a gente trabalha com o quiabo, que é um absurdo; camarão; o dendê, que agora enfrenta essa crise e corre vários riscos... Então os preços subiram muito, então como que a gente coloca um preço que a gente consiga trabalhar com ele sem ter prejuízo, mas que a gente consiga atender as pessoas que estão aqui na região e que a gente também consiga levar o sabor e o afeto da Kitanda pra outras regiões? Então como que a gente faz pra estabelecer toda essa logística, estando aqui na COHAB Cidade Tiradentes? É o momento que tem sido um desafio enorme pra nós, tem sido um desafio também para as Mulheres de Orí, porque hoje a gente sobrevive de recursos vindos de editais, editais públicos e privados. Então tem muitos editais que foram cancelados, foram vedados porque tem outras urgências. Então acho que é o momento de uma crise assim que nós nunca passamos, que não estávamos preparadas, acho que nenhum de nós, nenhuma de nós, nós não estávamos preparadas pra enfrentar esse desafio.

Os eventos da Kitanda eles estavam indo muito bem, nós tínhamos..., não tínhamos espaço na agenda, estávamos pensando em ampliar a equipe; e aí agora a gente vê uma equipe reduzindo, uma equipe tendo que se reduzir, tendo que trabalhar com horário reduzido, pagamento reduzido pra que todos consigam, minimamente, trabalhar ainda e ter algum ganho. Então tem sido um desafio. Mesmo tendo outros braços e outras mãos assim que nos ajudaram nesse momento, como o financiamento coletivo, como o acesso à crédito (que não veio do governo), é..., mas nós ainda enfrentamos esse momento de não saber como é que tudo isso vai terminar.

**Nísia CPDOC Guaianás:** A primeira coisa que me chamou a atenção chegando aqui foi o leque de Iansã que você me apresentou que eu fiquei apaixonada né, porque vocês projetam sonhos né? Fala um pouco desse leque e do Por Vir dos Sonhos que você projeta!

**Priscila Novaes:** Então esse leque ele representa o Orixá Iansã que é responsável por esses ventos. Então nós criamos aqui na Kitanda o nosso painel dos sonhos. Esse painel dos sonhos ele pode ser sonhos imediatos, sonhos coletivos, sonhos familiares, individuais, pessoais, a curto, médio e longo prazo, é um sonho que ele não tem limite, ele pode ser qualquer sonho. Então nós criamos aqui um painel dos sonhos, onde cada pessoa que passa por ali... então a

gente anota o sonho que a gente tem e coloca ali e pede pra que os ventos cumpra o seu papel de trazê-los até nós, trazer pessoas, lugares... pra que a gente consiga ter esse sonho realizado. E... esses sonhos viram a nossa motivação. Cada vez que a gente passa ali, a gente olha, a gente lembra dos sonhos que nós projetamos. Então pra que os nossos sonhos eles não fiquem só nas gavetas, eles não fiquem guardados, pra que um também consiga motivar o outro, pra realizar os nossos sonhos. Então esse é o painel que nós criamos aqui.

E nós temos muitos sonhos aqui, falando das Mulheres de Orí, o nosso sonho é que a gente seja algo bem construído e consolidado, nós vemos muitos coletivos se acabarem, coletivos que nascem, coletivos com a mesma efervescência que nascem, daqui a pouco eles não conseguem continuar. A gente pensou muito sobre isso... talvez porque não tenha uma organização, então, começam a surgir muitos conflitos ali dentro de administração, construção, conflitos financeiros, ideológicos, enfim... E também por questão financeira propriamente dita, assim, que não conseguiu sobreviver. E nós não queremos ser mais um. Nós queremos estabelecer uma linha que a gente consiga caminhar e que a gente consiga dar continuidade, mesmo que já tenha..., saíram mulheres, entraram outras mulheres, mas que a gente quer continuar. Então, Mulheres de Orí sempre é um desafio pra nós. E a gente imagina que atingindo um outro tipo de organização, uma organização que ela seja mais sólida, sem abrir mão dos nossos valores, que a gente acredita, a gente pensa que a gente consiga assim dar continuidade ao coletivo. Então é um desafio que a gente passa, muito grande, mas que a gente tem um sonho de ver isso de uma forma bem ampliada assim... que a gente consiga formar muitas outras mulheres. Agora no Afrochef serão 15 mulheres formadas, mas a gente pensa que a gente consiga também formar muitas outras mulheres.

**Nísia CPDOC Guaianás:** E pensando em objeto pro museu do futuro, o que você guardaria nesse museu?

**Priscila Novaes:** O que eu guardaria nesse museu?! Eu acho que é o tacho, o tacho que eu frito o acarajé, acho que depois que ele se aposentar ele tem que ir pro museu. Acho que ele representa, representa muito assim... o acarajé durante os nossos eventos ele é o prato que mais sai, é... algo que ele é muito marcado pra nós, então acho que o tacho e uma colher de pau... ele, com certeza, vai pra esse museu. Ele representa a história de muitas outras mulheres, representa a história do povo preto, então, são esses dois elementos, o tacho e a colher de pau.

**Renata CPDOC Guaianás:** Eu fiquei curiosa de saber onde você nasceu? De onde vem os seus pais?

**Priscila Novaes:** Eu nasci em São Paulo, nasci na Zona Leste, sempre vivi na Zona Leste, nasci na Penha, morei na Guilhermina Esperança e vim pro Inácio Monteiro - Cidade Tiradentes - aos sete anos e aqui estou. Meu pai é baiano, ele nasceu em Boa Nova, e eu nunca fui pra lá assim Boa Nova, fui só pra Salvador, mas ele fala que é perto de Jequié. E minha mãe é mineira, de Juiz de Fora.

**Renata CPDOC Guaianás:** E aí uma outra curiosidade, Kitanda das Minas, Kitanda com K, você poderia falar um pouco pra gente?

**Priscila Novaes:** Bom, Kitanda, é... esse nome ele vem justamente no período onde eu conheço outras mulheres que também utilizam a gastronomia, a arte não só de produzir os alimentos, mas a arte também de comercializar esses alimentos e que essas mulheres, a minha maior referência são as quitadeiras que estão em Angola, Luanda. E lá Kitanda se escreve com K, né. Então elas são as minhas referências essas quitadeiras, elas sustentam muito a economia local, eu estive lá e foi muito emocionante vê-las, é a forma como elas comercializam, a forma de organização que elas têm entre elas, onde cada uma comercializa um determinado produto, em um determinado local, pra não haver essa concorrência e saber aproveitar muito bem o mercado, elas comercializam de tudo e a forma como comercializam, então elas são as minhas maiores referências de mulheres no comércio. E Minas é, ele faz referências às mulheres de nação Mina, durante esse período e, também é um trocadilho com minas de mulheres. Então durante o período escravocrata essas mulheres de nação Mina elas foram muito temidas pelo poder senhorial da época, pelo senhorio da época, porque elas eram mulheres que tinham o poder do dinheiro, então elas conseguiam comprar o que elas quisessem, elas compravam armamentos, elas tinham casas, então elas conseguiam, elas não precisavam mais se reunir nas ruas, e ficar à mercê de acabarem com as reuniões e organizações que elas estavam fazendo, então elas tinham casas pra, tinham sedes, tinham propriedades, então elas foram mulheres muito temidas, e durante um período, logo no começo, elas ainda conseguiam fazer algumas atividades remuneradas, só que depois disso, como elas escutavam muitas coisas que aconteciam na casa, elas ficavam sabendo por dentro das organizações e das revoltas que eles iriam fazer, elas não foram mais nenhuma admitas pra fazer nenhum tipo de tarefa, seja doméstica dentro das casas e foram jogadas realmente às ruas, e aí elas começaram também a

criar uma movimentação entre elas, então elas foram muito temidas na época, então é por isso que é Kitanda das Minas. Esse é o nome.

**Renata CPDOC Guaianás:** Só mais uma pergunta. Aqui na Cidade Tiradentes, outros parceiros que vocês têm relações assim, outras coletividades que são pra vocês importantes, que foram referências?

**Priscila Novaes:** Aqui em Cidade Tiradentes a gente tem um Polo Cultural muito forte, muito efervescente, a gente tem um Centro de Formação Cultural criado aqui em Cidade Tiradentes, então foi lá que nós começamos as nossas primeiras atividades enquanto Mulheres de Orí, tem o Coletivo de Esquerda Força Ativa que foi uma referência pra nós de pessoas pretas, ativistas, de um coletivo que permanece durante muitos anos e que fazem ações aqui no território, na região, ações diversas assim, então, foi a nossa maior referência que nós tivemos aqui em Cidade Tiradentes. E também tem um movimento que ele não é nomeado né, ele não tem um nome, mas tem um movimento de mulheres muito forte aqui, tem um movimento de mulheres da área da saúde, que a maioria dos movimentos quando você vai ver a cara são mulheres, então são essas mulheres que conseguiram muitas coisas aqui pra nós, como a criação do Hospital Cidade Tiradentes, como a criação de um novo terminal, então tudo que acontece e que chega aqui em Cidade Tiradentes, ele vem dessa luta mesmo, ele vem desse movimento, das pessoas se movimentando, então eu acho que estar aqui em Cidade Tiradentes foi uma referência muito boa pra nós. Então aqui tem muita coisa que acontece.

**Nísia CPDOC Guaianás:** Priscila, muito obrigada a sua entrevista foi incrível assim, trouxe muitos elementos assim, você fala super bem por isso que a gente chegou assim e é muito bacana assim a sua generosidade, você foi muito generosa em compartilhar com a gente a sua história né, obrigada, obrigada de verdade a gente aprendeu bastante de verdade.

**Priscila Novaes:** Eu agradeço vocês terem vindo até aqui e permitir que eu compartilhe a minha história assim, e a história de outras pessoas que estão aqui comigo também nesse momento, não é só a Priscila, mas é muitas outras pessoas também. Eu que agradeço.