

O Banquete Sagrado



Vilson Caetano de Sousa Junior

O Banquete

NOTAS SOBRE OS "DE COMER"
EM TERREIROS DE CANDOMBLÉ

Sagrado

ATALHO
Salvador 2009

© Wilson Caetano de Sousa Junior, 2009

Coordenação Editorial Maria Vicentini

Design Editorial Flavia Gil

Imagem da capa intervenção sobre foto
Foto Maria Verônica. Cortando quiabos.

Divisão de capítulo intervenção sobre foto

Fotos Sarah Hallelujah

Todos os direitos reservados para todos os países.

É proibido a reprodução, total ou parcial, deste livro,
de qualquer forma e em qualquer meio, sem autori-
zação expressa da editora.

2009

ATALHO

Rua da Grécia 165 sl 504 ed Serra da Raiz Comércio
Salvador Bahia Brasil CEP 40010 010

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Sousa Junior, Wilson Caetano de
O banquete sagrado: notas sobre os "de comer" em terreiros
de candomblé/Wilson Caetano de Sousa Junior. - Salvador, BA:
Atalho, 2009.
230p. : il.

ISBN - 978-85-010714-4

1. Antropologia - alimentação. 2. Comportamento alimentar.
3. Matriz africana. 4. Nutrição humana. 5. Sociologia - alimentação.
6. Religião. I. Título

CDU: 572.023

Ficha Catalográfica: Cidinalva Louzada Magalhães - CRB-5/932

A Exu pelo fogo,
a Iamim pelas mulheres,
a Iemanjá pelo equilíbrio,
a Oxalá e Oxum pela vida.

A Vivaldo da Costa Lima
e a meus pais.

Sumário

8

Prefácio

12

Introdução

28

Capítulo 1

ÀS IABÁS E À
GASTÉRIA, SENHORAS
DO GOSTO.

36

Capítulo 2

AOS QUE SÓ VIRAM OU
OUVIRAM E AOS QUE
COMERAM DAS "COMIDAS
DE CANDOMBLÉ".

78

Capítulo 3

QUEM ME DÁ
O QUE COMER
TAMBÉM COME...

108

Capítulo 4

IABASSÉ, A
GUARDIÃ DA
COMIDA.

120

Capítulo 5

OS ORIXÁS E
A COMIDA.

182

Capítulo 7

USOS E ABUSOS
DAS MULHERES
DE SAIA E
DO POVO DO
AZEITE.

206

Glossário

210

Referências

138

Capítulo 6

AS FESTAS
DAS COMIDAS
E AS COMIDAS
DAS FESTAS.

198

Conclusão

AOS QUE
VIRÃO...



prefácio

O prefácio é uma daquelas partes da obra mais desafiadora. Os autores que nas poucas vezes se arriscaram em redigi-lo sabem muito bem disso. Comigo, confesso que não esta sendo diferente, pois sei que embora esta parte passe despercebida por uma boa parte dos leitores, há outros que costumam ler estas primeiras páginas na tentativa de decidir se seguem ou não com a leitura de todo o texto. Pois bem, vamos lá.

O Banquete Sagrado: notas sobre os “de comer” em terreiros de candomblé é um estudo específico sobre alimentação ritual. Premiado com menção Honrosa pelo Prêmio Silvio Romero no ano de 1998, este trabalho, agora apresentado sob a forma de livro, não somente reúne elementos do folclore e da cultura popular, mas é pioneiro sobre o assunto no campo da antropologia da alimentação no Brasil.

Pela sua especificidade, o Banquete Sagrado abre diálogo com várias áreas de conhecimento como: Saúde, Ciências Humanas e Ciências Sociais.

A riqueza do trabalho consiste na trajetória que foi realizada a fim de concretizá-lo. Nos encontros, na memória e nas leituras que este ao longo de mais de dez anos vem produzindo.

Tal obra não seria possível sem a leitura atenta e crítica do Professor Vivaldo da Costa Lima que desde o momento inicial se debruçou sobre as idéias ainda embrionárias desse livro e nos últimos anos não cansou de não somente citá-lo, mas sugerir algumas revisões que na medida do possível foram incorporadas. Depois do autor, talvez nenhum outro leitor conheça mais desse trabalho do que o Professor Vivaldo da Costa Lima que tanto me motivou, apostou, influenciou e insistiu para que ele fosse uma verdadeira etnografia.

Outra leitora atenta e cuidadosa foi a Professora Josildeth Gomes Consorte. Ao acolher o projeto como Orientadora da pesquisa, Josildeth sabia que estávamos descortinando um mundo ainda pouco conhecido e desprestigiado dentro das Ciências Sociais. Não obstante este fato, acolheu a pesquisa e ajudou na elaboração de conceitos essenciais para a percepção de como se dá a construção e as relações do sistema alimentar dos orixás, se assim podemos falar, nos terreiros de candomblé.

O trabalho etnográfico na maioria das vezes é muito solitário. Para quem servem as anotações das nossas cadernetas de campo? Palavras incompletas, frases pela metade, rabiscos, desenhos que com o passar dos anos vão desbotando e perdendo-se no amarelado das folhas. O fazer etnográfico serve mesmo para as futuras gerações. Costumo dizer que as anotações em campo servem para matar a saudade. Pois bem, se esse livro conseguiu cumprir essa função já me dou por satisfeito.

Falar sobre as comidas de orixás para o povo de candomblé constitui num outro desafio. Este livro, chamado de O Banquete Sagrado, não é um manual de receitas, muito menos pretende ensinar como preparar comidas rituais. Primeiro porque cada comunidade religiosa tem autonomia para constituir, à sua maneira, a “dieta dos orixás”, o que é legitimado pela tradição a qual o grupo religioso está ligado. Ouvi inúmeras vezes de um babalorixa: - *Cada pai cria seu filho à sua maneira*. Ou ainda: - *Candomblé não é Faculdade*. Isso é o mesmo que dizer que as informações sobre algumas comidas contidas aqui nesse livro diz respeito as tradições religiosas de alguns terreiros de candomblé. Estas casas quando aceitaram contribuir com este trabalho sabiam que as maneiras de preparar e servir não representavam todo o pensamento afro-brasileiro.

Embora já se tenha escrito sobre o fim do *awô*, segredo, dentro das comunidades-terreiros, este livro não se coloca nesta direção, pois acreditamos que apenas o dono do segredo tem o privilégio sobre este, cabendo a este decidir sobre a sua continuidade ou revelação. Como sabiamente os africanos que reorganizaram as religiões tradicionais africanas no Brasil não privilegiaram nenhuma pessoa em especial, nem mesmo nenhuma tradição religiosa, o candomblé não tem dono(a). É o mesmo que dizer que o saber nas religiões de matriz africana se produz a partir de vários interlocutores e se dá em espaços que na maioria das vezes extrapola o religioso. Assim, o leitor encontrará neste livro, algumas receitas pela metade e a falta de descrição de alguns pratos, pois respeitamos a determinação de alguns tios e tias com os quais desde cedo convivemos, que não se cansam de repetir: *Isso eu não sei, respeito, mas não posso falar porque não vi o principio e nem o fim*. É o segredo.

O Banquete Sagrado é ainda um livro muito bonito. Ele reúne além de história, memória, cores e sabores. Pena que não deu para as suas páginas serem perfumadas com o óleo-de-cheiro, forma carinhosa de chamar o azeite-de-dendê que desde cedo cobriu corpos negros de brilho.

Este livro é, por fim, um esforço de trazer presente o universo africano que homens e mulheres foram capazes de reconstruir. No caso específico, a comida funcionou como um elemento aglutinador de memórias e foi capaz de produzir uma série de encontros e manter tradições postas à risca pela diáspora. O resultado é uma comida ritual rica em significados onde os ancestrais comem o que os homens comem, onde a comida cumpre funções nutricionais, mas também se constitui como elo entre a humanidade e o sagrado. Desta maneira a comida é como nos sugere Mauss, além de força vital, um contra presente. Essa noção aparece o tempo todo nas explicações sobre o comer e os “de comer” dos orixás e das pessoas nos terreiros de candomblé.

Comida é dom, é presente, é axé. Recebendo uma comida especial os ancestrais retribuem com a maior dádiva: o dom da vida.

Por fim, gostaria de dizer ao leitor que este trabalho não é um trabalho solitário, ao contrário, é um livro escrito não somente por várias mãos, mas por corpos inteiros, sobretudo de pessoas que ao longo da vida têm se dedicado a etnografia, a registrar histórias de vida, pois entende que o maior patrimônio são as pessoas. Assim, em cada receita, em cada informação há uma vida, um sentimento, um sonho, um mundo criado e recriado a todo instante pelos descendentes da maior população fora de seu continente de origem.

Boa Leitura...

introdução

- Baiana, pra que servem estes akarajés pequeninhos que a senhora coloca no tabuleiro?
- Para nada, meu filho, eles são do tabuleiro...

Na frente do tabuleiro.

O Banquete Sagrado: notas sobre os “de comer” em terreiros de candomblé é resultado de uma pesquisa que resultou numa Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Estudos Pós-graduados em Ciências Sociais da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo no ano de 1998 intitulada: Usos e Abusos das Mulheres de saia e do povo do azeite, trabalho que recebeu menção honrosa do Prêmio Silvio Romero do ano seguinte. Durante estes onze anos, o tema sobre a alimentação ritual sempre acompanhou as minhas pesquisas, seja pela falta de autores que vem se ocupando da antropologia da alimentação, seja pelo significado e impacto que a pesquisa representou dentro das ciências sociais no que diz respeito à comida ritual dos terreiros de candomblé. Verdade é, pois, que o trabalho está aí, respeitando o tempo no qual foi gerado, embora pouca coisa tenha mudado da concepção que o povo de santo, pelo menos, das tradições ligadas as casas de candomblés citadas no decorrer da pesquisa, sobre o significado das comidas oferecidas aos ancestrais.

Baiano, nascido no interior, na cidade industrial de Valença, famosa na Bahia do século XIX, terra do azeite-de-dendê e do camarão, participei muito cedo dos “jejuns mais fartos” e saborosos, à maneira dos baianos, na Sexta-feira da Paixão, regados com bastante azeite-de-dendê, caruru, vatapá, feijão de azeite, moqueca de peixe, farofa-de-azeite, arroz de coco, feijão de leite, frigideira e muitos outros pratos...

Desde pequeno, conheci mulheres negras, muitas delas ainda hoje vivas, que saíam a partir das 17 horas com seu tabuleiro na cabeça, levando no braço o tripé em forma de X e seu banquinho, acompanhadas de uma ou duas pessoas, geralmente rapazes ou meninos que carregavam a lata do azeite-de-dendê, a panela com a massa de feijão fradinho batido, ou a panela com o abará, às vezes, o saco de carvão ou o fogareiro de lata, que ficava geralmente próximo à esquina onde as mulheres armavam o tabuleiro, como um altar de onde conduziam suas vendas.

Antes de iniciarem a fritura dos bolinhos de feijão, vários gestos compunham um ritual de abertura. Nada escapava ao olhar atento daquelas mulheres que desconfiavam de qualquer papel dobrado, amassado, jogado nas proximidades do local onde armavam o tabuleiro. Desconfiavam até mesmo do pó que muitas vezes caía das velhas marquises sob as quais se abrigavam. Depois de se certificarem da “limpeza” do local, muitas delas salpicavam água, demarcando o espaço, sentavam-se, armavam o seu tabuleiro sobre o suporte em forma de X que traziam pendurado sempre num dos braços, desciam as panelas e preparavam o fogo de carvão. Enquanto as brasas acendiam, ou o fogo “pegava”, como se costuma dizer, as mulheres cuidavam de estirar as alvas toalhas no tabuleiro, sobre as quais colocavam a panela de vatapá, o molho de camarão, a salada de tomates, pimentão e cebola picados bem finos, e o molho de pimenta, as folhas de papel de embrulho cortadas para servirem seus quitutes, além de folhas de arruda, guiné, figas e outros instrumentos de proteção. Uma vez fervendo o azeite na bacia de alumínio, sete akarajés eram feitos e depois de fritos, atirados à rua, não importando na frente de quem passasse, que logo abria caminho, fazia sinais, expressões com a boca, falava em voz baixa, palavras que nunca consegui ouvir. Muitas vezes, estes pequenos akarajés ficavam no próprio tabuleiro para “desespero” da meninada que via

o akarajé maior, mas, teimava em querer os menores, que a baiana não podia nem dar, nem vender, pois eram do tabuleiro.

Tentei várias vezes negociar estes akarajés com algumas baianas juntamente com colegas de escola. A baiana resistia, não podia nos vender àqueles akarajés em miniatura, mas de uma vez em quando, inclinava o rosto para o lado contrário, a fim de virar os bolinhos que fritavam, ou até mesmo para tirá-los do fogo, tempo suficiente para a menina com um golpe rápido e certeiro alcançar um daqueles bolinhos deixado pela mulher no tabuleiro. Só hoje, entendo esta cena cotidiana da minha infância, a explicação da baiana e a inclinação do seu rosto a fim de favorecer os desejos dos “meninos”.

Conheci desde cedo, “o capitão”, feijão amassado com farinha de mandioca a fim de dar liga, comido em forma de bolas feitas com o auxílio do polegar e do indicador, comido pela minha avó até hoje, hábito que atravessou o Brasil colonial, juntamente com a farinha de mandioca jogada para o alto e aparada na boca, arte repetida por meu pai, seguido pelo meu irmão mas novo e repreendido pela minha mãe através de quem primeiro ouvi a expressão: “Eu não gosto de diabo de azeite, isso é coisa de preto, de gente de candomblé...”

Muito cedo, além destas expressões, elementos ou motivos africanos abasileirados dispersos, camuflados em situações, tive contato com o candomblé e seu universo. O terreiro da minha tia paterna, uma das Ialorixás de minha cidade, fascinava-me.

Percebia, aos poucos, que sua lógica era a mesma da baiana do tabuleiro que não vendia os akarajés, mas fazia de conta que não via, afim da criança comê-los. Nas minhas idas à sua casa, notei que havia algumas portas e por trás destas, uma série de interdições. Várias vezes a questionava: Mas o que é que tem aí dentro? Ela respondia: “É segredo.” Cada vez que ouvia esta resposta, minha curiosidade aguçava-se até o dia em que encontrei uma fresta na porta, através da qual pude ver uma série de coisas. Era o peji, ou quarto do santo, como se fala, local reservado somente às pessoas iniciadas, onde se desenrolam grande parte das celebrações e da transmissão do conhecimento ritual. Meu contato com este segredo, naquele dia, foi tão fascinante que confesso que vi coisas naquele momento, nunca mais vistas em momento algum da minha vida.

A minha participação no candomblé, embora com pouca idade, foi abrindo um pouco aquelas portas cerradas pelo segredo e me mostrando muitas outras, num mundo onde se entra e sai mudo e onde a primeira lição é não ouvir, não ver e não saber.

Aos doze anos de idade, salvei do fogo os dois volumes do livro de Roger Bastide: “As Religiões Africanas no Brasil.” O livro depois de ficar muito tempo no depósito de bebidas do vigário da cidade, seguiria o destino do lixo como tantos outros. Confesso que nada entendi e como achei muito grande, li somente os trechos que faziam menção aos Orixás. A partir daí, comecei a ler tudo que se referia ao assunto e conseguia comprar, o que ficou mais fácil após cinco anos, quando saí da cidade de Valença e fui morar na capital da Bahia, para fazer o Bacharelado no curso de Filosofia.

Os mitos afro-brasileiros sempre me despertaram interesse. Percebia neles, continuações ou trechos de estórias ouvidas ou situações vividas desde a minha infância. Aos poucos, fui compreendendo que o universo em que vivia e minhas atitudes, por mais fragmentadas que parecessem, estavam interligadas a algo maior e complexo que se articulava através de uma lógica diferente do cotidiano.

Em 1991, com a vinda para São Paulo, minha participação numa comunidade terreiro chamada Axé Ilê Oba foi decisiva para a delimitação de algo que até então era muito disperso. A cidade de São Paulo, os terreiros nascidos na metrópole colocavam desafios, através de situações concretas, não vividas anteriormente.

A leitura de trabalhos, surgidos no decorrer dos anos 90, que tentaram dar conta do Candomblé em São Paulo me inquietava, tanto pelas análises quanto pelas conclusões a que chegavam. Me incomodavam algumas tendências reducionistas, unilaterais, que se no passado reduziam os Orixás a uma construção psicológica, agora realizavam um novo tipo de redução, sociológica, ora apartando a noção de Orixá do grupo social, ou o confundindo com o mesmo.

O interesse pelas comidas rituais surge assim de algumas interrogações e afirmações como: Se o milho branco que se ofereço a Oxalá, se o amalá que é feito para Xangô, se o omolocum que é oferecido a Oxun não estiverem integrados com a realidade concreta, ou as diferentes situações vividas pelos indivíduos, esta comida não tem sentido.

Acredito que a partir daí começou a minha tentativa de mostrar, que além das explicações econômicas, sociais, políticas, ecológicas, havia algo que ainda não tinha sido dito, por se esconder por trás da lógica da baiana do akarajé, do seu silêncio e de suas atitudes.

A leitura atenciosa, crítica, comentada, do projeto inicial da pesquisa feita por Vivaldo da Costa Lima foi fundamental. Vivaldo da Costa Lima, pesquisador de muitos anos do assunto, assinalou que a demonstração da reinterpretação e do enriquecimento da cozinha africana no Brasil, poderia tornar-se um diferencial do meu trabalho.

Tendo conhecimento que o universo culinário ritual do candomblé era muito amplo e que precisava delimitar a que tipo de comida iria me referir, escolhi as comidas preparadas à base de grãos, sementes, folhas e raízes, chamadas pelo povo de santo de comidas secas e não as outras provenientes do sacrifício de animais oferecidos aos Orixás, chamadas de eran e ixé, as carnes e algumas víceras.

Tal escolha não se deu devido à importância de umas sobre as outras, pois no contexto ritual, ambas se combinam embora em alguns momentos, quando as “comidas secas” são citadas, recebam um tratamento menor ou passem despercebidas pelos mais desavisados que, ao se referirem ao sacrifício, pensam somente no derramamento de sangue animal e nas comidas decorridas deste, esquecendo-se do sumo das plantas, do sangue das flores, do mel e do sangue da terra, a água.

Destampando a panela

No decorrer da preparação deste trabalho, vários questionamentos surgiram. As leituras de Manoel Querino, Arthur Ramos, Gilberto Freyre, Luís da Câmara Cascudo, Roger Bastide, Lévi-Strauss ao lado de outros, suscitaram uma série de problemas:

Um deles dizia respeito a indagação se esta “cozinha africana”, datada dos fins do século XVIII por alguns autores, seria uma invenção brasileira, portanto “africana do Brasil”, ou se uma constante africana perpetuada no solo brasileiro, podendo-se falar de uma “cozinha africana no Brasil.”

Ou ainda, como um desdobramento desta: se a comida de Orixás seria a comida do dia a dia sacralizada no terreiro, ou se o motivo da cozinha africana era mesmo religioso? Em outras palavras, se as variedades no cardápio ritual dos Orixás explicar-se-iam pela oportunidade que eles tiveram de ampliar seu cardápio a partir dos produtos nacionais ou se já comiam comidas americanizadas antes de chegarem ao Brasil, haja vista a presença de Portugal na África desde o século XV, ou até mesmo os africanos que voltaram e recriaram um Brasil no seu país de origem.

Ao falarmos numa “cozinha africana”, entendemos um conjunto de técnicas, maneiras ou formas de preparar, trazidas pelas diversas etnias africanas introduzidas no Brasil entre as quais destaca-se o uso da pimenta, da folha de banana para enrolar e do azeite-de-dendê, do leite de coco, ao lado de preferências alimentares como o inhame, o quiabo, a banana, a galinha da angola, entre outros. E ao nos referirmos à “cozinha dos Orixás”, ou às comidas de santo, como se diz correntemente nos terreiros, estamos entendendo um conjunto de “modos de preparar” articulados num universo religioso, reconstruído no Brasil, que obedece a certas normas e cumpre preceitos determinados, prescritos por ritos de cada terreiro de candomblé.

É certo que, como assinala Querino, (1988, p.136), desde cedo, os africanos foram aproveitados nos serviços domésticos:

O português abastado destinava, de preferência, os escravos que adquiria aos trabalhos agrícolas; mas o comerciante, o capitalista, mandava-lhe ensinar as artes mecânicas, reservando sempre um africano ou africana para o serviço culinário, e daí as modificações modernas no arranjo das refeições à moda do Reino, com a carne, peixe, mariscos, aves e animais domésticos.

O aparecimento do negro doméstico, ou ainda, o aproveitamento de certas aptidões dos africanos, sobretudo no século XVIII no Nordeste, reflete ainda, como sugere Edison Carneiro, (1964, p.7) o momento de um desenvolvimento econômico onde o negro deixa de ocupar exclusivamente o trabalho manual e passa a exercer trabalhos de confiança, muito bem expressos na venda dos tabuleiros que dominavam as ruas de algumas cidades.

O aparecimento do negro doméstico corresponde a certa diminuição do interesse econômico da exploração agrícola, que se reflete na vida menos árdua e trabalhosa do Senhor ou de seus filhos e netos. As mulheres mais bonitas e agradáveis e os homens mais sociáveis, e em geral os velhos e parcialmente inválidos, e em estágio posterior, os filhos destes, foram a massa principal do escravo doméstico.

Não podemos perder de vista, por outro lado, a importância da importação massiva dos daomeanos, chamados jejes no Brasil e a dos nagôs nos dois últimos ciclos, durante os três primeiros quartos do século XVIII até 1850, (Verger, 1987, p.9) bem como a entrada de alguns produtos como exigência do consumo desses africanos.

É interessante registrar, neste sentido, o que diz Luiz Viana Filho (1988, p.56) em sua obra sobre o Negro da Bahia. Retomando as pesquisas realizadas por Osvaldo Valente no arquivo da Prefeitura de Salvador sobre a taxa de mortalidade dos navios vindos de Angola e dos procedentes da Costa da Mina, ele observa que o índice de mortalidade que deveria se mostrar proporcional à distância percorrida para se fazer duas travessias, acha-se invertido. A travessia de Angola, mais curta e rápida, durante cerca de 35 dias, apresenta uma taxa de mortalidade de 10%, quase o dobro das mortes ocorridas na travessia das regiões da Costa da Mina cuja distância é duas vezes maior.

À guisa de explicação, Luis Viana (1988, p.58) vai insistir em que, certamente, a demora da travessia das regiões superequatoriais obrigava os traficantes a diminuir o número de escravos e a aumentarem as provisões de água e de outros gêneros, diferentemente da travessia de Angola onde um espaço maior era ocupado pelas “peças.”

Viana (1988, p.59) cita ainda, o trabalho de Antonio Andrade Carreiro sobre: *As Companhias Pombalinas de Navegações, Comércio e Tráfico de Escravos entre a Costa Africana e o Nordeste Brasileiro* para informar que: *“O azeite vermelho - azeite-de-dendê, óleo de palma e a calda de limão, em especial, fornecidos quase sempre aos navios, destinavam-se exclusivamente ao consumo dos escravos”*.

Importado da Costa da Mina, como sugere Vilhena (1922, p.54), ou trazido através de passaportes depois de decretada a ilegalidade do tráfico, (Verger, 1987, p.407) a partir do século XVIII já se podia visualizar a presença essencial deste óleo, ao lado de tantas outras contribuições africanas. A partir do século XVIII, por uma série de motivos, era impossível não perceber estes “traços africanos” já arraigados na sociedade que nascia. Podemos datar, assim, embora muito arbitrariamente o século XVIII como período a partir do qual estas técnicas culinárias foram ganhando visibilidade.

Entendo a cozinha africana como um conjunto de técnicas, maneiras, modos ou jeitos de preparar “os de comer”, não pretendemos analisar, “a cozinha de santo” nem como uma constante alimentar africana transportada para o Brasil, nem apenas focar a transformação desse patrimônio face às novas situações aqui colocadas. Não falaremos, assim, nem numa cozinha de base eminentemente africana, nem muito menos nacional. Entre o afro e a brasileira, optamos por falar num cardápio ritual afro-brasileiro, considerando algumas comidas inventadas como a feijoada, oferecida a Ogun, as recriadas como a famosa farofa-de-azeite, prato predileto de Exu e as que podemos apontar como uma constante alimentar, a exemplo de algumas iguarias dedicadas à Oxalá que respeitam até o tabu do sal e do açúcar.

Falaremos em “comidas africanas” onde se juntam motivos brasileiros e em “comidas brasileiras”, onde “motivos africanos” fazem-se sentir profundamente. Uma cozinha recriada, reinterpretada e inventada a todo o momento. E é certamente desta recriação contínua que depende a preservação de um universo que se articula em muitos níveis e diferentes direções.

É mister ressaltar, pois, que as invenções como a feijoada, as comidas à base de milho e farinha de mandioca, ao lado de continuações alimentares como os pratos à base de inhame e quiabo, não são aleatórios. Tudo é feito sem perder os preceitos chamados *fundamentos* onde o conhecimento das palavras sagradas, das orações, de cantigas e histórias dos Orixás são indispensáveis para a realização do Axé.

As comidas de santo fazem parte deste mundo e se inserem numa dinâmica que perpassa diferentes contextos. A forma, se assim podemos falar, como elas se encontram hoje não se explica, nem pela sua popularização nas ruas, nem pela sua presença no cardápio dos

restaurantes ou nas festas de largo, muito menos pela sacralização de uma comida cotidiana pelo grupo religioso, mas como fruto de uma matriz cultural que as sustenta, que se expressa através de fórmulas e maneiras onde o ritual é peça de vital importância. Para a sua compreensão é essencial uma leitura por trás das portas, das palavras, do silêncio e do segredo.

O caminho na terra alheia

Escolhemos o candomblé de rito ou nação *ketu*, para desenvolver a pesquisa. Entenda-se por este, um modelo religioso organizado na Bahia, sobretudo no século XIX, onde predominam elementos culturais “de diversos grupos provenientes do Sul e do centro do Daomé e do Sudeste da Nigéria,” (Santos, 1986, p.29) destacando-se entre eles, os nagôs e os jejes. O Professor Vivaldo da Costa Lima (1977, p.13) já apresentou uma investigação bastante cuidadosa sobre tal assunto por isso não pretendemos aqui repeti-la.

Durante mais de um ano foi coletado informações sobre as comidas rituais em três terreiros localizados na cidade de São Paulo, a saber: no Ilê Maroketu Axé Oxun da Ialorixá Juju de Oxun, o Ilê Dara Axé Oxun Eyn do Babalorixá Cido de Oxun e o Ilê Axé Iá Oxun do Babalorixá Francisco de Oxun, todos, terreiros de matriz baiana, bastante expressivos na cidade de São Paulo. Mãe Juju é uma das Ialorixás mais velhas de São Paulo e é filha consanguínea de Manoel Cerqueira do Amorim, tradicionalmente conhecido como Nezinho do Portão de Muritiba. Sr. Nezinho fundou o Ibecê Alaketu. Durante a sua vida iniciou muitos filhos e filhas de santo e nos anos cinquenta influenciou de forma decisiva os candomblés do Recôncavo bahiano, introduzindo ritos específicos de sua tradição. Sobre a trajetória deste sacerdote, já tivemos a oportunidade de falar no livro intitulado: Nagô, a nação de ancestrais intinerantes. Sr. Nezinho funda este terreiro na cidade de São Paulo e entrega a sua filha. Cido de Oxun Eyn é hoje um dos sacerdotes mais conhecidos no Brasil. Autor de dois livros, dentre eles, um chamado Acassá, Eyn tem prestado um serviço bastante significativo ao povo de candomblé através da produção de revistas, gravação de discos e participação na mídia. Francisco de Oxun é filho da Ialorixá Meruca, filha carnal do Sr. Manoel Rodrigues Soares, conhecido e cantado em todos os terreiros da cidade de Salvador pelo nome do seu caboclo “*Neiva Branca*”. Seu terreiro fica situado à rua Almirante Marques Leão. Por se encontrar a poucos metros de distância da Avenida Paulista, a vida desta casa e a luta do seu Sacerdote

somam-se a muitas outras histórias de lutas, no dia a dia, pela conquista de um espaço para manutenção do culto aos Orixás numa metrópole como São Paulo. Tornou-se célebre a sua briga com alguns vizinhos, durante muitos anos, a fim de garantir a permanência do seu terreiro numa área de alta especulação imobiliária.

Na cidade de Salvador, conversei com algumas baianas, vendedoras de akarájé e pessoas, sobretudo, mulheres de saia que frequentavam e prestavam serviços há mais de trinta anos à casas de Axé, sem nunca terem sido iniciadas. Pessoas que viviam felizes por que “faziam para os Orixás”.

O Ilê Axé Iá Oxun foi protagonista da maioria das questões e o local onde participamos mais ativamente através de visitas periódicas, festas e outras obrigações no decorrer da pesquisa.

Durante as entrevistas, os sacerdotes foram unânimes em dizer que o que informavam sobre as comidas não era o candomblé todo, ou seja: tratava-se de algo particular realizado em sua casa. No universo afro-brasileiro tal ressalva é muito importante, tornando o certo, aquilo que você aprendeu na sua casa.

Além das entrevistas e da minha observação como pesquisador, durante todo o período da pesquisa, realizei um amplo levantamento de fontes secundárias. A leitura de alguns textos, livros, as contribuições de diferentes autores, os diversos pontos de vista foram de vital importância para o amadurecimento de certas ideias bem como para a refutação de outras. Certamente, a minha inserção como membro deste povo de santo, há mais de 20 anos, somada às experiências de tantas pessoas foi um dos elementos essenciais para o desenvolvimento e a realização deste trabalho.

Os “meninos”, o tabuleiro e a lógica da baiana

A falta de citação de fontes, por parte da maioria dos autores consultados que realizaram estudos sobre as “comidas de santo” ou a “culinária africana no Brasil” constituiu um dos desafios enfrentados durante a organização deste trabalho. Sobre a “cozinha africana” havia muito mais chauões que investigações precisas. Foi preciso um processo de desmonte, que envolveu levantamento de fontes, leitura de cartas de viajantes que informaram sobre

o Brasil colonial, e acima de tudo, um trabalho de leitura por trás das palavras, dos silêncios, etc. As anotações de Gabriel Soares de Sousa, de Luís Vilhenna, Pero Magalhães Gandavo, Serafim Leite, Jean Lery, Jorge Benci, Antonil, as Constituições do Arcebispado da Bahia, documentos referentes às visitas da Inquisição ao Brasil e tantos outros, tornaram-se consultas essenciais.

Já há alguns anos, frequentava os terreiros que se tornaram interlocutores da pesquisa. Este fato, muitas vezes conduziu os sacerdotes a pressupor que eu já sabia sobre o assunto. Muitas foram as vezes que ouvi a expressão: “Como você...” Ou ainda, “Você sabe melhor do que eu que...” Insistia, então, que naquele momento não sabia de nada, ou melhor, não importava o que eu sabia, ou julgava saber, mas o que iria ouvir. Era impossível, para os Sacerdotes não levarem em conta que estavam diante de alguém, que embora muito moço, também fora iniciado na tradição dos Orixás. É preciso reconhecer, entretanto, um lado positivo dessa situação.

O fato de ser do candomblé, ao contrário de algumas pesquisadoras que se iniciam no decorrer de suas pesquisas, evitava que eu cometesse a ingenuidade de crer em tudo que o povo de santo diz, sem tomar conhecimento de que, geralmente, aquilo que se fala, ao pesquisador, pelo menos no candomblé, diz muito mais respeito àquilo que este quer ouvir, do que às realidades vividas, mesmo porque, estas são múltiplas e individuais, refeitas a cada instante.

Tais expressões integram os inúmeros artifícios utilizados para a transmissão do conhecimento nos terreiros, onde aquele que sabe nunca expõe seus conhecimentos ou se envaidece destes, pelo menos na frente do pesquisador ou de um iniciado mais jovem.

De fato, a exibição do conhecimento ritual é feita no barracão onde se realiza o Candomblé, na maioria das vezes, através da famosa *troca de língua*, expressão utilizada pelo povo-de-santo para designar o momento em que duas ou mais pessoas entoam cantigas chamadas de *fundamento*, guardadas e recitadas somente em ocasiões especiais. São orações, histórias, textos bastante elaborados que exigem muito conhecimento da parte de quem participa do desafio e que supõe que o outro responda à cantiga entoada de forma certa e dê início à outra. É comum, nestes momentos, os mais velhos falarem: “essa eu não inventei não, uiu!!!” mandando um sotaque⁽¹⁾, para os mais moços na Religião que pensam conhecerem de tudo. Outra forma de se demonstrar conhecimento ritual é iniciar determinados Orixás tidos como

[1] O sotaque pode ser uma palavra, uma

frase ou até mesmo o silêncio. É um código indireto, uma indireta, como se costuma dizer, recebido diretamente e decodificado pelo receptor da mensagem e pelos demais envolvidos no contexto. No exemplo referido, o povo de santo entende que quando um mais antigo na Religião afirma: "Respondam... Esta eu não inventei", estes estão demonstrando que tem conhecimento de que a geração mais nova costuma dizer que os mais velhos inventam cantigas, trocam palavras, a fim de diminuir seu prestígio e demonstram que nada sabem de Orixá.

raros como Ewá, Oxumaré, Iroko, Ossain, etc. É dançar determinadas cantigas, assim como conhecer também *fundamentos* de outras *nações*, ritos diferentes do seu.

Para vencer tal dificuldade era preciso observar mais que questionar e formular perguntas na hora certa, bem como discernir entre as perguntas possíveis e aquelas que nunca podiam ser feitas.

O maior desafio, todavia, foi o da discussão teórica, pois se tratava da busca de algo que desse conta de um universo complexo que as teorias usadas até então não conseguiram abarcar, pois se insere numa lógica diferente, na lógica do faz de conta, de encobrimento, de dissimulação, de imaginação! Na lógica do sacerdote que antes de iniciar a festa no seu terreiro pediu a uma de suas filhas para contar quantos carros tinham na sua porta. Esta voltou e lhe informou que havia cinco carros. O pai de santo exclamou: "*você não sabe contar.*" Outra filha, vendo a decepção do mesmo, foi à porta e voltou trazendo a notícia de que havia mais de trinta carros e o Babalorixá exclamou: "*Agora podemos começar o Candomblé.*" Virou para a primeira filha e disse: "*Nunca conte a menos minha filha, as coisas do Orixá. Conte sempre a mais. Pois eles estarão sempre providenciando mais para você.*"

Lógica semelhante à da baiana de akarajé que virava o rosto do lado contrário a fim de que eu "roubasse" os akarajés do tabuleiro, dedicados aos gêmeos, às crianças, aos "meninos". Para aquela mulher, assim como era inconcebível vender as comidas aos meninos, era também impossível ficar sem a presença da meninada ao seu redor que a distraía, que corria para trocar o dinheiro, trocar a água do copo onde mergulhava a colher de metal antes de pegar a massa, pois, ajudava a modelar melhor os bolinhos de feijão e mais ainda, assegurava a proteção de Ibeji e de tantos outros Orixás, garantindo o êxito de suas vendas.

É pois um pouco disso aí que o leitor encontrará neste livro.

O primeiro capítulo intitulado **Às Iabás e à Gastérea, senhoras do gosto** aborda a importância do comer e da comida nas civilizações e esboça uma discussão teórica através de autores como Brillat Savarin, Marcel Mauss e Claude Lévi-Strauss. Gastéria é a musa grega que preside o gosto e as Iabás, princípios femininos que presidem a criação e a transformação.

O segundo capítulo amplia a discussão, estabelecendo um diálogo com os pesquisadores que trataram de uma forma ou de outra da comida dos Orixás, e é chamado: **Aos que só viram ou ouviram, e aos que comeram das comidas de candomblé**. É um diálogo iniciado pela obra de Raimundo Nina Rodrigues que perpassa autores como Manuel Querino, fala da discreta lista dos “de comer africanos” apresentada ao II Congresso Afro-brasileiro por Eugênia Anna Dos Santos, Mãe Aninha; da “cozinha aculturada” de Ramos; da “confraternização culinária” de Gilberto Freyre; do sincretismo e da paixão de Roger Bastide por esta cozinha; da história da alimentação de Cascudo; do diário e das anotações de Edison Carneiro; do esforço de Lody; de trabalhos jornalísticos como os de Dawin Brandão, de pesquisas como as de Hildergardes Vianna e da vasta literatura de informação, trabalhos lidos e muito consultados, alguns deles na 20ª edição. Trata-se de uma análise sobre as diversas considerações e explicações produzidas por pesquisadores, estudiosos ou até mesmo curiosos que tentaram dar conta ou dizer algo sobre as comidas de Orixá ou mesmo que se omitiram em falar sobre alguns aspectos desta.

Quem me dá o que comer também come, música entoada por alguns terreiros no dia da festa dos “meninos”, quando se oferece o caruru à Ibeji, é o nome do III Capítulo. Ele aborda a importância da comida e da sua relação com os Orixás, ressaltando, em primeiro lugar, o papel fundamental da cozinha, local onde esta comida é preparada e suas interdições; trabalhando o comer em si, ou seja, a importância da comida dos Orixás, sua dimensão sacrificial, o lugar e o papel desempenhado pelo rito no preparo destas comidas; mostrando que este universo se articula com algo mais amplo que distingue o que se come e o não comer, comer, como se come, com quem se come, além de apresentar qualificações como comidas secas ou frias e comidas de ejé.

Depois deste capítulo, num outro intitulado: **Iabassé, a guardiã da comida**, mostramos como se forma a sacerdotisa responsável pelo preparo dos pratos oferecidos aos Orixás, suas obrigações, direitos e deveres. Sobretudo a sua relação com as Grandes mães, responsáveis diretas pela criação, fecundidade e transformação cuja representação maior são os grãos e o útero. São atributos, assim, desta mulher, o amadurecimento, a experiência, o poder, o saber ordenar e o conhecimento das palavras de axé, orações e cantigas, bem como não falar, ou informar somente o necessário para que suas palavras não se percam, atropelando o trabalho do tempo, mestre dos mestres na tradição do não saber.

Segue este capítulo, o que chamamos: **Os Orixás e a comida**. Consiste no registro de alguns pratos oferecidos aos Orixás, sobretudo nas casas de candomblé citadas anteriormente. São comidas cruas, simplesmente cortadas, torradas, cozidas, amassadas cheias de sentimentos, motivos, razões múltiplas, que se ligam às passagens míticas dos ancestrais, concretizadas no dia a dia dos terreiros. São pratos inventados, outros recriados que se alternam ao lado dos conservados. Ele traz algumas receitas incompletas, outras sem nome, de “porque” desconhecido que mantém vivo o Axé e a relação dos fiéis com os Orixás.

Outro capítulo aborda algumas festas, uma vez que festa e comida estão sempre juntas, havendo comidas que juntamente com utensílios da cozinha dão nome às festas como: o ebô de Oxalá, o pilão de Oxoguiã; a feijoada de Ogun; o amalá de Xangô; o Olubajé; o caruru de Ibeji; o ipeté de Oxun e o akará de Oiá. Chamamos a este capítulo de: **As festas das comidas e as comidas das festas**.

O último capítulo chama-se **Usos e abusos das mulheres de saia e do povo do azeite**. Ele trata de demonstrar o que sustenta as invenções e recriações na comida dos Orixás. Quando se fala numa “cozinha africana” e nas comidas de santo, não se trata de voltar à África, mas dos modos de preparar trazidos pelas diversas etnias. A cozinha é mais que um conjunto de materiais que podem ser adaptados ou substituídos. É fruto de um acúmulo de vivências, histórias e experiências originárias vividas pelos diferentes grupos.

Nos referimos aos usos, fazendo menção àqueles que apreciaram a criatividade, o papel e a importância das técnicas africanas, entoaram cantigas aos seus cozinheiros, poesias e bateram palmas a esta mesa, escandalizando o Reino ao elogiar os quitutes preparados pelos africanos e seus descendentes.

Os abusos, referem-se às más impressões deixadas por alguns cronistas, viajantes, ou autores que consideram tal cozinha oleosa, causadora de uma série de doenças, chamando-a até de agressiva. Falamos, também, em abusos no sentido da audácia daqueles que na cozinha de seus senhores souberam ousar, substituindo o azeite de oliva pelo azeite-de-dendê, que ousaram ao trazer suas técnicas, ao recriarem e inventarem ao lado de tantas outras e que, ousando, abusaram da sociedade que nascia e esperava que o elemento negro desaparecesse com o alvorecer da suposta civilização.

Sobre as mulheres de saia, talvez nenhuma outra pessoa, tenha falado tão bem como Hildegardes Vianna. Era a designação da negra ou mulata e servia também para determinar sua baixa posição social, sua situação de inferioridade às mulheres de vestido. Mulheres de saias eram as cozinheiras, lavadeiras, amas de leite e amas secas.

Mulheres de gamela, vendendo fato de boi, peixe, mingau, mulheres de tabuleiro, mercado cuzcuz, cocadas, bolos, mulheres de balaio ou ganhadeiras, negociando pão, verduras, produtos da Costa da África, caixinheiras, mascateando rendas e bicos de almofada, palas de camisa e barras de crochê, artigos de procedência africana e o mais desse dentro do seu bauzinho de folha de flandes, mulheres compradeiras de tempero e todos as demais integrantes de profissão de mais íntima categoria. (VIANNA, 1973, p.144).

Sobre a expressão, "*povo do azeite*" recorri, mais uma vez, às imagens de minha infância. Ela é sinônimo de gente de candomblé, povo de santo que conhece os mistérios, os feitiços, os remédios, os venenos, a palavra e a hora exata para fazer acontecer. Povo respeitado e temido, conhecido pelo poder e pelo prestígio, garantindo graças à sabedoria do manejo das folhas, dos pós, das palavras de encantamento, das técnicas de adivinhações e acima de tudo pelo segredo de beber, comer e viver.



capítulo 1

às
cabás
E à gastronomia.
senhoras do gosto.

Desde as civilizações mais antigas, que se erguem cânticos e templos ao comer, à fertilidade dos campos, ao êxito na agricultura ou a prosperidade da terra.

A Grécia antiga elegeu uma deusa, Gastéria, a décima musa, para comandar os prazeres do gosto. Com sua mão esquerda apoiada sobre o fogão e na direita trazendo um prato, todos os dias seus adoradores e sacerdotes, escolhidos entre os mais velhos, belos e sábios, ofereciam-lhe uma coroa de flores e cantavam em sua homenagem. (SAVARIN, 1995, p.300)

Nos terreiros de candomblés, os “de-comer” ficam por conta das Iabás, sábias mulheres que amadurecidas pelo tempo, conhecem os mistérios e segredos da transformação, manejados pela colher de pau e do controle dos grãos. A elas são dedicadas cantigas especiais que louvam seu poder representado pelo pássaro e pela cabaça, *igbá*, panelas rituais.

Seja presidido por Gastéria ou pelas Iabás, o comer sempre desafiou a imaginação da humanidade que sem perder de vista os limites de seu tempo, a ele respondeu das mais variadas formas.

Já há algum tempo, vários trabalhos, sobretudo no campo das Ciências Sociais, vem tentando dar conta deste assunto. Dentre eles, o clássico de Brillat Savarin, “Fisiologia do gosto”, é um dos mais revisitados.

Longe de iniciar a intelectualização da Gastronomia, como sugere alguns autores, Savarin representa um dos primeiros esforços de tentar compreender um universo multifacetado como ele próprio dá testemunho no prefácio de sua obra:

Ao considerar o prazer da mesa sob todos os seus aspectos, cedo percebi que havia algo de melhor a fazer a esse respeito do que livros de culinária, e que havia muito a dizer sobre funções tão essenciais, tão corriqueiras, e que influem e de maneira tão direta sobre a saúde, felicidades e mesmo os negócios. (SAVARIN, 1995, p.25).

Foi tentando dizer algo sobre estas funções essenciais do comer que Savarin dividiu sua obra em trinta Meditações onde informa desde os princípios que presidem o gosto e seu mecanismo,

a uma história da culinária e uma teoria da fritura. Ele descreveu apenas uma fisiologia, por isso tratou de uma mecânica, e falou de funções de um império do sabor que têm cegos e surdos:

Nem todas a línguas são providas da mesma quantidades de papilas. Esta circunstâncias explica porque de dois comensais que participam do mesmo banquete, um demonstre um vivo prazer, enquanto o outro parece comer forçado: esse último tem a língua pobrememente equipada. (SAVARIN, 1995, p.44).

Porém, como mostrou Savarin, (1995, p.42) mesmo tendo o gosto a sua mecânica, obedeça aos prazeres e aos sentidos, reja-se de acordo com as funções da língua, das papilas e bochechas, palato e fossas nasais, devemos acrescentar a tudo isso, a cultura, pois o comensal insere-se sempre dentro de um contexto no qual os acontecimentos sociais, comportamentos, instituições e processos tornam-se compreensíveis, como sugere Geertz: “Não é apenas comer, é preferir certos alimentos, cozidos de certa maneira e seguir uma etiqueta rígida à mesa ao consumi-los.” (GEERTZ, 1978, p.65).

Desta maneira, o que se come, o que não se come, com quem se come, como se come, quando, onde, porque, está inserido nesta teia de significados tecida pelo próprio homem, que o prende, sustenta e dá sentido ao seu mundo.

Nos terreiros de candomblé, o cardápio ritual, ao lado do “feijão com arroz” comidos no dia a dia, na maioria das vezes cozinhados no mesmo fogão, sobre a mesma chama, assim como o comer, obedecem à prescrições expressas nas maneiras de fazer, nas formulações das palavras ditas, conversadas com os ancestrais, nas formas de servir e sentar-se à mesa. Expressões estas que encontram fundamentos longínquos, muitos deles em explicações que se perderam ou ficaram no anonimato, ao longo do tempo, ou na memória de um velho que se foi e não deixou registro, ou simplesmente no segredo, esperando o tempo de ser revelado ou não.

Seria em vão querer submeter esta culinária ao materialismo cultural de Marvin Harris que vê as circunstâncias materiais influenciarem e até mesmo determinarem os estilos de vida das pessoas. Creio que ele teria pouco a dizer diante dos “faz de conta” e truques da Iabassé (1), das mulheres de saia e do povo do azeite.

ÀS IABÁS E
À GASTÉRIA.
SENHORAS DO
GOSTO.

(1) Sacerdotisa da comida sobre a qual nos ocuparemos adiante.

Segundo Lévi-Strauss (1970, p.103) há na cozinha, assim como no sistema de parentesco, no ritual, na mitologia e na arte, propriedades comuns, um certo número de estruturas, elementos constitutivos que ele vai chamar de gústemas organizados através de oposições como *âmago\ doce; frio\ quente; cozido\ cru.; endógena\ periférica, etc.*

Ao tentar explicar o apetite pelo conhecimento e pela universalidade do pensamento, desde os povos primitivos aos mais modernos, Lévi-Strauss (1976, p.29) contrapondo-se a Malinowski, para quem as plantas e animais somente inspiram interesse a cultura pelas queixas do estômago, vai demonstrar através de vários exemplos que um saber tão complexo não pode estar em função de um simples utilitarismo, afirmando assim que “as espécies animais e vegetais não são conhecidas na medida em que são úteis; elas são classificadas úteis ou interessantes porque são primeiro conhecidas.” Comida, assim, serve para pensar, donde o autor de tal frase célebre ter se empenhado em coletar uma série de mitos indígenas a fim de demonstrar como categorias empíricas como as de cru e de cozido, de fresco e podre, de molhado e queimado, definidos a partir do ponto de vista de uma cultura particular, servem de ferramentas para isolar noções abstratas e encadeá-las em proposições.

Levi Strauss (1991, p.143) após ressaltar a importância do fogo e das plantas cultivadas para a culinária, conclui:

O eixo que une o cru e o cozido é característico da cultura, o que une o fresco e o podre, da natureza, já que o cozimento realizará a transformação cultural do cru, assim como a putrefação é a sua transformação.

Suas noções permitem-nos considerar as comidas de Orixás como boas para pensar, constituintes indispensáveis para apreendermos uma visão de mundo. Suas ideias de oposições são bastante tentadoras. Certo que no cardápio ritual, este entendido como originário e próprio de cada terreiro, oposições como o doce ou salgado; quente ou frio, salgado ou insosso; cru ou mal passado, assado ou torrado; cozido ou frito entre muitas outras, vão também combinar-se e misturar-se, sendo possível entender seu sentido, mas poucas vezes apreender-se propriedades comuns ou ainda um certo número de estruturas, pois estas combinações estão além da oposição natureza e cultura proposta por Lévi-Strauss.

É digno de nota ainda que, a comida de Orixá estabelece uma série de efeitos cumulativos, tomando a ideia emprestada de Malinowski, e um sistema de prestações totais, como diria Mauss não entre homens, mas entre estes e o Sagrado, fazendo do candomblé uma religião onde se faz festa para os Orixás a fim de que eles venham, dançam, comam e bebam com os homens e estreitem os laços de cordialidade e reciprocidade entre eles.

A festa do candomblé, por outro lado, pode ser vista também como um dos momentos onde elementos do *potlatch* da Polinésia, descrito por Marcel Mauss, aparecem através da troca de dádivas como regra. Festa não a de fora, dada no barracão, embora nesta se possa ter uma ideia ainda que em pequena dimensão, da realizada no interior do peji, recinto sagrado, dias antes ou depois, após as comemorações no barracão, mas a reservada aos Orixás, sacerdotes e a poucos filhos que na maioria das vezes, acompanham agachados no chão, com olhos fechados e cabeça baixa apoiada sobre os braços, respondendo somente as cantigas. Sobre a festa do candomblé no barracão, seu preparo e importância, Rita de Cássia de Mello Peixoto Amaral, na sua dissertação de mestrado, se referiu como: “uma espécie de “vitrine” da religião, é um modo de mostrar ao público a identidade do culto como mais ampla e complexa, muito mais bonita e lúcida do que o que pode parecer num contato com finalidades.”

Esta “vitrine”, este mostrar-se aos de fora, na verdade, esconde propositadamente a festa de dentro, velada pelas portas e assoalhos de madeira, ou até mesmo chão, telhas, uma festa maior, presente do povo de santo aos seus Orixás. Daí entenda-se o dizer corrente em muitas casas: “Candomblé mesmo é morin **(2)**, o resto, a parte de barracão é espetáculo.”

Dar obrigação, ou ainda, “dar de comida ao santo”, como se chamam nos terreiros os rituais a que são submetidos, periodicamente, todos os *omo orixás*, filhos de santo, torna-se momento de demonstração de fortuna, riqueza, autoridade, poder e prestígio diante do Orixá e do grupo, momento em geral de união dos membros, de toda *roça* **(3)** a fim de ajudarem na festa de uma forma ou de outra, reforçando os vínculos comunitários. “Dar de comer” aos Orixás sempre envolve gastos, a pessoa se enche de dívidas que aos olhos dos de fora aparecem como um esbanjamento que será consumido em poucos minutos.

ÀS IABÁS E
À GASTÉRIA.
SENHORAS DO
GOSTO.

[2] Pano à base de algodão que acompanha todos os rituais, também conhecido como madraço.

[3] Compreende todo espaço sagrado onde é realizado o culto.

[4] Cerimônia realizada em alguns terreiros à Omolu/Obaluaiyê.

[5] Os gêmeos.

[6] No sentido de saudar.

[7] Ritual de alguns terreiros que visa integrar o recém-iniciado no seio de sua família.

Em duas festas, todo esse cardápio ritual parece fazer questão de mostrar-se aos “de fora”: no Olubajé**(4)** e no caruru de Ibeji**(5)**, este último mais completo que o primeiro. Em ambas as cerimônias, uma mesa é preparada no chão e são servidas as maiores quantidades de comidas de santo possível. Daí serem as festas mais concorridas onde os comentários giram em torno de quantos pratos saíram... Dar mais, no terreiro, é regra.

Concepção semelhante encontramos no kula, estudado por Malinowski (1978, p.81) entre os nativos dos arquipélagos da Nova Guiné, para os quais, o código social diz que possuir é dar, ou seja, uma vez que a posse indica poder e riqueza, é indispensável distintivo de dignidade, quanto mais se tem, maiores são as obrigações. A generosidade, ao contrário do pensamento de nossas sociedades ditas avançadas, é sinal de riqueza. A comida de Orixá assume, assim, esta característica de troca e como kula, estabelece deveres e obrigações mútuas e relações de amizade permanentes entre o sagrado e a comunidade.

O comer com os Orixás é um dos momentos mais solenes de um vasto sistema de prestações e de contraprestações que englobam, a totalidade da vida e peculiaridades do dia a dia do povo de santo.

A comida de Orixá aparece seguida da ideia de retribuição. Seja na cantiga: “Quem me dá o que comer também come, quem me dá o de beber também bebe...” Ou na explicação: “Se a gente não dar, a gente não recebe, tem que oferecer a eles para que recebamos...”

Não que os Orixás precisem de comida para sobreviver, ao contrário, são os homens que necessitam dos grãos, folhas, animais, frutos, sementes, fertilidade, sucesso e tantas outras coisas asseguradas por aqueles. A comida preferida ofertada ao Orixá aparece assim como um contrapresente.

Essa ideia permeia toda a vida do terreiro, e rege os presentes e os favores trocados pelos seus membros, como se percebe através da expressão: “*salvar o anjo***(6)** *da guarda*” ou de “*pagar o chão,*” ao lado de noções de compra, seja na quitanda de iaô**(7)**, ou de folhas para uso rituais.

É inegável, todavia, que a comida, não qualquer uma, mas a elaborada tendo em vistas certos preceitos, tratada de um jeito especial é o presente que a comunidade mais se sente obrigada a retribuir, pois ela está relacionada ao sustento e manutenção da vida do grupo. Certa ocasião presenciei uma Ialorixá afirmar: “esta pedra está morta, o santo não está mais aqui”. Referia-se ao abandono de uma filha que uma vez iniciada jamais teria ido cumprir as obrigações periódicas determinadas por aquele terreiro. É certo que os Orixás jamais morrerão, são os homens que precisam deles para viver e não vice-versa. Não tendo cumprido com as obrigações, submetendo-se aos rigorosos preceitos, alimentado seu Orixá, seu *otá*, a pedra de seu santo, a iaô rompeu com o laço que a unia a seu *Eledá*, anjo da guarda.

Os santos comem o que os homens comem e o que estes comem está relacionado às situações concretas suscitadas pelo processo histórico em que vivem, o que não rompe em momento algum com um todo interligado ao Sagrado. Tudo é Axé, dádiva, presente diário ofertado, poder espiritual que deve ser retribuído, momentos de alegria, festa, profano que se enche de sagrado pela vinda dos Orixás que vem, dançam para os homens e vão embora.

Toda esta doação que é já uma retribuição tem um caráter sacrificial, como chama atenção Mauss:

Um dos primeiros grupos de seres com os quais os homens tiveram que contratar e que, por definição, ali estavam para contratar com eles foi, antes de tudo, o dos espíritos dos mortos e os deuses. Com efeito, são eles os verdadeiros proprietários das coisas e dos bens do mundo. Era com eles que era mais necessário trocar e mais perigoso não trocar. Inversamente, porém, era com eles que era mais fácil e seguro trocar. A destruição sacrificial tem precisamente por fim ser doação que seja necessariamente retribuída (MAUSS, 1974, p.63).

A cozinha do terreiro tem, assim, uma dimensão sacrificial. Comida de santo é sacrifício. Sua oferta aos pés do Orixá, ou sua distribuição às pessoas, ou sua dedicação exclusiva ao Orixá são momentos de algo transformado, “tratado”, quando cortado, quebrado, amassado, cozido, assado, frito ou simplesmente defumado ou confirmado pelo *jogo da lubaça*, cebola, num dos altares mais sagrados do terreiro, o fogão sob a guarda do fogo por Exu e a vigília das Iabás.

ÀS IABÁS E
À GASTÉRIA.
SENHORAS DO
GOSTO.



capítulo 2

AOS QUE SÓ
VIRAM^{OU} OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM^{das}

"comidas de
candomblé"

Registradas

desde cedo pelos viajantes que percorreram o Novo Mundo através de suas cartas ou representadas nas tintas das telas de pintores famosos, ou ainda nas anotações cuidadosas de cronistas da época, passando num segundo momento pelo olhar clínico, as técnicas culinárias africanas, tornaram-se, ao longo de sua história no Brasil, motivo de comentários diversos. Para uns, razão de exaltação, como Singaud, que ao se ocupar pela primeira vez com o critério da alimentação no Brasil a considerou como “la veritable cuisine nationale” quando se dirigiu à Bahia. Para outros, algo repugnante, excessiva pelo uso e abuso da pimenta, do azeite-de-dendê e outros condimentos.⁽¹⁾

[1] Cf. AZEVEDO, César de Sampaio. **Qual a causa da frequência das ascites na Baía?** (tese apresentada à Faculdade de Medicina da Baía) Baía, 1850. SOUSA, S.A. Francisco. **Alimentação na Baía, suas consequências** (tese apresentada à Faculdade de Medicina da Baía) Baía, 1910. MAGALHÃES, E. **Higiene Alimentar**. RJ, 1908.

VILHENA, Santos Luís. **Notícias Soteropolitanas e brasílicas**. Imprensa Oficial do Estado. Bahia, 1922.

Criticada ou exaltada, já desde os primeiros tempos da colonização, esta cozinha, conhecida pelos “abusos do gosto” ao combinar elementos de várias tradições chamou à atenção de muitos estudiosos que se ocuparam das formas de sobrevivências africanas no Novo Mundo. E a Bahia, local proclamado onde tal marca mais se faz presente, diferentemente das cozinhas do norte e do sul do país.

Nos terreiros de candomblé, o rigor da “culinária africana”, suas técnicas e maneiras vão aparecer seguindo preceitos religiosos indispensáveis para o preparo das comidas dos orixás, diferenciando-se no “tratamento” dado aos mesmos ingredientes desta comida, dentro ou fora de casa.

As comidas de santo e o pioneiro

Embora não tenha dedicado nenhuma obra às comidas oferecidas aos orixás, as chamadas “comidas de santo” permeiam todo o “*Animismo Fetichista dos Negros da Bahia*”. Não deixaram de impressionar o velho pioneiro, os pratos espalhados pelo *barracão e pejis* do Gantois, local onde fez suas pesquisas. Comenta Nina Rodrigues:

Sem ordem, ali se encontram na mais indescritível promiscuidade, tabuleiros de cereais, frutas e ervas, garrafas e tigelas de azeite-de-dendê, pratos com moquecas, e outros preparados africanos, pimentas, condimentos, etc. De encontro a uma das paredes está um armário tosco de madeira onde

se guarda roupa e as vezes comestíveis. Do lado oposto uma velha e mal aceiada, tendo em cima garrafas de vinho, de azeite-de-dendê, copos, cálices, pratos com comida. (RODRIGUES, 1935 p.64-65)

Quase ao rez do chão, de encontro à parede fronteira ao leito, está o altar, degraus, pequena parede ou muro, de uns trinta centímetros de alto, mais ou menos, sobre o qual estão colocados os fetiches ou ídolos. No chão enfrente a eles, enchendo quase todo quarto, se acham as oferendas, constituindo substancialmente em alimento e água. Panelas, pratos de louça ou de barro, tigelas, bacias, vasos de todos os formatos, para a comida; potes e sobretudo quartinhas para água. (RODRIGUES, 1935, p 67)

Nina também tomou conhecimento do tabu em relação a certos alimentos, dos preceitos especiais relativos à alimentação das pessoas iniciadas no candomblé e chamou à atenção para a importância na iniciação, bem como não esqueceu de fazer menção à esta comida nos chamados por ele de “feitiços”.

Aqui na cidade, os filhos de santo ficam reclusos, não podem sair à rua a pretexto algum, ha abstinência sexual completa, assim como de certos alimentos, em particular da carne de certos e determinados animais, verdadeiro tabu temporário (RODRIGUES, 1935, p.84)

Cruzavam-se na janela duas grande lanças pretas a que se prendiam respectivamente as extremidades de duas peças de pano preto de luto, as quais desenroladas atravessavam a rua, de lado a lado, formando entre si um vasto triângulo, o que dava à janela um aspecto de armação funerária. Em baixo das lanças, sobre o passeio estava uma galinha morta, coberta de azeite-de-dendê em um prato de barro vidrado, um cordeirinho branco também sacrificado e pratos de comida de santo com muito azeite-de-dendê, acaçá, etc. (RODRIGUES, 1935:88)

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
"COMIDAS DE
CANDOMBLÉ".

De uma forma mais sistematizada, as comidas dos orixás vão ser tratadas no Capítulo IV da obra referida sob o título: “*Cerimônias do Culto Fetichista: Candomblé, Sacrifícios, Ritos Funerários*”.

O termo candomblé designa para este autor, “as grandes festas públicas do culto Yorubano”. Além das festas de *feitura*, todos os iniciados tinham a obrigação de festejar o aniversário de sua iniciação, lembra Nina Rodrigues, dando uma festa chamada de *dar comida ao santo*. Discorrendo a seu modo, ao finalizar a descrição do que ele chamou de sacrifício, acrescenta:

Com estas partes de escolha, fazem-se bifés, moquecas ou guizados, vatapás ou carurús, que são colocados em pratos ou outros vasos junto ao altar do santo, ou próximo da árvore onde foi feito o sacrifício. Assim em torno ou em frente do altar dos fetiches alinham-se vasos contendo sangue, pratos de comidas, tigelas com açaás batidos e quartinhas com água. (RODRIGUES, 1935, p.143)

Muito mais que preocupado com os elementos simbólicos, com o sentido do comer, Nina (1935, p.144) ocupou-se mesmo do destino dos alimentos oferecido aos orixás e não deixou de fazer distinção de três tipos de comida - a que fica nos altares ou diante dos *assentamentos* sempre, até que seja substituída por outra; a comida consumida somente pelos *iniciados* e a servida a todos, convidados e visitantes, chamando a atenção para a popularidade de tais iguarias.

O destino dos alimentos de santo é variável. A maior parte das vezes fica ali, apodrece, é destruída de qualquer modo ou em dias determinados é substituída por outros. Certamente os negros não acreditam que os fetiches comam os alimentos, mas que recebam sob forma da alma ou fantasma do alimento.

Os pratos dos candomblés são afamados. Os vatapás, os carurus, os akarajés, abarás, aberens, moquecas, etc. Comidas fortemente acondimentadas e gordurosas, em que entrarão em larga profusão a pimenta e o azeite-de-dendê- que dão à cozinha baiana a sua feição tão especial e original

em todo Brasil, não são mais do que pratos ou iguarias dos
candomblés fetichistas.

Querino e o segredo

Vai caber à Manoel Querino quebrar o silêncio ocorrido durante vinte anos após as conclusões do médico legista Nina Rodrigues. Descendente de africanos, negro, conhecedor de suas raízes, de formação intelectual e sensibilidade própria, Querino deixa um grande legado etnográfico, muito embora, sem o mesmo rigor metodológico e a erudição científica de Nina, sobre a origem dos africanos, seus modos de vida, crenças, mitos, estruturas sociais, o sincretismo nos seus vários aspectos e a importância dada à religião. Alguns destes artigos são reeditados com o título: *A raça africana e seus costumes na Bahia* na comemoração ao centenário da Abolição por iniciativa da FUNARTE, à qual juntou-se a Fundação Joaquim Nabuco, através da editora Massangana. São estudos de Manuel Querino onde ele faz uma etnografia religiosa, trata do folclore e tradições sociais do negro no Brasil. Sobre o trabalho de Manuel Querino, na opinião de Arthur Ramos (1988, p.13):

Muita coisa mesmo que tinha passado despercebida ao próprio Nina Rodrigues não escapou ao olhar investigador do modesto professor negro, que nos desvãos ignorados do candomblé do Gantois ou diretamente em sua residência no Matatu Grande se rodeava de velhos africanos, pais e mães de santo, que o fizeram senhor dos mistérios das suas práticas religiosas e mágicas, das tradições do continente Negro aqui diluídos, ou dos segredos desta culinária esquisita que impressionou, desde a infância, o paladar brasileiro.

Querino dedica um artigo à culinária baiana, organizado como a terceira parte dos “*Costumes africanos na Bahia.*” Nas advertências preliminares, ele caracteriza esta cozinha como a formação étnica do Brasil, resultado da fusão do português, do indígena e do africano. (QUERINO, 1988, p.135). Querino vai chamar a atenção para um fato esquecido posteriormente quando se fala na cozinha: a presença de africanos cozinheiros. As reflexões posteriores, se não desprezam, vão ignorar os cozinheiros e oficializarem a presença feminina nesta. Isso

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
“COMIDAS DE
CANDOMBLÉ”.

só reaparecerá num trabalho de Gilberto Freyre sobre “*o escravo nos anúncios de jornais brasileiros do século XIX.*”

Ele vai lembrar:

O português abastado destinava, de preferência, os escravos que adquiria nos trabalhos agrícolas; mas o comerciante, o capitalista, mandava-lhe ensinar as artes mecânicas, reservando sempre um africano ou africana para o serviço culinário, e daí as modificações modernas no arranjo das refeições à moda do Reino, com carne, peixe, mariscos, aves e animais domésticos. (QUERINO 1988, p.136)

Querino já chama a atenção para o que chamou de “modificações modernas no arranjo das refeições” e vai dizer: “Às iguarias que o português fazia uso do azeite-de-oliveira, o africano adicionava, com eficácia, o azeite-de-dendê ou de cheiro.” E mais:

É notório, pois, que a Bahia encerra a superioridade, a excelência, a primazia, na arte culinária do país, pois que o elemento africano, com a sua condimentação requintada de exóticos adubos, alterou profundamente as iguarias portuguesas, resultando daí um produto todo nacional, saboroso, agradável ao paladar mais exigente, o que excede a justificativa fama que precede a cozinha baiana.

Querino distingue os “*alimentos puramente africanos*”, de outros alimentos que dão “*algumas noções do sistema alimentar da Bahia.*”

Na primeira parte, ele descreve o *akassá*, o *akarajé*, o *arroz de hauçá*, o *efó*, o *caruru*, o *ekuru*, o *xinxim*, as *bolas de inhame*, *feijão de azeite (omolocun)*, o *aluá*, o *dengué*, o *ebô*, o *latipá ou amori*, o *abará*, o *aberém*, a *massa*, o *ipeté*, a *ádo*, o *olubó*, o *oguedê*, o *efun oguedê*, o *eran-peterê*, além de ressaltar o uso diário da pimenta pelo africano e de bebidas como o *aluá* e o *vinho de palma*.

Dentre as noções do sistema alimentar da Bahia ele inclui: o *feijão de leite*, *moqueca de peixe fresco*, *moqueca de xaréu*, *moqueca de ovos*, *escaldado de peixe fresco*, *frigideira*

de camarão, peixe sem espinha, empada de camarões, arroz de forno, mocotó, sarapatel, peru cheio, galinha de molho pardo, galinha de molho branco, feijoada, leitoa assada, vatapá, maniçoba, canjica de milho verde, além dos doces, bolos e licores.

Querino não se ocupou, diretamente, neste artigo, da cozinha ritual dos terreiros de candomblé ou das comidas dos orixás. Interessava a este autor demonstrar a presença desta comida, já conhecida internacionalmente, enriquecida de adubos africanos nos jantares da burguesia e nas refeições quotidianas. Mas o que dizer da sua distinção ao separar “os principais alimentos de que o africano fazia abundantemente uso entre nós, e são, hoje em dia, usados pelos seus descendentes com a mesma perfeição” dos “principais alimentos, propriamente baianos”, ou seja “alimentos do regime alimentar português, alterados e melhorados pelo africano”?

Na parte que cuida dos alimentos puramente africanos, as descrições não são muito elaboradas, extensas, detalhadas, ao contrário. Informações concisas dão noções gerais de uma comida á base de *azeite-de-dendê, cebola, camarão, ori, caracterizada pelo uso da colher de pau, da pedra de ralar, da folha de banana para enrolar e da pimenta malagueta*. Como alguns dos exemplos abaixo:

Acaçá - deita-se o milho com água em vaso bem limpo, isento de qualquer resíduos, até que se lhe altere a consistência. Nestas condições, rala-se na pedra, passa numa peneira ou urupemba e, ao fundo do vaso, pois nesse processo, se faz uso de água para facilitar a operação. Escoa-se a água, deita-se a massa no fogo com outra água até cozinhar em ponto grosso. depois, com uma colher de madeira com que é revolvida no fogo, retiram-se pequenas porções que são envolvidas em folhas de bananeiras, depois de ligeiramente aquecidas ao fogo. (QUERINO, 1988, p.138)

Akarajé - A principal substância empregada é o feijão-fradinho, depositado em água fria até que facilite a retirada do envoltório exterior, sendo o fruto ralado na pedra. Isto posto, revolve-se a massa com uma colher de madeira e, quando a massa toma forma de pasta, adiciona-lhe, com temperos, a

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
"COMIDAS DE
CANDOMBLÉ".

cebola e o sal ralados. Depois de bem aquecida uma frigideira de barro, aí se derramam certa quantidade de azeite-de-cheiro, e, com a colher de madeira vão se deitando pequenos nacos da massa, e com um ponteiro ou garfo são ralados na frigideira até cozer a massa. O azeite é renovado todas as vezes que é absorvido pela massa, a qual toma exteriormente a cor do azeite. Ao akarajé acompanha um molho acompanhado com pimenta malagueta seca, cebola e camarões, moído tudo isso na pedra e frigido em azeite-de-cheiro, em outro vaso de barro.

Ekuru - Preparado o feijão fradinho, como se faz como o akarajé, coloca-se pequena quantidade em folhas de bananeira, a maneira do akassá, e cozinha-se em banho maria, isto é, sobre gravetos colocados no interior de uma panela com água. Depois de pronta, a massa é diluída em mel de abelhas ou num pouco de azeite-de-cheiro. É uma verdadeira farofa.

Abará - Põe-se o feijão fradinho em vaso com água até que permita desprendê-lo da casca, depois de ralado na pedra com cebola e sal, junta-se um pouco de azeite-de-cheiro, revolvendo-se tudo com uma colher de madeira. Finalmente, envolve-se pequenas quantidades em folhas de bananeiras, como se faz com o acaçá, e coze-se a banho maria. (QUERINO, 1988, p.140)

Já a descrição do “sistema alimentar da Bahia” é rica em detalhes, alternativas, trazendo um tempero á base de leite de coco, açúcar, limão, pimenta do reino, tomate, alho, coentro, hortelã, vinagre e azeite doce. Esta diferença na maneira de informar sobre estas distintas cozinhas não estaria relacionada ao modo como os africanos costumam transmitir seu conhecimento?

Vatapá de galinha - Morta a galinha, depenada, lavada com limão e água, é partida em pequenos pedaços que são depositados na panela e temperados logo com vinagre, alho, cebola, e sal, tudo moído com o machucador de madeira, em

prato fundo. Põe-se a panela ao fogo e quando o conteúdo estiver seco adiciona-se pouca água, a fim de continuar o cozimento. Enquanto a galinha está a cozer, rala-se o coco, retira-se o leite grosso com muito pouca água e reserva-se. Novamente, deita-se mais água no coco para se ter o leite mais delgado, que é bem misturado com o pó do arroz, principalmente, e derramada essa mistura na panela, revolve-se ou mexe-se constantemente com uma colher grande, de madeira. Ato contínuo, mõem-se os camarões em porção, cebola, pimenta malagueta em pequeno pilão, ou por outro qualquer processo, junta-se diminuta quantidade de água, enquanto se dissolvem estas substâncias e despejam-se na panela, continuando a mexê-la com a colher. Quando a panela estiver a ferver, deitam-se o azeite-de-cheiro e o leite grosso, que ficou de reserva. Tem-se pronto o vatapá de galinha, privativo das mesas elegantes.

O vatapá de garoupa é o mais comum, pois é considerado de maior sabor que o de galinha. Bem lavada a garoupa com limão é levada ao fogo com pouca água. Ou mais como ficou exposto acima. A quantidade de garopa não deverá exceder de meio quilo.

Outra forma é o vatapá: de carne verde, bacalhau, peixe assado ou salgado, etc. Este último é levado ao fogo juntamente com todos os temperos do vatapá de galinha, exceto o leite grosso e o azeite-de-cheiro que são deitados na panela, em último lugar. (QUERINO, 1988, p.149)

Esse “silêncio” sobre a comida ritual parece que vai ser quebrado quando Querino fala da massa e do ebô.

Massa - Rala-se o arroz, cozinha-se e formam-se pequenas bolas que se envolvem em povilho de arroz. São também refrigerantes, dissolvidas em água com açúcar. O preto muçulmano, porém, frigia estas bolas de arroz no azeite-

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
“COMIDAS DE
CANDOMBLÉ”.

de-cheiro, ou no mel de abelhas, constituído essa iguaria verdadeira preciosidade em suas cerimônias religiosas.

Ebô - É preparado com milho branco pilado. Depois de cozido, certas tribos africanas adicionavam-lhe azeite-de-cheiro e outras o ori. Outro processo: misturam-se o milho e o feijão fradinho torrado, e, com um pouco de água, deitam-se a ferver; depois, juntam-se o sal e o azeite-de-cheiro. (QUERINO, 1988, p.140)

Querino não pode ser acusado de não conhecer determinadas questões. Conhecia ele, desde o jejum malê às prescrições de caráter ritual de determinados orixás como o uso da *manteiga de ori* em lugar do azeite-de-dendê.

Na primeira parte da *“Raça africana e seus costumes na Bahia”*, Querino vai descrever a festa do inhame novo, “o tributo de homenagem prestada à Oxalá”. Após comentar esta cerimônia ele traz informações sobre o ritual (QUERINO, 1988, p.38) onde “se sacrificam um caprino, que é cozido juntamente com o inhame, não sendo permitido o azeite-de-dendê, que é substituído pelo limo da costa”, substituição a que se refere rapidamente ao falar do Ebô.

Ele traz ainda informações sobre a dieta da religião malê na ocasião do jejum anual, quando pela madrugada cozinham inhame, os amassam e comem com efó, bola de arroz machucado com mel de abelhas.

O jejum é efetuado no intervalo de uma luação, isto é, se começava na lua nova, terminava na lua seguinte. O cardápio era apenas constituído de inhame com azeite-de-cheiro e sal moído, bolas de arroz machucado com açúcar e águas em grandes cuias. (QUERINO, 1988, p.71)

O que dizer desta metodologia de Querino? Talvez seja fruto do exercício rigoroso aprendido pela convivência com os “tios” e “tias africanas” de seu tempo. Em muitas passagens ele vai limitar suas explicações às declarações como: “conforme as prescrições do rito...” O fato de Querino não ter falado claramente na distinção entre as comidas rituais, as comidas de orixás e a comida fora do recinto religioso não significa que ele ignorasse isso. Mas ao contrário, fez

isso sutilmente ao falar numa comida preparada com a mesma perfeição pelos descendentes de africanos, que variava de acordo com algumas ocasiões especiais. Para Querino bastava distinguir os alimentos puramente africanos dos alterados, modificados ou melhorados por estes, sem perder de vista que os primeiros eram também comidas rituais, de Ancestrais, reportadas em outros momentos, na primeira parte dos *Costumes africanos na Bahia*, como podemos ver a seguir:

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
"COMIDAS DE
CANDOMBLÊ".

Omolu, o santo da varíola e Aruaru, o do sarampão comem galo e bode preparados à base de milho...

Nos dias de segunda feira faz-se o despacho de Exu: consiste em atirar à rua pipocas e farinha com azeite-de-dendê.

Nos dias da semana varre-se o santuário, substituindo-se a água das quartinhas, renova-se as comidas dos pratos. Cada invocação tem sua comida especial: Omolu alimenta-se de orobó e pipocas; Xangô, de caruru, e assim por diante. (QUERINO, 1988, p.37-38)

Sobre a Festa da Mãe d'água:

Um pequeno saveiro de papelão, armado de velas e outros utensílios de náutica era lançado ao mar, conduzindo como dádiva à mãe d'água figuras ou bonecos de pano, milho cozido, inhame com azeite-de-dendê, uma caneta e pena e pequenos frascos de perfume. (QUERINO, 1988, p.43)

Dar de comida à cabeça:

Preparada a comida, a que se juntam akassás, angu de inhame com azeite-de-dendê, akarajés e efó, retira-se a comida da cabeça em primeiro lugar e coloca-se em vaso especial. (QUERINO, 1988, p.44)

Quizila:

É a antipatia supersticiosa que os africanos nutrem por certos alimentos e determinadas ações. De acordo com

as prescrições do ritual, as mulheres ainda observam o seguinte: umas podem comer abóbora, taioba, peixe de pele, e outras não; a ninguém é permitido passar com uma vela acesa, lanterna, candeeiro ou coisa igual, por trás delas; não ingerem restos de comida; não bebem álcool... Essas prescrições variam conforme o anjo da guarda de cada pessoa, e assim umas as observam na íntegra e outras só em parte. (QUERINO, 1988, p.49)

Querino tinha um profundo conhecimento dos costumes africanos de seu tempo, da complexidade dos rituais, modos e hábitos alimentares, que revelava ao falar desde preferências gastronômicas de certos orixás à prescrições religiosas de caráter alimentar, relacionadas a estes.

Certamente ele não conviveu com as variações na cozinha africana que afetavam sua sobrevivência ou as ignorou, apostando no rigor que os descendentes de africanos observavam para a elaboração de seus alimentos, questão da qual vão se ocupar os autores que o seguem, abrindo a discussão sobre o que justificaria o que Edison Carneiro chamou de “*fenômeno baiano*” ou seja, a permanência de permutas alimentares africanas na Bahia: Seriam elas devidas à integração do africano na sociedade baiana, à sacralização da cozinha ou à sua popularidade nas ruas? Querino, silenciou sobre isso. Não quis falar especificamente da cozinha ritual de outra forma, respeitando o *segredo* de alguns grupos religiosos.

Eugênia Anna dos Santos e o II Congresso Afro-Brasileiro.

Dentre as diversas participações importantes no segundo Congresso Afro-Brasileiro realizado na Bahia em 1937, insere-se a comunicação enviada com uma lista de comidas pela Ialorixá do Centro Cruz Santa do Axé Opô Afonjá, carinhosamente chamada de Mãe Aninha. (1940, p.357)

Sobre esta lista de vinte e cinco tipos de comidas, vai chamar a atenção, o professor Vivaldo da Costa Lima (1987, p.60), no que diz respeito à sua extrema simplicidade e às referências breves à ingredientes básicos nelas utilizados, sem nenhuma informação mais clara sobre a maneira de fazer, nem muito menos a seu emprego ritual:

Esse despojamento nas “receitas” de Aninha indica claramente, no campo da comida ritual, o que significa para o povo de santo, a reserva nas “coisas de fundamento”. Pois as “comidas africanas” listadas por Aninha eram todas elas, comidas de santo, oferecidas nas obrigações aos orixás, que tem suas próprias preferências alimentares sempre associadas a seus mitos e a uma complexa prescrição simbólica.

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
“COMIDAS DE
CANDOMBLÉ”.

A lista de Mãe Aninha é rica em caruru, trazendo sete variedades: de quiabos, folhas, verduras, cebolinha, ervas africanas e mostarda. Ela dá notícias ainda do akarajé, abará, maimane, angu, bobó, ecó, akassá, aberém entre outras.

O tipo de descrição apresentada por Aninha, suas informações sintéticas, obedecem à dinâmica das comunidades de candomblé ou seja limitam-se a expor somente o necessário. Não se trata de receitas, mas de uma lista que ilustra a dimensão da importância que as comidas rituais ocupam no seu terreiro e o papel e o lugar do segredo para a compreensão desta dinâmica como um todo.

Ramos enchendo a cozinha de motivos sagrados.

Arthur Ramos pouco acrescentou sobre a cozinha ritual dos terreiros de candomblé, limitou-se apenas a repetir algumas das receitas de Manuel Querino e Sodrê Viana. No seu trabalho intitulado *A Aculturação Negra no Brasil*, (1942, p.162) ele chama a atenção para o fato de que foi pela cozinha que os africanos penetraram de modo decisivo na vida social do Brasil, introduzindo uma cozinha mais variada e complexa; além de trazerem seus pratos de origem, modificaram, através da introdução de seus condimentos, a cozinha indígena e portuguesa.

Ramos olha com bastante otimismo para as modificações que o africano introduziu na cozinha portuguesa ao adicionar azeite-de-dendê, por exemplo onde este usava azeite-doce. Neste mesmo artigo, o autor vai fazer uma distinção entre os “pratos de origem africana”, dos “pratos de técnica africana”, a exemplo do caruru e do vatapá.

Chama a atenção de Arthur Ramos, o complexo do inhame (1943, p.401), já abordado na *Introdução à Antropologia Brasileira*, ou seja, a passagem do uso ritual e diário desse

tubérculo, que marcava profundamente as culturas de Daomé e Fanti-Achanti para outras culturas, ao ser trazido para o Brasil.

Arthur Ramos coloca pela primeira vez o problema referente à presença desta culinária nas ruas que será retomado por vários autores posteriormente. Ele está ciente todo tempo, que ao falar numa cozinha africana, está se referindo a uma comida cheia de “sentido religioso”. No seu tempo, já se observava a presença destas comidas em dois espaços: dentro de um culto organizado, como comida de orixá e nas famílias, passando para a comercialização nas ruas.

Muitos destes preparos culinários eram destinados, de início, às cerimônias religiosas e mágicas...

Os melhores pratos, de legítima tradição africana, são preparados e servidos nos candomblés. É aí que se encontram os melhores vatapás, os melhores carurus, os mais saborosos efós, aussás e akarajés...

Depois a cozinha africana avassalou a vida de família. Os melhores cozinheiros africanos foram disputados. Comercializou-se a culinária africana e surgiram as negras vendedeiras de akarajés e doces de tabuleiro. (RAMOS, 1942, p.167)

Sobre as iguarias vendidas nas ruas vai dizer Ramos:

Há hoje ainda expressões yorubás saídas dos terreiros e correntes entre os negros baianos carregadores dos doces, as negras vendedeiras de akassá e akarajé. ‘Olé, alé, patá-patá’. ‘Abalá icó ou lelé, ió.’ ‘Aticum fereré, aticum fereré...’ São expressões ouvidas a cada momento dos negros baianos querendo descompor, “xingar”, ou invocar a proteção para o tabuleiro de guloseimas, etc. (RAMOS, 1979, p.196)

Na verdade para ele, a grande motivação desta cozinha era mesmo de ordem religiosa, ideia que será contestada por alguns autores.

A confraternização culinária de Gilberto Freyre

A obra de Gilberto Freyre, como sugere o Professor Uivaldo da Costa Lima (1995, p.92), pode ser apontada, sem dúvida, como precursora de uma Antropologia da Alimentação no Brasil. Freyre ao ocupar-se da cozinha do Nordeste é quem primeiro tenta dar conta de algo até então não muito prestigiado. Em *Casa Grande e Senzala*, ele não apenas chama a atenção para os valores essenciais da alimentação e da culinária para a análise sociológica e de história social bem como atenta para o fato da importância da alimentação na participação e desenvolvimento dos diferentes grupos.

Freyre (1943, p.133) vai falar numa sociedade colonial mal alimentada onde a participação do africano foi salutar, emprestando técnicas culinárias e valiosos alimentos, alguns trazidos da África, de forma especial, o azeite-de-dendê, a pimenta, o quiabo e o uso generalizado da folha de bananeira para enrolar entre outros, aqui modificados.

Nas cozinhas das casas grandes teriam se dado o “abrasileiramento” dos quitutes de origem indígena, portuguesa e africana, acontecendo, assim o que ele chama de uma “confraternização culinária”.

Na tapioca de coco, chamada molhada, estendida em folha de bananeira africana, polvilhada de canela, temperada com sal, sente-se o amálgama verdadeiramente brasileiro de tradições culinárias: a mandioca indígena, o coco asiático, o sal europeu, confraternizando-se num só e delicioso quitute sobre a mesma cama africana de folha de bananeira.
(FREYRE, 1943, p.242)

Gilberto Freyre destacou a cozinha africana em três espaços: nas ruas, nas casas de famílias e conventos.

Das ruas, ele descreveu a doçaria que teve a Bahia como um dos principais centros onde os quitutes de tabuleiro das pretas quitadeiras eram disputados, deixando aflorar as rivalidades existentes entre os doces mais coloridamente africanos e os das casas de famílias. Negras que, na sua maioria, tinham seu ponto fixo, que podia ser desde uma esquina de algum

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
“COMIDAS DE
CANDOMBLÉ”.

sobrado ou um pátio de igreja debaixo de velhas gameleiras onde armavam os seus tabuleiros num suporte de pau em forma de X e ficavam ao lado, vendendo, enquanto outras corriam as ruas com seu tabuleiro na cabeça.

Às casas de famílias cabe o gosto pelos doces e guisados preparados por um escravo ou uma escrava africana:

Dentro da extrema especialização de escravos no serviço doméstico das casas-grandes, reservaram-se sempre dois, às vezes três indivíduos, aos trabalhos de cozinha. De ordinário, grandes pretalhonas; às vezes negros incapazes de serviço brutal, mas sem rival no preparo de quitutes e doces. Negros sempre amaricados; uns até usando por baixo da roupa de homem cabeça picado de renda, enfeitado de fita cor de rosa; e ao pescoço tetéias de mulher. Foram estes os grandes mestres da cozinha colonial; continuam a ser os da moderna cozinha brasileira. (FREYRE, 1943, p.692)

Dos conventos, Freyre lembra as encomendas aceitas pelas freiras e abadessas que se entregaram juntamente com as senhoras de escravos a um comércio, por encomenda de doces, sequilhos e outros quitutes feitos e vendidos na rua em cabeça de negras, fato que o professor de grego e cronista Vilhena, registrou na Bahia do século XVIII, pela primeira vez, escandalizado:

Não deixa de ser digno de reparo o ver que das cazas mais opulentas desta cidade, onde andão os contractos e negociações de mayor parte, sahem oito, dez e mais negros a vender pelas ruas à pregão, as couzas mais insignificantes e vis; como sejam iguarias de diversas qualidades u.g. Mocotós, isto mãos de vacca, carurús, vatapás, mingãos, pamonhas, cangicas; isto é, papas de milho, acassás, acaragés, abarás, arroz de côco, feijão de coco, angús, pão de ló de arroz, o mesmo de milho, rolete de canna, queimados, isto é rebuçados a 8 por hum vintem e doces de infinitas qualidades, optimos muitos delles pelo seu anceyo, para tomar por vomitorios; e o que mais escandaliza hé uma ágoa suja feita com

mel e certas misturas a que chamão aluá que faz vezes de limonada para os negros. (VILHENA, 1922:131)

Gilberto Freyre não vai se ocupar diretamente das comidas dos orixás, mas em três passagens de Casa Grande e Senzala, fala numa cozinha que encerra dentro de si algo também de religioso. Isso aparece ao fazer referência aos recortes em forma de corações, de cavalinhos, de passarinhos, de peixes e de galinhas nas folhas de papel que forravam os tabuleiros, e á sua própria arrumação: “Arrumado por cima de folhinhas frescas de banana. E dentro de tabuleiros enormes, quase litúrgicos, forrados de toalhas alvas como pano de missa.” (FREYRE, 1943, p 684)

Quando chama a atenção para os vendedores Freyre (1943, p.695) observa: “Por esses pátios ou esquinas, também pousaram, outrora, gordas, místicas, as negras de fogareiro, preparando ali mesmo peixe frito, mungunzá, milho assado, pipoca, grude, manuê...”

E ainda ao referir-se (1943, p.698) às *bolas de arroz*, comida já descrita por Manuel Querino, apresentada anteriormente diz: “Alguns pratos afro-brasileiros guardam alguma coisa de religioso ou litúrgico na sua preparação”

Em *Açúcar*, livro publicado em 1939 e reeditado em 1969 pelo Instituto do Açúcar e do Alcool, Freyre vai desenvolver algumas das ideias já aparecidas nos trabalhos anteriores. Ele deixa claro sua tentativa de fazer uma sociologia do doce, doçaria nascida à sombra das casas-grandes, engenhos e capelas, que aproveitou para sua composição de quitutes e doces, valores ameríndios e africanos. (FREYRE, 1987:15)

O açúcar no nordeste, segundo Freyre, vai aparecer como um elemento civilizador em torno do qual se estruturou toda uma sociedade. É o que ele demonstra no seu livro chamado *Nordeste* e mais ainda: “Numa velha receita de bolo há uma constância, uma vida guardados por uma maçonaria de mulheres ao lado da maçonaria dos homens que se especializaram em guardar segredos das receitas de doces e bolos de famílias” (FREYRE, 1987, p.60)

Se Freyre antes havia falado em confraternização culinária, exortando a participação indígena e africana na elaboração de uma cozinha nacional, agora, em *Açúcar*, ele vai referir-se à corrupção das tradições culinárias portuguesas por estas:

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
“COMIDAS DE
CANDOMBLÉ”.

Ao contrário do que aconteceu na Europa, no século XVI - as tradições portuguesas de bolo e doce atingidas pela influência francesa - no Brasil isso vai se acentuar no século XIX.

Aqui as influências que desde o século XVI corromperam as tradições portuguesas de bolo e de doce foram as indígenas; mais tarde, as africanas. (FREYRE, 1987, p.55)

Neste sentido, a cozinha pernambucana representa para este estudioso o modelo de uma culinária equilibrada que não expressa nem um nativismo extremado, nem um indianismo agressivo cujo modelo é a cozinha do Norte, nem muito menos um “africanismo oleoso”, como a cozinha afro-baiana.

O que se verificou em Pernambuco foi a contemporização das três tradições, sem sacrifício dos valores mais finos da minoria européia aos valores mais crus da maioria indígena ou africana. O resultado foi uma cozinha menos opulenta que a baiana, porém mais equilibrada. (FREYRE, 1987, p 68)

Por que não se interessou, Freyre, em fazer também uma história da participação da mandioca no processo social do Nordeste, uma vez que o gosto pela *farinha de pau*, costume do Brasil quinhentista alimentou tantos homens e atravessou séculos? Talvez por esta não estar associada a seu critério de civilização, o mesmo que o fez usar de categorias tais como: valores finos e valores crus para contrapor gostos de origens africanas e ameríndios a europeus.

Bastide, o sincretismo e a paixão

Ninguém tanto quanto Roger Bastide acreditou no caráter religioso da “cozinha africana”. Sua reflexão, na *Cozinha dos deuses*, será retomada no texto sobre a cozinha africana e a cozinha baiana após suas viagens à África. Neste último trabalho, Bastide começa exortando o papel da alimentação na vida familiar e na religião, fazendo ao mesmo tempo críticas ao desleixe dos antropólogos para com esta cozinha. Na África, afirma ele, a cozinha tem grande importância como arte e não como mera satisfação de uma necessidade física; a exemplo disso, cita o êxito das pequenas obras culinárias como *The Kudeti Book of Yoruba Cookery*

e a presença das mulheres africanas nas ruas, estradas, mercados, cruzamentos, vendendo seus pratos de salgados, doces e frutas.

Para Bastide, (1960, p.464) a fidelidade às técnicas africanas de cozinhar se deu na Bahia graças à relação dessa comida com a religião:

Tendo os orixás os seus pratos preferidos, Xangô o caruru. Oxun, o chim-chim de galinha. Oxalá o arroz de haussá sem sal. Numa grande proporção, se a cozinha africana pode manter-se fielmente na Bahia, contra a cozinha portuguesa ou indígena, com base na mandioca, foi porque se encontrou ligada ao culto dos deuses e que os deuses não gostam de mudar de hábitos.

O que Gilberto Freyre chama de confraternização, Bastide prefere chamar de sincretismo culinário, retomando a questão da volta de algumas permutas alimentares à África o que já havia chamado a atenção de Freyre, em sua obra sobre o Nordeste, onde afirmou:

Faltam aos modernos estudos afro-brasileiros, pesquisas iniciadas por Macedo Soares, pioneiro que está sendo tão esquecido, sobre a influência brasileira em vários trechos da África. Influência que se exerceu através de colônias de ex-escravos, não tanto de engenho, mas de armazéns e de trapiches de açúcar, que ali se estabeleceram tomando o nome de “brasileiros”, à maneira dos colonos portugueses que outrora enriqueceram o Brasil, voltando às aldeias, “brasileiros” e ricos, cheios de latas de doce de goiabada e de sacos de farinha de mandioca e conservando antigos costumes e estilos de vida adquiridos aqui. O gosto da farinha. O do mel de engenho. O de milho. (FREYRE, 1967, p.99)

Ao se ocupar dos chamados pratos transformados no Brasil, Bastide cita o caruru que, segundo ele, teria sua origem no ekó, ou oblé africano. Sobre as origens desse prato chamado calulu em Moçambique, Angola, Congo, Cabinda, São Tomé, o professor Câmara Cascudo não concorda muito com as explicações de Bastide e faz uma investigação mais cuidadosa.

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
"COMIDAS DE
CANDOMBLÉ".

Bastide descreve este calulu feito no Daomé, na segunda metade do século XIX, à base de fatias de peixe defumado ou seco, cozidas devagar em azeite-de-dendê com gambos (*Hibiscus succulentos*) com pimenta, ervas aromatizadas, formando um molho viscoso.

Bastide conheceu, de fato, um dos pratos mais populares no Brasil, mas se enganou ao ver no ekó, a origem do caruru brasileiro. A receita do ekó, recolhida pelo Pe. Bouché e citada por Bastide, não seria o akassá dos yorubás? Prato mais próximo deste, teria registrado Querino, o efó. Prato que também não era desconhecido de Bastide

Refere-se, ainda, Bastide às trocas entre o Novo Mundo e a África e à entrada de produtos americanos tais como o milho e a mandioca. Segundo ele, o milho americano teria originado o akassá, “pasta de milho consistente obtida após cozida, depois que o milho é deitado de molho após fermentar e ter sua casca tirada através do pilão”.

Seria o Zea Mays, a origem do akassá ou uma adaptação das farinhas de sorgo e milhetos já conhecidas e difundidas na África anteriormente à chegada dos europeus?

Os africanos, desde muito cedo, conheceram o sorgo (*Andropogon sorghum*), (*Holcus sorghum*), (*Sorghum vulgare*) e os milhos-miúdos (*Pennisetum*) com os quais manipulavam farinhas e papas diariamente. Não podiam fazer esta papa grossa, enrolada na folha de banana, consumida de várias formas, de outros grãos? Por que teriam de esperar a introdução do milho americano para se originar?

Como contribuição africana para o Brasil, Bastide cita o *akarajé*, o *aberém*, não o feito de milho como a receita de Querino, mas o de arroz pilado e envolto em folhas de bananas. Segundo ele, para os escravos o que mais importava não era a matéria com que se fazia a comida, mas o nome que lhes lembrava a sua terra de origem. Desses pratos, o inhame seria aquele que apresenta menor variação no seu preparo. Para Bastide (1960, p.468), o tabu desse tubérculo para muitos africanos e a ausência de seu cultivo pelos brancos teria restringido seu uso ao caráter religioso, fazendo-o mais alimento de terreiro que de cozinha de casa-grande, ou mesmo de senzala.

A chamada aculturação da cozinha yorubá na passagem para outro Continente, preocupação de Arthur Ramos, vai ser formulada por Bastide como problema e não como resposta. Para isso, sugere uma aceitação da cozinha africana, mas ao mesmo tempo uma transformação dessa cozinha, falando por fim de intercruzamentos. Às vezes, tentando explicar os pratos dos orixás, Bastide faz uma alegoria da comida. Comete muitos erros e se equivoca em grandes passagens. Se muitos pecaram por omissão, que não foi o seu caso, este pecou algumas vezes pelo excesso. São contra esses excessos que o estudioso do folclore no Brasil, Luís Câmara Cascudo vai se opor.

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
"COMIDAS DE
CANDOMBLÉ".

Cascudo e sua História da Alimentação

O Folclore brasileiro deve a Cascudo uma de suas maiores inspirações. Na sua tentativa de levantar elementos essenciais para uma visão panorâmica da realidade brasileira, chamando a atenção para a necessidade de valorizar o estudo da cultura popular, a alimentação constituiu-se para Cascudo uma das formas existenciais assim como as festas, assombrações, contos, lendas, etc. Tentando dar conta desse universo, ocupa-se de fazer uma História da Alimentação no Brasil, obra apresentada em dois volumes, de leitura imprescindível sobre o assunto que estamos abordando.

Na Dieta africana ou Alimentação na África Ocidental, no século XVI, Cascudo (1977, p.185) demonstra que os padrões alimentares, preferenciais e simpatias, as fórmulas de preparar os dos africanos eram completamente diferentes e distantes dos índios brasileiros. Não tinham por exemplo, a mandioca, o milho americano (*Zea mays*), o amendoim (*Arachis hipogala*), mindumbi, mundubi, cem anos mais tarde incorporados na sua cozinha.

Uma constante alimentar era o arroz (*Oryza Sativa Linn*) e com este, a fórmula do kuz-kuz, comum nas zonas islâmicas da África Setentorial e Atlântica. O kuz-kuz teria começado com o arroz, o sorgo ou o trigo antes do *Zea mays* aparecer (CASCUDO, 1977: 188).

Tipos variados de feijão (*Vigna senensis*), segundo informações de Valentim Fernandes, lembra Cascudo, teriam dominado a grande extensão do Golfo de Guiné desde a Gambia. Feijões brancos, pretos, vermelhos, grandes e pequenos. O Congo e a região equatorial

cultivavam o feijão cuandu, andu, guando (*Cajámus inducus*) chamados em Moçambique e águas do Zambeze nhamudoro, trazido para o Brasil pelos escravos.

Com o sorgo, (*Andropogon sorghum*, *Holcus sorghum*, *Sorghum vulgare*) vai dizer Cascudo (1977, p.189), o africano produzia a farinha e manipulava diariamente suas papas e pirões, sem falar nos milhos- miúdos, famosos pela presença pré-histórica e extensão geográfica, ricos em suas variedades, entre elas a *Pennisetum typhoideum*, e o *Consuetudinário massango*.

O inhame (*Dioscorea alata*, *Dioscorea bulbifera*) alimentava toda a África Ocidental e Equatorial, substituído posteriormente pela mandioca e o milho (CASCUDO, 1977, p.243)

Outra presença africana, diz Cascudo (1977, p.247), é a palmeira *Elaeis guineensis L.*, cultivada ao redor da cidade de Salvador a partir dos fins do século XVIII, a fim de atender ao consumo, de onde se extraía o azeite-de-cheiro ou como ficou mais conhecido, óleo de palma: "Seu uso transmitia-se entre os escravos e as negras que serviam nas residências dos branco. Como um ato de fidelidade, impunham o azeite-de-dendê como a cozinheira portuguesa lançava o azeite doce."

O africano consumia muita pimenta (*Aframamomum*) chamada de vários nomes: ataré, gindungo, piri-piri, cujo nome localizava a origem. Segundo a *Dieta africana* (1977, p.248), esta somente serviu para alimentar o prestígio das *Capsicum* sul-americana.

As constantes africanas, segundo Cascudo (1977, p.199) serão acrescidas de produtos americanos como sucedera anteriormente aos vindos da Índia e já integrados no seu cardápio. E a presença europeia de tantos anos dará matriz sensível quanto ao emprego de um ou outro condimento, sugerindo imitações na cozinha popular das cidades e grandes vilas africanas, mas não predominante, sendo insuficiente para transformar as bases do cardápio negro.

Todos os elementos estrangeiros levados à África, há quinhentos anos, foram utilizados dentro das normas existentes e habituais. A mandioca e o milho convergiam para as farinhas de bolos e o amendoim para o óleo, com os velhos sorgos, milhetos, mancarras e jigubas locais. O inhame, o óleo de dendê, a pimenta avassalante, as sementes de frutas,

secas ou aromatizantes, as folhas tenras e sobretudo o cimento das papas, os mingaus negros, o alimento líquido e semilíquido resistem sem esforço à maré montante do universalismo culinário ou a presença da cozinha destinada dos antigos colonizadores europeus. (CASCUDO, 1977, p.199)

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
"COMIDAS DE
CANDOMBLÉ".

Sugere Cascudo que, entregues aos interesses econômico do tráfico negreiro, os africanos teriam de se acomodar a uma ração à base de mandioca ou de milho fresco ou assado, sua futura alimentação, que variaria no Brasil de acordo com a sua atividade. Estes escravos, uma vez na cozinha das casas-grandes, teriam lançado mão dos produtos da terra, às vezes produzindo sua própria alimentação, ora recebendo-a das mãos do feitor. A partir do século XVI, longe dos sorgos e milhetos teriam preferido a batata, o milho, a mandioca, o feijão, produtos americanos junto a outros africanos que iam obtendo como: o coco (*Coccus nucifera*), gengibre amarela (*Curcume longa L.*) bananas, (*Musa sapientum L.*, *Musa paradisiaca variedades*) o amendoim africano (*Voandzeia subterrânea Thours*) o azeite (*Elaeis guineensis*), inhames, bredos e quiabos (*Hibicus esculentus L.*)

Num segundo momento, ao se ocupar do que chamou de "*Mitos e realidades da cozinha africana no Brasil*", Cascudo (1977, p.431) afirma que a cozinha tem sempre uma base nacional, não existindo nem uma cozinha afro-portuguesa ou anglo- indiana. Tal ideia é retomada no trabalho intitulado, a *Cozinha Africana no Brasil*, publicado em Luanda no ano de 1964.

A presença das comidas de azeite, ou afro-baianas, ou dos pratos existentes no nordeste brasileiro que marcadamente resistem na Bahia, revivenciando esse passado africano, vai ser explicada por Cascudo (1977, p.857) não como uma motivação religiosa, mas como resultado de uma nacionalização gustativa de elementos indígenas e portugueses, tornados africanos pelo batismo do dendê e resultantes tanto da importação intensificada a partir do século XVIII, quanto das trocas ocorridas entre a África e o Novo Mundo. Teria havido no Brasil uma reelaboração da cozinha africana, lançando mão de elementos locais. Posteriormente, ele acredita (1977, p.863) que esta cozinha teria voltado com os ex-escravos.

As comidas de orixá seriam conquistas brasileiras e não fidelidades sudanesas ao seu cardápio de origem. Para Cascudo (1977, p.249), ao contrário dos seus contemporâneos, o culto jeje-nagô não explicaria sozinho a conservação dos pratos afro-baianos:

Os candomblés seriam em número reduzido e de ritual precário. Ignoro o cardápio velho, as comidas dos orixás no fim do século XVIII e XIX. Já eram popularíssimas e vendidas publicamente as iguarias contemporâneas, na informação do professor Vilhena. É mais lógico que os escravos, assim como incluíram a moqueca e o caruru na dieta de seus orixás, tivessem seus quitutes saboreados nas casas nobres, vatapá, caruru, akarajé, acaçá, independentes das funções nos ocultos e defesos Candomblés. Seria comida de deuses e também dos devotos fora do santuário pegi. Antes de Xangô, o seu Omalá era prato comum. (CASCUDO, 1977, p.866)

Ao contrário de Bastide e outros, a existência no recinto nagô dessas comidas corresponderia à popularidade exterior da iguaria, uma vez que o negro, na Bahia, possuía os elementos capazes de sua elaboração, improvisando desde cedo uma cozinha que aparece para Cascudo (1964, p.20) como simples, menos complexa ou complicada.

Quanto às iguarias já vendidas nas ruas no fim do século XVIII, presentes nos terreiros, a falta de um culto organizado como pensa Cascudo, não significa sua inexistência. De fato, os santos comem o que os homens comem. Mas se há comidas de santo é porque há santos para comer. Até que ponto podemos afirmar a secularização dos tabuleiros? Não seriam eles também representação de um espaço religioso e a comida, mais que isso, algo importante para se viver, manter e recriar uma identidade?

Edison Carneiro, seu diário e as comidas

As comidas rituais vão aparecer, também, dispersas na clássica obra de Edison Carneiro, *Os candomblés da Bahia*, ao retratar a festa de Cosme e Damião, ao falar sobre o *panan*, a cozinheira dos orixás e os banquetes anuais.

Sobre o caruru vai informar Carneiro (1948, p.57):

Em casa, desde a véspera, os fogões disponíveis estão ocupados no cozimento dos petiscos que constituem o caruru dos meninos- caruru, feijão fradinho, abará, akarajé, galinha de xim-xim, açaçá, banana da terra em azeite-de-dendê, milho branco, inhame, farofa de dendê com camarão, pipocas. De faca em punho as mulheres cortam roletes de cana, pedaços de coco. Outras fazem aluá, uma garapa de cascas de abacaxi em fusão ou de gengibre com rapadura. De tudo isso, porém, só é indispensável o caruru. De todas as comidas se deve por um pouco aos pés dos santos, antes de que alguém se tenha servido delas, e mais, os pés e a cabeça da galinha.

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
"COMIDAS DE
CANDOMBLÉ".

Carneiro segue, com bastante precisão a descrição, desta festa marcada profundamente pela presença de comidas de cuja notícia se ocupa acima. Ele dedica quase que um capítulo inteiro para descrever esta cerimônia, registrar o modo como ela se desenrola, as pessoas que dela participam, falar dos que sentam à mesa, no caso, as crianças- que comem primeiro, neste dia- a forma como comem- com as mãos, descalças e sentadas no chão- e as cantigas entoadas durante o comer que marcam seu início e fim. Mais preocupado em fazer etnografia do que interpretar, Carneiro deixa registrado neste capítulo com bastante detalhe uma das festas de maior popularidade na Bahia tanto para os de dentro quanto para os de fora dos Candomblés propriamente ditos, mas que observam com o mesmo rigor estas prescrições rituais e maneiras de por e se por à mesa, descritas nos *Candomblés da Bahia*.

Sobre os banquetes anuais, no seu entender "comunhão primitiva e rudimentar", vai dizer:

Os mais conhecidos desses repastos comunais, muito concorrido e apreciado pelos aderentes do Candomblé, são o Pilão de Oxalá (moço), em que predomina o milho branco (ebô), e o Olubajé de Omolu-Obaluaiyê, em que o elemento principal são as pipocas. O candomblé de Ogunjá (Procópio) encerra as suas festas com a feijoada de Ogun, outra comida celebrativa. (CARNEIRO, 1948, p.72)

Do *panan*, também chamado quitanda ou compra da *iaô*, uma das obrigações que marcam o término do período de reclusão que os iniciados são obrigados a cumprir. Carneiro (1948, p.76) diz ser como uma pequena feira livre, ou ainda uma cerimônia divertida e alegre onde as mercadoras são as próprias *iaô*, seus *erês*, que sentados nos seus bancos “vendem” aos presentes seus quitutes, mais caros do que nunca. As pessoas que participam, da cerimônia, se esforçam para “roubar” aquelas gulodices e muitas delas são vítimas do golpe ágil dado por um longo cipó pelos *erês*.

No chão da sala, alinham-se panelas de mungunzá e de vatapá, latas de aluá, pratos de akarajé, abará, pipocas, amendoim, acaçá, cocada, queijadas, feijão de azeite, cestos de roletes de cana, gamela de fubás, caxixis, bananas, laranjas e pinhas (frutas-de-conde), pedaços de coco, etc.
Uma pequena feira livre...

Não se pode esquecer o fato de que, além de tentar reintegrar o iniciado nas atividades diárias interrompidas pelo longo período de reclusão, o *panan* tem como um dos objetivos atualizar a importância da arte de mercar e das feiras para os descendentes de africanos, assunto abordado num texto feito por Roger Bastide em parceria com Pierre Verger, publicado em novembro de 1959 in *Cahiers de L'Institut de Science Economique Appliquée*, nº 95, traduzido por Marta Moraes Negring e republicado pela Corrúpio na *Coleção Baianada*. Este estudo consiste em demonstrar a importância das feiras para os *nagôs* do baixo Benin e de como se dá o entrossamento entre uma mentalidade baseada no lucro e outra no respeito dos costumes ancestrais e do gosto pelo gasto. Na opinião de Bastide e Verger (1992, p.146) além das inúmeras funções que ocupam na sociedade, através das fofocas, brincadeiras, as feiras passam a ser “jornal falado de uma população analfabetá”, lugares onde se reforça e divulga a “opinião pública” a serviço da tradição.

É sobretudo a sacralidade das feiras que nos interessa quando nos referimos à quitanda de *iaô*, a fim de que possa compreender sua importância e funções desempenhadas dentro do ritual. Cito a *Contribuição ao estudo dos Mercados Nagôs do Baixo Benin*:

Para os Nagôs, o deus protetor das feiras é Exu e alguns dos orikis que compilamos explica esta associação: sua mãe o pariu na volta da feira...

E porque ele é o senhor das feiras, as mulheres sempre depositam em seu lugar antes de começarem a venda, toda sorte de oferendas.

Além do Exu protetor, cada feira costuma ter uma divindade local que sacraliza o lugar, que também objeto de culto e recebe oferendas como Exu. (VERGER, 1992, p.142-143)

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
"COMIDAS DE
CANDOMBLÉ".

Sobre a "cozinheira dos orixás", como chamou Carneiro (1948, p.91), a Iabassé, ao comentar sobre a importância das auxiliares da autoridade maior de um terreiro, informou com precisão que esta faz parte do corpo hierárquico dos candomblés da Bahia: "*Se a Yabassé não cozinhar os alimentos como deve e se a Yatebexê não escolher cantigas para os orixás, então todo esforço será em vão.*"

Carneiro nada mais acrescentou sobre tal figura, poderia ter dito mais, mas também não desconheceu a vital importância de seu sacerdócio para o andamento e cumprimento dos ritos mais antigos, trazidos das civilizações africanas e reorganizados no Brasil pelos seus descendentes.

Embora não tenha feito um tratado sobre a comida dos orixás, quando faz referências a estas, Carneiro demonstra profundo conhecimento e sensibilidade para descrever "prescrições" indispensáveis para a manutenção da vida dentro e fora dos terreiros de candomblés.

Em *Ladinos e Crioulos* (1964, p.2), aparece o arroz de hauçá, como uma das contribuições dos negros hauçás, muçulmanos e as comidas baianas, comidas de azeite, heranças dos africanos da Costa da Mina. Segundo o autor, os modos de fazer africanos modificaram a dieta na Bahia, no Recife e no Maranhão. Este chega a dedicar um capítulo para falar do azeite-de-dendê, baseado nas informações Vilhena e em outros trabalhos. Mas é, sobretudo, num capítulo que se ocupa dos Estudos do negro no Brasil, texto de 1953 que apresenta suas queixas:

Quanto á culinária, Sodré Viana e Darwin Brandão se limitaram a repetir o velho Querino, embora com certa dose de pesquisa pessoal. Ou seja, uma simples enumeração de

receitas de doces e quitutes. Como surgiram estas comidas? A que circunstâncias devem elas o seu aparecimento? Que funções desempenham na Sociedade atual? Estas e muitas questões, não foram respondidas. (CARNEIRO, 1964, p.110)

Certamente, a partir, daí muitas abordagens se seguiram não perdendo de vista suas contribuições, algumas de suas inferências e críticas.

Lody e Santo também come

O trabalho de Raul Lody de uma forma ou de outra não deixa de ser um marco na abordagem sobre as comidas de orixás. “*Santo também come*” pretende ser um “estudo sócio-cultural da alimentação cerimonial em terreiros afro-brasileiros”. Este trabalho, cujo prefácio traz notas de Gilberto Freyre, chama a atenção para a importância e sentido que tem os alimentos rituais para a vida dos terreiros enquanto prolongamento das cerimônias secretas, das quais somente os iniciados podem participar, constituindo assim um elo de fortalecimento de laços sócio-religiosos e éticos que unem os participantes desta Religião.

Sua pesquisa se estendeu não somente aos terreiros de candomblé chamados de nação *ketu e angola*, mas às Casas de Xangô de Pernambuco, Alagoas e Sergipe e à *Casa das Minas e Nagô* no Maranhão, o que permitiu a seu autor observar que as variações regionais são as grandes responsáveis pela diversidade desta cozinha que em contato com outros elementos, religiosos ou não como as festas de largo, vai recebendo maior impulso e estímulos. Este trabalho, chama a atenção Lody (1979, p.22), é garantido, graças à atuação das “*especialistas das cozinhas dos deuses, mulheres que conhecem os ‘mistérios’ dos segredos e rigores que norteiam os pratos dos Orixás, Voduns e Inkices.*” Ou seja, à Iabassé cuja vida é norteada por preceitos e tabus a fim de dar conta de um ofício onde aos homens, em muitos lugares, não é permitido se quer a entrada, na cozinha.

Em *Santo também come*, a comida ritual, “cheia de motivos” sagrados e místicos explica a própria existência do culto como elemento religioso e de socialização que se realiza na alimentação pública dos terreiros e tem o *ajeum* como sua expressão. Vai dizer Lody que no momento da partilha, se reforçam laços, autoridades, se definem papéis e se exhibe prestígio.

A cozinha é um local privilegiado, cheio de intervenções e preceitos afim de que possa cumprir suas funções dentro do culto. Para isso, seus objetos e utensílios, panelas de barro, alguidares, gamelas, pilões, fogão à lenha, etc, bem como as pessoas que nela estão devem ser rigorosamente observadas. Cabe à cozinheira cuidar deste espaço sagrado que lhe pertence a fim de que cada porção cumpra suas respectivas funções. Ainda quando trata da cozinha, Lody chama atenção dos tabus alimentares que cercam as pessoas, rigores culinários notados em alguns canticos e posturas dentro de alguns rituais.

No capítulo dedicado às bebidas rituais, Lody (1979, p.35) descreve o aluá, bebida tipicamente africana feita á base de milho, gengibre, abacaxi ou outras frutas. Fala, ainda, da cerveja, do vinho e da cachaça, de sua penetração dia a dia em alguns rituais privados, contrariando para este autor as tradições negro-africanas e seus rigores religiosos.

Nas cerimônias dos sacrifícios dos animais, destaca as bebidas preparadas com parte do sangue destes, misturados ao mel de abelhas e ao vinho. Não é desconhecido do autor, o vinho de palma, ou como o chama, vinho de dendê, que observa ter sido servido há tempos atrás pelas negras de tabuleiro, hoje talvez substituído pelas bebidas industrializadas que vem ocupando os pejis.

Santo também come, além de um capítulo sobre os animais do sacrifício, traz algumas reflexões sobre as comidas dos *inkices*, sobre o tabuleiro das vendedeiras de rua, as festas de Cosme e Damião, o tradicional caruru, o Olubajé, banquete ritual realizado em honra a Omolu, o Pilão de Oxoguiã, o Ebô de Oxalá e o Lorogum, capítulos ilustrativos da extrema importância e significado que a comida exerce dentro dos terreiros que o autor conhecendo significado, registra e descreve com detalhes. Não acrescenta, porém, nada ao que já era conhecido e se tinha escrito anteriormente, com exceção da parte dedicada ao Xangô, religião tradicional de Pernambuco, ao chamar a atenção de alguns pratos recriados tendo em vista não somente as divindades africanas, mas as entidades do catimbó, espíritos e mestres. Exemplo citado é o Omolocô de Oxun (Lody, 1979, p.106), preparado não à base de feijão fradinho, mas com fubá de milho, azeite-de-dendê e camarão.

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
"COMIDAS DE
CANDOMBLÉ".

Lody (1979, p.117) traz, por fim, um texto sobre o terreiro de Pai Adão, abordando algumas de suas cerimônias onde as comidas estão presentes e o cardápio de seus orixás, finalizando com um capítulo sobre o culto doméstico e a alimentação ritual como responsáveis por perpetuar a crença popular, transformada a cada dia, adequando seus valores, dinamizando conceitos e “procurando no que é funcional e necessário, os motivos aliados à tradição e aos sentidos de fé e culto devocional doméstico.”

Lody descreve cem alimentos dos terreiros e indica o local onde cada um foi registrado, muitos deles já conhecidos, outros não.

Ao ampliar sua área de estudo, tentando circunscrever um panorama afro-brasileiro, o que Freyre compreendeu, no prefácio a seu livro, como um esforço de mostrar que “muito se enganaria quem suposse que a cozinha afro-baiana ritual monopoliza os pratos rituais afro-brasileiros”, Lody registra alguns pratos do Maranhão, também “detentor de vasto receituário gastronômico (afro-brasileiro) e como tal, de alto significado etnográfico.” (1979, p.22)

Outros trabalhos seguiram-se ao livro de 1979, como *Axé na Boca: temas de antropologia da alimentação*, “publicação elaborada como material de apoio para o curso Bantos e Sudaneses à mesa, primeiro módulo do evento Manjar dos Deuses, promovido pelo projeto Quelé” e *Tem Dendê, tem Axé: etnografia do dendezeiro*, publicado em 1992 pela editora Pallas onde retoma a importância ritual desta planta e sua participação no universo afro-brasileiro. No capítulo intitulado: *Dendê Bom de comer, Bom de beber*, traz algumas “comidas de azeite” de *Santo também come*, como o akarajé, o feijão-de-azeite, abará, xin-xin de galinha, etc.

Ainda as comidas de Orixá

Nos últimos anos, vários pesquisadores vem somando esforços aos já referidos acima, ocupando-se de estudos sobre as comidas de santo. Entre tantos outros, destacamos o professor Vivaldo da Costa Lima, que chegou a coordenar nos anos 90 um Programa de Estudos da Alimentação ligado ao Centro de Estudos Afro Orientais da Universidade Federal da Bahia, José Flávio Pessoa de Barros, Roberto Mota, Arno Vogel, Monique Augras, Maria Thereza Lemos de Arruda Camargo, Fernando Giobellina Brumana, Ericivaldo Veiga dentre outros.

Ligado a uma pesquisa denominada Religião e Cultura Popular, que estuda festas nos terreiros de Tambor de Mina no Maranhão, o professor Sérgio Ferretti descreveu algumas festas e com estas as comidas que exercem nelas importância fundamental. No ano de 1985, o autor publica pela EDUFMA, o trabalho *Querebentã de Zomadônu*. Trata-se de uma etnografia da Casa das Mina, retomada no seu trabalho sobre o sincretismo religioso em 1995. Na XX Reunião da Associação Brasileira de Antropologia, realizada em Salvador de 14 a 18 de abril de 1996, Ferretti apresentou um trabalho sobre *A Festa de Acossi e o Arrambã* onde as comidas servidas possuem importância especial.

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
"COMIDAS DE
CANDOMBLÉ".

A Festa de Acossi inclui a realização de um banquete aos cachorros que também não vamos tratar aqui, por não a termos assistido recentemente, embora tenhamos notícias de sua realização periódica em outros Estados. O ritual de Acossi é uma festa contra doenças, especialmente de pele, incluindo em seu ciclo a distribuição de alimentos líquidos e comida, junto com toques, danças e outros elementos presentes nas festas dos vodus.

O arrambã realizado na quarta-feira de cinzas, é um ritual de fartura, que inclui distribuição, principalmente de frutas em grande quantidade, além de doces e bebidas fermentadas, licores, refrigerantes e fumo. É uma festa que assinala a despedida anual dos Vodus, que se afastam no período da Quaresma. (FERRETTI, 1996, p.2)

Não podemos deixar de mencionar a *literatura de divulgação*, produções investidas de uma base acadêmica, mas cheias também de impressões pessoais, lida por grande número de pessoas. Entre estas obras, destacamos o trabalho de Sodré Vianna, ou Jesovi, intitulado *Caderno de Xangô*. Escreveu este autor um caderno, pensando nas receitas que na sua opinião deformavam-se nas mãos das quituteiras mais moças à medida que as mais velhas iam morrendo e dedicou à Xangô, orixá de sua devoção. De acordo com Jesovi, o livro tem como objetivo controlar as receitas baianas vulgarizadas pelo Brasil afora, principalmente no Rio de Janeiro. Trata-se, então de uma obra de controle.

Nenhum outro autor mais se preocupou em destacar a presença feminina e sua participação na cozinha, do que Sodré Vianna. Para isso, mais do que citar nomes, dedicou páginas de sua obra e títulos à mulheres famosas pelo manejo da transformação, pelo conhecimento e saber fazer, como Fortuna, “*vendedeira de Efó numa barraca do mercado modelo*” (VIANNA, 1939, p.14) Eva, “*a quem Zeca do Patrocínio após saborear seu almoço beijou seus dedos ainda besuntados de azeite.*” (VIANNA, 1939, p.24) e Joaquina, “*criola que vendia akarajés na Porta do Elevador Lacerda.*” (VIANNA, 1939, p.25) as quais chamou de *Fadas do dendê*.

Embora não tenha feito nenhum tratado sobre as comidas rituais dos terreiros, Jesovi conhecia a profunda ligação existente entre as fadas e seus “anjos da guarda”. Assim ao falar de Fortuna revelou ser esta, filha de Omolu, conhecidíssima pelo seu efó, um dos pratos que vai aparecer associado a este ancestral.

Os terreiro, para o autor de *Caderno de Xangô* apresentavam-se como lugares de fidelidades à procedimentos culinários indispensáveis à elaboração da comida afro-brasileira.

Num primeiro momento, Jesovi fala dos molhos, “*Pimenta ralada transformada em pasta.*” (VIANNA, 1939, p.26). Ele registra quatro molhos: o de pimenta e limão, o molho de akarajé, o molho de azeite e vinagre e o molho nagô, conhecido como molho guloso ou de lambão.

Para se fazer o molho nagô:

Rala-se pimenta, com pouco sal. Junta-se à pimenta um punhado de camarões secos, descascados e bem moídos. Depois o suco de meio limão, quiabos e gilós cozidos. Esmaga-se tudo com o machucador, mexendo-se até que o pó de camarão se misture uniformemente à massa.

Quando é para cozido, pode-se juntar a este molho um puco de sal, caldo de panela, para que ele diminua a consistência e possa ser o molho misturado ao pirão. (VIANNA, 1939, p.37)

Quanto ao *molho do akarajé*, Sodré Vianna, nada acrescenta à receita trazida por Querino.

Após referir-se aos molhos, Jesovi registra 34 pratos da cozinha baiana do litoral, entre eles o akassá, que traz na sua receita, um pouco de sal, o akarajé, o abalá, o aberém, o arroz de

hauçá, o bobó de inhame, o caruru, o efó, o mugunzá de colher, o mugunzá de cortar, o chin-chin de galinha, o sarapatel e o vatapá.

É digno de nota, a receita que Vianna traz do aberém uma das comidas rituais das mais complexas. Enquanto Querino (1988, p.140) restringi-se a informar- obedecendo ao pouco detalhamento na informação do preparo “dos alimentos puramente africanos” que esta consiste em algo preparado com milho como se fora fazer akassá e desta se faz pequenas bolas que são envolvidas em folhas secas de bananeira, Jesovi apresenta algo mais detalhado:

Põe-se de molho, milho pilado, branco ou vermelho. Rala-se na pedra ou passa-se na machina, ao mais fino, depois de aferventado em um pouco de água. Com a colher de sopa vão se tirando pequenas porções da massa e embrulhando em folhas seccas de bananeira. Conzinham-se os embrulhadinhos em banho maria. E servem-se acompanhando carurú, efó ou vatapá. (VIANNA, 1939, p.44).

Após apresentar os pratos da cozinha baiana e do litoral, o *Caderno de Xangô* traz sete pratos típicos do sertão baiano e por fim, *aperitivos*

Sodré Vianna, pouco acrescentou às receitas trazidas de Manoel Querino. Apenas usou outro tipo de classificação para as mesmas. Mais preocupado em estabelecer ou conservar fidelidades, falando, assim, de controle, Jesovi deixou de assinalar, ao invés de referir-se à deformação, o dinamismo seguido por esta mesma culinária, o que Querino já havia dado atenção anteriormente. Mesmo assim, anunciando que todas as receitas apresentadas na sua coletânea foram rigorosamente controladas por quituteiras famosas, o *Caderno de Xangô* traz algumas variações no preparo de certos pratos bem como assinala que a comida, seu preparo, manejo, não é feito aleatoriamente, mas segue um ritual, guardado por especialistas. Este somente referiu-se à mulheres as quais chamou de fadas, fadas do dendê.

Outro trabalho que merece destaque é o de Darwin Brandão, *A Cozinha Baiana*, publicado em 1948. Obra de cunho jornalístico, na sua opinião, apenas com objetivo de informar, enriquecida logo após pelas contribuições de Hildegardes Vianna, José Ribeiro e Sodré Vianna, como afirma no prefácio à segunda edição, editado no Rio de Janeiro.

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
“COMIDAS DE
CANDOMBLÉ”.

Para Darwin Brandão (1985, p.20) a “cozinha baiana, de origem africana chegou até nós depois de sofrer uma série de influências e alterações que se sucedem dia a dia, à proporção que ganha as mesas mais gran-finas.”

Segundo ele, esta cozinha não faz parte do dia a dia, mas reserva-se à dias e ocasiões principais, devido à sua complexidade, ficando a cargo dos terreiros de candomblés, em dias de festa, e de algumas casas de famílias. “Come-se muito bem nos Candomblés em dias de festa, porque as comidas são preparadas para os orixás, amorosamente. Come-se magnificamente nas casas de família quando a dona da casa resolve fazer o prato predileto.”

Brandão faz menção também a alguns preceitos sobre a cozinheira, como o tabu de estar menstruada, exigindo-se para este serviço sempre mulheres na menopausa, referência feita ao trabalho de José Ribeiro, publicado em 1964.

Influenciado por Roger Bastide, adere à expressão: “orixás glutões” para explicar a relação existente entre a cozinha africana e os candomblés na Bahia. Acredita ele que a razão das iguarias seria mesmo religiosa: “Graças aos orixás, os baianos saboreiam os bons quitutes da cozinha baiana.”

Brandão traz informações sobre alguns ritos, formas e maneiras de preparar e servir as comidas dos orixás apoiando-se nas informações de José Ribeiro.

Não foi porém muito longe ao repetir algumas ideias de Bastide, o que tentou corrigir, acrescentando algumas referências aparecidas em *Comidas de Santo e Oferendas*.

A *Cozinha baiana* também traz um capítulo sobre o cauim e a mandioca, alimentos de tradição indígena que, de uma forma ou de outra, influenciaram os africanos. É sobretudo neste capítulo que o autor vai se ocupar dos doces e iguarias portuguesas desenvolvidas dentro dos conventos.

Sobre o *fenômeno baiano*, expressão adotada no seu tempo e que se referia a conservação e permanência de pratos e técnicas de origem africana na Bahia, Brandão repete a ideia de Edison Carneiro, Gilberto Freyre e Cascudo de que, aos poucos, o negro ia se integrando na

sociedade e a comida africana, marcada pelo azeite-de-dendê e a pimenta, que antes que antes estava na cozinha do branco ia ganhando popularidade nas ruas.

Por fim, termina seu prefácio à segunda edição retomando o tema dos produtos que voltaram para a África ou seja comidas africanas abraçadeiras ou brasileiras africanizadas, lembrando as suas trocas e contribuições.

Brandão usa três classificações para a culinária baiana: as comidas de sal, incluindo dentro delas, os molhos; os doces e os refrigerantes. Entre as primeiras, inclui algumas comidas encontradas ainda hoje nas ruas e comidas também nos terreiros como: *o abará, o akarajé, o angu de arroz, o caruru e o vatapá*. Inclui ainda aquelas só comidas no recinto religioso ou que não fazem parte do cardápio diário, mas são reservadas a dias especiais como *o akassá, efó, bobó, efum ogedê, erã paterê, banana frita no azeite, farofa-de-azeite, feijão de azeite, arroz de hauçá, xinxim de galinha e sarapatel*. As cinco primeiras aparecem exclusivamente no culto. E acrescenta, também as que deram a fama internacional à cozinha baiana como *o badofo, a buchada, o cozido, escaldado de peixe e de peru, a famosa frigideira de bacalhau, de coco, de caju ou de camarão, o feijão de leite, as moquecas, e outros*.

Nos molhos, Brandão (1985, p.100) registra *o molho de azeite-de-dendê e vinagre, o molho nagô e o molho de pimenta e limão*. Coleta sessenta doces de nomes curiosos entre eles *o biscoito de Xangô, o bolinho de Iansã e o bolinho de Janaína* e dez refrigerantes, licores e aperitivos. Destacamos *o aluá*, bebida tipicamente africana, reservada ainda hoje nos terreiros de candomblés para dia e cerimônias especiais.

Outro estudo bastante interessante é o de Hildegardes Vianna que apresentou seu trabalho ao 1º Congresso Brasileiro de Folclore como resultado de observações feitas na cidade de Salvador e Recôncavo. Obra publicada quatro anos depois, mais que um conjunto de receitas, tornou-se um marco, juntamente com outros títulos para se compreender a culinária baiana, a riqueza de suas variedades e a complexidade de suas técnicas.

Na *Cozinha Bahiana: seu folclore, suas receitas*, Hildegardes afirma que não tomou por base a condição social, financeira ou religiosa para estabelecer rigorosos pontos de partida. *“Preferi registrar o que tenho comido desde que nasci e o que vi se comer.”* Mais

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
“COMIDAS DE
CANDOMBLÉ”.

importante, para ela, é chamar a atenção para o fato de haver por trás de cada receita o conhecimento das tradições dos mais antigos.

Na primeira parte de seu trabalho debruça-se sobre a cozinha, seus utensílios, como o fogão à lenha, a louça de barro, a colher de pau, o ralo, o machucador, o caco de molho, o pilão, etc. e seus preceitos, como fazer cruzeiros de carvão no chão, nas paredes e no fundo das panelas para afugentar as formigas (VIANNA, 1955, p.17), ou evitar que duas pessoas mexam numa mesma panela, porque: *“Panela em que muitos mexem ou sai insossa ou sai salgada.”* Ou varrer sempre da porta da rua até a cozinha e não vice-versa, salvo nos dias de enterro para apagar o rastro do morto, entre outras.

Um segundo momento é dedicado ao azeite-de-dendê (VIANNA, 1955, p.18), onde Hildegardes informa desde a sua colheita, e escolha a seu preparo e cuidados. Além do óleo usado na culinária, aproveitado através de seu beneficiamento, ocupando-se do *Oguxó*, fibras que envolvem as sementes de dendê, depois de retiradas o óleo, postas a secar que servem para combustível e do *Xoxô*, óleo extraído do coco do dendê utilizado pelos negros para amaciar seus cabelos e lustrar a pele.

Segundo Hildegardes, os preceitos alimentares marcam a vida do baiano que usa farinha para acompanhar tudo, não bebe água por cima de comida de azeite; não mistura jaca com feijão; não come peixe misturado com carne, sem antes beber água para separar; não come carne fresca em casa onde tem defunto fresco; evita de comer banana *mabaça*, para não ter gêmeos; não conta o que põe na panela para não minguar e não deixa pimenta no chão a fim de evitar confusão.

A *cozinha Bahiana* chama a atenção para o fato de que muitos pratos, tendem a desaparecer *“Mesmo para quem gosta de passar bem, existe uma inibição decorrente do progresso que fez sumir comidas e bebidas do consumo diário, ensejando apenas uma média dúzia de iguarias nem sempre saborosas.”* (VIANNA, 1955, p 19), ao lado de outros que insistem em sobreviver como o mingau vendido antes das seis horas da manhã pelas negras, *“mulheres de saia rodada que conduziam o seu produto à cabeça numa lata de gás envolvida em*

várias camadas de grossa aniagem ou algodãozinho sobre uma gamela de pau, hoje com pontos fixos de venda.” (VIANNA, 1955, p.20).

Hildegardes (1955, p.27) registra, minuciosamente, “*o que se come e o que se bebe na Bahia.*” Suas riquezas e variedades de doces, destacando as cocadas, os bolos, as sopas, a diversidade de técnicas de aproveitar o peixe, de forma especial, as moquecas e o peixe frito, os pudins, as maneiras diversas de preparar o peru, fazer a frigideira (qualquer picado coberto com ovos batidos), as geleias, as bebidas, entre elas os licores e o aluá ou aruá e as famosas comidas-de-azeite, “*as que estão baseadas no camarão seco, azeite-de-dendê e cebola.*”

Ao descrever estes pratos, conforme explicou, Hildegardes (1955, p.140) não está preocupada com a condição religiosa para estabelecer rigorosos pontos de partida, mas pretende demonstrar o ecletismo da cozinha bahiana, composta por iguarias reservadas à dias e ocasiões especiais, comidas nas casas de famílias ou fora delas e nos terreiros. Embora não tenha se referido diretamente à estas últimas, Hildegardes na sua conclusão lembra que “*as chamadas comidas de candomblé chegam até os lares deformadas e é nesse falso aspecto que são apresentadas nas barracas e frege-moscas aos visitantes.*”

Não se descuidou, todavia, a autora, da importância religiosa que possui muitos pratos, o que demonstrou ao falar das *comidas de azeite*, lembrando preceitos que envolvem estas, como nas oferecidas aos santos gêmeos, o preceito de retirar um pouco antes da comida de azeite e colocar num mato verde para os meninos Cosme e Damião.

Sua lista traz, também, comidas de candomblé, como o *abará, aberém, akassá, akarajé, cabidela, arroz de hauçá, arroz doce, angu, banana da terra frita, bobó de inhame, cuscuz e mingau de carimã, o famoso mingau de cachorro, caruru, chin-chin de galinha, cabidela, cuscuz de milho, inhame e tapioca, efó, feijoada, feijão-de-azeite, meninico, milho assado ou cozido, mungunzá, lelê, pipoca, molho de nagô, rabada, sarapatel e vatapá* muitas delas consumidas somente no terreiro, outras, num número muito reduzido, não chegando a oito, encontradas nas ruas. Muitas dessas receitas já apresentam variações em relação àquelas registradas por Manuel Querino o que se explica pelo dinamismo desta

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
“COMIDAS DE
CANDOMBLÉ”.

culinária. Entre as bebidas, destaca-se o aluá ou aruá, que na classificação de Querino foi colocado entre os produtos tipicamente africanos.

Como conclusão, Hildegardes lastima o fato das quituteiras nem sempre explicarem o porque de certas coisas, levando consigo quando morrem os segredos de sua cozinha, e fala da tendência ao desaparecimento das comidas de azeite, na sua forma mais original. Na sua opinião, a predominância do elemento africano é mais um exibicionismo que só tem efeito exterior. Talvez tenha sido isso que tenha tentado demonstrar todo tempo e mais ainda o ecletismo desta cozinha que estava caminhando para um sincretismo que lhe daria características próprias.

Outro texto constantemente revisitado é o livro de José Ribeiro de Souza, *Comidas de Santo e Oferendas*. Seu autor apresenta-se como professor de línguas sudanesas do Instituto de Estudos Afro-Brasileiros: membro atuante do movimento Umbandista no Brasil; sacerdote do culto nagô: membro do Círculo de Escritores e Jornalistas de Umbanda do Brasil; escritor de várias obras, sendo o único e primeiro professor de línguas sudanesas no Brasil reconhecido pela Organização das Nações Unidas.

Seu trabalho faz uma “*homenagem à todas as Yalorixás da Umbanda e dos Cultos Afro-Brasileiros juntamente com as Iabás por serem elas as responsáveis pelas oferendas e comidas que ofertamos aos nossos orixás.*” O livro traz também uma reserva: “*É proibido emprestar este livro a qualquer pessoa, pois assim deseja e pede Oxalá.*” Ao acrescentar tal interdição, o autor deixa subentendido o público a que se dirige e ao qual sua publicação se destina.

Embora envolvido em muitas atividades, interessava a ele, informar ao *povo de santo* sobre preceitos rituais referentes às comidas dos Orixás e suas oferendas. Isso fica expresso na Apresentação Ribeiro, 1961, p.9): “*Achando que seria útil escrever alguma coisa sobre as comidas de santo achei por bem elaborar a presente espécie de folheto da cozinha africana para melhor orientar todos os chefes de terreiros que labutam diariamente com os orixás.*”

Como básico, e destacado como aviso importante, observa Ribeiro que de todas as comidas e animais sacrificados depois de prontos, deve ser tirada uma parte e depositada aos pés dos

orixás e ser deixada ali até o dia devido, sendo conduzida posteriormente ao local prescrito pelo orixá. Nesta parte, o texto também informa a correta maneira de se fazer a *matança*, desde a escolha dos animais até seu oferecimento. Chama a atenção para o caráter de Exu como mensageiro e explica daí a obrigação de lhe oferecer oferendas por primeiro, ressaltando a importância do segredo destas *obrigações* aos que “não fazem parte da seita.”

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
“COMIDAS DE
CANDOMBLÉ”.

Segundo José Ribeiro(1961, p.9), a comida de santo deve ser preparada em panelas de barro, mexidas com colher de pau e cozinhadas em fogo de lenha. No preparo de tais comidas devem ser observados alguns preceitos, entre eles a não presença de mulheres menstruadas na cozinha e tudo deve ser orientado pela Iabassé, “*cozinheira especializada que conhece as comidas do rito africano e sabe o seu significado preciso.*” (RIBEIRO, 1961, p.15). Após a comida pronta, ali mesmo, joga-se a *lubaça* (cebola) a fim de saber se a comida foi aceita ou não pelo orixá. Em caso de resposta negativa, deve ser feita nova comida.

Essas comidas, depois de preparadas pelas Iabás, são servidas da seguinte maneira: arma-se o alá (espécie de toalha) com pontos riscados do orixá reverenciado, forra-se o chão com lençol ou esteira (debaixo do alá). Bota-se um copo de água no centro do lençol ou esteira, e aos lados os copos de bebidas do orixá a que vai ser oferecida a comida. São acesas as velas. Depois vem um samba de Iabá colocando os pratos brancos em volta da esteira com as comidas...
(RIBEIRO, 1961, p.15-16)

A descrição segue fazendo menção aos atabaques tocados enquanto a comida é servida, a forma como se come, os gestos feitos depois do comer como agradecimento até o momento que *a mesa é levantada*. Lembra, ainda, que à cabeceira da mesa sentam os dirigentes e a seu lado seus auxiliares. Cada parte dos animais é destinada, segundo graus que cada pessoa possui.

Comidas de santo e oferendas traz um capítulo especial para cada orixá. Exu recebe os pratos mais variados, tudo regado no azeite-de-dendê, o akassá de milho, a pipoca, o creme de arroz e bastante pimenta. Ogun, por sua vez, prefere a feijoada, o amalá de Ogun e o vatapá (RIBEIRO, 1961, p.33). Oxalá reclama a canjica feita de milho branco e limo da costa, temperada com mel e coberta com algodão, o akassá, o arroz de hauçá com claras de ovos

e o feijão branco pilado com bastante leite de coco e açúcar, cuscuz de arroz, de tapioca ou inhame. (RIBEIRO, 1961, p.41) À Iansã são dedicados o akarajé, o bobó, o abará e o vatapá de galinha. Xangô, na sua lista, come amalá de quiabo, bastante rabada, pimenta e dendê, além do caruru acompanhado do akassá e do efun (farinha de mandioca), come também ekuru, aberém, ádo, *olubó*, farinha de banana, *quizibu e obeguiri* (RIBEIRO, 1961, p.45) Iemanjá prefere o camarão seco ralado e temperado com cebola, coentro, azeite-de-dendê e leite de coco e peixe, diferentemente de Oxun que gosta de xin-xin, omolocum, cuscuz de carimã e moqueca. Oxossi (Logum-Edê) recebe abóbora com camarão, milho cozido, carimã, beiju de carimã, canjica de milho verde, o *quibêbe*, camarão e ovos (RIBEIRO, 1961, p.50). Nanã reclama o efô, a *cassuanga* e o sarapatel, já Omolu, o deburu, seu bife e o escaldado de carangueijo.

Destacando as principais cerimônias dos terreiros onde a comida constitui elemento de maior significado, José Ribeiro chama a atenção para o Lorogun e o Olubajé. Inclui, também, na sua lista, comidas de Preto velho como *farrapos de bacalhau, bacalhau à Luanda, bacalhau assado, etc* e Caboclos: *bacalhau com leite de coco, quibaba, alféola, cuscuz de caboclo, etc.*

Ribeiro para finalizar seu trabalho informa sobre algumas cantigas, o que ele chama de pontos que servem para louvar os orixás na “nação” Angola.

O trabalho de José Ribeiro representa os inúmeros esforços não acadêmicos que seguem no dia a dia e visam, se não compreender, “cuidar” ou simplesmente informar sobre as comidas de santo, incluindo, não somente as que foram conservadas, mas as adaptadas e acima de tudo as recriadas e inventadas no dia a dia.

Trabalhos como o de Maria Helena Farelli e de Nilza Paes da Silva, publicado pela Editora Pallas no Rio de Janeiro, sob o título *Comida de Santo* e a obra de João Varela, intitulada *Cozinha de Santo*, já na sua 7^o, edição publicado pela Editora Espiritualidade, são apenas exemplos de uma vasta literatura, muito bem difundida, consultada por uma grande número de pessoas, não somente curiosos, mas na sua maioria interessados por este rico patrimônio culinário ritual estabelecido a partir de uma matriz afro-brasileira.

Além de diversificada e complexa, a cozinha dos orixás- suas justificativas, motivações e sentidos- vem ao longo do tempo compreendida das mais variadas formas possíveis. Qual seria a sua verdadeira motivação, o que explicaria a predominância das comidas de azeite, seus usos e abusos? À imitação, a uma adaptação, a uma espécie de sincretismo, a uma confraternização, à religião, à popularização destas comida, ao batismo de azeite?

Qualquer que seja a nossa resposta, longe de fechar muitas destas possíveis possibilidades de interpretação e entendimento, deve representar algo que tenta dar conta de um universo dinâmico onde técnicas culinárias insistem no decorrer do tempo em recriar-se, adaptar-se, inventar-se e conservar-se, impressionando a todo instante seja pelo ver, ouvir ou comer. Descrevê-las consiste agora num dos nossos maiores desafios.

AOS QUE
SÓ VIRAM
OU OUVIRAM
E AOS QUE
COMERAM DAS
"COMIDAS DE
CANDOMBLÉ".



capítulo 3

QUEM
ME dá
O QUE COMER
também come...

Um mito registrado por Frobenius (Vogel, 1993, p.17) diz, que no princípio os orixás passaram uma grande fome. Seus filhos passeavam na Terra e esqueceram de mandar-lhes comida. Além disso, a discórdia reinava entre eles. Diante desse fato, resolveram procurar seus próprios alimentos sem êxito. Esquecidos pelos filhos, fizeram de tudo para serem lembrados. Obaluaiyê havia mandado uma epidemia, Xangô, o raio. Muitos homens morreram, mas não lhes ofereceram sacrifícios. Procuraram então outro jeito e buscaram uma coisa tão boa que fizesse com que os homens quisessem mais. Exu que tinha ouvido a conversa dos orixás, ao ir à casa de Orungan filho de Iemanjá e Aganju, trouxe deste uma resposta. Era preciso encontrar dezesseis coquinhos de palmeira. Saiu atrás dos coquinhos e num lugar onde tinha bastante palmeiras convenceu os macacos a lhe darem os dezesseis de que precisava. Olhou para eles, mas não entendeu nada. Disseram então à Exu: saia pelo mundo a fora e, em cada uma das regiões do mundo, você recolherá dezesseis oráculos. Conte aos orixás isso e ensine aos homens o que tiver aprendido. Eles ficarão contentes, conhecerão a vontade dos orixás e voltarão a fazer sacrifícios a eles a fim de evitarem e se protegerem de algumas desgraças. *“Foi assim que Exu trouxe aos homens, além do Sol, os coquinhos da palmeira que são o oráculo de Ifá.”*

Dois aspectos desta história nos chamam a atenção. O primeiro, do qual o segundo se origina, diz respeito a algo bastante interessante e quase que impossível de se imaginar, fala da fome: fome dos orixás e do lugar e importância da comida como veículo de comunicação, de força, integração e manutenção da vida como um todo. O segundo, refere-se ao surgimento do sistema oracular, formado por elementos signos conhecidos pelos adivinhos, os *Babalawô*, sacerdotes responsáveis pelas previsões e consultas feitas à Ifá, aquele que tudo sabe, que conhece suas histórias e orações. Tal sistema encontra-se diretamente associado à Exu entendido como princípio da comunicação e intérprete do sistema jeje-nagô.

Esta importância da comida vai reaparecer em muitos mitos. Na maioria deles, ela se constitui como elemento fundamental para a compreensão do universo afro-brasileiro. Um que nos parece até engraçado fala da sede provocada em Exu por um homem chamado Aluman (Verger, 1985, p.13) que desesperado, diante da grande seca que tornava seus campos áridos, fez uma comida para Exu bastante apimentada. Tomado por uma sede muito grande que nem

todas as jarras de água na sua casa e na casa dos seus vizinhos foi capaz de saciar, Exu vai até a torneira da chuva e faz com que esta caia dia e noite, fazendo os campos verdes e brotar novamente cachos de dendê, espigas de milho, raízes de inhame e mandioca.

QUEM ME DÁ
O QUE COMER
TAMBÉM
COMÉ...

Não podemos esquecer que foi na cozinha que se deu a grande traição de Oxun à Oba que procurava surpreender o segredo das receitas utilizadas por Oxun. Num certo dia, Oxun com seu belo turbante na cabeça teria convidado Oba para lhe ensinar uma sopa que Xangô adorava. Ao chegar na cozinha, Obá, vendo dois cogumelos flutuando no caldo, pergunta à Oxun o que era aquilo. Oxun lhe responde que eram suas orelhas. Oba resolve por em prática a receita de Oxun e corta uma de suas orelhas fazendo uma sopa para Xangô que se sente irritado com aquilo, e foge abandonando-a para sempre.

Foi também, através de sementes espalhadas na terra que Orunmilá tornou-se rei do terceiro mundo, fazendo a vida possível e trazendo alimentação para os homens. Diz este mito que quando Olodumaré criou a humanidade, escolheu Ogun para reinar sobre ela. Ogun não fazendo as devidas obrigações, ao chegar no mundo, cortou varetas de madeira para que os homens comessem. Estes não conseguiram sobreviver e voltaram para Deus. *Olodumaré* entregou o domínio da terra para Oxalá, que assim como Ogun se recusou a fazer oferendas antes de sua partida para a terra. Ao chegar na terra, Oxalá ofereceu água para os homens que beberam, mas também não resistiram. Orunmilá ofereceu, assim, muitas sementes, feijão, inhame, fava e do além as espalhou sobre a terra. Elas cresceram onde caíram e os homens se alimentaram delas durante muito tempo. O mito segue contando a rivalidade estabelecida entre Orunmilá e os ancestrais que o antecederam, explicando o hábito dos nagôs, de ao acordar, mastigar varetas de madeira para limpar os dentes, depois de beber água para enxaguar a boca apenas em seguida comer a colheita de Orunmilá.

Como nos mitos referidos acima, a comida marca profundamente o dia a dia dos terreiros de candomblés. Ela vai ganhando significados de acordo com prescrições rituais que variam segundo as circunstâncias. A comida, assim, está em tudo. Os próprios *assentamentos* dos orixás, símbolos rituais que representam “as divindades”, são conservados em pratos, panelas, cuscuzeiros, sopeiras, tigelas, gamelas, os chamados *igbás* e são temperados nos dias em que os orixás “comem” ou seja, recebem suas oferendas. No terreiro tudo come! Do chão à

cumeeira da casa. Comem também os objetos que se encontram dentro dela: cadeiras, portas, paredes, os cantos da casa, instrumentos litúrgicos, as pessoas e seus pertences... Tudo recebe alimentos servidos com o maior rigor, observando os mais antigos preceitos.

Assim, falar sobre esta comida, suas relações, circunscrevê-la dentro de um momento, consiste num desafio. Enfrentá-lo, é o que tentamos fazer sob o título: *“Quem me dá o que comer também come”*. Esta frase é uma passagem de uma cantiga entoada na festa em comemoração à *Ibeji*, “os meninos” como são chamados nos terreiros. Ela se torna bastante ilustrativa do significado da comida e do comer como algo que ultrapassa as funções nutricionais.

“Candomblé mesmo é cozinha”

Dentro do universo do candomblé, a cozinha merece uma atenção especial, por ser um dos espaços onde se passa e se constitui o sagrado. Tudo nela remete a esta dimensão. Assim, *“a comida de santo”* aparece sempre como algo distinto, separado da cozinha do dia a dia. Separada na maioria, não por limites externos, mas internos que são representados por mudanças de atitude, ações, formas de uso, etc.

Em muitos terreiros de candomblé, o local onde são preparadas as comidas dos orixás é o mesmo onde são feitas as comidas do dia a dia. Esta separação, todavia é realizada de forma bastante visível e determinada. Muitas vezes se reserva para as comidas de santo um fogão especial que pode ser de lenha ou industrial, enquanto a outra permanece num fogão menor. Comum é se trocar horários. É muito difícil se mexer com as panelas dos orixás ao lado de outras panelas, bem como misturar os utensílios destas duas cozinhas.

“Cozinha do santo” é assim, mais que um lugar determinado que, em terreiros de estrutura maior, se tem para preparar somente os pratos dos orixás e, sim, um espaço criado e redefinido a cada momento, no terreiro, através da separação dos objetos, utensílios e mudanças de comportamento. Tudo participa do sagrado: o espaço em si, as panelas, travessas, pratos, bacias, cestos, peneiras, colheres de pau, ralos, o pilão, as frigideiras, formas de assar e, sobretudo as pessoas que nele transitam.

A cozinha é cheia de interdições como: não conversar mais do que o necessário, não falar alto, gritar, cantar ou dançar músicas que não sejam do santo, não entrar pessoas que não sejam iniciadas- dependendo do que se estiver fazendo, somente um número muito restrito- não admitir que mulheres menstruadas permaneçam nela, etc.

QUEM ME DÁ
O QUE COMER
TAMBÉM
COMÉ...

Neste espaço sacralizado, tudo vai ganhando significado: a bacia que cai, o garfo, a faca, a colher, o óleo que faz fumaçar o fogo, etc. Na cozinha se aprende além do “ponto” certo de determinado prato, que não se dá as costas para o fogo, não se joga sal no chão, não se mexe comida de orixá com colher que não seja de pau, que a comida mexida por duas pessoas desanda, que não se joga água no fogo e que algumas pessoas por terem o “sangue ruim” fazem a comida desandar. Ou que a presença de pessoas de um determinado orixá faz com que uma certa comida não dê certo, como por exemplo: em cozinha onde se tem gente de Xangô o milho de pipoca queima antes de estourar.

Pela cozinha, entram as pessoas de maior prestígio na religião, e é nela própria que, em certas ocasiões, muito antes mesmo de se chegar ao altar do orixá, que este é consultado a fim de se saber se a comida foi bem preparada ou não.

Embora marcada por vários limites, a cozinha é a escola mestra, local onde se aprende as lições mais antigas, através do exercício longo e paciente da observação. Local onde permanecem por maior período de tempo os iniciados, varrendo, lavando, limpando, guardando, acendendo ou mantendo o fogo, cozinhando, com os olhos e ouvidos atentos a tudo que se passa nela. Daí entende-se o dizer corrente: “*Candomblé é mesmo cozinha!!!*” Talvez por ser ela mais que um local de transformação e sim de passagem e transmissão de conhecimento, por onde transita algo essencial que ultrapassa os limites das oposições por situar-se no mais íntimo e profundo ser do homem: o comer.

Jé: o verbo comer

Preparada a comida, esta segue vários destinos conforme a função que lhe é prevista pelo rito. No terreiro, este destino é acompanhado de preceitos, fórmulas, palavras, cantigas e histórias que ilustram seu profundo significado.

Comida é entendida como força vital, dom, energia, presente nos grãos, raízes, folhas e frutos que brotam da terra. Algo cheio de sentido e sentimentos, símbolos impressos pelo devoto.

Do conceito de força vital para os africanos, Tempels (1969), em seus estudos sobre os Bantu, se ocupou longamente. Esta diz respeito a algo presente nos seres ou como prefere o Professor Fábio Leite (1986, p.34): constitui um “*instrumento ligado à estruturação da realidade consubstanciando-se na figura do pré-existente*” compreendido como fonte através da qual tudo se expressa e se compreende.

A origem divina da força vital e a consciência da possibilidade de sua participação histórica explicam a notável importância que lhe é atribuída e, não raro, a sacralização de várias esferas em que se manifesta.

Fábio Leite chama ainda, a atenção para o fato de que, por participar do preexistente e ser elemento essencial a partir do qual tudo se explica, a força vital se estende a todos os reinos: mineral, vegetal e animal, fazendo com que a natureza seja concebida como algo dinâmico povoado de forças ligadas a seus variados domínios.

Tal força, todavia, não se limita ao interior do sagrado, mas se insere na vida da própria comunidade que se ocupa da elaboração contínua do mundo, sendo manifestada no dia a dia, nas coisas quotidianas, mostrando-se nas práticas históricas e concretas da vida de cada sociedade.

Uma vez ocorrida a doação da vitalidade que faz configurar a vida individualizada dos seres, estes são completamente pelos entes sobrenaturais, o que também explica parte da dimensão sagrada de que é portadora a natureza. (LEITE, 1986, p.35)

Dentro desta dinâmica, a oferenda, como um presente, inserir-se-á como algo através do qual se transmite e se revitaliza esse princípio. Dentre as oferendas inserem-se as comidas. Comida é Axé e também sacrifício e retribuição.

Sacrifício entendido como: “Toda oblação, mesmo vegetal, todas as vezes em que a oferenda, ou que uma parte da oferenda, é destruída, embora o uso pareça reservar o termo sacrifício somente à designação dos sacrifícios sangrentos.” (MAUSS, 1981, p.150) onde o objetivo da destruição consiste em liberar o princípio divino que a vítima contém. “O sacrifício é um ato religioso que, pela consagração de uma vítima modifica o estado moral da pessoa que o realiza ou de certos objetos pelos quais ela se interessa.”

QUEM ME DÁ
O QUE COMER
TAMBÉM
COMÉ...

O mito da fome dos orixás e da sede de Exu ilustra o papel e a importância do sacrifício, da oferenda ou, como é chamado, do *ebó* como instrumento de comunicação, garantia, continuidade da harmonia e revitalização do Axé. O orixá Exu é o senhor das oferendas a ele cabe entregá-las e conduzi-las a seu destino.

Numa das histórias, (SANTOS, 1986, p.139) Exu que já havia ficado mais forte do que as outras criaturas, nos primórdios, foi colocado na porta de *Orixalá* a fim de ajudá-lo nos seus trabalhos. Impaciente para ter um filho, *Orunmilá* insiste com *Orixalá* que, uma vez que este não acabou de criar a humanidade, lhe dê aquele que fica sentado à sua porta. *Orixalá* assim fez e, doze meses mais tarde, *Yebiru*, sua esposa, “a mulher que pare filhos de todos os tipos”, dá à luz à *Elegbará*, Senhor do Poder. No primeiro dia da semana, a criança come todas as preás, no segundo, todos os peixes, no dia seguinte, todas as árvores, no quarto, todos os animais quadrúpedes e por fim, a sua própria mãe. Após consultar os adivinhos e fazer as devidas oferendas, *Orunmilá* lança-se contra o filho, cortando *Elegbará* em vários pedaços que a cada duzentos, era um. Percorrido todo o mundo, *Elegbará* resolve fazer um pacto com *Orunmilá*. A partir daquele momento, os pedaços cortados seriam seus representantes e responderiam aos apelos do Senhor do Destino. Assim, tudo foi chamado por *Orunmilá* e devolvido por Exu que antes havia ingerido tudo, graças à oferenda feita.

Outra passagem (SANTOS, 1986, p.160) diz que, certa época, tudo que os dezesseis Orixás aplicavam não dava certo. Estes se reuniram e enviaram *Orunmilá* até *Olodumaré* a fim de lhe passar tal conhecimento.

Olodumaré confirma o que Exu *Odara* havia dito à *Orunmilá* no meio do caminho: era preciso encontrar a décima sétima pessoa para integrar-se nos trabalhos. De volta à terra, *Orunmilá*

transmitiu estas palavras aos demais orixás que decidiram convidar Oxun para ser esta pessoa. Oxun negou-se de várias formas, mas prometeu que se a criança que ela trazia no ventre fosse do sexo masculino, esta seguiria com eles, caso contrário seguiriam sozinhos. Todos os dias, os orixás colocavam sobre Oxun suas mãos a fim de assegurar com seus poderes, seu Axé o sexo daquela criança. Quando a criança nasceu, Oxalá a tomou nos braços e disse que devido à forma pela qual, tal criança foi gerada, esta chamar-se-ia Axetuá, “poder trouxe ele a nós”. A criança segue, assim, com eles. Uma grande seca prolongou-se sobre a terra; deveriam fazer uma oferenda e levar até Olodumaré. Cada orixá foi enviado, um de cada vez e Ele não os recebeu. Exu consulta os adivinhos que lhe prescrevem algumas oferendas, segue algumas prescrições e parte. No meio do caminho, as portas já havia sido abertas. Olodumaré entregou-lhe alguns feixes de chuva e Axetuá retornou. Na volta, deixa escapar das mãos um dos feixes. A chuva começa a cair sobre a terra. O quiabo começou a produzir suas sementes, a palmeira lançou seus novos rebentos, o inhame rebrotava, o milho amadurecia. A partir de então, todas as oferendas são entregues à Exu.

Exu é assim, o responsável por excelência pela distribuição e redistribuição de força que o sacrifício representa. Este aspecto da comida de orixá vai aparecer, de uma forma abrangente na fala do Babalorixá Cido de Oxun⁽¹⁾:

Está explicado que dentro do candomblé, todas as comidas que saem e que entram chamam-se ebó. Porque não é só ebó que se passa, mas ebó que se come e ebó também o que sai para fora.

Pai Francisco da Oxun⁽²⁾ prefere restringir a concepção de ebó ao “descarrego” e explica o que entende por comida.

O que precisa ficar esclarecido é que quando se necessita de comida num ebó, algo está sendo despachado. Algo está sendo tirado. Aquele ebó não é considerado comida na mesma consideração que a gente faz para o quarto de santo. É um ritual que exige respeito porque está tirando Egun, o odu negativo do destino da pessoa, uma influência não benéfica, mas mesmo sendo uma influência não benéfica há

(1) Também conhecido como Eyn, autor do livro Akassá, possui terreiro na cidade de São Paulo, o Ilê Dara Axé Oxun. Eyn foi um dos colaboradores deste trabalho.

(2) Um dos ícones do Candomblé paulista, fundou o Ilê Axé Ia Oxun na Bela Vista, bairro do centro de São Paulo.

uma necessidade de se tirar aquilo, oferecendo uma prenda. Como nós somos lese orixá, o que nós mais temos de forte é a culinária, então oferecemos à Agé para eles ir embora para rua, saia do corpo daquela pessoa. Oferecemos no mato, se for ebó de mato, oferecemos nas águas se for ebó de água, oferecemos em porta de Balé se for o caso de Egun, oferecemos na encruzilhada se for o caso de um Exu querendo se apoderar, se apossar da pessoa. Então eles se distinguem, porque tem que ser distinguidos: ebó ou você aferventa ou você torra.

Ele não recebe nenhum tipo de tempero. As únicas coisas que vão em ebó temperados é o ekuru e o akarajé. Qual o sentido? Um exemplo: Eu peço um Ebó para Exu... Eu nem me dou o trabalho porque não me é permitido, para não tirar a força, de escolher. Se é torrado, tem que ser torrado com o que veio, pra não tirar a força do ebó. Já para o orixá eu tenho que escolher, tirar todo lixo, lavar em X números de água ele. Se é Oxoguiã, você tem que lavar oito vezes. Oxolufã tem que lavar dezesseis vezes, se é Oxun, cinco vezes, se é Xangô ou Oxossi, seis vezes por causa de Obará, se é Ogun, duas ou três vezes e aí você vai... Então o ebó é um descarrego e por ser um descarrego, como ele vem do mercado, ele tem que ser passado na pessoa, aferventado ou torrado para dá um simbólico de que foi tratado e aquilo sai rapidinho. Não é, por exemplo, como diz muitas pessoas: no ebó tem o milho de galinha em homenagem à Oxossi, ver as bolas de inhame no ebó, diz que é em homenagem à Oxalá. Não, ali não é de orixá. Ali é de Exu que está recebendo aquilo para ser despachado, ou é Iku, Egun que está sendo despachado, ou Agé. Coincidentemente, aí que reza ser dito, o Candomblé é uma ciência sábia. As mesmas coisas que ele usa pra te elevar, é a mesma coisa que ele usa para enxotar aquilo que está impedindo a sua elevação. Só que o tratamento muda. Vai folha, vai vela mais tudo que se vai dentro do quarto do santo, mas o tratamento, o ofó, o oriki difere do que é dito lá dentro.

QUEM ME DÁ
O QUE COMER
TAMBÉM
COMÉ...

O ebó, na explicação do Pai Francisco da Oxun, como um descarrego é algo perigoso e por isso exige respeito e cuidados especiais. Logo, deve-se ser passado na pessoa como vem, para não tirar sua força e sair muito rápido.

Como chamou a atenção Mauss: “As coisas, como as pessoas, podem encontrar-se num estado tão grande de santidade que se tornam inutilizáveis e perigosas.” (Mauss, 1981, p.193) Daí terem de se submeter ao simbólico, ao ritual, passar pelo fogo, domínio da cultura como nos diria Lévi-Strauss (1991, p.143) que, ao se ocupar da filosofia indígena, demonstra como a culinária realiza a transformação natural, afetando as relações entre o céu e a terra.

Na explicação do Babalorixá Francisco de Oxun, em outras palavras, antes de ser tratada, a “comida” que vem de fora, do mercado, considerada forte, portanto perigosa, a fim de ser manipulada e oferecida como prenda deve ser, primeiramente, “desacralizada” ou colocada no estado religioso exigido a fim de que possa cumprir sua função, como sugere Mauss:

Há uma relação definida entre o deus e sua vítima, que esta com frequência chega ao sacrifício já consagrada. As vezes a coisa oferecida é sagrada por seu próprio nascimento, devido suas relações especiais com a divindade. Mas em geral, determinados ritos eram necessários para colocá-la no estado religioso que o papel ao qual estava destinada exigia. (MAUSS, 1981, p.167)

Comida de orixá é também sacrifício, mas, nem todo sacrifício é comida de orixá, embora os elementos e conteúdos que o constituam pareçam ser os mesmos. Mudam o “tratamento”, as palavras de encantamento, orações, fazendo deles, comida não considerada na mesma proporção que se faz para os pejis. O “statuto de comida de santo” está muito mais relacionado ao *tratamento* recebido por cada elemento que a compõem, variando segundo as circunstâncias prescritas por cada rito e ao fim a que esta destina do que aos ingredientes visíveis aos olhos de todos. Este tratamento varia desde o preparo, os temperos às evocações feitas e às palavras ditas.

Muita gente pensa que é só a comida, o ebó. Não! Muitas vezes você olha o orixá da cabeça de uma pessoa e ela não tem o

dinheiro para fazer o ebó, você diz um oriki no sabão da costa e manda lavar a cabeça da pessoa e diz à pessoa: volte dentro de sete à doze dias que você vai ter condições de fazer o seu ebó. As vezes a pessoa nem volta porque ficou bem...

É o ofó que são os encantamentos, os itan que são as histórias e os oriki que são a consagração. Dentro do candomblé, quem não sabe oriki, ofó e itan não tem grande ligação com o orixá. Porque não adianta eu pegar um pilãozinho, pilar uma folha, colocar água e dizer, tome meu filho beba... Mas qual foi o ofó que eu disse dentro do copo d'água com esta folha? Folha sem ofó não está encantada. Por exemplo, montar, pegar o igbá ou o alguidar, botar um otá, por umas moedas e cortar o galo e dizer: eu tenho este assentamento aqui na intenção de X orixá... Pode ser, pode ser, mas você colocou ofó? Sabe as folhas que vai? Você sabe o ofó que encanta aquele otá? Porque enquanto ele está aqui (pega uma pedra que está sobre sua mesa) ele é pedra, mas a partir do momento que você disse a ele: ta ta ti ta ta ta... Otá de ti ti ti ti ti ti ti... de hoje em diante, ta ta ta ta ta ta... Você é um elo entre eu, esse tá e tal orixá e ali você diz ali um oriki, ou um ofó e a coisa está encantada. E esta coisa no Brasil há uma carência muito grande. Existem muitas pessoas conceituadas, especializadas que tem uma força à nível de axé tremenda, mas força não quer dizer sabedoria. Força você adquire vivenciando. Ela é oral e o domínio intelectual do axé, cabeça, ori, que as vezes muitas pessoas tem capacidade de olhar e só no olhar perceber o orixá e ir no jogo e confirmar, isso é vivenciar... (Babalorixá Francisco de Oxun)

QUEM ME DÁ
O QUE COMER
TAMBÉM
COMÉ...

Através de um rito, recebendo outro tratamento, estes ingredientes que vem de fora vão cumprir a função de estabelecer um contato mais intimo com a divindade através da consumação, fazendo com que a comunhão alimentar leve ao mais alto grau de intimidade a relação entre o fiel e o sagrado: "pois não produz uma simples aproximação exterior, mas uma mistura de suas substâncias que se absorvem mutuamente a ponto de

tornarem-se indiscerníveis.” (MAUSS, 1981, p.183). Comendo a coisa sagrada onde se julga que o deus reside, o sacrifício absorve-o; é possuído por ele.

Quando eu estou escolhendo o feijão para colocar nos pés de Oxun, no que eu estou escolhendo o feijão, eu já estou passando com o meu pensamento, com a minha cabeça, à Oxun, o porque eu estou fazendo aquilo. Na hora que eu estou descascando os ovos cozidos que enfeitam o omolocum, eu já estou dizendo, na hora que eu estou escolhendo o camarão, tirando o sujo, tirando o espinho, eu já estou dizendo, na hora que eu estou cortando a cebola... Por isso que eu digo, que o intelecto, a cabeça é de uma importância vital dentro do candomblé e muitas pessoas tornaram-se muito especiais, até de grandiosidade nacional ou internacional porque poderia ter pouco conhecimento de yorubá, mas tinha esta obstinação da fé. Porque a fé é uma coisa que tem que está aliada à obra. Porque se fosse só o Omolocum eu escrevia no papel, dava à pessoa e dizia, faça aí e entregue à Oxun, mas a pessoa será que faria uma obra bem feita? E o que é a obra? Será que ela vai conversar na hora que estiver escolhendo o feijão, descascando ovos, será que ela vai lavar aquele feijão de Oxun em números de águas? Será que ela vai saber o ponto que o feijão está bom? Porque tem Oxun que pega feijão amassado, tem outra que pega feijão mais cozido, mas não quebrado. Então são detalhes. Uma coisa sou eu fazer uma quiabada para eu comer... (Babalorixá Francisco de Oxun)

Muito mais que relacionada a um sistema nutricional, a comida se articula e se compreende a partir de um universo maior onde a oralidade constitui um dos meios mais expressivos de passar seus preceitos, a observação, um método indispensável para sua manutenção e o comer um dos verbos, que embora conjuguem, reserva-se a poucos, restringindo-se àqueles que conhecendo o “tratamento” entendem o papel e significado desta comida como Axé, força vital e sacrifício indispensável para a conservação da vida.

O que não se come e o não comer.

Quando o povo de santo é questionado sobre os “de comer”, tem em mente um universo alimentar que estabelece diferenças entre aquilo que se come, aquilo que não se come e o não comer. E ainda, os modos diferenciados de comer em determinadas ocasiões: Como se come, quando e com quem se come. Além de saber diferenciar tudo isso de noções sobre temperos e bebidas.

O que não se come, diz respeito a tabus alimentares, chamados *ewó*, proibições, coisas ruins, “que fazem passar mal”, as famosas *quizilas* e estão associadas diretamente ao orixá e ao destino individual de cada pessoa. Exemplo bastante conhecido é a proibição do azeite-de-dendê para os filhos de Oxalá, assim como o do mel para os filhos de Oxossi, embora esta última não seja consenso como a primeira, variando em algumas casas.

Pai Cido de Oxun, explica:

Há dois tipos de quizilas. As do santo e da pessoa porque você tem fígado, baço, tem rim, você tem um monte de coisa que pode realmente trazer uma quizila ligada à sua parte material com sua parte espiritual. Eu por exemplo não posso comer banana nanica porque eu sofro do fígado, levo isso como se fosse uma quizila, mas já comi muitas vezes banana nanica e me fez mal. Tem essas coisas: você não pode passar por baixo de arame farpado, comer caranguejo porque tem uns negócios aí que a gente leva mais ou menos na história, nas lendas, nos costumes porque você é cortado, você não pode passar em rasto de animal, até eu concordo que algumas coisas a gente evite de fazer para não contrariar o nosso anjo, o nosso deus, o nosso orixá. Mas algumas coisas você tem que saber se faz mal para você evitar comer. Você tem de comer. Ou discorda de mim?

Agora, as coisas prescritas pelos orixás, eu concordo plenamente. Em relação a Oxossi não gostar de mel. A quizila de Oxossi ser mel... de Oxalá, o azeite-de-dendê, aceito totalmente isso que eu acho que é correto.

QUEM ME DÁ
O QUE COMER
TAMBÉM
COMÉ...

[3] Uma das Ialorixá baianas mais velhas na cidade de São Paulo, chegou à capital paulista na década de 70. É filha consanguínea de Manoel Cerqueira Amorim (Nezinho do Portão fundador do Ibecê AlaKetu em Muritiba - Ba). Seu terreiro de candomblé fica no bairro de Sapopemba e chama-se Ilê Axé Maroketu.

O não comer se estende à restrições alimentares que ficam por conta de momentos especiais. Por exemplo: quando morre alguém se costuma abster-se de carne. Na sexta-feira, em respeito ao ancestral da criação que recebe oferendas especiais neste dia, não se usa o azeite-de-dendê. Embora Mãe Juju de Oxun**[3]**, chame a atenção para o fato de que a única sexta-feira em que se come o azeite-de-dendê seja a sexta-feira santa.

Enquanto “o que não se come” tem uma abrangência mais ampla, o “não comer” reserva-se a momentos específicos variáveis segundo circunstâncias.

Como se come

Como se come está diretamente relacionado com a posição do iniciado dentro do grupo e com o orixá que recebe a comida naquele dia. Em linhas gerais, comida de santo não se come com talheres, mas com a mão que logo é passada no rosto, pernas e braços, a fim de dispersar o azeite ou a parte que geralmente costuma sobrar. Observa-se quem tem “fundamento” ou não, no final de uma refeição. O pedir água para lavar as mãos, após servir-se da mesa de qualquer orixá sempre é razão de comentários diversos e dúvidas sobre a inserção no modelo religioso.

Em algumas cerimônias como o *Olubajé* que descreveremos adiante, recebe-se a comida em folhas com as duas mãos, encosta-se as folhas no peito e se come. Em outras ocasiões, as palmas das mãos são mesmo o prato onde o orixá serve sua iguaria preferida.

Iaô sempre come agachado em sinal de respeito e de cabeça baixa, enquanto que os *Egbomi*, irmãos mais velhos é permitido ficar de pé ou sentado nas suas cadeiras. Apenas em um momento é permitido comer andando, é quando acontece a partilha de certos *amalá* para Xangô, quando se exige movimento. Fato é que, é no momento do comer que se aproveita para pedir ao orixá sobre a iguaria que está sendo consumida.

Com quem se come

Com quem se come está intimamente relacionado com a identidade da comunidade religiosa. Geralmente se come apenas na casa dos conhecidos e muito raramente, na casa de quem não se conhece. Não comer, em alguns momentos, torna-se uma ofensa. Presenciei, certa vez,

um sacerdote que deixou as pessoas inibidas indo à assistência e as puxando pelo braço, a fim destas participarem do seu amalá em homenagem à Xangô. Muitas pessoas resistiam e achavam mil maneiras de não ir à frente. Geralmente se evita comer a comida de fora uma vez que seu sentido e intenção são desconhecidos.

No terreiro, a partilha das comidas de santo segue a ordem hierárquica de iniciação. Primeiramente, recebe o Sacerdote, Babalorixá ou Ialorixá, seguido pelos demais da hierarquia, as outras Iás, mães, *ogans*, *ekedes*, *egbomi* e *iaô*. Há comidas de que somente os iniciados participam, os de dentro; destas o povo de santo nem sequer falam e são ocultas aos de fora.

Em dias de festa, mesmo com o barracão cheio, às vezes com sacerdotes, ou pessoas de nível hierárquico de outras casas, na medida do possível, esta ordem é seguida. Qualquer deslize, quebra da etiqueta onde a hierarquia é a alma, é motivo de ressentimentos e muitas vezes de rupturas. Nestes dias, os *iaôs* comem por último pois a eles cabem, também, a distribuição da comida à assistência formada de cliente, curiosos, pesquisadores, ou interessados na religião, os *abiãs*.

Na festa de Ibeji, famoso caruru de sete meninos, o princípio de hierarquia se inverte. São as crianças quem se servem primeiro. A elas são dedicadas comidas especiais, acompanhadas de cantigas. Estas sentam numa mesa montada no chão sobre uma esteira, coberta com a toalha mais nobre que se tem e bebem como príncipes, vinhos em taças de cristal. Somente após a mesa ser levantada é que as outras pessoas participam.

Tomei parte, no interior da Bahia de uma feijoada em homenagem à Ogun, onde antes de se servir a tradicional feijoada, logo após se retirar a parte destinada ao peji deste orixá, uma enorme mesa foi montada no chão do barracão e enfeitada com flores, velas e uma toalha de renda. Nesta mesa foram colocadas travessas de vários tipos de carnes, arroz, saladas e a feijoada. À mesa se sentaram sete homens que comeram da iguaria de feijão enquanto se entoavam cantigas em homenagem ao ancestral do ferro. À cabeceira da mesa, como se reserva sempre no terreiro, sentou-se a Ialorixá, a seu lado seus filhos por ordem de iniciação

QUEM ME DÁ
O QUE COMER
TAMBÉM
COMÉ...

e no centro, rodeando a mesa, os homens. Somente após a conclusão desta cerimônia, é que pode ser servida a feijoada para as demais pessoas.

Comidas secas e comidas de ejé

No terreiro, classificadas quanto à sua origem, vão aparecer dois tipos de comidas: a *comida seca* e a *comida de ejé*. Diferenciação semelhante chamou a atenção de Carlos Rodrigues Brandão (Brandão, 1981, p.102) ao estudar os lavradores de Mossâmedes que situam sua comida entre as de origem planta e as de origem animal.

Comidas de ejé são todas aquelas preparadas a partir de animais, suas carnes, vísceras, oferecidos ritualmente aos orixás. As comidas secas são aquelas à base de grãos, raízes, frutos, folhas, legumes e doces. Ou seja, as que “não levam sangue animal”. São chamadas também de comidas frias.

Esta classificação, dentro do universo religioso, é de muita importância. Nos osés, obrigações periódicas que visam à manutenção do assentamento dos orixás, reforçando os vínculos entre o iniciado e a divindade, são servidas, obrigatoriamente as comidas secas preferidas do orixá. Nos dias da semana reservados a cada orixá é em torno de sua comida seca que os *omo orixá*, filhos e filhas de santo se reúnem para rezar. Nas grandes obrigações do terreiro, quando se realiza o *oro*, cerimônia ritual de fortalecimento e revitalização do Axé, esta comida acompanha sempre as demais. Assim, por exemplo, num *oro* para Oxalá, quando este recebe o *igbi*, ou o caracol, seu bicho preferido, tal oferta é acompanhada pelo *ebó*, grãos de milho cozidos, seu alimento por excelência. Ou ainda, em período de luto, quando o terreiro não realiza sacrifícios de sangue animal, são estas comidas responsáveis pela manutenção do Axé de cada orixá. É muito comum notar sua presença atrás da porta de entrada, em certas ocasiões na cumieira ou no centro do barracão sobre o *ariaxé*, designação dada ao centro da casa, onde foi plantada a força espiritual em torno do qual tudo gira, e também, ao lado dos atabaques. São ainda comidas secas que compõem umas das obrigações mais complexas do candomblé: o *bori*, ou como se diz “*dar de comida à cabeça*”, quando comidas são colocadas sobre a cabeça da pessoa e partilhado com todos os que tomaram parte desta cerimônia.

Tempero de Orixá

Outra classificação da comida vai estar relacionada ao *tempero* que ela recebe. Entende-se por este, o ió, o iki, o epô funfun, também chamado de epôjina, o epô pupa, o otin, o omi, o ori, e o ataré. Respectivamente o sal, o açúcar, o mel, o azeite doce ou óleo de oliva, o azeite-de-dendê, a bebida, a água, o limo da costa e a pimenta usada em certas ocasiões.

O ori recebe comumente a designação de limo da costa. É um dos ingredientes africanos ainda hoje importados do Continente Africano por alguns terreiros. Consiste numa espécie de manteiga ou banha extraída da amêndoa da *Butyrospermum parkii*.

Dentro do universo religioso, cada elemento denota um significado. Explica o Babalorixá Francisco de Oxun.

Sem a água nada se inicia. O epô simboliza a força, o mel simboliza a doçura a qual todos nós esperamos para a nossa vida e para a vida das pessoas que vão sair ou que vão chegar, e o otin que pode ser aguardente de cana... Eu dou gin, mas pode ser whiskey, simboliza a satisfação daquela divindade que está sempre comemorada e está recebendo aquilo.

O uso do sal, todavia se enche de sentido especial dentro do terreiro. Sal só se usa o necessário e com algumas restrições. Assim, várias normas e preceitos regem a sua administração como: não se jogar sal no chão, não se emprestar, etc.

Pai Cido de Oxun vai trazer a seguinte informação sobre o sal:

Os orixás comem pouco sal, de preferência sem sal, Oxalá. Os outros comem com pouco sal. Agora eu acho que o fator do sal... o sal existe pelo fator do batismo, da consagração. Você não precisa salgar né? Até nem faz bem.

Sobre isso, vai dizer o Pai Francisco de Oxun:

Essa coisa é universal. Em todas as religiões na consagração vai ió. É universalmente. Tudo que está sendo consagrado vai

QUEM ME DÁ
O QUE COMER
TAMBÉM
COMÉ...

ió. Ora, se tudo que está sendo consagrado tem que ir o ió, eu consagro todos os meus igbás, de Exu à Oxalá eu boto ió. Eu não boto a quantidade de ió que eu ponho em Exu em Oxalá. Como é que eu estou dando um bori na cabeça de um filho de Oxalá, como é que eu vou consagrar se o ió é a consagração. Vai sim, mas não vai dizer que vai colocar a mesma quantidade que bota em Exu em Oxalá. É uma coisa assim, até de faz de conta, às vezes o pires tá ali, eu nem boto, mas faço menção, canto e rezo: **Ió, Ió Iobé, ió... Ió ló jé!** Que é pra justamente saber a diferença. Se você está despachando ajé, depois que você faz o carregó você tem que botar ió que é pra justamente saber que aquilo ali está sacralizado para ser despachado. Até pra despachar ajé, depois que você fez o ebó, você tem que batizar com seu epô, sua água, seu oin e seu ió, ou pra quem gosta seu gin, ou aguardente... Tem que ter que é pra saber que aquilo ali está pra despachar o age. Do mesmo jeito que tem que ter depois de um oro de um Ogun, de Exu, pra saber que aquele oro foi para benefício, foi pra elucidação do axé, foi para um bom desenvolvimento, foi pra firmar... O sal é o firmamento. O ió é o firmamento, você está firmando que está assentando Oxalá. Está firmando que está dando de comer a uma cabeça...

A explicação sobre a restrição do sal (Verger, 1954, p.177) por parte de Oxalá vai ser exemplificada através da história que diz que nos primórdios, na sua vinda para a terra, o Grande Orixá teria consultado Ifá e este lhe aconselhado a fazer determinado ebó, oferecendo uma cabaça contendo sal e panos dos mais variados a fim de evitar a vergonha na terra. Teimoso, Oxalá teria se descuidado e não seguido as prescrições do testemunho do destino. Não tendo nada oferecido, foi dormir. Caindo no sono, Exu amarrou às suas costas a cabaça e a cobriu com os panos. Ao acordar, Oxalá percebeu que estava corcunda, passando a proteger todos os curvados e aleijados, resguardando-se para sempre o sal.

Em linhas gerais, comida de orixá é aquela onde se põe muito ou pouco sal, às vezes, nenhum, ou faz de conta. Se comparada com a comida que se come no dia a dia, esta comida é considerada até mesmo insossa, o que segundo o Pai Cido se explica por uma preferência dos orixás.

Dentro do terreiro, o uso de tal condimento vai ser explicado através da ideia de batismo e consagração. Para o Pai Francisco de Oxun, a ideia de consagração utilizando o sal é universal. Daí, em alguns momentos, isso ser feito até de faz de conta, embora se louve através de cantigas e palavras especiais a virtude, a excelência do sal de consagrar. O sal liga-se então à ideia de sacralização conforme nos explica Pai Francisco de Oxun. Todavia, tal ideia não esgota seu significado dentro do terreiro. Muitas vezes este aparece como um sinal, uma elucidação do Axé, portanto um elemento transmissor de mensagens. E ainda, como um firmamento, uma confirmação. As múltiplas explicações do Pai Francisco demonstram que embora o uso do sal no terreiro possa ser explicado por razões universais, não são universais as explicações que os diferentes grupos dão para o seu uso.

QUEM ME DÁ
O QUE COMER
TAMBÉM
COMÉ...

Como chama a atenção Cascudo (1983, p 525), o costume romano do sal teria se irradiado para a Europa. Na Roma antiga, além de dar o sabor, o sal era usado como pagamento dos soldados, em espécie e depois em dinheiro para sua aquisição, daí a ideia de *salarium*. O sal também significava a graça, a alegria, o símbolo da vida. Na Europa, África Setentrional e Ásia, usava-se sal para conservar carnes e peixes. Devido à sua raridade, o sal sempre foi usado nas transações comerciais servindo de moeda.

Certamente o africano, se não se converteu diante da força dos símbolos católicos, se impressionou bastante com o punhado de sal posto na sua boca. Por traz do sal administrado no batismo, estava a ideia de conservação, de graça, alegria e de sabedoria inspirada pelas frases: *“Vós sois o sal da terra... Se o sal vier a ser insípido, como lhe restaurar o sabor? Para nada mais presta senão para ser lançado fora, ser pisado pelos homens.”* (Mateus. 5,13)

Sal também era utilizado no sentido de purificação. Era adicionado à água a fim de matar os micróbios ou evitar a formação de fungos, que comumente, aparecem quando esta fica muito tempo parada. Sal era colocado sobre os ferimentos para cicatrizá-los mais rapidamente ou aumentar a dor do escravo agonizante.

O sal possuía inúmeras funções numa sociedade colonial onde seu abastecimento era caro e escasso. Ter sal era uma raridade. Talvez por este e outros motivos este surge como um instrumento de força e na grande maioria das vezes, associado ao batismo católico.

Longe de significar uma reprodução do rito cristão, o uso do sal e sua relação com a ideia de batismo parece se explicar a partir de outro ângulo. A expressão: “*Sal, só para batizar*”, aparece mais como uma medida, significando um pouco, pequena quantidade, mesmo que isto seja acompanhado pela noção de consagração.

Além desses condimentos, colocados nos assentamentos dos orixás, há outra categoria propriamente chamada de *tempero de Orixá*, acrescentado na panela do orixá, no momento em que estão sendo preparadas suas comidas. Consiste na cebola branca ralada, camarão, uma pitada de sal e o epô.

A *lubaça*, cebola, desempenha uma função especial dentro da culinária dos orixás. Além de entrar como elemento indispensável na maioria das comidas, em alguns momentos é cortada e usada para consultar o orixá sobre a aceitação do prato preparado. O camarão, na explicação do Babalorixá Francisco de Oxun, expressa a relação culinária com os orixás femininos e através destes com as águas. Somente Ogun vai abrir mão de tal ingrediente. O azeite-de-dendê, em certos momentos, vai ser substituído pelo óleo de oliva ou azeite doce, marca “Galo” de preferência, considerado o melhor.

Se, antes, o elemento determinante da distinção era o *ejé*, o sangue animal, agora será o *epô*, sangue da palmeira do dendezeiro que, junto com outros elementos, situará a comida de santo entre o *quente* e o *frio*.

A Viagem da Palmeira

A lista feita por Gabriel Soares de Sousa, nas suas *Notícias do Brasil*, para falar das palmeiras, não inclui entre elas a *Elaeis guineensis*, vulgarmente chamada de dendezeiro.

Para Edison Carneiro (1964, p.72) os primeiros frutos desta planta teriam vindo da Costa da Mina. “Era dos melhores o óleo que se adquiria no porto de Lagos, escoadouro da maior produção mundial, a atual Nigéria. Até o primeiro quartel deste século, o óleo era chamado universalmente de azeite-de-cheiro.”

Vilhena (1798, p.54) inclui sua importação da Costa da Mina e da Ilha de São Tomé, desta última, em menor quantidade para a Bahia do século XIX.

Segundo Pierre Verger (1987, p.407), após decretada a ilegalidade do tráfico de escravos ao norte do Equador, os navios só podiam transitar naquela região portando um passaporte que os autorizava a comercializar na Costa da Mina: marfim, ouro, óleo de dendê e tecidos. Estes passaportes emitidos serviam como método para o tráfico clandestino, facilitando aos navios, o tráfico de escravos nesta região. A fim de fugirem da cruzada britânica, os comerciantes da Bahia passaram a fazer uso de dois passaportes cujo uso só foi analisado em 1830 após a abolição completa do tráfico de escravos.

Para desarticular esta nova medida, aplicada sob iniciativa dos britânicos pela corte mista de Serra Leoa, os negociantes da Bahia tomavam uma medida de proteção, fornecendo a seus vasos dois passaportes: um que levava o nome verdadeiro do vaso para ir fazer o tráfico lícito de escravos ao sul do Equador e outro, o nome de um outro vaso, pertencendo geralmente ao mesmo proprietário para fazer o comércio de produtos africanos tais como o óleo de dendê, ouro, marfim e tecidos na Costa da Mina, ao norte do Equador, este segundo vaso ficava na Bahia.

Os navios autorizados a fazerem o tráfico no sul do Equador, levavam também o passaporte que autorizava o tráfico de produtos africanos. Estes navios se dirigiam até a baía de Benin e apareciam sob um falso nome, traficando assim, escravos.

Chegando ao fim o tráfico, diz Verger (1987, p.562), os brasileiros estabelecidos na costa passaram a consagrar parte de suas atividades ao comércio do azeite-de-dendê.

No trabalho de análise realizado pelo Prof. Antônio Carreira (VIANNA, 1988, p.59) em documentos de 1756 à 1788 sobre As companhias Pombalinas de Navegações, Comércio e Tráfico de Escravos entre a Costa da África e o Nordeste Brasileiro ele demonstra que o azeite-de-dendê entra como produto exigido pelo consumo dos escravos.

QUEM ME DÁ
O QUE COMER
TAMBÉM
COMÉ...

No século XIX, a palmeira já tinha se aclimatado ao Brasil (CARNEIRO,1964, p.73) tornando-se sinônimo de gosto, segundo Cascudo.

O fato é que a palmeira cujos frutos recebem nomes variados de acordo com a região da África como: dendém, na região de Angola; Ade-Koi e Adersan, na Costa do Marfim; Abobobe, em Gana; De-yayá, De-Kla, De-ghakun, Votchi, Fade e Kissede no Benin; Di-bope, Lissombe, na República dos Camarões (CARNEIRO, 1964, p.73), é um dos componentes essenciais para a compreensão da culinária dos Orixás bem como de seu universo como um todo.

Dendê é força.

Na “*Geografia da fome*”, Josué de Castro (1953, p.18) vai chamar a atenção para o fato de que nenhum fenômeno serve mais como ponto de referência para que se compreenda a correlação que se estabelece entre os grupos humanos e os quadros regionais que estes ocupam do que o fenômeno da alimentação.

No estudo destes recursos naturais e dos processos culturais para satisfazer as necessidades básicas dos africanos, seus descendentes e dos brancos, no século XIX, é de se destacar o lugar assumido e o papel desenvolvido pelo dendezeiro, papel este visualizado e reforçado dentro do terreiro pelo povo de santo.

No seu tempo, Vilhena (1802), o mesmo que informa sobre a importação do azeite-de-cheiro, ao se ocupar das plantas que deveriam se cultivadas no engenho além da cultura da cana e do tabaco, refere-se ao dendezeiro já aclimatado no Brasil, apontando sua preferência e popularidade, bem como indicando um novo tipo de beneficiamento:

Devera igualmente haver Dendezeiros, sem que jamais consentisse cortá-los, proibindo os escravos o vender os cascos mais sim trazê-los para casa e extrais deles o azeite, tempero essencial da maior parte das viandas dos Pretos e ainda dos Brancos, criados com eles. (VILHENA, 1902, p.190).

Além das descrições de Afrânio Peixoto no *Breviário da Bahia* (1946, p.92), Edison Carneiro (1964, p.74), ao dedicar um capítulo ao azeite-de-dendê, vai explicar passo a passo o seu processo artesanal desde a colheita até seu beneficiamento:

QUEM ME DÁ
O QUE COMER
TAMBÉM
COMÉ...

Os rácimos separados pela foice sem gavião são expostos durante quatro dias, no mínimo, ao sol e mesmo unicamente três dias, se tem frutos bem maduros. Então toma-se cerca de dois quilos de frutos e se cozinha em uma marmitta de ferro, e a massa polposa que deles resulta é pisada em um almofariz ou pilão e misturado com água morna. Com a mão separa-se as fibras do envoltório dos caroços e se deitam fora umas e outros. O óleo que sobre nada é misturado com água morna; deita-se o todo em uma peneira, depois a polpa é posta a ferver em água até que não deixe mais exsudar no óleo, novamente é passado em peneira e assim seguidamente até que as polpas não contenham mais óleo. O óleo assim separado em diversas vezes é reunido e fervido até a eliminação d'água. O produto assim obtido é excelente e convém muito bem aos usos culinários.

Ainda hoje é muito comum se ver em algumas cidades do Recôncavo baiano, ou mesmo um pouco mais ao sul, como é o caso de Valença- de forma especial na região de Maricabo, Taperoá, Ituberá, Nilo Peçanha, batizada como costa do dendê, lugares que outrora ficaram famosos pelo cultivo do dendezeiro nativo, de cachos que pesavam aproximadamente 60 quilos, substituído pelo dendê chamado de *tenera*, mais baixo, de maior produtividade, embora de cachos menores, ou por outras culturas como Macadâmia- grandes e compridos cachos de dendê expostos ao sol ao longo das estradas secando antes mesmo de serem levados para o beneficiamento. Nestas cidades, em pequenas fazendas, ainda se conserva o antigo *rodão*, local onde se prepara o azeite-de-dendê na sua forma mais simples, como auxílio do cocho de madeira, do pilão, das mãos, dos pés, ou da roda de madeira puxado pelos animais a fim de prensar o óleo, em torno do qual se criam várias famílias que formam, crescem e se articulam em torno do azeite-de-dendê e seus produtos, como a palha usada como combustível, os caroços quebrados chamado de *cascalho*, utilizados nas estradas de barro massapé, o sabão feito do azeite e, acima de tudo, seu óleo para o qual não há concorrente. O *rodão* que outrora

funcionava como elo de ligação entre aqueles que participavam de sua vida e os de fora, aos poucos vai cedendo lugar aos chamados “processos de industrialização.” Os vínculos comunitários são substituídos pelos empregatícios e pelo salário e o *azeite de pilão*, que outrora ocupava um lugar de destaque nas vidas destas comunidades, vai sendo acusado de ser mais ácido e impuro por não passar pelo controle dos químicos das indústrias.

“Azeite é coisa de gente de candomblé”

Não somente em seu aspecto econômico, o dendezeiro merece atenção, mas sobretudo na religião, a importância dessa palmeira, chamada de *Igi-opé*, é ressaltada.

O dendezeiro, *Igi-opé*, ou simplesmente a palmeira, como é chamada, se insere no universo das árvores sagradas do candomblé, ao de outras, como a gameleira branca (*Ficus doloria Martius*) onde se cultua *Iroco*; a cajazeira, (*Spondias Látea* ou *Spondias Monbin*); a jaqueira (*Artocarpus integrifolia*, L); a amoreira (*Rubus rosaefolius*, Smith); a bananeira (*Musa paradisiaca*, L) e o bambu (*Bambusa vulgaris*, Schard).

Associado aos ancestrais primordiais, elementares e fundadores do universo, os *Orixás funfum*, do branco, estas árvores, devidamente amarradas com tiras de pano branco, símbolo da criação, recebem oferendas e cultos em dias especiais. Elas rememoram o nascimento dos tempos, da existência, das criaturas e de toda humanidade.

A palmeira teria nascido da semente lançada por Olodumaré e caída sobre as águas, crescendo e servindo de abrigo, amparo e proteção para os sete príncipes que teriam vindo fundar as cidades.

No mito registrado por Frobenius, citado no início do capítulo, os coquinhos da palmeira são utilizados como os olhos de Ifá, instrumentos através dos quais a humanidade poderá se consultar, ouvir e aprender os ensinamentos dos orixás. Sobre Ifá, encontramos em Manuel Querino (1988, p.40) uma descrição das mais completas: “É uma divindade representada por dois vasos, contendo cada um dezesseis frutos de dendê que apresente somente quatro olhos ou sinais de orifício.”

É das folhas novas lançadas pelo dendezeiro, das palmas recém-nascidas que se confeccionam o *mariwô*, símbolo por excelência de Ogun. Muitas cantigas exaltam esta roupa que Ogun traz, ora na cintura, ora atravessada no ombro ou na mão, abanando as pessoas, fazendo menção a um gesto de proteção. São usados obrigatoriamente nas entradas e nas saídas: portas, janelas, etc. Também “ornamentam” as paredes, algumas cadeiras e o local onde ficam os atabaques por ocasião de festas especiais. São as folhas novas da palmeira, utilizadas no axexê, quando se lembra a vida dos mortos ilustres, a fim de marcar a separação dos vivos daqueles que se encontram num novo tipo de existência.

QUEM ME DÁ
O QUE COMER
TAMBÉM
COMÉ...

Alguns elementos litúrgicos como o *Ibiri*, símbolo da realeza e dos antepassados, guardados no seio de Nanã, a lama, da terra e do *Xaxará*, símbolo destes mesmos nascidos para uma outra vida (elemento por excelência, de *Obaluaiyê*), são confeccionados com taliscas das folhas de dendê, isto é; com pedaços das nervuras que sustentam o limbo, parte verde da folha. Cada talisca representa um descendente, nascido a cada momento, graças ao trabalho da morte que consiste em assegurar a continuidade da vida.

A importância da palmeira não acaba aí, em várias passagens, o vinho de palma, ou seja, a seiva da palmeira aparece como algo do agrado, saboroso e apreciado pelos orixás que vão e voltam, estão sempre embriagando-se com ele. De acordo com um dos mitos, foi na palmeira que Oxalá- que havia sido designado por Olodumaré para criar o mundo, que não tendo apresentado as devidas oferendas e reverências à Exu e movido por uma forte sede- cravou seu cajado ritual, o *opaxorô* e bebeu seu vinho até cair desfalecido, não cumprindo assim sua tarefa, deixada a cargo de outro ancestral. O mito indica a relação de Oxalá com o dendezeiro. Ele dela bebeu como se bebesse seu próprio sangue (SANTOS, 1986, p.77), explicando o motivo de uma das suas maiores proibições.

Em conversa informal com Juana Elbein, esta chamava atenção para o fato de que, no Brasil, a palmeira foi mais utilizada para extração do azeite do que do vinho de palma. Talvez pelo fato deste primeiro tipo de beneficiamento não degenerar tanto a planta como o segundo que consiste, segundo Querino (1988, p.141) numa “incisão na parte superior do tronco e na colocação de um pedaço de bambu para servir de escoadouro da seiva. Ao líquido que caía em uma cabaça aí amarrada, davam o nome de vinho de dendê.”

No tempo de Querino, o vinho era posto a fermentar e filtrado antes de ser engarrafado, adquirindo uma potência alcoólica. Hoje, deste vinho só se guarda a lembrança nos mitos, cantigas e histórias nos terreiros de candomblés. Algo que outrora teria sido tão popular foi substituído aos poucos por outras bebidas que ganharam popularidade como a cerveja, tida hoje por excelência de Ogun.

Da palmeira, olhos da divindade do destino, talvez por sua trajetória no Novo Mundo, diante dos processos culturais redefinidos face às novas condições ecológicas, além dos elementos referidos, restou “o sangue vermelho” extraído das fibras que envolvem seus frutos: o azeite, o *epô pupa* e uma história que só Exu pode contar.

Na mitologia, o azeite-de-dendê aparece como um elemento por excelência de Exu, saudado em várias passagens como: *Exu Elepô*, “dono do azeite-de-dendê”. Exu e azeite vão aparecer vinculados ao longo de algumas cantigas. Na leitura que fez Juana (1986, p.189), “O azeite é o sangue vermelho, axé de realização que representa o poder da gestação das Iyá-agbá-Grandes Mães como o poder dinâmico dos descendentes, particularmente o de Exu.”

Assim, a partir desta participação do azeite-de-dendê nas comidas, há os orixás que recebem azeite-de-dendê e aqueles que não recebem, geralmente estes últimos vestem branco e diz-se no terreiro que as suas comidas são comidas frias por estarem ligadas aos tempos imemoriais.

Há casos, todavia, em que o orixá considerado quente, recebe pouco azeite-de-dendê ou se faz sua comida *meji*. Na língua Yorubá, *ejí* significa dois. Fazer *meji* significa, misturado, ou seja: nem totalmente quente, nem totalmente frio.

Quando um orixá é muito quente, costuma-se não esquentá-lo mais ainda, utilizando-se o *epô pupa* com cautela ou misturando-o a um pouco de óleo de oliva na sua comida. Estas situações variam muito, de casa para casa e de momento a momento.

Certo é que as categorias quente e fria, que até então haviam sido trabalhadas como oposições, definidas, sobretudo, à luz do uso do *ejé*, ou do azeite-de-cheiro e da pimenta, em lugar de se diferenciarem, opondo-se, portanto, completam-se e misturam-se no *meji*, por estarem

baseadas e articuladas em algo mais amplo que foge conceitos, definições e funções que lhes são atribuídos.

É dizer corrente no terreiro que onde tem azeite, tem Exu, tem inã, fogo. No dia a dia é comum se ouvir a exclamação de alguém diante da narrativa de um fato: aí tem dendê...! Dendê, é, assim, sinônimo de muita coisa que ainda não foi dita, vista, que está ainda escondida.

Verdade é que no vai e vem do azeite, nas suas histórias e feitos, o *povo de santo* ficou conhecido como *povo do azeite*, gente de candomblé. O azeite deixou de ser puro e simplesmente um elemento culinário e passou a ser categoria de diferenciação de um lado para os que querem “se limpar”, e de afirmação de identidade afro do outro.

Se, por um lado, não ser do azeite significa, não ser negro e mais ainda, “não fazer o mal”, já que o azeite, associado a Exu, transformado no Diabo numa leitura cristã deste princípio, torna-se um atributo diabólico; ser do azeite, ser do dendê constitui a afirmação de um traço, uma marca, característica, uma espécie de distintivo de “africanidade” perpetuada e reinventada no Brasil, ostentada através de um modo e jeito de ser.

Falar em “comidas de azeite” em linhas gerais é falar “de comer” de gente de candomblé, do povo do azeite, gente respeitada pelos segredos, mistérios, seus feitos, feitiços e encantamentos. “*Gente do dendê*” que divide seu universo em *quente, frio e meji*.

Um brinde às comidas

As bebidas exercem uma vital importância ao lado das comidas de santo no terreiro. Não há comida sem bebida. A bebida é vista como a satisfação, a alegria de estar junto e celebrar.

No terreiro, é por todos conhecido, que um dos tabus de Oxalá é o emun, bebida alcoólica, obtida através da fermentação independente do método usado para isso. O criador teria se embriagado com o vinho de palma extraído do dendezeiro após furar o seu tronco, no momento da criação. Mas é também sabida, a grande apreciação de Ossain, pelo otin. Ninguém ousa entrar no mato sem deixar ao lado de sua comida uma garrafa ou cabaça contendo os elementos de sua preferência. Como diz Pai Cido de Oxun: “*Este orixá adora*

QUEM ME DÁ
O QUE COMER
TAMBÉM
COMÉ...

fumar, comer e beber.” Há cantigas que Ossain dança fazendo alusão a este ato, convidando Oxossi para festejar junto com ele. Segundo o mito, Oxossi teria se embriagado do segredo das folhas, após tomar a bebida que Ossain lhe deu, embrenhando-se no mato, de onde nunca mais saiu. Sem falar de Exu, que reclama todas as bebidas. Beber é um ato que acompanha o comer e há momentos onde isso se torna imprescindível.

Água é a bebida básica presente em tudo. Assim, é prestígio para a casa, uma pessoa reconhecida na religião pedir água e tomar. Mesmo porque só se pede e se bebe água quando se tem muita confiança. A água acompanha, obrigatoriamente todas as comidas oferecidas aos orixás.

Não pode deixar de ser mencionada a importância do vinho de uva. Talvez rememorando o vinho extraído do dendezeiro, vinho africano, contemporâneo de Manuel Querino, presente hoje somente na memória dos terreiros. O mais usado é o vinho branco, licoroso, doce. Há situações, todavia, que pedem o vinho tinto, mas sempre o doce, como é o caso do caruru de Ibeji em alguns terreiros. É imprescindível que na mesa dos “meninos”, nas taças em que as crianças bridadam neste dia, não falte o vinho. É uma bebida de honra.

Há bebidas consideradas quentes como o aguardente de cana, estas são reservadas a Exu, que algumas vezes recebe também gin ou whiskey. Na verdade, Exu toma de tudo, desde o champanhe, bebido em momentos de passagens, à aguardente.

A cerveja é outra bebida que ganhou popularidade. É comum ser oferecida à beira das estradas para Ogun. A cerveja preta é reservada aos caboclos. Os refrigerantes, por sua vez, são oferecidos à Ibeji, exceto a coca-cola que parece não participar das comidas que acompanham alguns pratos rituais.

Estas bebidas alternam-se nos terreiros, ao lado do tradicional, aluá, ou aruá, bebida africana fermentada, após três a sete dias numa vasilha de barro, feita com gengibre e rapadura. Ou ainda com abacaxi, ou milho. Dentro do ritual o aruá cumpre várias funções. Ao lado da água, é a bebida que não pode faltar.

Há ainda os mingaus, associados aos ancestrais da criação, anciãos, que na explicação do Pai Francisco, têm dificuldade de comer coisas que necessitem de mastigação. Os mingaus,

em alguns terreiros, aparecem ligados à Nanã, a grande Anciã e a Oxalá. Há até a festa dos mingaus de Nanã, quando a Iábain serve as pessoas o *mingau de mungunzá*, *mingau de carimã*, o *mingau de tapioca*, o *arroz doce de beber* e até mesmo o *dengué*.

QUEM ME DÁ
O QUE COMER
TAMBÉM
COMÊ...

O *mungunzá* é uma bebida feita de milho branco cozido, temperado com leite de côco e açúcar e um pouco de sal.

Carimã é a massa obtida da mandioca após deixá-la de molho na água, de três a sete dias a fim desta amolecer. Depois disso, a mandioca é cuidadosamente descascada e machucada numa peneira de palhas chamada de *arupemba*. Sobre aquela massa, vai se jogando água e aparando o que cai desta. Depois de tudo bem lavado, a massa é exposta ao sol a fim de seca, ser guardada. Diz-se desta que precisa muita ciência para poder fazer, diz Hildegardes Vianna.

A *puba* é a massa da mandioca fermentada. O *mingau de carimã* é feito após a massa ser lavada, acrescida leite de côco e açúcar e levada ao fogo para engrossar.

Para se fazer o arroz doce de beber, cozinha-se o arroz bem cozido depois acrescenta-se leite de côco e açúcar e um pouco de sal para equilibrar o doce, como se diz.

O *dengué* surge sempre associado à Oxalá. É uma bebida feita de milho branco cozido, comida preferida deste ancestral, acrescido de água e açúcar.

Há ainda, bebidas sobre as quais não se falam, feitas na hora, como alguns chás e beberagens. Como algumas comidas, certas bebidas inserem-se no mistério do mundo do segredo das folhas, domínio de Ossain que conhece todos os encantamentos.



capítulo 4

jabassé, a guardiã da comida

Entre as inúmeras funções distribuídas no terreiro pela sua autoridade maior, a *Ialorixá* ou *Babalorixá*, está a de *Iabassé*. É um cargo ou “posto”, como costumam chamar os iniciados, recebido por uma *egbomi*, literalmente traduzido, como “*meu irmão mais velho*”, isto é, alguém que possui o grau de senioridade, reconhecido pela obrigação de sete anos, considerado a mais importante do candomblé.

Embora detenha um profundo significado e cumpra um papel importante dentro do corpo hierárquico do terreiro, o posto de *Iabassé* quando não foi percebido, foi abordado de forma passageira pelos estudiosos do candomblé, não lhe sendo dispensada uma maior atenção, sua função foi restrita a explicação de “cozinheira dos orixás”.

Há, assim, quase que um silêncio sobre *a guardiã da comida*, ou uma má compreensão do seu ofício.

Diferentemente dos postos que possuem maior visibilidade, como o de *Iakekerê*, Mãe pequena, uma das auxiliares direta da *Ialorixá*; de *Iamorô*, a que cuida do *Padê de Exu*, cerimônia de abertura de todas as festas; de *Ekeji*, a responsável pelo cuidado com os orixás, entre outras funções, e de outros que aparecem à frente, destacando-se junto à *Ialorixá*, o de *Iabassé* é diferente. Lembra o *Babalorixá Francisco de Oxun*:

Quando elas acabam as suas obrigações, elas estão
estraçalhadas. Muitas vezes, ela assiste o candomblé de
fora, senta-se num local de onde ela possa ver a festa e
fica ali, cansada...

Vivaldo da Costa Lima, no trabalho sobre a família de santo nos candomblés *jeje-nagôs* da Bahia, faz uma análise cuidadosa de tal palavra. Contrapondo-se à *Edison Carneiro* e à *Herskovits*, afirma:

A *iabasse-* que os autores grafam *Iya bassê*, é a encarregada
de importante setor da comida sacrificial e das oferendas.
Ela que se encarrega- com suas imediatas, da elaboração
e distribuição ritual das comidas oferecidas aos santos e
por isso deve ser pessoa de grande experiência e equilíbrio.

Geralmente são escolhidas para esse posto mulheres que já atingiram, o estágio filosófico da menopausa- e estão, por isso, isentas das interdições rituais associadas aos dias considerados impuros, em que as mulheres não devem tocar as comidas sagradas dos orixás. (LIMA, 1977, p.83)

O Pai Francisco de Oxun, quando questionado sobre como se forma a guardiã da comida, responde:

Em primeiro lugar, ela deve ser de um orixá feminino. De Iabá, por causa do segredo da colher de pau que toda mulher carrega no seu Igbá. A culinária é, pertinente às mulheres. Às vezes ela pode ser escolhida pelo orixá ou pelo Babalorixá ou Ialorixá.

Geralmente é assim que se escolhe uma Iabassé: Uma egbomi muito velha que durante toda sua vida serviu aos orixás daquela casa, uma pessoa que superou tudo durante muitos anos; mentiras, fofocas, invejas, confusão e permanece ali. - Hoje em dia é muito difícil isso, a perseverança que os antigos tinham- aí você em reconhecimento a toda aquela vida lhe dar o cargo de Iabassé.

O que faz a Iabassé em primeiro lugar é a culinária. Em segundo lugar, o comando. Ela tem que saber comandar. Ela tem que ter o comando para saber escolher desde o camarão, à pessoa que vai tirar o couro do animal oferecido, abrir... Ela basicamente além de conhecer a culinária, precisa conhecer muito sobre ewe, folhas; ofó, palavras rituais ditas e oriki, rezas.

O Babalorixá Cido de Oxun refere-se à Iabassé com as seguintes palavras:

A Iabassé é um cargo no candomblé muito prestigiado. Agora você imagina uma mulher que pare, que tem a força de parir, dominando um fogão e dividindo comidas para quem tem fome, tanto os filhos da casa, quanto os orixás que vão ser alimentados. Quer dizer, é uma dádiva de Deus, uma glória. Eu

às vezes tenho dó da minha Iabassé não estar comigo porque ela é tão boa...

O problema está como escolher a Iabassé. Porque para você confirmar uma Iabassé na sua casa ou na minha, a gente tem que ter uma convivência antes com esta pessoa.

Mãe Juju de Oxun explica e circunscreve algumas das funções da Iabassé:

Você observa aquela filha que está sempre ali, sempre lhe ajudando, ela nunca falha. Está ali fazendo sempre as coisinhas bonitinhas. Você vê que a pessoa tem capacidade para aquilo. Você tem que olhar aquela que está sempre ali e não se esquece de nada... Então tem que ser uma mulher de respeito, uma mulher de responsabilidade que gosta da coisa, faz tudo direitinho e você dá o posto de Iabassé.

Uma Iabassé tem que primeiro de tudo, guardar as comidas todas do santo, as galinhas, tudo que veio da matança. Quando entregar na mão dela, ela tem que ter cabeça, ela tem que ter responsabilidade pra saber cozinhar tudo aquilo e ter responsabilidade de arriar tudo.

A convivência e a confiança são, assim, elementos essenciais para o posto de Iabassé. Cabe à escola do tempo, sua disciplina, rigor, formar a sacerdotisa que se ocupará da cozinha ritual e de tudo que, por extensão, participa de sua natureza. Dela se espera o reconhecimento da comunidade, “deve ser uma mulher de respeito”, a criatividade, a atenção, a agilidade, o comando e um profundo saber dos fundamentos imprescindíveis à comida de orixá, que o Pai Francisco nomeia: folhas, palavras de encantamento e orações. Sábria é assim a prescrição que prefere a mulher mais velha, certamente aquela mais hábil e conhecedora dos preceitos por ela acumulados pelos anos de sua vivência, serviço e dedicação aos orixás do terreiro.

Nas explicações dos sacerdotes, vão aparecer situações não vividas hoje, mas pelos terreiros mais antigos no seu tempo. É sabido que o posto de Iabassé consiste num daqueles cargos que exige da mulher dedicação exclusiva, sendo necessário, às vezes sua permanência, diariamente, dentro da casa de candomblé. Inúmeros fatores colaboram para que tal regra não seja

observada nos dias atuais, o que não denota a sua pouca importância ou o seu desconhecimento. Dentre estes fatores estão os papéis sociais desempenhados contemporaneamente pelas mulheres, os compromissos por estas assumidos dentro e fora de casa; em alguns casos, a omissão de muitos adeptos com a religião, ou ainda, a falta de conhecimento por parte de sacerdotes inexperientes que distribuem cargos sem nem se quer saber sua função.

Pai Cido De Oxun lembra ainda da relação entre a Iabassé e as Grandes Mães, representação do poder feminino da gestação.

Imagina uma mulher que pare, que tem a força de parir, dominando um fogão e dividindo comidas para quem tem fome, tanto os filhos da casa, quanto os orixás que vão ser alimentados. A gente tem um respeito pela Iabassé como se tem respeito por uma grande mãe. É uma mãe, é uma grande mãe.

Pai Francisco de Oxun faz menção a isto diversas vezes. Quando fala do segredo da colher de pau colocada no *igbá* de toda *Iabá*, ancestral feminino, quando afirma ser a culinária pertinente às mulheres, citando a *Sociedade Geledés*, as *Ya mi* e ao fazer uma analogia entre a imagem de gerar a luz e o cozinhar.

Você sabe tanto quanto eu que houve a confraria das Geledés. Então, algumas coisas na cultura africana ficaram determinadas para as mulheres porque elas não estavam alijadas do processo. Então ela dava luz ao homem, o homem crescia, educava o homem... Dentre estas coisa está a culinária. Uma mulher prepara a comida com a mesma excelência que dá a luz.

Esta relação aparece mesmo na origem Yorubá do termo *Iya agá*, mãe da mãe, avó ou na composição *Iyagbá-se*, “velha que cozinha”, conforme explicou o professor Vivaldo da Costa Lima.

Pierre Verger (1992, p.08) realizou um estudo, entre os Yorubás, através da catalogação de mitos e histórias orais contadas pelos adivinhos, Babalawo, “pais do segredo”, sobre o papel assumido pelas feiticeiras dentro desta sociedade. Destaca Verger que, ao contrário de serem origem do mal como na Europa, as feiticeiras ou *ajé* estão ligadas aos orixás e aos mitos de criação do mundo, exercendo um importante papel dentro deste universo.

IABASSÉ, A
GUARDIÃ DA
COMIDA.

As ajé são conhecidas por vários nomes, certo é que não se sabe realmente qual o certo. Assim, recebem denominações como eleye (proprietária do pássaro), ou àgbá ou iyá àgbá (a anciã, a pessoa de idade avançada...) Comumente dirige-se a elas como Iyami ou Iyami Oxorôgá, minha mãe a feiticeira.

Certa vez, presenciei o Babalorixá Francisco de Oxun ser obrigado a mencionar estes nomes. Assim que o fez, colocou sua mão no chão em sinal de respeito e humildade à tal princípio e a levou à barriga, fazendo um sinal nesta, nos rins, no fígado e logo acima, no coração, dizendo: *“ela que nos livre... Me proteja... nem coma nem meus rins, nem meu fígado. Nem o meu, nem daqueles que estão próximos de mim.”* Falar em Ia mi sempre denota medo e respeito a um princípio ao qual todos devem se dobrar, representado pelo pássaro, símbolo de seu poder que é enviado pelas feiticeiras e através do qual escolhem suas vítimas.

Em linhas gerais, este poder é atribuído às mulheres velhas, embora haja casos em que se acredita que uma jovem pode tê-lo recebido por herança. (VERGER, 1992, p.10) Verger recolhe vários mitos que ilustram o fato de que para os yorubás, o Axé, poder de realização de Iyami não é nem bom, nem perverso, mas algo que deve ser utilizado com cautela e foi por não tê-lo usado com prudência que as Grandes Mães perderam o domínio do mundo. Ele (1992, p.27-28) registra a história que resumiremos.

Três orixás vieram para a Terra. Ogun, o guerreiro, encarregado de abrir o caminho para os demais orixás; Obarixá, chamado também de Oxalá, com o poder de criar todas as coisas e Odú, única mulher do grupo e última. No caminho, a mulher volta e se queixa a Olodumaré, que ao contrário de Ogun que recebeu o poder de guerra e de Obarixá, o da criação, ela nada recebera. Deus disse à mulher: serás a mãe deles, para sempre, sustentarás o mundo e em tudo que forem fazer, deverão te consultar. E lhe entregou o poder do pássaro e a cabaça, orientando-a a utilizar seu poder com calma. A história acrescenta que nos primórdios a mulher comandava os segredos do *culto de Egun e de Orò*, ambos tinham como objetivo manter viva a memória dos antepassados. A anciã, todavia exagerou, não cumprindo suas obrigações, negando-se a fazer até oferendas. Obarixá, então se queixa à Orunmilá que o orienta a oferecer caracóis e um chicote. Obarixá, assim fez e acalmou Odu com a carne do caracol que ao saboreá-la declara nunca ter comido algo tão bom. Bem humorada, Odu leva

Obarixá até o local de adoração da morte e revela o segredo do pano de Egun. Obarixá volta ao local sozinho, modifica o pano de Egun, veste-o, sai com o chicote na mão e fala na rua como Egun. Todos ficam com medo, inclusive a mulher que reconhecendo Obarixá permite que seu pássaro pouse no seu ombro e auxilie Egun. Em casa, Odu reconheceu que Obarixá fazia aquilo melhor que ela e lhe entregou tal poder afastando de um vez por todas, as mulheres do segredo de Egun. Ficando a cargo dos homens conduzir seu culto. Todavia, ninguém deve ridicularizar a mulher, diz o mito, uma vez que Ela nos pôs no mundo.

IABASSÉ, A
GUARDIÃ DA
COMIDA.

Iami participa diretamente da vida da sociedade, mãe que é de todos, controla o sangue das regras das mulheres, fazendo com que todas elas participem de seus poderes místicos.

Toda mulher é ajé, escreve Ulli Beeir, porque iyami controla o sangue das regras das mulheres. As “mães” podem fazer cessar as regras ou podem causar hemorragia. Assim, as “mães” controlam todas as mulheres através destes poderes místicos. (VERGER, 1992, p.19)

Verger lembra ainda da Iyalòde (Ialodê), uma posição de suma importância ocupado pela mulher dentro da sociedade Yorubá. A mesma que aparece na frente de algumas histórias, distribuindo o poder às Ajé. Em cidades Yorubás, a Ialodê desempenha o papel de ir à frente das mulheres da comunidade, de forma especial, daquelas que vendem no mercado, representando-as no palácio e no conselho. A Ialodê também se faz presente no tribunal, caso haja mulher implicada neste ou decide fora dele desavenças entre mulheres.

Ialòde constitui, assim um título honorífico que uma mulher pode receber e que a coloca como cabeça das mulheres e representante de *Yá mi*, poder ancestral feminino. (SANTOS, 1986, p.116)

Bem lembrada, a importância da Sociedade Geledés pelo Babalorixá Francisco de Oxun, ao se referir à culinária e aos preceitos conhecidos somente por estas, expressos pelo segredo da colher de pau.

Recebem, ainda, o título de Ialodê os orixás femininos: Nanã, matéria prima da qual todos se desprendem e, de forma especial, Oxun, encarregada da vida uterina, da gestação. Isso vai

aparecer em várias cantigas como a que diz: Ialodê Ia, Ialodê Ia... Ialodê Ia! Encarregada da gestação, Oxun liga-se diretamente ao ciclo menstrual. Esse é seu poder principal.

Um dos mitos bastantes conhecidos o qual já nos referimos, conta como Oxun interferiu no mundo, através de seu poder de controlar regras, quando nos primórdios, os homens considerando-se autossuficientes deixavam as mulheres fora da criação. De acordo com tal mito, os dezesseis orixás assim fizeram durante muito tempo, excluindo Oxun de tal processo. Ao entrar na floresta, caçavam, entregavam a Oxun para que ela cozinhasse e a prevenia de não comer.

Oxun começou a usar o poder Iya-mi-Ajé, que tornava tudo inútil. Se se predissesse a alguém que ele ou ela não fosse morrer, esta pessoa não deixava de morrer. Se fosse proclamada que uma pessoa não sobreviveria, a pessoa sobrevivia. Se se previsse que uma pessoa daria à luz um filho, a pessoa tornava-se estéril... (SANTOS, 1986, p.152)

Em vários outros mitos, surgem a relação entre o sangue menstrual com o poder feminino. Um dos mais conhecidos, contados por Mestre Didi (1966) no livro intitulado: *Por que Oxalá usa ekodidê*, diz que Oxun teria socorrido uma mulher, vítima da maldade dos feiticeiros que após tentarem de tudo para atrapalhar a relação desta com Oxalá, colocaram algo na sua cadeira que de tanto ela esforçar-se, ficou toda suja de sangue.

Sabendo que o vermelho é uma das maiores proibições para Oxalá, a mulher foge para a casa de Exu. Quando Exu abriu a porta e a viu toda suja de vermelho, disse: “você vindo desse jeito da casa de meu pai. Infringiu o regulamento? Eu não posso lhe abrigar”. Ela se dirigiu à casa de Ogun, Oxossi e outros orixás que não lhe receberam alegando a mesma coisa que Exu.

Por fim, foi à casa de Oxun e implorou. Usando de sua magia, Oxun fez com que do lugar que sangrava na mulher saísse penas vermelhas de papagaio da costa, ekodidê. Depois reuniu todas aquelas penas numa cuia e todas as noites dava uma festa no seu palácio de onde ricamente vestida recebia as pessoas sentada no seu trono com a mulher do lado juntamente com a cuia e a vasilha para colocar dinheiro na sua frente.

IABASSÉ, A
GUARDIÃ DA
COMIDA.

O velho Oxalá dentro de seu palácio ficou sabendo de tudo que havia acontecido e antes que esperassem sua punição, as autoras do mal feito fugiram. Oxalá vai então até o palácio de Oxun e fica abismado ao ver tanta riqueza. Ao ver do seu lado aquela que cuidava de suas coisas e sabendo de tudo que tinha acontecido, jogou-se também nos pés de Oxun, fazendo a Ela a saudação, apanhou um ekodidé e colocou bastante dinheiro na vasilha. Oxun lhe ajuda a levantar-se do chão e depois lhe entrega a mulher.

Desde aquele dia, Oxalá passou a levar uma pena vermelha na cabeça.

O sangue vermelho, neste caso, o corrimento menstrual aparece como uma fonte de poder da qual participam todas as mulheres e é regulada pelas Grandes Mães. Mary Douglas (1976, p.178) observou postura semelhante na Nova Guiné ao estudar comunidades onde o poder é pensado sobre o modelo de energia sexual. Vale apenas nos determos neste fato.

Tal como o pavor dos orixás, no mito do corrimento menstrual, o perigo da poluição sexual através da regra vai aparecer no dia a dia do terreiro. Quando menstruada, a mulher é afastada de várias atividades tais como, não participar das oferendas, não pode tocar nas aves sacrificadas, não entrar no recinto onde se encontram os *assentamentos* dos orixás, evitando o máximo de contato com estes. É lhe proibida sua entrada na cozinha e o toque nas comidas. Dela se espera, também, um resguardo como não comer peixe de couro, não comer nada de espinho, exemplo conhecido é o maxixe, e o abacaxi; não comer ovos, não tomar banho frio, não lavar a cabeça com água fria, etc. Vivaldo da Costa Lima vai destacar a opção de mulheres que já atingiram a menopausa para exercerem a função de Iabassé para que esta não tenha de se afastar do seu ofício no período em que está menstruada.

No entender do Babalorixá Francisco de Oxum, as regras podem também significar uma purificação:

Para a religião dos orixás, aquele período que a mulher está menstruando, ela está se purificando. Aquele sangue significa a sua purificação. Está se livrando das coisas da rua, se tiver marido, deste, enfim de tudo de ruim que vem de fora. Por isso qualquer coisa que ela pega torna-se impura.

É certo, como mostrou Juana Elbien (1986, p.184), que todo desprendimento significa perigo, conota sofrimento dos genitores, efusão de sangue vermelho, implicando represálias. Neste

caso, mais ainda, pois permitir que a mulher menstruada participe das ocupações quotidianas do terreiro, ou ainda, toque nos alimentos, seria expor toda a comunidade ao poder das Ajé, um poder que possui duplo significado, ao perigo.

Retomando Mary Douglas em *Pureza e Perigo*, na sua explicação, para entender a poluição do corpo é preciso compreender, antes, as relações estabelecidas na sociedade. “Uma vez que tudo simboliza o corpo e este todo o resto.” (1976, p.150) Em outras palavras:

Qualquer cultura é uma série de estruturas relacionadas que abrangem formas sociais, valores, cosmologia, o todo do conhecimento e, através da qual toda experiência é mediada. Certos temas culturais são expressos por ritos de manipulação do corpo. (Douglas, 1976, p.150)

Isto equivale a dizer que, numa sociedade onde esta estrutura social é rigorosamente bem articulada, favorecendo a relação homem mulher, as ideias de poluição sexual surgem a fim de sujeitarem homens e mulheres a seus papéis. A poluição sexual surge nas sociedades onde os papéis sociais não são impostos e o sexo feminino não é submetido ao masculino, mas onde tal princípio de dominação é questionado.

Quando o princípio de dominação masculina é aplicado para ordenar a vida social, mas é contrário a outros princípios tal como o da independência feminina, ou o direito inerente das mulheres como sexo mais fraco de serem mais protegidas da violência do que os homens, então é provável que floresça a poluição sexual. (Douglas, 1976, p.150)

Na sociedade Yorubá, conforme mostrou Verger, (1992, p.23) a mulher goza uma certa independência. Não poucas são as vezes que muitas deixam sua casa e saem à venda de seus produtos no mercado. Isso não significa que esta mulher possua uma vida marginal, ao contrário, ocupa um lugar de vital importância como propiciadora da vida.

Nos mitos, essa busca de integração ou afirmação de papéis está sempre presente. Isso aparece no mito em que Odu perde o pano de Egun para Oxalá que alerta, ao mesmo tempo, que ninguém pode ridicularizar a mulher, já que é dela que todos nascemos. Para Verger (1992, p.28), este mito reflete a importância relativa da posição do homem e da mulher na sociedade Yorubá.

A ideia de poluição no período da menstruação é conhecida em muitos lugares do continente africano. Esta certamente, de acordo com Mary Douglas, só poderia surgir em sociedades onde não se admite a sobreposições de papéis. O que aparece como ideia de poluição sexual, desdobrada no discurso do puro e do impuro diz, na verdade, respeito a algo que obriga homens e mulheres a cumprirem suas funções. Esta noção de poluição formulada por algumas sociedades africanas, provavelmente teria se estendido ao culto e reaparecido de forma isolada e fragmentada no Brasil.

O mesmo que exclui a mulher de participar de alguns momentos da comunidade e aparece como poluição, é o mesmo que a reveste de força, poder que quando manipulado serve para o bem ou para o mal. Controlando as regras de Omo Oxun, a Ialodê livrou a humanidade do desaparecimento e resistiu a harmonia no universo como um todo. Dobrando-se para a mulher e colocando na sua cabeça uma pena vermelha, o princípio criador reconhece como tal o poder de todas as mulheres.

No terreiro, a pena vermelha de papagaio, usado em muitos ritos, amarrado na testa, ou escondido sob o pano que cobre a cabeça é a marca de Oxun, símbolo dos nascidos do ventre que pare filhos de todos os tipos. O controle do ciclo menstrual lhe pertence, unindo-a assim, às feiticeiras.

Como detentora da colher de pau, guardiã da culinária, ofício recebido desde os primórdios do tempo por todas as mulheres, a Iabassé, de forma especial, tem a função de cuidar das panelas de cada orixá, daí a exigência do seu profundo conhecimento, decorrente dos muitos anos de aprendizado, observância e respeito ao silêncio e a criatividade.

Talvez tenha sido por esta e outras razões que, sabiamente, pela relação da cabaça, Igbá, recebida pela Anciã nos primórdios, dada por Olodumaré, símbolo do seu poder, as africanas e africanos que reorganizaram o culto dos orixás no Brasil, conservaram seus elementos símbolos em pratos, tigelas, panelas, sopeiras, cuscuzeiros, utensílios da cozinha, e entregaram aos cuidados de uma mulher velha a fim de que esta os nutrisse como outrora no seu ventre sustentou muitos, fazendo-a, assim, Iabassé: mulher que cozinha da mesma forma que dá a luz.

IABASSÉ, A
GUARDIÃ DA
COMIDA.



capítulo 5

OS ORIXÁS E A COMIDA



Para o povo de santo, falar sobre as iguarias oferecidas aos orixás não é o mesmo que informar sobre os de comer cotidianos. Dizer as coisas que o santo come é como revelar um segredo, algo de fórum íntimo de cada terreiro. A ausência de muitos pratos, a presença destes sem nomes, silêncios, lapsos de memória, antes de ilustrarem um desconhecimento, constituem parte de um saber especial, guardado pelos mais antigos na religião, a que só poucos tem acesso. Bastante impressionante o que certa vez ouvi de uma Ialorixá: “*a Iabassé é aquela que muito faz e pouco fala*”.

O não falar insere-se no contexto onde a oralidade constitui um dos veículos mais fortes de transmissão do conhecimento, nos chamados segredos, fuxicos de santo, ensinamentos rituais na maioria das vezes balbuciados no ouvido da Iaô, ou passado em palavras incompreensíveis e fórmulas incompletas.

As comidas oferecidas no terreiro aparecem sempre como algo particular, pertinente àquela casa. Receitas pela metade, pratos sem nomes, queixas e justificativas somam-se à recriações, a todo instante, no fogão dominado pela Iabassé, como nos disse certa vez o Pai Francisco de Oxun: “*Cozinha é lugar de truques*”.

Da África, os orixás vieram de diferentes lugares, antigas cidades. Diferentemente das suas regiões de origem, o culto dos orixás no Brasil, antes de estar ligado à uma família ou a uma confraria, foi ampliado e praticado num mesmo espaço. Destruída a família clânica, extensa, sua noção vai ser reconstruída no solo brasileiro como uma grande família teológica, chamada *família de santo*. Não nos ocuparemos deste assunto pelo fato de ser um dos que já foram por demais abordados. O trabalho de Vivaldo da Costa Lima a que já fizemos referência, anteriormente, constitui uma obra de leitura indispensável para tal.

No Brasil, esse universo teológico foi perpetuado, mas também, reinterpretado. Há cultos que em partes do Continente africano hoje se encontram completamente extintos, enquanto se mantêm vivos em alguns terreiros brasileiros.

Muitos orixás se perderam, outros transformaram-se na vinda para o Novo Mundo, assim como outrora na África, muitos deles trocaram de nome, mudaram de região ou até mesmo caíram no esquecimento.

Dos diversos orixás introduzidos no Brasil, dezesseis são os mais conhecidos e cultuados pela maioria dos terreiros, embora se saiba que este número é também simbólico.

A farofa-de-azeite e Exu

Exu, como personagem histórico, segundo Verger (1981, p.76) teria chegado juntamente com Oduduwa, fundador de Ifé. Mais tarde, se teria tornado um dos assistentes de Orunmilá, o testemunha do destino, que chegou também com Oduduwa. No candomblé fala-se que Exu foi feito rei de Kêtu sob o nome de Alaketu. Em algumas cantigas entoadas em homenagem a este orixá, esta última evocação aparece como um dos seus títulos.

Exu é um dos orixás, sobre o qual ainda hoje, mais se fala. Tema de vários trabalhos e pesquisas, ele permanece no dia a dia dos terreiros como o mais enigmático sobre o qual, embora se fale muito, nada traduz seus feitos, artimanhas e armadilhas. Exu está sempre “aprontando”. Da inserção de Exu no mundo, depende a dinâmica e manutenção da harmonia das coisas.

Como em algumas cidades africanas, Exu é colocado nas estradas, no mercado, na frente das casas. Exu é quem governa a frente da porta de entrada dos terreiros. É o grande controlador das entradas e saídas. Daí serem seus domínios, encruzilhadas, portas, janelas, ruas etc. Dele depende a comunicação, o trânsito, o sucesso nos negócios, nos jogos... Nos mitos, Exu está sempre surpreendendo, pondo fogo nas coisas, causando brigas, intrigas, confusões, mas também, se divertindo, rindo, alegrando, unindo...

Para ele são dedicadas cantigas especiais e nada se inicia sem antes louvá-lo, saudá-lo, cantar seus feitos, propiciando-lhe oferendas de vários tipos, entre elas as comidas, firmando um contrato, um compromisso com o “*mensageiro dos Orixás*”.

Uma das cerimônias mais conhecidas chama-se padê, do Yorubá, Ipàdê, ocasião em que ele é louvado juntamente com os antepassados.

Dentro do terreiro, todavia, a palavra padê surge com diversos significados. Além de remeter a seu sentido original, reunião, é usada para designar o *minhã*, *minhã*, ou seja, as farofas que oferecem à Exu e as próprias comidas que compõem a cerimônia, bem como uma abertura, um conchavo entre a comunidade e Exu.

Explica o Pai Francisco de Oxun:

Existe dois tipos de padê. Existe o padê do ritual fúnebre que é uma abertura para que se realize o Axexê. É um padê diferente. E tem aquele que a gente chama de padê, aquilo que nós oferecemos a Exu.

Funciona assim na minha casa: vai começar uma festa. Sete dias antes, todos os Exus, cada um ali, de acordo com a sua hierarquia, com a sua condição, recebe seu bicho, sua oferenda. Então acabou-se a oferta dos bichos, vai as comidas secas que consistem no axé dos bichos oferecidos que é feito uma farofa de dendê para colocar no pé de cada Exu com akassá cortadinho em cima, mais um milho de galinha torrado, porque ele tem muita aproximação com Ogun e feijão preto torrado no dendê. Bastante padê. Neste padê tem que ter muita cebola e muito camarão seco. Quando se bota tudo isso lá, a parte que é para ir para rua, vem para o barracão. Já arriu o axé lá de Exu. Então, em cânticos, a gente vai louvar a ele, vai dizer o ofó a ele, o itan, ou um oriki de Exu, de todos os Exus. Você pede, se você quiser dizer um recado, uma saudação... Tudo isso é uma história que você vai dizer a ele ou uma evocação que você vai dizer a ele. Naquela evocação você diz a ele o que ele quer. E ali ele está alimentado, ele está satisfeito, ele abre... Por isso que eu digo que Padê significa chave, abertura. Depois que você fez isso, o eram oferecido a Exu já está na panela cozinhando, fica bem sequinho. Quando ele ferve um pouco no dendê, no camarão, na cebola, faz aquela farofa e ali os adeptos comem.

Na verdade, na verdade, o padê é aquilo que a gente bota pra rua, é a chave. É aquilo que a gente arreia, visualiza e depois oferece na entrada do Ilê Axé a ele lá fora, pedindo que lhe dê licença. O padê é uma palavra que quase significa conchavo - me dê permissão ou de entrar ou de sair, me dê permissão pra a casa estar aberta para poder receber, fazer festa para os orixás vim.

E tem também o padê que se você não quiser colocar o minhã, minhã que são as farofas, que pode ser a farofa de água (omi), de mel (oin), de dendê (epô) que são os elementos A do axé. Você pode também fazer isso líquido.

O Babalorixá Francisco de Oxun, fala de um rito reservado à poucas pessoas na sua casa, além dos múltiplos elementos que o compõem. Foge a nosso trabalho interpretá-lo, tentativa já feita anteriormente por alguns pesquisadores.

No entendimento de Pai Cido de Oxun:

Além da farofa-de-azeite, Exu come farofa de ekuru, prato feito de feijão fradinho, passado na máquina com camarão, cebola, fechado na folha de banana e cozido em banho-maria e logo que está pronto, faz-se uma farofa e rega com bastante epô. Come também akarajé, orobô, e tudo que seja quente.

Em linhas gerais, Exu come pratos à base de milho vermelho torrado e feijão preto torrado no dendê, recebe também farofas de vários tipos: farofa de dendê, de mel, de cachaça, de vinho, de champanhe, de cerveja, embora se saiba que, como “dono do azeite”, a farofa de dendê é sua iguaria preferida.

Ogun e a comida feita às pressas

Ogun, teria sido o filho mais velho de Oduduwa, fundador de Ifé. Guerreiro forte, valente e combativo, após suas vitórias teria se instalado em Irê. As façanhas de Ogun, seus títulos, mulheres e paixões são lembradas no terreiro. É um dos orixás mais populares no Brasil.

Ogun marcha à frente de todos os cortejos, rememorando a chegada de Oduduwa, de novos tempos, sob a marca do ferro. Ogun é o senhor das coisas cortantes. É o patrono dos ferreiros e lembrado como pai da metalúrgica. Representa a ousadia da humanidade em domesticar o fogo, trazendo-o para a casa, inventando a forja e construindo cidades. No terreiro é sob a forma de desbravador e guerreiro que Ogun vai ser lembrado, empunhando sempre uma espada.

Trilhos de trem, barras de ferro, um arco de onde pendem várias ferramentas, entre elas: enxada, facão, lança, alicate, tesoura, martelo, ancinho, instrumento da forja, representam

o orixá de temperamento forte, violento e vingativo. Sobre estes trilhos, vários inhames são depositados, igualmente a algumas cidades do continente africano. Ogun come *inhame* assado e descascado regado com azeite-de-dendê, ou *inhame assado com espetos de mariwó*, o chamado *boi de Ogun*, ou *paliteiro*, como também come o *inhame simplesmente cortado ao meio, passado mel e dendê*. *Recebe feijão preto, milho vermelho torrado e enfeitado com coco*. Na explicação do Pai Francisco, *os orixás guerreiros comem também cru ou torrado, eles não tem tempo de esperar...* Já encontrei também uma comida feita com jiló, regado com bastante azeite-de-dendê, além de farofa de mel.

Oxossi e a fartura

Ao contrário do que aconteceu na sua cidade de origem por conta das investidas consecutivas das tropas do reino de Daomé nas terras de Kêtu, o culto a Oxossi permanece vivo no Brasil. Várias cantigas contam passagens de sua vida, lembrando o profundo significado, ora do caçador, ora da terra virgem. De acordo com os estudos de Verger (1981, p.113), o culto de Odé teria sido trazido para o Brasil pelos africanos vendidos como escravos, provenientes de Kêtu.

Oxossi aparece intimamente ligado a Ogun. No terreiro, diz-se que é seu irmão. Orixá caçador, Oxossi liga-se à terra virgem, àquela não pisada, descoberta pelo pioneiro prudente que enfrenta o mistério e o segredo das florestas. Além de Ogun, Oxossi liga-se à Ossain, às folhas, ao segredo das plantas e remédios. De acordo com alguns mitos, Ele teria sido enfeitado por este Orixá, se embrenhado no mato de onde nunca mais saiu. É dizer corrente que: "Ogun, Oxossi e Ossain, estão sempre juntos. Estão sempre ali. Onde tem um, tem outro".

Oxossi representa a colheita, o recolher dos grãos, a produtividade, as atividades coletoras e a caça, também a vida e a morte. A ele são oferecidas frutas de vários tipos, além de comidas à base de milho como o *axoxó*, o *abadô*, o *lelé*, o *ádo*; e feijão fradinho torrado.

Como Odé ou Oxossi dependendo da terra, é Orixá Okô, ligado à terra, teria como maior denominação dele, como símbolo de força, o milho, o *abadô*. Onde você vê uma espiga de milho, você obviamente lembra de Odé. E da espiga de milho é que

é retirado o abado, o milho cozido com um pouco de vinho e lascas de coco. (Babalorixá Francisco de Oxum)

OS ORIXÁS E
A COMIDA.

O ádo é uma das comidas de santo reservadas a ocasiões especiais, sobre a qual muito pouco se informa. Fala-se que esta comida é o segredo de Oxun com Oxossi.

O lelê é uma comida feita de milho quirela, milho de galinha quebrado, leite de côco, côco ralado, açúcar, cozido e cortado em quadrado ou às vezes amarrado na folha de bananeira.

Ossain, o vegetal

Ossain participa de toda a vida do terreiro, mantendo relações com todos os orixás. Ossain “não come nada”, pois é um vegetal. É as próprias folhas (Ewé), indispensáveis à medicina.

Ossain conhece o segredo de cada folha, seu nome e as palavras que as encantam. Ossain, sabe da folha da riqueza, do sucesso, da paz, da vida, da alegria, mas também da desgraça, da guerra, da tristeza, do veneno e da morte. A cura passa pelo seu saber. É um dos orixás de culto bastante restrito, muitos sabem que existe, estão cientes de sua importância, mas poucos conhecem os procedimentos rituais desse orixá.

Ossain, é invocado em vários momentos no terreiro: quando se preparam os banhos de ervas, quando se vai colher estas folhas, quando se administra o banho, se confeccionam os remédios, etc. Todas as vezes que se realizam sacrifícios onde são oferecidos animais quadrúpedes, cantam-se várias cantigas em homenagem a Ossain, as chamadas cantigas de folha. É um grande momento, dentro do terreiro para provar autoridade e conhecimento dos preceitos mais antigos. São canções de frases compridas, que os mais velhos trocam as palavras para que seu verdadeiro sentido escape ao ouvido de alguma iaô que esteja a sua escuta.

As comidas oferecidas a este orixá nos terreiros são acompanhadas por oferendas obrigatórias como moedas, feitas ao guardião do segredo das folhas; o pedaço de fumo, o mel e o vinho colocados numa cabaça. Acredita-se que, sem estas prendas, ninguém ousaria penetrar no seio das matas, no âmago da floresta, domínio de Ossain. Desafiar tal princípio significa entregar-se às suas armadilhas, correr o risco de embrenhar-se no mato e ter o destino de Oxossi que foi tomado por uma amnésia e nunca mais saiu de lá.

Diz o Pai Francisco:

Ossain não come quase nada. Ele é vegetal. A gente põe fumo, mel e vinho na sua cumbuca. Agora eu tenho um prato que em geral faço: tempero o milho branco com cebola, dendê e camarão, depois pego duas maçãs verdes, corto em cruz e enfeito por cima.

Há casas, todavia, onde Ossain recebe, além de frutas, comidas à base de feijão fradinho, torrado ou cozido, milho e batata doce cozida, amassada e refogada com azeite-de-dendê. Come, também, farofa de mel temperada com fumo desfiado e enfeitado com folhas.

Obaluaiyê come mesmo é doburu, pipocas

Obaluaiyê ou Omulu é um orixá bastante antigo. Acredita-se pelos mitos e objetos de seu culto que seja anterior à chegada do grupo de Oduduwa em Ifé. É conhecido por vários nomes: médico dos pobres, meu avô, o velho, o tio. Diante dele todos são obrigados a se curvarem.

Obaluaiyê liga-se diretamente à terra e com ela aos antepassados, nascidos para uma outra vida. No Novo Mundo, várias histórias de curas se juntaram aos mitos trazidos pelos africanos e africanas escravizados, sobre suas conquistas e guerras vencidas. No barracão do terreiro, o guerreiro valente vai apresentar-se sob palhas que caem sobre seu corpo, escondendo a varíola e todas as espécies de doenças contagiosas. Só os preparados podem tocar neste orixá. Dele só se ouve o grito ou o assobio que intercala sua dança principal, o *opanijé*, quando somente os atabaques tocam. Em Yorubá, tal palavra traduz a marca forte deste orixá temível e respeitado por todos: “Ele mata qualquer um e come”. Omulu recebe um grande banquete, que trataremos ao nos ocuparmos das festas, chamado em alguns terreiros de *Olubajé*, uma das cerimônias mais concorridas.

Obaluaiyê come tudo! A comida dos outros e a dele. Come *doburu torrado*, isto é, pipocas, côco, feijão preto e milho torrado. Come o que Ogun come.

O feijão preto é dado pilado à Omulu. Que recebe a iguaria, colocada no centro de um alguidar com uma rodela de cebola e decorada com doburu feito no dendê ou na areia.

Pai Francisco vai explicar o fato de este Orixá comer tudo com uma cantiga e uma história.

OS ORIXÁS E
A COMIDA.

Oni le wá, awá lese orixá.

O fé ilê...

To kolobô, kolobô sim sim.

Sim, sim kolobô, kolobô, sim, sim...

Sendo Obaluaiyê um orixá muitíssimo antigo, velho, ele tinha os problemas sociais dele: moradia, problemas de saúde... Então se juntou todos os orixás, porque a história já diz como ele tinha muitos, muitos, e muitos problemas sérios de saúde, aí a Iá dele que seria Nana colocou ele numa folha de bananeira aonde Iemanjá cuidou dele. Desse cuidar, ela pediu ajuda aos demais orixás e foi daí que veio: Oni lewá, awá lese orixá/ O fé n'ílê... Oni le wá... Então, todos os orixás se juntaram e ofereceram um banquete em homenagem à Ele. Então, nesse banquete, cada um dos orixás tirou um pouco do seu segredo, do seu louvor e deu pra ele. E nesta cerimônia, cada um passou um pouco do seu alimento, devido a carência dele na época. Mas ele já tinha debaixo das folhas de bananeiras dele, caladinho, quietinho, as riquezas deles, as coisas dele. Ele só completou. Por isso, ele é chamado orixá que come de tudo porque na mesa dele tem que ir do minhã, minhã de Exu, a farofa de dendê que muitas pessoas gostam de chamar de padê, ao inhamê de Oxoguiã. Agora, o prato dele consiste basicamente em milho de galinha torrado, enfeitado com rodela de côco. E o doburu que todo mundo conhece que é a pipoca, ou o afufurá que é uma farofa de milho que vai côco, açúcar, tudo torrado e enrolado tipo cartucho.

Outra comida que acompanha as oferendas à Obaluaiyê/Omulu é o aberém, feito às escondidas. Desta não se vê nem a fumaça do vapor que cozinha a pasta de milho enrolada em folhas de bananeiras secas, vigiada atentamente pelas filhas de Iansã. Na lista das comidas rituais, geralmente tal prato não é nem citado pelo significado que possui na dinâmica do terreiro.

Há também uma comida feita a base de folhas, preparados com azeite-de-dendê, cebola e camarão. É semelhante a um Caruru. Sobre esta nada podemos informar.

Dan, as cobras e a comida

Oxumaré é a cobra e o arco-íris ao mesmo tempo. Dan, na língua *fon*, ou Oxumaré para os Yorubás, que dança fazendo os movimentos de uma cobra, apontando para cima e para baixo, ou arrastando-se no chão, é macho e fêmea.

Acredita-se que por Oxumaré transitar sobre a terra e sob as águas, ele receba comidas a base de banana da terra e de batata doce. Assim são seus pratos: batata doce frita no azeite-de-dendê ou socada e refogada com azeite-de-dendê e camarão. Oxumaré também recebe em algumas casas a banana da terra cortada em lascas, fritas no azeite-de-dendê ou mesmo uma farofa de banana chamada *efum oguedé*. Come também feijão fradinho amassado com banana da terra cozida junto.

Nanã e o respeito às idades

Outro orixá que é cercado de mistério, respeito e temor é Nanã. A antiguidade do seu culto aparece num mito onde ela surge brigando com Ogun, o senhor do ferro. Segundo as explicações dos sacerdotes, este mito nos ajuda a compreender o porquê de todos os seus utensílios simbólicos, serem de madeira. Nanã jamais submeterá à nada que remete a forja de Ogun.

Diante da Anciã que domina os pântanos e territórios lamacentos, com seu cajado ritual, seus passos lentos, sua sabedoria, as pessoas se curvam como se dobrassem o corpo perante a própria morte.

No terreiro, diz-se que ela é mãe de Omolu e Oxumaré. Tiras longas de búzios caem de seu ombro, assim como em seus filhos. Colocada junto a Oxalá em algumas casas, Nanã guarda nas suas cores escuras, o segredo e o mistério da existência.

Naná come *Dandaró*, feijão fradinho descascado um por um, após ter ficado de molho por algum tempo, temperado com cebola, camarão e dendê. Ela gosta também de mingaus.

Nanã também recebe em algumas casas, *milho branco temperado com azeite doce e camarão enfeitado com folhas de mostarda*, assim como *arroz bem cozido, temperado com mel*, ou *arroz com casca, “estourado” no fogo como pipoca*, além da *sobra da pipoca, pilada, feito, pó, refogada no azeite-de-dendê*.

Diz-se ainda que a Velha é o celeiro do mundo, todos os grãos lhe pertencem. Outro prato dedicado à Nanã é o efó. Em linhas gerais, efó é todo cortado de folhas. É tabu pronunciar este nome. Nos terreiros, este prato é feito de forma bastante cuidadosa. Escolhe-se a folha, enrola-se cuidadosamente, amarra-se, cozinha, desembulha e as corta de forma bem fina. Depois tempera-se e serve.

Os truques, a cozinha e Oxun

Oxun se junta a aqueles orixás mais populares no Brasil.

Na Nigéria, tem local de culto num rio do mesmo nome que corre no território nigeriano, em Ijexá e Ijebu. (Verger, 1981, p.174). Na cidade de Oxogbó, por relações míticas com seus reis fundadores, realiza-se uma grande festa em sua homenagem.

Conhecida por sua vaidade, riqueza, beleza, Oxun é a grande responsável pela vida uterina, daí suas relações com as feiticeiras, mães ancestrais a que fizemos referência anteriormente.

Várias cantigas, entoadas nos terreiros, lembram a vida amorosa de Oxun, suas conquistas, suas lutas, seu trabalho na forja de Ogun e acima de tudo sua íntima e profunda ligação com a maternidade, a transformação. Como se diz: “É a dona do fogão”.

Associada às águas e à gestação, Oxun come *Omolocum*, mas seu prato predileto mesmo é o *Ipeté*, é seu segredo. Oxun come também *ádo*, *ovos*, *latipá* e algumas vezes *abará*.

O omolocum é considerada, a comida sagrada de Oxun e de muito mistério. Ela é feita com feijão fradinho cozido, temperado com azeite-de-dendê, cebola, camarão e um pouco de sal. Depois de pronto, é arrumada em uma vasilha e enfeitada com ovos cozidos, símbolo por excelência de Oxun, da vida em potência.

O ipeté é uma comida feita a base de inhame. Diz-se que simboliza a própria Oxun, seu poder criativo. Essa comida é tão importante que em algumas casas dão nome a festa. O ipeté faz parte de uma lista de comidas sobre as quais não se comentam.

Logun, caçador e filho de Oxun

Entre os velhos, guerreiros e grandes mães, Logun Edé é colocado como menino, príncipe. De acordo com algumas estórias, é filho de Oxun com Oxossi. A dona dos rios teria se travestido em samambaia para conquistar o velho caçador que pescava às margens deste. Desse casamento nasceu Logun, um caçador que possui atributos de seu pai e de sua mãe.

Dos orixás trazidos pelos africanos de Ijexá ao Brasil, só restou Logun Edé, o menino que seis meses vive na terra e caça e seis meses vive debaixo d'água e se alimenta de peixes. A terra que sustenta o leito dos rios, na verdade é a sua representação por excelência.

Quando dança, Logun exhibe as ferramentas de sua mãe, suas pulseiras, seu abebé, emblema de feminilidade e as armas de seu pai, arco e flecha, *a capanga e o ofá*.

No terreiro, as oferendas que lhe são servidas, são acompanhadas das comidas de Oxun e de Oxossi misturadas.

Pai Francisco sintetiza sua preferência alimentar: Logun come o que Oxossi e Oxun comem. *Come misturado o axoxô com o omolocum.*

Obá, o orixá vencido pela comida

Obá insere-se na lista daqueles orixás de culto quase em extinção, que exige muito saber e profundo conhecimento ritual, fundamentos e preceitos para iniciar alguém.

Na memória do povo de santo, guarda-se a sua profunda ligação com Xangô, do qual teria sido a terceira esposa. Traída por Oxun, a velha Obá teria sido logo abandonada por seu marido, irritado por ver flutuando na sua sopa um pedaço de sua orelha.

Forte e combativa, Obá aparece armada de escudo e espada, escondendo sempre sua orelha cortada. Conta um dos mitos que ela teria vencido todos os orixás, exceto Ogun que,

consultando Orumilá, preparou uma pasta escorregadia e jogou no chão, horas antes da luta esperada começar.

A guerreira que se traça de cores fortes, come em alguns terreiros abará, mas gosta também, como diz o Pai Francisco de *Omolocum misturado com farinha de milho com uma cebola crua em cima*.

O abará é uma comida feita à base de feijão fradinho descascado e passado na máquina com cebola e camarão. Após a massa pronta, acrescenta-se gengibre e azeite-de-dendê. Depois enrola na folha de banana e cozinha-se no vapor.

Ewá, a senhora da transformação

Em algumas histórias, Ewa teria sido a mulher bonita que enganou a morte quando esta procurava Orunmilá para levar consigo. Ewa era estéril. Logo após o sucesso de seu plano, escondendo o testemunho do destino sob suas roupas enquanto se banhava no rio, Orunmilá lhe dá a fertilidade e o dom da vidência. Assim como Oxumaré, é considerada um dos orixás que exigem muito saber e conhecimento para que se realize a sua iniciação. As suas comidas são à base de banana da terra e batata doce. Há casas, todavia, onde ela recebe feijão fradinho torrado ou cozido e folhas de mostarda. Come também feijão fradinho refogado no azeite-de-dendê com côco.

Sobre estas comidas não se comenta muito também.

Oiá, akarã e o fogo.

A senhora dos ventos e das tempestades e do rio Níger, que na África chama-se Odò Oiá, esposa preferida de Xangô, o rei dos trovões, popularmente conhecida por um dos seus títulos, Iansã, em terras brasileiras é um dos orixás mas festejados.

Várias histórias contadas, no dia a dia do terreiro, lembram a fidelidade de Oiá a seu esposo, suas lutas e envolvimento amorosos.

No barracão, a sua dança é um dos momentos mais aguardados por todos, com ansiedade. Diz-se que quando os atabaques tocam o *ilu* para este orixá, o barracão pega fogo.

Embora associada às águas, Iansã divide o elemento fogo com o rei. De acordo com um mito, esta teria trazido da terra dos baribas esta poção mágica, a pedido do *Alafin*, mas no meio do caminho comeu parte dela, dividindo-a a partir de então, com o senhor que arremessa pedras de raio, tal poder.

Unanimemente, a comida preferida de Iansã é o akará, bolinho de feijão frito no azeite-de-dendê. Oíá come também quiabos como Xangô. Come também feijão de azeite.

Iemanjá e o ebô-yá

Iemanjá é a mãe de todos os orixás. Na África, seu culto era estabelecido entre a região de Ifé e Ibadan, no rio Iemanjá. Perseguidos por outras nações Yorubás, os Egbá seguiram em direção oeste, levando o seu culto e rendendo homenagens a seu Orixá no rio Ogun, em Abekutá (VERGER, 1981, p.190).

No Brasil, o culto a Iemanjá irá sofrer nova transladação. É para os mares que seus fiéis se dirigirão pedindo seus favores.

Nos mitos, Iemanjá possui vários nomes. Todos querem dizer algo sobre a mulher cujos seios partidos deram origem aos dois maiores oceanos e cujo ventre esfacelado a fez mãe de todos os orixás.

No barracão, este orixá dança com um espelho, mas sobretudo com uma espada. Em alguns momentos aparece relacionada com seu filho Ogun, mas como do outro lado do Atlântico, é ao lado de Oxalá que recebe honras e culto.

A paciência é uma de suas características, o rigor sua marca; a beleza e a serenidade lembram a grande mãe que, quando dança nos seus filhos e filhas, balança os braços e as mãos como ondas que outrora embalaram o mundo. Iemanjá encontra-se naquele período primordial de cada ser humano, quando seu odu, destino, herança ligada aos seus ancestrais míticos e antepassados é dado, amparando tudo e todos. A ela são consagradas todas as cabeças. A inteligência e o equilíbrio do mundo lhe pertencem.

"A primeira comida de Iemanjá que nós conhecemos é o Ia Ebô, ou seja, milho branco refogado com cebola ralada e

camarão moído e um pouco de camarão inteiro. Em determinadas casas, faz-se com azeite de oliva em função de Iemanjá está muito próximo a Oxalá. Na minha casa particular, eu batizo sempre com um pouco de epô pra dar força a ela porque se ela é mãe de um guerreiro então ela é também uma guerreira e o dendê na religião do Orixá simboliza a força, a energia máxima. Então por isso que na minha casa por mais branco que seja, boto sempre uma gotinha de epô. Não tempero como se tempera o omolocum, um amalá, entendeu como é?...” (Pai Francsico de Oxun)

Iemanjá recebe também manjar, um prato feito com leite de coco e creme de arroz. Recebe também farofa de ekuru temperada com azeite-de-dendê, cebola e camarão, “enfeitada” com um akassá.

Amalá, a comida secreta do rei.

Xangô é rei. Este orixá é de tanta popularidade que, no Recife, seu nome diz respeito às religiões afro-brasileiras praticadas em Pernambuco.

Na lista da dinastia de Oyó, Xangô teria sido o terceiro *Alafin*. Nos candomblés algumas cantigas e cerimônias lembram o destronamento de seu irmão mais velho, Dadá, por ele.

Do céu do Brasil, diz-se que pedras de raios hoje continuam sendo enviadas por Xangô em dias de tempestade.

Conhecido com juiz e princípio da justiça, Xangô, que odeia a mentira, pune com rigor e violência todos os seus inimigos, na sua dança, lembra sua majestade, mas também sua criatividade diante do fogo. Pai de muitos filhos e homem de muitas mulheres, Xangô é comemorado ao redor de sua comida preferida, o *amalá*. Além desta comida, o orixá que se senta sobre um pilão para arbitrar, come *inhame, bola de arroz e akassá*.

Oxalá, as raízes e os grãos

Na lista dos orixás, Oxalá ocupa uma posição incontestável. É o rei do pano branco. Por baixo da alvura de suas vestes, vela-se o segredo da existência, da vida e da morte. Ele é as águas imemoriais que enchem a terra.

Acredita-se que como criador, Oxalá é, feminino e masculino, pois, a criação não tem sexo.

Na África, teria sido o rei de um grupo instalado à leste que se tornou mais tarde a cidade de Ifé, os igbôs, grupos que após vários anos de resistência cederia lugar para Oduduwa, vindo do leste nas correntes migratórias caudas, segundo Verger, por uma invasão berbere no Egito (1981, p.253). Vários mitos, mantidos vivos ainda hoje, narram à rivalidade estabelecida entre estes dois grupos.

Apoiado num cajado ritual, o opaxôro, o ancestral da criação surge sob duas formas. A primeira, como um ancião que se movimenta apoiado com a ajuda das pessoas, sob um pano branco, Oxalufã; e a outra como um guerreiro, amante de inhame pilado que luta armada de escudo, espada e exibe em uma de suas mãos, sua insígnia, a mão de pilão. Seu principal templo encontra-se na África, em Egigbô.

Além do ebô, milho branco cozido, Oxalá come inhame, akassá e ekuru. Uma ressalva, porém deve ser feita. Além da massa feita de inhame pilado temperado com limo da costa, ou da farofa de inhame, ou simplesmente das rodela de inhame cozidas, Oxoguiã recebe também inhame cru, assim como Ogun, pois ambos são guerreiros. Come também uma comida feita a base de quiabos, o abejebó ou ajebó.

O akassá também chamado de ekó é uma pasta de milho branca enrolada na folha de bananeira. O Babalorixá Cido de Oxun Eyn se ocupou longamente do significado de tal iguaria no livro intitulado Akassá. O akassá acompanha todas as comidas rituais dos terreiros de candomblé. Diz-se que ele representa um pedaço do corpo ancestral de Oxalá, sendo desta maneira uma representação direta de todos os ancestrais.

Grãos, frutas, raízes e folhas...

No cardápio à base de folhas, grãos, frutas e raízes, o feijão e o milho aparecem como ingredientes obrigatórios. Oxossi e Ossain vão receber todas as frutas.

Na explicação do Pai Francisco, a fruta é um conagraçamento. Oxossi e Ossain vão receber todas elas por causa de sua relação com a terra, a agricultura e as folhas. Há todavia frutas que são ewó, não fazem bem, são tabu para determinados orixás como a tangerina e

o abacaxi que são ewó de Obaluaigê e de determinadas qualidades de Ogun, assim como o “inhame vermelho”, abóbora, é ewó de Oiá, a cajá de Ogun, a manga rosa de Oxossi, o melão de Oxumaré e assim por diante.

Fruta não tem um orixá específico. Vamos supor: é festa de Oxalá, se você quer oferecer cachos de uvas verdes, ele pega, porque ele bebe vinho. Oxalá tem necessidades de vinho de palma, de vinho de uva.

Agora tem determinados trabalhos para Oxun que vai banana da terra. Determinados trabalhos para Oxalá que vai maçã verde, pêra e uva. Como também determinados trabalhos para Ibeji vai muita maçã vermelha. (Pai Francisco)

Os orixás elementares associados à terra e os que se relacionam com estes, reclamam comidas menos elaboradas, mais simples: raízes e grãos simplesmente bem cozidos, às vezes amassados. Aqueles que se ligam a momentos de passagens, de rupturas, às migrações, às guerras, os quais, como caçadores comem muito rápido, na linguagem do povo santo, às presas, refletindo a instabilidade da fixação do grupo no solo, as resistências e dificuldades encontradas, o esforço para expandir as fronteiras de sua civilização. São suas comidas: o milho torrado, o inhame espetado de palitos, ou assado, sapecado no fogo, ou até mesmo cru, cortado e posto simplesmente nos pés do orixá como é o caso de algumas comidas oferecidas a Oxoguiã., ou regado com azeite-de-dendê, como as oferecidas a Ogun. Comidas preparadas, diferentemente daquelas feitas a base de farinha de inhame, de milho, de feijão, quiabo, regadas no azeite-de-dendê, em forma de pastas ou fritas.

O inhame permeia todos os pratos. Com ele se prepara múltiplas iguarias, as mais variadas, servindo desde suporte para se fazer um paliteiro, à ingrediente de papas e massas através de seu cozimento, refletindo, assim, a sua importância social e cultural conhecida por toda a África que ergueu verdadeiras civilizações em torno deste tubérculo. Na linguagem do terreiro, o inhame aparecerá como um instrumento forte e, como tal, algo que entra em toda culinária.



capítulo 6

As festas
das comidas
E as
comidas
das festas

As comidas

secas fazem parte do dia a dia do terreiro, acompanhando todas as suas obrigações e momentos especiais. Em algumas festas, esta comida torna-se o centro em torno da qual as cerimônias desenrolam-se e se realizam. Além de não haver festas sem comidas, há comidas que dão nomes à festas, dias específicos quando o orixá serve a iguaria de sua preferência.

A comida de orixá não se confunde, todavia, com “de comer”, do dia a dia do terreiro, nem muito menos com aquela servida em dias de festas, embora haja celebrações onde a distribuição da comida é feita pelo próprio orixá.

Em dias festivos, costuma-se servir tradicionalmente uma comida associada ao orixá, o que não significa que esta, necessariamente, seja a mesma servida no peji e partilhada pelos iniciados.

No Ilê Axé Iá Oxun, o “cardápio” festivo cumpri a obrigatoriedade de oferecer comidas-de-azeite, acompanhadas de arroz, farofas e carnes dos animais oferecidos aos orixás. Mas já comi em alguns terreiros, comidas árabes como pastel e esfihas, churrascos, empadas, maionese e muitos outros pratos. Este tipo de comida é chamada: comida de branco.

A comida de orixá difere da comida feita no dia a dia, mesmo que em torno desta, haja uma motivação religiosa como a Sexta-feira Santa, por exemplo. O que a diferencia são coisas mínimas, passageiras aos olhos dos menos atentos ou dos que acreditam em demarcação de limites bastante definidos. Assim, o caruru servido às pessoas num dia de festa, não é o mesmo colocado nos pés de Xangô. O amalá que este serve no seu dia a dia é parte da força que este orixá divide com os presentes. O akarajé preparado no dia a dia é diferente do akará, comida preferida de Oiá, retirada por ela do peji, no dia de sua festa para que as pessoas que estão no barracão comam. Muda-se mais uma vez, o tratamento, a elaboração, as palavras, invocações, sentimentos e a relação do fiel com o orixá, segundo explicações do Pai Francisco da Oxun.

A diferença está justamente nessas coisas que passam aos nossos olhos como pequenas, mas que na verdade são grandes. Porque eu quando estou escolhendo o feijão para colocar nos pés de oxun, no que estou escolhendo o feijão, eu já estou passando com meu pensamento, com a minha

cabeça, à Oxun, o porque estou fazendo aquilo. Na hora em que estou descascando os ovos cozidos que enfeitam o omolocum, eu já estou dizendo algo a ela. Na hora em que estou escolhendo o camarão, tirando o sujo, tirando o espinho, eu já estou dizendo... na hora em que estou cortando a cebola... Porque se fosse só o Omolocum eu escrevia no papel, dava à pessoa e dizia, faça aí e entregue a Oxun. Mas a pessoa, será que faria uma obra bem feita? E o que é obra? Será que ela vai conversar na hora que estiver colhendo feijão de Oxun em números de águas. Será que ela vai saber o ponto em que o feijão esta bom?_ Porque tem Oxun que pega feijão amassado, tem outra que pega feijão mais cozido, mas não quebrado. Então são detalhes. Uma coisa sou eu fazer uma quiabada para eu comer, outra coisa é eu fazer uma o Amalá de Xangô.

No Ilê Axé Iá Oxun, o calendário festivo é composto de oito festas cuja comida é a expressão de sua motivação maior. Passaremos descrever algumas delas.

O domingo de Oxalufã

O domingo de Oxalufã, ou como é mais conhecido, o ebô de Oxalá, é uma celebração das mais importantes no calendário litúrgico da maioria dos terreiros. Diz-se ser a festa do ano novo, quando se celebra a criação, a produção dos grãos, a fertilidade e a vida. Em algumas casas de candomblé, esta festa marca o início de um ciclo composto por três domingos, denominado domingos de Oxalá.

Nesta cerimônia, o ebô é a iguaria em torno da qual a festa se realiza. O ebô é uma comida feita de milho branco bem cozido, observando o preceito de não fazer uso nem do sal nem do açúcar. Esta comida sai no barracão sempre acompanhada por Oxalá juntamente com o akassá, a farofa de ekuru e a farofa de inhame (aiô), que rememoram o início da humanidade. Há terreiros que dedica apenas um dia do seu calendário litúrgico a Oxalá.

O inhame, seja cortado, servido como farofa, ou simplesmente amassado é iguaria por excelência do orixá da criação. Ele é tão importante que em alguns terreiros nomeia uma das cerimônias mais complexas dos terreiros de candomblé de matriz ketu, a festa do pilão ou simplesmente, o pilão. Inhame amassado é comida por excelência de Oxoguiã, ancestral da guerra, conhecido também como Elegibô. Segundo alguns mitos, ele próprio teria inventado o pilão a fim de comer tal prato.

O pilão de Oxoguiã encerra o ciclo das festas em homenagem a Oxalá, ou o ciclo das Águas de Oxalá. Esta festa traz presente dois mitos. O primeiro celebra a volta de Oxalá para casa, daí iniciar-se sempre com uma procissão. O segundo conta passagens da vida de Oxalá mais moço, exortando sua preferência gastronômica e um dos seus títulos "*Orixá comedor de inhame pilado*" ou Oxoguiã. Diz-se ainda que esta festa está ligada a colheita, aos primeiros frutos da terra representados pelos inhames novos.

Segundo o mito, (VERGER, 1985, p.68) Oxalá já curvado pelo peso de sua idade, desejoso de rever Xangô, consulta um adivinho e lhe expõe seu desejo. O adivinho lhe aconselha a não fazer a viagem. Teimoso, Oxalá decidido seguir viagem por conta própria, sabendo que mesmo se oferecesse oferendas, a viagem seria desastrosa. O adivinho, todavia, lhe faz mais uma recomendação: caso quisesse não perder sua vida, não negasse fazer nada a quem lhe pedisse no caminho, lhe aconselhando a levar três mudas de roupas brancas e sabão da costa. Oxalá arrumou tudo e partiu. O primeiro encontro de Oxalufã foi com o dono do azeite, *Exu Elepô*, que após saudar sua família lhe pediu para ajudar a colocar aquele pote no ombro. Oxalá assim fez e mal esperou, Exu derramou o pote de azeite sobre Oxalá, manchando todas as suas vestes. Oxalufã lavou-se num rio mais próximo, cobriu-se com um novo pano e seguiu em frente. Adiante, Exu lhe enganou mais uma vez. Como dono do carvão, *Onodú*, Exu sujou as vestes brancas de Oxalá de preto e como *dono do óleo do caroço de dendê*, Exu virou este, sobre Oxalá. Isso, porém não intimidou o Grande Orixá que repetiu sempre o primeiro gesto. Lavou-se num rio, trocou de roupa e seguiu em frente.

O azeite-de-dendê, o carvão e o óleo do caroço de dendê, axóxó, são consideradas as maiores *ewó*, proibições, para Oxalufã, "o Rei do pano branco".

Chegando às terras de Xangô, Oxalá avista de longe um presente que ele próprio havia dado ao Rei e seguiu em direção ao cavalo. Servidores do Rei que perseguiram o animal, confundiram Oxalá com um ladrão que tentava amansá-lo com uma espiga de milho. Oxalufã foi, assim, espancado e levado à prisão. Usando de seus poderes, os frutos não mais produziram, a terra ficou seca, as doenças assolaram a região e as mulheres ficaram estéreis. Desesperado, Xangô consultou um adivinho que explicou as causas de tais desgraças. O Ancião estava preso para lastima e vergonha do reino há sete anos. O Rei convidou todo o povo de Oyó: generais, cavaleiros, caçadores, mulheres e pediu que todos se vestissem de branco em homenagem a Oxalufã. Que todos ficassem em silêncio em sinal de arrependimento e mais ainda, que se buscasse água no rio para lavar Oxalá

Daí o porque todos os anos alguns terreiros celebrarem a cerimônia das águas de Oxalá, ritual realizado na madrugada de uma sexta-feira. Durante a quinta-feira que antecede esta cerimônia, a vida do terreiro é toda movimentada. As pinturas das paredes são concluídas, os símbolos de proteção colocados sobre as janelas e portas são trocados- *mariwô*- É construída uma casinha simples fora do barracão ou separado das dependências do terreiro, chamada de baluê e um enorme pano branco é suspenso da porta de entrar do terreiro até o barracão. À noite, Oxalá é retirado de seu peji e levado para fora, ilustrando sua saída para Oyó onde passa ali toda noite. É a prisão que Oxalufan foi jogado. Na madrugada, após observar alguns preceitos, todos se levantam num profundo silêncio e vão até uma fonte buscar água para lavar Oxalá. Tudo isso é acompanhado com cânticos que falam sobre esta passagem, convidando a todos ao arrependimento. As pessoas buscam águas três vezes, assim como Oxalá três vezes se banhou no rio. Diante do assentamento de Oxalá, estas se prostram e entregam ao sacerdote suas jarras de água, que são despejadas sobre o Criador.

A festa do ebô tem como uma de suas funções trazer presente toda esta história. É a festa dos grãos, da multiplicidade, da fecundação. Festa da criação onde comemora a vida nova criada por Oxalá.

Em alguns terreiros, a volta de Oxalufã para casa é celebrada num domingo diferente. Em outros, juntamente com a festa do pilão. No terreiro do Pai Francisco de Oxun por exemplo,

AS FESTAS
DAS COMIDAS
E AS COMIDAS
DAS FESTAS.

tudo isso vai ser celebrado num único dia, chamado Domingo de Oxalá, quando o ebô, o inhame, o akassá e o ekuru são servidos às pessoas por este orixá.

A presença da comida feita a base de inhame vai ter explicação a partir das relações estabelecidas com Oxaguiã, a partir do seguinte mito:

Oxaguiã, o valente guerreiro havia conquistado a cidade de Egibô numa de suas andanças. Na ocasião, pelo apreço que tinha as raízes de inhame, o rei pediu que inventasse para ele algo capaz de facilitar a preparação de tal comida. Foi assim que foi criado o pilão. Isso teria lhe atribuído o apelido de Oxaguiã, “orixá comedor de inhame-pilado”. Certa ocasião, Oxoguiã consultou um adivinho que fez a profecia que Egigbô tornaria-se um grande reino e partiu. Oxoguiã fez então as devidas oferendas e ao retornar a região depois de alguns anos, o adivinho pode ver com seus próprios olhos o que havia outrora previsto ao rei. Amigo que era do rei de muitos anos, o adivinho na entrada da cidade referiu-se àquele Senhor pelo seu apelido. Sentindo-se insultado, a guarda da cidade o conduziu a uma prisão.

Após este acontecimento, a seca e outros tipos de desgraças assolaram o reino de Oxoguiã que a partir de então parou de prosperar. Desesperado, o rei consultou um adivinho que lhe revelou o que estava acontecendo: havia um inocente pagando injustamente. O próprio rei desceu na prisão e foi ao encontro do amigo libertá-lo. A chuva voltou a cair e os inhames começaram a brotar da terra. Como prenda os habitantes de Ejjigbô foram obrigados a buscar na floresta varas de madeira e golpearem-se uns aos outros, ato realizado ainda hoje segundo Verger (1985, p.67) entre os habitantes de dois bairros de Egigbô. Tal costume teria sido trazido para o Brasil e celebrado num domingo dedicado a Oxalá moço.

É notória a participação do inhame na África Ocidental (Ki-Zerbo, 1982, p.638) presente a cinco mil anos atrás, as variedades do *Discorea alata* L. vão aparecer como um dos fatores de maior importância para a vida, manutenção e fixação do grupo, obrigado a migrar por razões diversas numa determinada área.

Fábio Leite (1982, p.318), na sua tese de Doutorado apresentada ao Departamento de Ciências Sociais da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, sobre a Questão Ancestral e Instituições em Sociedades Africanas Yorubá, Agni e Senúfo,

dedica um capítulo ao este tubérculo e chama a atenção para a sua importância na organização da economia das sociedades agrárias desde o século XV.

AS FESTAS
DAS COMIDAS
E AS COMIDAS
DAS FESTAS.

A facilidade de adaptação do inhame à paisagem agrária e sua resistência às duras condições climáticas, sua possibilidade maior de produção e sua capacidade alimentar mais abrangente, transformaram esse tubérculo em fator decisivo da economia comunitária de várias sociedades agrárias africanas, algumas das quais atingiram um esplendor significativo. Esse conjunto de qualidades, em outras palavras, deu ao inhame uma dimensão histórica que de certa maneira existe até o presente. (LEITE, 1982, p.320).

Leite (1982, p.320) segue demonstrando a importância dessa raiz como simbologia ancestral para os Agni e conclui:

O inhame é pois, também um símbolo ancestral que os Agni sacralizaram por se constituir em manifestação excepcional da fertilidade da terra e do trabalho e por se encontrar em eterna relação com ancestrais que participaram da problemática dos desdobramentos históricos da sociedades.

A preferência alimentar do inhame pelos africanos vai aparecer desde o Brasil quinhentista nas Notícias do Brasil de Gabriel Soares de Sousa no Capítulo XXXV ao falar “Em que se conta de outros frutos estrangeiros que se dão na Bahia”:

Da Ilha de Cabo Verde e da de São Tomé foram à Bahia inhames que se plantaram na terra logo, onde se deram de maneira que pasmam os negros de guiné que são os que mais usam deles e colhem inhames que não pode um negro fazer mais do que tomar um às costas; o gentio da terra não usa deles, porque os seus, a que chamam carás, são mais saborosos, de quem diremos em seu lugar. (SOUSA, 1974, p.86).

Verdade é que o pilão de Oxalá, ou simplesmente a “festa do pilão” constitui um dos rituais mais complexos e elaborados das religiões de matriz africana. O momento de sua feitura

é cercado de preceitos, tabus e mistérios. O inhame amassado aos pés do orixá da guerra instaura momentos de silêncios dentro do terreiro, onde muitas vezes apenas se é possível ouvir o barulho da mão de pilão que vai esmagando as raízes juntamente com outras comidas que acompanham a massa de inhame pilado.

Ritual secreto, o pilão é preparado muito cedo, na presença de poucas pessoas, longe dos olhares curiosos. Diz-se no terreiro, que é próprio de Oxalá. No barracão, a massa de inhame é comida pelos iniciados e poucos convidados sob um pano branco. Como a sua preparação, o comer é marcado pela discrição. Recebe-se com as duas mãos, na forma de bolas e leva-se ligeiramente a boca. Come-se na maioria das vezes abaixado sob o alá, pano branco, símbolo da criação.

Embora esteja diretamente relacionada a Oxalá, as comidas feitas a base de inhame exercem outras funções no dia a dia dos terreiros.

Este inhame é coisa que adentra todas as comidas. Tudo é uma questão de necessidade e hábito. Eu por exemplo, ou dou inhame amassado com casca a Ogun ou dependendo da qualidade de Ogun, eu descasco, asso e passo dendê e espeto com taliscas de dendezeiro. Na hora também se não tiver, pode ser com qualquer outra coisa que espete, tem o mesmo sentido, de fazer o paliteiro para Ogun.

Ofereço também no amalá. Quando eu faço amalá para Airá que não faço no epô, mas no oliva, ao invés de botar bolas de arroz, eu boto bolas de inhame, decorando este amalá. E quando também dou a outro Xangô que come azeite, quando eu não ponho akassá, eu coloco inhame que também é funfun, branco

Agora, tem as bolas, ou oito ou dezesseis; ou oito rodela ou dezesseis rodela. Ou você cozinha o inhame com casca, depois descasca e passa ori nele e corta-se em rodela ou se põe ele inteiro e se oferece com uma vasilha de ebô e se dedica à Oxoguiã. Mas o inhame é instrumento muito forte que todo e qualquer Orixá come, entendeu? Embora seja relacionado a Oxoguiã porque o pilão é feito puro e exclusivamente

das aves oferecidas à Oxalá e esta coisa é batida ali. O inhame é que é o complemento. A gente coloca em Xangô porque ele está relacionado também ao pilão, ele mora em cima de pilão. Até porque inhame é de orixá guerreiro, Ogun pega, Xangô pega, Oxoguiã pega... (Babalorixá Francisco de Oxum)

Pai Cido de Oxun também traz uma explicação bastante interessante:

Inhame amassado e ebô são os pratos principais de Oxalá. São as duas comidas mais importantes. Oxalá não come torrado de forma nenhuma. As comidas dele são mais cozidas e pisadas. Acho que é pelo fator da tradição do pilão, da ligação de Oxalá com a festa do atori, a festa do inhame, a festa do pilão, a festa do renascimento, a forma dele vim trazer a vida. Porque Oxalá ele fez uma massa e trouxe a criação. Ele não jogou... ele fez o pó, fez a massa e enformou. Ele fez uma coisa mais tranquila, mais trabalhada, mais massetada.

Mas uma vez o pilão e o mito de Elegibô vão ser retomados para explicar a relação desse ancestral com o inhame e aqui mais ainda, a relação da massa feita por Oxalá para a criação do mundo e sua comida.

Na festa de Oxalá, o ebô e o inhame são servidos observando o rigor ritual da cozinha desse orixá sem sal e sem açúcar. Quando indagado do por quê o akassá e o ekuru estarem temperados, o Pai Francisco trouxe a seguinte explicação:

Esta questão foi muito pouco estudada. Eu tenho duas opiniões do porque Oxalá come Ebô: Primeiro porque ele é um prato funfum, branco ou porque se supõe que ele, um ancião, geralmente imagina uma pessoa frágil que precisa de algo que lhe dê sustento.

O ebô de Oxalá não é comida sem gosto porque você consagra a comida com banha de ori. Tem pessoas que põe açúcar. Eu ponho ori, ou deixo sem nada.'

A mesma coisa acontece com o akassá. A gente faz ele bem molinho, põe açúcar e leite de coco, este akassá... Não precisa de fazer muita força para comê-lo...

Há um outro tipo de akassá que se faz do mesmo jeito, mas nada acrescenta nele. É o akassá puro, muito usado nas obrigações.

Sobre o Ekuru acrescentou:

Na culinária afro-religiosa vai haver predominância de elementos ligados aos orixás femininos, como o camarão. Muitas das comidas dos orixás vão levar camarão, exceto Ogun. Ele come muito pouco camarão. O ekuru leva camarão e muito pouco azeite de oliva. Oxalá come também ekuru porque quando eu falo em Oxalá este me dá uma visão indeterminada. Você pensa logo em Deus, senhor. Quando se fala em Oxalá pensa-se no Universo. O Universo não é nem masculino, nem feminino. Ou pode ser também porque o ekuru se assemelha ao abará, onde vai o epô vermelho, camarão e sal. São os conhecidos truques de cozinha.

Quando fala do prato de Oxalá, Pai Francisco recorre à tradição dos terreiros, fazendo menção a um prato branco, ou à relação do camarão com os orixás das águas, as mulheres, princípios da fecundidade e fertilidade e sua relação com Oxalá que em muitos mitos vai aparecer como andrógino, mas também não descarta a possibilidade de uma interpretação ao recorrer à substância do milho, seu amido para sustento do ancião, bem como aos truques de cozinha ao substituir o azeite-de-dendê pelo óleo de oliva, também chamado de azeite doce e fazer um prato semelhante ao abará, iguaria preferida de algumas Iabás, símbolo de sua força genitora, e oferecer ao criador, demonstrando com isso, este princípio.

Oxalufã liga-se diretamente as sementes, aos grãos, de forma especial aos cereais, de consumo tão antigo na história das civilizações, mas também ao inhame, pré-histórico no continente africano. Criador, portanto, extensão do Universo, Oxalá relaciona-se como os orixás femininos, certamente por se saber que de um ventre sai filhos de todos os sexos. Suas preferências alimentares opõem-se às de Ogun. Suas comidas, na explicação

do Sacerdote, refletem a antiguidade de seu culto e seu lugar nas passagens e histórias contadas no dia a dia do terreiro. Há, todavia, casas em que o tabu do sal e do açúcar é respeitado e se estende ao akassá e ao ekuru, servindo na forma de farofa, juntamente com a farofa de inhame.

AS FESTAS
DAS COMIDAS
E AS COMIDAS
DAS FESTAS.

A feijoada de Ogun

A feijoada de Ogun é uma das festas mais concorridas em alguns candomblés. A iguaria que é servida neste dia, no entanto, carece de um estudo mais aprofundado, assim como o trabalho feito por Freire sobre as origens da comida tradicional mineira, intitulado: feijão, angu e couve.

Na explicação de Cascudo(1977, p.502), a feijoada seria uma solução europeia elaborada no Brasil, uma invenção brasileira tendo como matriz o cozido português. De acordo com sua *História da Alimentação no Brasil*, os indígenas e africanos não misturavam os alimentos, embora milho e feijão cozidos, conjuntamente, tenham sustentado durante muito tempo os africanos aqui escravizados.

Fry (1982, p.47) inclui a feijoada juntamente com o candomblé e o samba, na lista dos símbolos étnicos transformados em nacionais. Segundo ele, a feijoada brasileira, assim como a dos Estados Unidos teria sido um prato elaborado pelos escravos que diante da fome que caía sobre estes e das sobras do porco que o português não fazia uso à adicionou ao feijão, contradizendo a tese da mistura, e cozinhou conjuntamente. E o que no início era um prato de escravos, foi incorporado como símbolo da nacionalidade, embora oculte facetas de um racismo redefinido sobre novas bases.

Se o argumento de Cascudo contra a mistura não se sustenta diante da solução encontrada ao misturar-se feijão com outros elementos, a invenção da feijoada a partir das sobras, o que se tornou um clichê, parece-nos que também carece de uma melhor fundamentação.

Segundo Cascudo, (1977, p.224) a alimentação dos escravos era variada estando relacionada com a sua atividade essencial. Diariamente era fornecida uma alimentação á base de milho e mandioca. O escravo do litoral, todavia, acrescentava produtos produzidos por eles próprios nas horas vagas obtidos nas suas idas aos manguezais e rios. Não se pode falar assim, numa

alimentação generalizada, mas numa variação de acordo com o local ou o tipo de trabalho que o africano fazia. Deste modo, os escravos do litoral tinham mais variedade de trabalho do que os que se encontravam em outras regiões como os que se embrenhavam pelo sertão. Por outro lado, não se pode comparar a alimentação dos que viviam no campo com os que noite e dia serviam nos sobrados das cidades.

Como a base econômica que sustentou o Brasil colônia mudou várias vezes, variando do latifúndio da cana à exploração das minas, a farinha de mandioca e de milho que sustentou os dois primeiros séculos, aos poucos foi se juntando a outros alimentos que foram ganhando popularidade, ou sendo consumidos pela maioria pobre e miserável. Assim, a partir do século XVIII, o feijão, comida já na África, em Portugal e na Índia passa a ser a vianda incomparável na preferência nacional (CASCUDO, 1977, p.496).

Entenda-se preferência nacional, algo que entrou na alimentação diária do tropeiro, do escravo ou de outra classe social menos prestigiada no contexto assolado por fomes e doenças causadas pela carência de alimentos. De feijão e milho, por exemplo, também se alimentavam os senhores (Frieiro, 1966, p.203), que viviam longe das vilas e arraiais nas Minas Gerais do século XVIII.

Nos depoimentos dos viajantes estrangeiros John Mawe, Pohl e Saint-Hilare e ainda, nas descrições do naturalista alemão G.W. Freireyss, que percorreram parte do território mineiro, carioca e paulista nos séculos XVIII e XIX, o feijão preto com carne seca aparecem como comestíveis cotidianos na província de Minas. Saint-Hilare chamou-o de trivial, que alimentava o administrador, intendente, os feitores e os negros que na sua última refeição recebiam feijão com um pedaço de toucinho que alternava o angu que lhes era servido durante o dia (Frieiro, 1966, p.79). Na vila de Paracatu do Príncipe, Pohl vai descrever uma alimentação à base de arroz, toucinho, legumes lenhosos, carne seca, linguiça, bacalhau e frutas. Comida de pobre era mesmo feijão preto, peixe seco e farinha de milho. Comida de negro, muitas vezes não passava de feijão bichando e angu mal cozido nas lavouras de Minas. (Frieiro, 1966, p.141)

No auge da fartura do ouro, o faisqueiro comia milho, feijão, farinha de mandioca e alguns frutos da terra.

O escravo negro, pau para toda obra, armava o tripé de varas, fincando no chão e pendurava nele o caldeirão de ferro em que cozinhava o feijão com toucinho, servido em pratos de estanho. Estendia-se a farinha ao sol numa toalha e ao lado não faltava o ancorete de água ou aguardente. Galinha, ovos e doces, quando havia, muito raros, eram tudo por preços da hora da morte. (FREIRO, 1966, p.55).

Segundo Frieiro (1966, p.165) A carne seca e o toicinho substituíam o sal cujo abastecimento era um problema muito grave em todo Brasil colônia. A carne de porco, por sua vez, sobretudo o toucinho, integrou logo cedo o cardápio da colônia portuguesa através da banha, dos torresmos, da linguiça e do lombo, vindo a suprir a falta da carne de boi nas diversas regiões do país.

É bem provável que o porco doméstico tenha entrado no Brasil juntamente com a vaca, a ovelha e a cabra vindos de Portugal ou diretamente das Ilhas de Cabo Verde, de acordo com as Cartas dos primeiros jesuítas do Brasil no período de 1538 a 1553 (LEITE, 1956, p.148). Na Bahia de 1550, segundo notícias de Gabriel Soares de Sousa, a carne de porco era considerada muito sadia e saborosa e dada como galinha aos doentes. Na capitania de São Vicente e Rio de Janeiro, podia se comer toucinho mais gordo, assim como em Portugal.

Toicinho, linguiça e torresmo eram, assim, ingredientes comuns acrescentados à alimentação diária. Conheceu, também, o índio que habitava as matas brasileiras, o porco e, muito antes do português dividir com o porco doméstico suas ruas, casa e vilas, o ameríndio caçava e flechava nos matos e na beira dos rios vários tipos de porcos do mato. Assim, embora o gosto pela gordura possa ser considerado um hábito português, a carne de porco já era apreciada no Brasil muito antes da chegada destes. Descreve Gabriel Soares de Sousa (1974, p.135):

Criam-se nos matos da Bahia porcos monteses, a que os índios chama tapaçu (caititu) que são de cor parda e pequenos; tudo tem semelhança com o porco, senão o rabo, que não tem mais comprido do que uma polegada e tem umbigo nas costas.

Na explicação do cronista, são porcos sem banha e toucinho, possuindo, assim uma pele magra. Outro tipo de porco era o tajaçutirica, maior que o catitu e o tajaçuetê, maior que os citados anteriormente e de carne tão gorda quanto os da Espanha. (SOUSA, 1974, p.136)

Gabriel Soares ainda se ocupa de descrever porcos que vivem à beira de rios, chamados de capivara, acrescentando, ainda, que o ameríndio preferia estes aos criados dentro de casa.

Quanto ao feijão, o português encontrou aqui várias variedades: brancos, pretos, vermelhos, pintados de branco e preto, todos plantados à mão. Cozidos depois de secados, segundo o costume do Reino e quando verdes cozidos em casaca como ervilhas. (Sousa, 1974, p.95). É dispensável o comentário sobre a participação de tal grão na África ao lado de outras leguminosas.

Mas em que se sustenta a afirmação de que o feijão misturado ao toucinho, à linguiça e a diferentes partes do corpo foi uma invenção do africano diante da fome? Certo é que o africano estava à frente das tropas, armando o tripé que sustentaria a panela de ferro com feijão e toucinho, comida simples, conforme chamam a atenção os viajantes. Esta comida refletia a situação serviu, mas também era consumida por uma grande maioria dependendo da situação em que se encontrava, sua posição e lugar ocupado na sociedade colonial. Certamente o africano escravizado nada representava, significando a parte mais baixa dessa sociedade, sendo a ele reservado somente as partes consideradas menos nobres pelo português. Feijão com toucinho era comida da grande maioria e também de alguns escravos, não poderíamos ir mais além do que isso.

Jean Baptiste Debret (1940, p.228) na prancha 35 pinta uma cena carioca de negras vendendo o angu e explica:

O angu, iguaria de consumo generalizado no Brasil e cujo nome se dá também à farinha de mandioca misturada com água, compõe-se no seu mais alto grau de requinte, de diversos pedaços de carne, coração, fígado, bofe, língua amíduladas e outras partes da cabeça à exceção do miolo, cortados miúdos e aos quais se juntam a água, banha de porco, azeite-de-dendê, cor de ouro e com gosto de manteiga fresca, quiabos, legume mucilaginoso e ligeiramente ácido, folhas de nabo, pimentão verde e amarelo, salsa, cebola, louro e tomates; o conjunto é cozido até adquirir consistência

necessária. Ao lado da marmita do cozido, a vendedora coloca sempre uma outra, para a farinha de mandioca molhada.

Segundo Debret este prato suculento e gostoso integra as mesas brasileiras tradicionais de classes mais pobres.

Este angu, minuciosamente comentado por Debret e conhecido pelo próprio Cascudo, insurge-se contra os autores que não mediram esforços para provar a tendência à não mistura de certos alimentos, e se coloca a favor dos que insistiram numa invenção africana de uma iguaria semelhante à que Debret pintou na Capital do Império em 1831, quitute de negro, mas comido pelas classes abastadas, de tamanha popularidade que tinha as ruas como um dos seus principais pontos de venda. Esse angu com quiabos vai ser apontado por Friero como um dos pratos mais apreciados pelo português ou se foi mais uma imitação do cozido europeu, fazendo uso de produtos da terra. Verdade é que Ogun, orixá desbravador e pioneiro recebe em alguns terreiros, feijoada, ao lado do inhame e milho torrado como um de seus pratos favoritos.

Vivaldo da Costa Lima (1977, p.161), registra uma história explicativa de como nasceu esta feijoada em determinado terreiro:

Um filho de santo estava passando por uma certa dificuldade de vida e foi a casa de seu pai de santo à procura de ajuda. Procópio o teria recebido mal, negando-lhe qualquer auxílio e até mesmo se recusando a oferecer comida a seu filho. Falta, portanto, muito grande de um pai para com um filho. Diz-se que logo em seguida o Ogun de Procópio multou ele por ter feito aquilo com seu próprio filho de santo, ordenando-o que fizesse uma grande feijoada no primeiro dia consagrado a Ogun, e convidasse especialmente o filho que ele maltratara para o lugar de honra. Essa, aliás é a explicação para a feijoada de Ogun oferecida a todo ano naquele terreiro.

Na casa do famoso Babalorixá Procópio de Ogunjá, Ogun recebe feijoada como uma multa dada pelo próprio orixá ao sacerdote. Certamente cada terreiro tem a sua forma de explicar o porque se consagra a feijoada a tal orixá. Verdade é que Ogun aparece sempre pedindo feijoada em alguns terreiros.

AS FESTAS
DAS COMIDAS
E AS COMIDAS
DAS FESTAS.

O Babalorixá Francisco de Oxun vai também contar também uma história:

Antigamente as festas de Ogun eram de dia, cedo em alguns lugares. E muitos destes- não na minha casa-, se dá porco para Ogun. Você já deve ter visto falar disso. Dali se tirava a parte deles e se fazia a feijoada. Porque era a festa cedo. Então se almoçava feijoada. Ogun recebe a feijoada nos seus pés porque ele pega as carnes gordas.

Ogun come feijão porque é o grão que contém mais ferro, sendo ele um orixá ligado ao ferro, à forja, houve a associação do ferro mineral com o ferro vegetal. Houve a associação. Eu não posso dizer como houve esta associação.

Pai Francisco referir-se às carnes gordas para explicar a preferência do orixá pela feijoada juntamente com o ferro contido no feijão como representação da força máxima de Ogun.

Por outro lado, as pontas das orelhas, o rabo, o focinho, os pés, portanto extremidades são partes consideradas de muito Axé, força, portanto sagradas e são dedicadas especialmente aos orixás. Os nacos de carnes no feijão, não poderiam lembrar o domínio do corte, da faca, da divisão, atribuídos por excelência de Ogun? Ou, ainda, seu caráter forte? Ou mesmo o mito que conta como os habitantes de Irê tiveram as cabeças decepadas a fio de sua espada diante da ira de tal orixá?

Não teriam comido no Brasil colônia, cozido na panela de ferro, um dos elementos de Ogun, hoje, feijão com nacos de toucinho, tantos tropeiros, desbravadores, pioneiros, pobres, negros que assim como Ogun trilharam diferentes caminhos? Ogun não teria chegado com o fundador de Ifé, trazendo a tecnologia do ferro, inventando, sobretudo os instrumentos cirúrgicos? E no Novo Mundo, este orixá não teria vindo também como um desbravador, um tropeiro e viajante? Talvez tudo isso ajude a explicar o porque desta preferência de Ogun pela feijoada.

Ao desbravador, ferreiro, guerreiro são oferecidos inhames maduros, grandes, em duas partes ou em tiras, ou simplesmente espetados de palitos, os mesmos trazidos por ele para alimentar a humanidade. Ou ainda o milho torrado, jogado no fogo e enfeitado com coco. O azeite-de-dendê constitui ingredientes essencial que marca a chegada dessa nova

civilização comandada pelo orixá que tendo levado fogo para dentro de sua casa, inventou a forja e inaugurou novos tempos.

AS FESTAS
DAS COMIDAS
E AS COMIDAS
DAS FESTAS.

O amalá de Xangô

Xangô é um dos orixás de maior popularidade no Brasil. As primeiras casas de culto organizadas na Bahia foram a ele dedicadas, sem falar que seu nome se tornou denominação dos cultos afro-brasileiros em Pernambuco.

No terreiro, a comida predileta de Xangô é o amalá, iguaria a base de inhame ou milho servida com quiabos.

No terreiro, o amalá oferecido a Xangô aparece cheio de segredos. Ninguém informa muito sobre ele. Assim como pode significar a pasta que se faz de inhame, de milho, farinha de mandioca e arroz, sobre a qual se deita os quiabos cortados e temperados com camarão, cebola, azeite-de-dendê e às vezes pimenta, o chamado caruru, como pode também designar esse mesmo cortado de quiabos enfeitado com o akassá, bolas de arroz, bolas de inhame, quiabos, milho, rabada, nozes e até mesmo dinheiro. Certa vez ouvi: “esta comida se presta para várias coisas e tem vários significados.” Assim, este molho de quiabos que pode ou não levar azeite-de-dendê ou outros temperos que esquentem, varia desde a forma em que são cortados os quiabos que pode ser em cruz, em lascas, tiras finas ou rodela, à forma como é “enfeitada.”

O amalá é mais uma comida cheia de complexidade na sua elaboração, exigindo de quem a faz conhecimento e de quem observa muita atenção a fim de descobrir sua verdadeira finalidade e sentido. É uma comida que se faz de várias formas, variando em pequenas coisas que muitas vezes passam despercebidas ao olhar dos menos atentos. Cada amalá é diferente.

Na lista de vinte e cinco comestíveis afro-brasileiros apresentados pela Ialorixá do Centro Cruz Santa do Axé Opô Afonjá, Eugênia Anna dos Santos (1940, p.357) ao Congresso Afro-brasileiro aparece sete pratos com o nome de caruru. Inclui o amalá, preparo com quiabo, como primeiro da lista. Em seguida vem o Agdbê-ewê, caruru de folhas; Efó, caruru de verduras, Alapá, caruru de cebolinha, Efú, caruru de ervas africanas; Ebé xiri, caruru de mostarda e por fim o Ibêguiri, outro caruru preparado com quiabo.

O caruru vai aparecer também na lista de Querino dentre os alimentos puramente africanos, ao lado do efó. O último, diz, ele, é feito com uma folha chamada de língua de vaca ou mostarda e o primeiro, de quiabos, mostarda, taioba ou outras folhas, acrescidas de cebola, camarão pimenta malagueta e azeite-de-cheiro, juntamente com a garopa, ou peixe assado ou a carne de charque, servido com akassá ou farinha de mandioca.

Pesquisa mais atenta sobre tal vianda foi realizada pelo estudioso do folclore brasileiro Câmara Cascudo (1964, p.13). Segundo ele, o caruru figura entre pratos afro-indígenas já mencionados na primeira metade do século XVII pelo Doutor Guilherme Piso, médico do Conde de Nassau em Pernambuco: “come-se este breido com legume e cozinha-se em lugar de espinafre; é do mesmo sabor e eficácia, juntando-se suco de limões para condimento...”. Tal prato teria reaparecido no final do século XVII num quarteto de Gregório de Matos. “Cararu, caruru, caruru, eram variantes gráficas do século XVII”. Na sua explicação, tal nome teria viajado para a África Ocidental e Oriental ganhando a designação de Calulu em Moçambique, Angola, Congo, Cabinda, São Tomé, Fuji de peixe em Luanda e obbé na Nigéria e no Daomé. Em 1817, Saint-Hilaire refere-se em Minas gerais ao caruru de chicória, um esparregado que fazia parte da alimentação diária dos pobres e escravos. (Cascudo 1964, p.14). De acordo com suas explicações, o caruru, conhecido hoje por todos, é prato africano que mantém a denominação indígena que consiste em ervas batidas unicamente no pilão. Tal designação teria viajado para a África e sido adotada para designar outros pratos semelhantes.

Quanto ao amalá, refere-se Cascudo (1964, p.11) como a antiga papa grossa de farinha de mandioca fervida, chamada de olubó, elúbó, oka, pelo sudanês ou carata, xima, fúnji pelos bantos, ou simplesmente de pirão pelos indígenas. Não desconhecia, então Cascudo a diferenciação feita entre o cortado de quiabos e a pasta sobre qual a tal mistura é deitada.

Das muitas plantas vindas do continente africano, o quiabeiro (*Abelmoschus esculentus* L.) é uma das que sem dúvida entraram no Novo Mundo por conta da exigência africana. Dentro do cardápio dos orixás, poucos são aqueles que se alimentam desta verdura, diferentemente do milho e feijão.

O quiabo liga-se diretamente aos orixás associados às dinastias Assim, comem quiabo, Oxalá, Xangô, algumas vezes Iansã e Ibeji, através de pratos bastante conhecidos: o ajobó, o amalá, o caruru de Iansã e o caruru de Ibeji.

O ajobó também chamado de abejebó, consiste no quiabo cortado e batido com as mãos numa tigela acrescida de água, azeite, que pode ser de dendê ou de oliva, às vezes se acrescenta mel ou açúcar. É uma comida que não se vai ao fogo. Há ainda uma comida de quiabos chamada agebé e obeaté. São comidas de muito preceito preparadas em ocasiões especiais sobre as quais não se fala muito. No preparo das comidas a base do quiabo, tudo é variável, desde o número de quiabos, aos temperos, sem falar nas invocações.

Há certos tipos de amalá que não se corta em cruz, mas em tiras, a faca desliza sobre o quiabo, lhe tirando faíscas finas. Há ainda Xangô que pede quiabos cortados em rodelas, assim como há aqueles, que no seu amalá, o azeite-de-dendê é substituído pelo óleo de oliva.

A pasta que vai sob os quiabos pode ser das mais variadas, desde o angu de mandioca, simplesmente mexido e engrossado, à mesma massa, feita de farinha de milho, inhame, a casca do inhame ou o arroz.

O cortado de quiabos é colocado na gamela de madeira sobre esta papa grossa e “enfeitado” de várias formas. Entende-se este enfeite como força de expressão para significar algo que não podemos explicar. Geralmente são colocados doze quiabos, como se diz, de coroa pra cima, acompanhados por doze bolinhas que podem ser de akassá, arroz, inhame ou farinha de mandioca. Há ocasiões, todavia, em que se coloca ao invés de doze, seis quiabos e tudo acompanha este número. Já vi quiabos de coroa pra baixo, em número de 3 e 6, certamente números associados ao Rei, bem como um amalá enfeitado com 33 quiabos inteiros, com espigas de milho, etc.

Certa vez, ouvi, que o prato de Xangô representa o reino de Oió. As paredes da gamela são as fronteiras expandidas deste reino. O quiabo cortado, seus filhos, sua dinastia e toda descendência. Acompanhado tudo, quiabos inteiros, seus ministros, amigos do rei que logo após sua morte reorganizaram um culto para que sua memória não fosse esquecida e com estes seu

compromisso com a vida, representando pelos pedaços ou pequenos bolinhos de akassá. No centro, o rei. Mas sobre o que vai embaixo do quiabo ninguém mencionou.

Esta iguaria predileta de Xangô integra o segredo dos terreiro. Faz parte daquele corpo de ensinamentos reservados somente a alguns iniciados. Daí o povo de santo não se importar em precisar se o amalá é o cortado de quiabos, ou a parta que vai embaixo, designando tudo isso com um nome só. Certo é que Xangô gosta de quiabos.

No universo afro-brasileiro esta planta é tão importante que é mencionada no mito que conta como Exu trouxe a chuva. Diz que Exu ao retornar trazendo os feixes de chuva que lhe foram dados por Olodumaré, ao deixar cair um destes feixes de suas mãos, o quiabeiro logo produziu vinte sementes. (SANTOS, 1986, p.159) Se a palmeira está relacionada com as origens, o quiabo liga-se à dinastia, à sucessão aos reis e sua descendência, a multiplicidade, ao sucesso e a vida mais fixa, estável na terra. Tudo isso é lembrado nas festas em homenagem à Xangô, princípio da justiça, em torno da comida.

Em alguns terreiros de candomblé Xangô é celebrado em duas cerimônias especiais: na fogueira e no amalá. Sem falar no ajeré, ocasião em que Xangô carrega fogo na cabeça dentro de uma panela e divide esta com Iansã.

Pai Francisco dá uma explicação sobre esta festa dizendo:

Em primeiro lugar, a fogueira é para o Xangô novo, é para o menino. É coisa ligada à Airá e Anganju. Os velhos não vão no fogo. Então a festa do amalá é justamente para estes Xangô idosos. O amalá está quente, mas não é uma fogueira... Apesar do elemento de todos os Xangô ser fogo, não vai me dizer por exemplo que Baru, vai saltar numa fogueira. Se for considerado idoso... Agora Anganju e Airá pertencem à fogueira porque são meninos, moleques... pode soltar foguetes, pode soltar balão, pode mandar fogo para o céu. Os mais novos dançam em volta da fogueira. E os mais velhos giram em torno do amalá. Então você diz: Amalá omo du bi jan jan, amalá jan jan. Ele está dividindo, ele está dando aos omo, filhos que acreditam que ele seja o obá, rei,

o que ele tem. Como você já deve ter visto falar de trovoadas que jogaram pedras de raio, o odu ará. Ele está dando um presente a alguém.

AS FESTAS
DAS COMIDAS
E AS COMIDAS
DAS FESTAS.

No terreiro, Xangô aparece associado ao fogo. Em alguns dos seus mitos, surge como aquele que apreciava a magia e fazia rolos de fumaça sair de sua boca e narinas, aterrorizando a todos.

O fogo é, na mitologia Yorubá, atributo por excelência de Exu, princípio da comunicação que transporta o axé e participa de tudo. Olodumaré teria colocado o fogo no mundo e atribuído este a ele.

Xangô divide com Exu seu elemento mais poderoso de reunião, comunicação e participação. Xangô está associado ao fogo no seu aspecto mais primordial. Seu culto surge associado a uma divindade solar muito antiga do povo yorubá que presidia os raios e os trovões, Jakutá, (KING, 1990, p.56) aquele que luta com pedras e corisco que caem em forma de chuvas de fogo que rasgam o céu, violentamente, abrindo árvores ao meio, fendas na terra, destruindo plantações, até mesmo casas.

Nos terreiros de candomblé, Xangô aparece quase sempre junto a Iansã dividindo com ela seus poderes, dentre eles o fogo.

Conta-se que, nos primórdios, Xangô precisava de uma encomenda da terra do fogo. O rei sabia que o caminho até lá era muito perigoso. Para isso escolheu Oiá, senhora das tempestades que se veste como vento, mulher caçadora, líder na guerra, sua amada preferida. Ele explica a ela sua missão e a envia até as terras dos baribas. Xangô várias vezes falou-lhe do perigo guardado naquele saco e recomendou que ao retornar, ela não deveria parar em nenhum lugar nem muito menos abri-lo. Ele estaria a esperando na entrada de seu Reino. No dia marcado, Oiá parte em busca da misteriosa fórmula, deixando o Rei ansioso. Na viagem de volta, movida pela curiosidade, esquecendo das recomendações de Xangô, a senhora dos ventos, não somente abriu mais comeu do conteúdo tão esperado pelo seu esposo. Ao

chegar nas fronteiras de Oió, Xangô com a sua corte já estava lhe aguardando. O rei se apressou em fazer uso da fórmula que faria todos os reinos cair aos seus pés, mas para a sua surpresa, Iansã mal podia abrir a boca que labaredas saiam desta, ameaçando tudo e todos. Ela havia comido também da fórmula mágica trazida dos baribas que Xangô desejava guardar só pra si.

Xangô está associado à bravura, à violência, à força e à virilidade. Oiá vai dividir com ele todos os seus poderes. Daí o velho provérbio que diz: “Os ventos andam acompanhados de tempestades, raios e trovões”. Dada uma ordem, Oiá significa a contra ordem. Em alguns mitos:

Quando Xangô ia tomar Oiá por esposa, disseram-lhe que fosse logo para não se arrepender depois. Disseram-lhe ainda que fizesse ebó. Xangô recusou. A mulher que Xangô ia tomar por esposa era mais feroz que ele. Assim ele casou com Oiá e pouco tempo depois de casar-se com ela começaram medir forças. (KING, 1990, p.53.

A boca que come tudo lembra Exu, aquele que outrora, ao Orumilá trazer para a sua casa, ainda mesmo quando criança devorou tudo: todas preás; todos os peixes frescos, defumados e secos; todas aves; todos os animais quadrúpedes, cachorros, porcos, cabras, ovelhas e por fim a sua própria mãe, o ventre que paria filhos de todos os tipos. Após uma grande odisseia com seu pia, Exu (Santos, 1986, p.137) faz um pacto com este e devolve tudo que foi engolido.

Exu engolindo e devolvendo as coisas restabelece a harmonia, transformando-se ao mesmo tempo num símbolo de fecundidade e de transformação. Iansã comendo da fórmula trazida dos baribas repete o mesmo ato de Exu e desempenha funções semelhantes. Ingerindo da fórmula mágica, ela incorpora dentro de si a força desse elemento que devolvido restabelece a harmonia entre o princípio masculino e feminino que agora passará a ser transmitido a todos. A humanidade estava salva, não correria mais o risco de se dobrar perante o princípio masculino. Em alguns terreiros de candomblé este mito é revivido através da “fogueira de Xangô”.

A fogueira de Xangô consiste numa celebração realizada em torno de uma fogueira colocada na parte de entrada do barracão. Após as músicas em louvor aos orixás, todos se dirigem para fora. A fogueira acesa lembra Xangô, a própria divindade, representada no seu aspecto mais primordial, o fogo que faz arder a madeira. À frente do cortejo vai o rei dos trovões, acompanhado por suas esposas: Oxun, Oiá e Obá e muitos outros orixás que fazem parte de sua família. Muitas vezes, Oxun leva o amalá, prato predileto de Xangô. As demais Iabás levam frutas, raízes e grãos, lembrando os campos e a fertilidade...

Oiá por sua vez, leva uma panela de cobre cheia de akarajés. Sua comida e ofício predileto. Após se cantar e dançar ao redor da fogueira, as iabás colocam no fogo as oferendas. Xangô recebe das mãos de suas mulheres o fruto de seu trabalho, das mãos de Iansã o fogo. Agora os akarajés que enchiam a panela de cobre serão substituídos pelas brasas que Oiá toma na cabeça e leva até um local onde serão espalhadas. "É a hora de medir forças". Xangô e Iansã pulam sobre as brasas, e dançam sobre o fogo. Outra forma de fazer esta cerimônia é estes dois orixás trocarem uma panela com fogo na cabeça. É o ajeré, quando Xangô recebe na cabeça uma panela de akará, mechas de algodão embebidas no azeite-de-dendê inflamadas. Iansã roda também com esta panela de fogo na cabeça e juntos comem, o akará. É o grande momento da representação do dia em que o mundo pegou fogo. Pegou fogo no sentido de que recebeu das mãos de Oiá um elemento essencial à civilização que a partir de então passaria a ser dividido entre esta, seu esposo e filhos.

Dizem alguns mitos, ainda que não tendo se contentado Xangô que lançava rolos de fumaça pelas narinas e fogo pela boca escolheu o lugar mais alto do seu reino e subiu para testar uma nova poção que havia preparado. Da primeira vez havia sido um desastre. Desta vez, deu certo e uma tempestade de fogo desceu dos céus, destruindo seu palácio, casas, matando muita gente. Diante da tragédia, desolado, Xangô retira-se pra bem longe onde morre e transforma-se num orixá. De Oiá resta a sua memória, preservada pelo povo yorubá, introduzida no Brasil e guardada pelos terreiros de candomblés que mandam fogo para o céu nos balões e foguetes ou celebram em torno do amalá, com ele seu Reino, histórias, filhos. De Oiá transformada no rio Níger, as águas negras onde esta é adorada e o akarajé saboreado por todos, símbolo da própria Oiá que trouxe fogo para o Rei que pôs fogo no mundo.

O Olubajé

Como na África, as doenças contagiosas assolavam o Brasil colonial. Escorbuto, sarampo, boubos, gálico, sarnas e a famosa bexiga, além de outras (Vilhena, 1922, p.156), entravam pelos portos e se espalhavam na cidade de Salvador dado o seu estado sanitário provocado pelos cadáveres que afloravam à terra, pela má qualidade dos mantimentos, da farinha, da carne e das baixadas. Segundo Vilhena, (1922, p.154), várias eram as medidas que deveriam ser tomadas a fim de controlar as epidemias sucessivas que atacavam a cidade e devastavam sua população. De acordo com suas *Notícias Soteropolitanas*, a bexiga assolava tanto a cidade que era considerada pena de morte para os presos.

Tendo conhecimento disso, Edison Carneiro dedicou um capítulo de *Negros Bantos* (1937, p.85) para falar do “Médico dos pobres” e de sua popularidade nos candomblés da Bahia. Para Carneiro, o culto de tal orixá, se explicaria por conta da miséria em que viviam os negros atacados por doenças e temerosos de ir ao hospital e lá serem entregues a um total abandono. Omolu era assim, um orixá de classe, de pobres que se submetiam às suas curas dentro de suas próprias casas. Edison Carneiro, critica neste capítulo, as pesquisas que o apresentam como um orixá malfazejo por dividir as ruas e encruzilhadas com Ogun e Exu, ferindo de epidemias diversas os que o desafiam.

Em quatro páginas, Carneiro, (1937, p.691) tentou acrescentar algo sobre um dos orixás de maior popularidade e respeito na cidade de Salvador e concluiu dizendo:

Orixá dos pobres, disse eu. Ele torna inútil a medicina oficial, livrando os negros dos perigos de apodrecerem nos hospitais. Ele se contenta com pouco, bastam-lhe pipocas com farofa de azeite-de-dendê. Ele espalha a bexiga, a devastação e a peste, mas deixa de lado, na sua faina destruidora, os filhos do continente africano. Ele protege, com o seu grande corpo dolorido, a saúde das criaturas de Olorum.

No terreiro, diz-se de Omolú, que é o mais moço, usa chapéu e fica de pé, enquanto que Obaluaiyê é o mais velho, usa azê, uma máscara de palha que cobre todo corpo, e se curva.

Ambos são filhos de Nanã, também chamada de Iabain e são, enfim, responsáveis por todas as doenças, de forma especial as infecto contagiosas como a varíola e outras contemporâneas como a AIDS e o Ébola.

Nos terreiros, Omolú e Obaluaiyê são considerados orixás de fora, isso é, da rua, assim como Exu e Ogun. Daí os seus rituais serem realizados ao ar livre. Seus utensílios de madeira e de barro remetem à antiguidade de seu culto que despreza tudo que precise ser submetido ao ferro. Isso vai ser explicado pela história da disputa entre Nanã e Ogun a respeito da antiguidade. Nanã negou-se a se submeter a Ogun, daí todos os seus utensílios e dos que por extensão ligam-se a ela serem de madeira.

O orixá das “doenças do tempo” que anda armado com flechas, fere, cega, deixa pessoas aleijadas, surdas e mancas é celebrado pela maioria dos terreiros no mês de agosto. Segunda-feira é o dia consagrado a Ele, quando é feito o “tabuleiro do velho”, tabuleiros com pipocas, enfeitadas de coco, sobre a mais branca toalha, diante do qual se entoam rezas e cantigas que lembram passagens da vida deste orixá. Em seguida, o deburu, as pipocas, também chamadas de flores do velho, são distribuídas a todos os presentes que a recebem com as duas mãos, comem ou levam para casa a fim de ministrá-las como uma hóstia a seus doentes ou passarem no corpo e lançá-las num mato.

Ainda hoje, conserva-se o hábito, muito remoto, de algumas filhas de santo, duas a duas, rigorosamente vestidas de branco, sair com seus cestos ou tabuleiros de pipocas na cabeças, enfeitados com laços brancos, palhas da costa, até mesmo com uma imagem pequenina de São Roque ou São Lázaro, quase que imperceptível entre os panos e os motivos afros, percorrendo ruas, subindo e descendo ladeiras, pedindo “esmolas” para o santo, como se costuma chamar, a “missa pedida”. O transeunte, diante do altar suspenso, entrega o trocado que tem no bolso em resposta à súplica da filha deste orixá ou de outro relacionado a Ele. Não há valor estipulado. O doador recebe das mãos de Omolu-Obaluiê sua comida preferida, remédio para todo tipo de enfermidade e sua benção através das mãos daquela filha. Muitas mulheres fazem isso durante anos, algumas para ajudarem nos custos de suas obrigações, outras como gratidão. No terreiro, várias estórias somam-se sobre pessoas que passaram pelo “velho” na

AS FESTAS
DAS COMIDAS
E AS COMIDAS
DAS FESTAS.

rua, diante do seu tabuleiro e nada ofereceram. “Antes mesmo de chegarem em casa, tinham sido feridas por qualquer doença”.

O Olubajé, ou o banquete onde todos os ancestrais comem, guarda dentro de si um significado que encontra nas comidas uma de suas maiores expressões. Trata-se de um ritual onde as iguarias dedicadas aos orixás são servidas em utensílios de barro sobre uma esteira posta no chão.

O banquete servido ao médico dos pobres vai ser explicado de várias maneiras. Uma delas diz respeito à estória que explica que como este orixá nasceu doente, todos os demais lhe deram um pouco de sua comida para seu sustento, surgindo daí esse grande banquete. Outra explicação está relacionada com o fato de Obaluaiyê ser o dono da terra e graças a isso, todos os grãos lhe pertencem. Um estudo mais aprofundado sobre esta característica, foi realizado por Claude Lépine no trabalho *Os dois reis de Danxome*.

Obaluaiyê é o orixá da terra, ele é o orixá que foi e voltou. Voltou e foi. Ele tem conhecimento dos dois mundos. E é justamente por esse conhecimento dos dois mundos que a gente tem que fazer a comida dele no tempo. Se faz no chão porque ele é o dono da terra. Ele não é okô, que é a parte de cima, o que planta, o que colhe, o que cria gado, ele é onilé, a profundidade, o fundo. Onilé wá, lese orixá. O fé ilê. Onilé wá, lese orixá. O fé ilê. Quer dizer, nessa reza, tudo tem a ver com ele. É no tempo, é no espaço, é no onilé que é oferecida a comida a ele, na morada deles. Ele gosta de terra, ele gosta de barro, ele gosta de vento, tempo. Tanto que na nação angola ele é chamado tempo. Como Obaluaiyê é chamado de Cafunge. (Babalorixá Francisco de Oxun).

Nos terreiros, Obaluaiyê surge também relacionado à Iansã. Oiá é o vento, uma borboleta que leva, dissemina e espalha as sementes, nascidas para uma nova vida e delas depende a continuação da existência. As únicas comidas que não acompanham o Obaluaiyê é a do orixá Xangô e em algumas casas, as de Oxalá.

Quanto à ausência de Xangô nesta festa, há quem explique por conta de seu “medo da morte”. Diz-se que ele é muito quente e teme tudo que é frio. Parece que, na verdade, não se trata disso, haja visto Omolu ser tão quente quanto este, a ponto de estourar a terra com seu calor, bem como o corpo de seus filhos e inimigos.

AS FESTAS
DAS COMIDAS
E AS COMIDAS
DAS FESTAS.

A história lembrada por Pai Francisco dar outra explicação:

Eram dois reis. Um brigava para tomar o ouro do outro. Até que um dia, o que tinha fogo, pois fogo na casa de palha do outro ai você já viu no que deu...

A história narrada, ligeiramente pelo sacerdote, guarda dentro de si as profundas rivalidades entre os sacerdotes de Sapata e a dinastia dos reis que se sucederam em Abomey, conforme chamou a atenção Claude Lepine.

Os reis do Daomé várias vezes fizeram uso do título de Sapata como Aion, Senhor da terra ou Jebosu, rei das pérolas, causando mal entendidos entre os sacerdotes de Obaluaiyê que invocavam sobre aquele reino, o ancestral das pestes. Isto fez com que estes sacerdotes fossem expulsos do reino de Abomey, fazendo o culto de Obaluaiyê ter seus altos e baixos. Esta luta entre dinastias, surge na história contada pelo sacerdote, quando este afirma ser Omolu\ Obaluaiyê e Xangô, reis que possuíam cada um, a sua riqueza, mas, que Xangô teria roubado o ouro do irmão e, como ele tinha o fogo, incendiou a casa de palha do que se cobria com estas, ou ainda no que diz:

Tem uma história que diz, que eles dois são irmãos, filhos da mesma mãe e de Oxalá também, juntamente com Ogun e Exu. Só que Xangô pegou o dinheiro de Omolu e aí se criou uma rivalidade em termos financeiros, porque na verdade, na verdade, na verdade, diz que Omolu é mais rico. Mas o outro não queria ficar atrás e tirou um pouco dele. A estória é só isso, mas eles não são brigados, nem são inimigos não. Ele se retira do barracão por cautela.

Xangô está diretamente associado ao esplendor alcançado pela civilização yorubá, à dinastia de Oió, como dissemos anteriormente, foi o terceiro Alafin, rei. Mesmo se falando de dinastias

de Abomey, talvez não tivesse quem melhor remetesse às dinastias do que Xangô. Isso sem considerar que o culto de Xapanan aparece também em Oió. A ausência de Xangô estaria assim relacionada, juntamente com outras coisas, à questões políticas, como explicou o sacerdote, envolvendo os reis e os sacerdotes de Obaluaigê.

O olubajé, ou o banquete sagrado é uma cerimônia que geralmente não se come “debaixo da telha,” apenas em casos especiais, a comida é servida dentro de casa após cumprir uma série de preceitos. As comidas saem geralmente respeitando a ordem do xirê ao toque, ou da vamunha, ritmo cadenciado, ou do próprio opanijé, toque especial dedicado a Obaluaigê/Omolu. Em linhas gerais são estas as comidas: a farofa de azeite-de-dendê, o feijão preto, o milho vermelho, a batata doce amassada, o efó, o akarajé, o abará, o omolocum, a banana da terra frita, o xin-xin de galinha, o akassá, o inhame, o ebô, o deburu, o afufura, o ebô-ia, os ovos, o arroz doce e o aluá. Na verdade as comidas servidas no olubajé são específicas de cada casa, variando assim a quantidade e os pratos oferecidos. Há casas, por exemplo onde as comidas dedicadas a Oxalá como o milho branco e o acassá não participam do Olubajé, pois estas comidas não podem sair para o lado de fora.

A comida é arrumada no chão sobre uma esteira, coberta com uma alva toalha. Costuma-se realizar tal festa na porta da casa do orixá homenageado que uma vez por ano abre as quatro portas. Em algumas casas costuma-se rezar antes de servir a comida que em seguida é dividida na folha de mamona ou umbaúba através da cantiga: *Olubajé aje umbó, olubajé ajeum ba araiyê*. Que é respondido: *Ara aiyê ajeumbó, Olubajé ajeumbó*. É o momento do banquete sagrado, da partilha dos grãos, oferecido pelo dono da terra. Livremente traduzido é um convite para que as pessoas comam com o grande senhor, senhor do mundo, dono da terra, da colheita, das sementes.

Após todos tomarem parte do banquete, uma música de agradecimento se segue: Omolu que berunjá, kolobo xé ajeum bó, kolobo xé ajeumbó, kolobo xé ajeum bara aiyê. É o senhor dos espíritos do mundo, ou o senhor do mundo quem nos dá a comida, que ele nos cubra. É, pois, o momento onde a comida principal de Obaluaigê, a pedido da cantiga é jogada para cima. As pessoas se curvam diante das pipocas que são atiradas em sinal de respeito a este ancestral.

Este gesto é obrigatório no Olubajé. Há casas, todavia, em que as pipocas são atiradas para cima num momento antes através da cantiga: *Xaxará bale fum awo, balé balé...* Tem o mesmo sentido de súplica para que Obaluaiyê passe sobre as pessoas e as proteja das enfermidades.

AS FESTAS
DAS COMIDAS
E AS COMIDAS
DAS FESTAS.

Outro momento que merece destaque no olubajé, é quando se entoa a cantiga denominada *sabe jé*. É a hora da reciprocidade, da troca. Quando os homens, diante dos frutos da terra, do sacrifício, vão retribuir, dando algo. Isso acontece no momento em que as pessoas passam a folha no corpo e depositam no local indicado para isso. Sobre a cabeça do orixá é passado o dinheiro que é deixado no chão, ou numa peneira, segurada pela mãos que outrora apresentaram sua arma contra os inimigos, a pipoca, as doenças que estouram a pele, seu poder de ferir e de curar. É o grande momento de retribuição ao ancestral que dividiu sua força, juntamente com os demais orixás a todos os presentes.

Acredita-se que o olubajé seja um ebó, algo que se troca. O sabejé, chamado de esmola cumpre a função de retribuir aquilo que recebeu. É uma troca de Axé.

O Ipeté de Oxun

Oxun foi a primeira pediatra do Universo, quando em Oxobô não tinha médicos, ela dava remédio às mulheres, fazia seus partos e cuidava das crianças. Sem falar naquelas que ela não deixava vim ao mundo. E o que ela fazia? Enterrava antes de nascer. (Babalorixá Francisco de Oxun)

Ipeté é o nome dado a uma das comidas oferecidas a Oxun e também a designação de uma festa realizada para este Orixá por alguns terreiros de candomblé.

O orixá Oxun teria vindo das terras yorubás de Oxogbô. Oxun liga-se diretamente aos grãos, à fertilidade, aos rios, à chuva, à terra, à fecundidade do solo, à vida das mulheres.

Nos vários mitos, este orixá está associada ao desenvolvimento da vida, ao crescimento e a história da subsistência na terra. Como explica o Pai Francisco: “Oxun foi a primeira pediatra do Universo.” Ainda hoje, as mulheres com dificuldade de parir lhe pedem favores, pois Oxun

é a responsável pela gestação e desenvolvimento. Após o nascimento de uma criança, acredita-se que Oxun conduz durante um longo tempo seu processo educativo, dando a ela um cuidado especial, o mesmo que antes desempenhou no útero.

Diz, um de seus mitos, que sua mãe, Iemanjá, tinha dificuldades para engravidar. Aconselhada por um adivinho, a cumprir determinadas obrigações e banhar-se nas águas de um rio todos os dias a fim de conceber a criança, a mãe dos orixás deu a luz a uma menina que apresentou logo nos primeiros dias de vida complicações umbilicais. A fim de salvar sua filha, Iemanjá realizou muitas oferendas ao rio e após realizar uma oferenda com a placenta que envolvia a criança e seu umbigo, a hemorragia que ameaçava a vida de Oxun foi estancada. Segundo o mito, o próprio Ogun foi quem enterrou a placenta de Iemanjá na parte mais profunda do rio juntamente com os demais objetos oferecidos. Depois, este orixá ficou do lado de Iemanjá, para ajudar-lhe caso sua filha tivesse alguma complicação. A mãe dos orixás também foi auxiliada por Ossain que a orientou na escolha das folhas certas para a feitura dos remédios. Por conta dos vários banhos realizados por Iemanjá e pelos remédios retirados das profundezas do rio a fim de fortalecer a saúde da menina, Ogun, revelou seu nome: “Oxé ni bu omi”, sintetizadas na palavra Oxun. (King, 1990, p.196) Várias cantigas vão falar de Yá omi níbu, daquela associada às profundezas das águas. Referências a esta estória surgem nas palavras do Pai Francisco ao dizer que Oxun liga-se ao zelo e à cura das mulheres que acabaram de dar à luz e às crianças recém-nascidas.

Em outros mitos, Oxun vai aparecer como a encarregada pela virtude uterina desde os primórdios por Olodumaré, é alguém que está sempre protegendo em favor das mulheres quando os homens pensam em afastá-las ou negar sua participação no processo de formação da sociedade. A gestação bem como o controle do ciclo menstrual são os atributos por excelência de Oxun. Daí entenda-se a simbologia de uma de suas comidas, o omolokum, algo que na explicação do Pai Francisco tem seus dois lados, como Oxun, as águas dos rios, que ora podem estar mansas, permitindo assim a passagem do viajante, ora devoradoras, por traz da tranquilidade que faz sumir exércitos sob as águas que pareciam tão doces e paradas.

Nos terreiros, Oxum também recebe o omolokum. O omolokum, também chamado de feijão de azeite, consiste numa iguaria preparada com feijão fradinho cozido e temperado com cebola, azeite-de-dendê e camarão. O camarão, assim como o peixe, é um dos emblemas símbolos dos orixás associados a princípios femininos. Além destes ingredientes, são acrescentados a esta comida ovos cozidos, inteiros. O ovo traduz o trabalho de Oxun, de guarda, armazenamento e processamento da vida manifestado através do seu poder de realização da existência humana. Ovo é símbolo de nascimento, a vida em potência. Ele aparece em vários textos, associado às Mães Ancestrais, origem e propiciadoras da vida. Daí constituir uma das comidas por excelência de Oxun e acompanhar todos os seus ritos.

Outra comida associada à Oxun é o vatapá. Diz-se desta que é uma “comida dedicada” e não oferecida diariamente como as demais, por tratar-se de uma “guarnição” de Oxun, na cozinha dos orixás. É uma comida, que classificada, aparece relacionada à Oxun, mas que dificilmente entra no peji ao lado das outras

A comida oferecida à Oxun, que como a primeira, é cercada de muito mistério é o Ipeté. Ao contrário de outros pratos como o amalá, o akará, o ebô, a farofa de azeite-de-dendê, pratos que sempre se mostram, o Ipeté é algo que nas poucas vezes em que aparece, surge escondido, camuflado dentro de um balaio entre panos, presentes, joias, flores, folhas e emblemas como espelhos e espadas que lembram passagens míticas da vida de Oxun. É sempre acompanhado por uma boneca. É uma das comidas feitas para não se ver. Em muitas casas, o Ipeté dá somente o nome à festa. Oxun sai com um balaio de flores na cabeça, roda no meio das pessoas e retorna para dentro do peji para onde leva os seus presentes. Na explicação dos sacerdotes é uma comida de muito fundamento, muito forte, de muito mistério e segredo. Por isso tem que aparecer como a própria Oxun se mostrou pra Oxossi, a terra virgem, travestida em samambaias.

Desta iguaria, as pessoas só recebem um pouco na folha da mamona ou em conchas, servida pelo próprio orixá de dentro do peji.

Como já foi chamada a atenção, o inhame liga-se diretamente à criação, algo sem forma, de onde se processa o nascimento de tudo que existe. Tal comida na explicação dos sacerdotes

representa o próprio mistério de Oxun, uma força criativa de transformação processada no ventre das mulheres, a mesma força que a fez nascer e lhe curou, saída das profundezas do rio.

O Ipeté constitui, assim, de uma massa pilada sem forma, algo que se remete aos primórdios, mas dotado de uma força, do Axé de realização pelo sangue da palmeira, o azeite-de-dendê. Em alguns momentos, nesta mesma iguaria são acrescentados camarões inteiros chamando a atenção para os nascidos através de tal poder criador.

Tal comida é preparada no quarto do próprio orixá, na presença também de poucas pessoas. Durante a sua elaboração segue-se muitas rezas e cantigas que exortam o tempo todo o poder de Oxun.

A festa realizada para Oxun visa exaltar o poder de gerar, presente em todas as mulheres. É um momento onde este mesmo orixá, exibe a todos, através de sua comida, este princípio. As flores, os panos, as folhas, os emblemas, o balaio, símbolos da terra, encobrem o mistério guardado por todos os ventres e a força das profundezas das águas somente conhecidos por Oxun. Dentro do balaio, o próprio ventre, representado por tudo que é redondo, a panela, símbolo por excelência de Oxun. Nele, o processamento do poder que regula a própria gestação, daí ser preciso o seu velamento, por apresentar-se como algo perigoso e desconhecido. Geralmente Oxun costuma servir esta comida vestida de branco, cor diretamente associada a criação. Sob a cantiga: *Ipeté apaian, Oxun, Oxun ia deró...* no barracão, em posse de seu poder, Oxun roda com o ipeté na cabeça como se completasse assim um ciclo e de dentro de um local reservado dar à luz, mais uma vez, à todos, representados pelas porções desta comida dada aos presentes sobre folhas de mamonas, outro símbolo ligado à terra, à superfície, ao crescimento e expansão representado pelas nervuras compridas e esparsas que sustentam seu limbo.

Em algumas casas de candomblé, o ipeté é servido acompanhado de outra comida associada a Oxun, o abará. Iguaria feita a base de feijão fradinho descascado após ter ficado de molho, passado no moinho, o que antigamente era feito na pedra ralar, temperado com cebola, azeite-de-dendê e camarão, enrolado em folhas de bananeira, cozida no vapor.

O caruru de Ibeji

O culto a Ibeji é um dos de maior popularidade no Brasil. Na língua yorubá, eji significa dois. Assim, Ibeji diz respeito a um duplo, algo que ao mesmo tempo é dois em um.

Diante de seu assentamento vários pedidos lhe são apresentados e somam-se aos inúmeros brinquedos, doces, cocadas, rapaduras, depositados aos seus pés.

Assim, como não há um consenso sobre a sua natureza, Ibeji vai aparecer ora ligado à Iansã e Oxossi, ora ligado a Xangô e à Oxun. Gulosos e travessos, Ibeji ou “dois dois” recebe o carinho de todos os orixás. Certa ocasião o Babalorixá Francisco de Oxun chamou a atenção de uma de suas filhas, dizendo: “*Vocês têm força com Ibeji, só Oxun que tem força com Exu*” O sacerdote assinalava a profunda relação de Oxun, o ventre que sustenta todas as crianças e Exu, nascido desta, segundo alguns mitos, graças ao poder dos demais Orixás, ao passo que mencionava a profunda relação entre Ibeji e os demais orixás.

A associação de Ibeji a Oxun talvez se explique num primeiro momento pelo fato desta presidir e conhecer os mistérios da transformação, processados no útero. Sendo o duplo, mistério, e algo cercado de temor e de certas exigências, Ibeji seria uma das formas mais visíveis desse poder. Logo a importância dada às mulheres que tiveram “barriga de dois”. Em alguns lugares elas são vistas com poderes especiais. Por outro lado, Oxun, por ser encarregada do útero, é a mãe de Ibeji, como é mãe adotiva de todas as crianças até uma certa idade. A Oxun cabe o cuidado de não somente guardar e proteger na vida uterina, mas de ajudar a conduzir o processo de educação e aprendizado das crianças, transmitindo-lhes os elementos da tradição. Todas as crianças, assim, lhe pertencem.

Todas as crianças são confiadas à Ibeji, mas os gêmeos, ou meninos *mabaços* gozam de sua proteção especial. Diz-se dos gêmeos que com eles ninguém pode. São danados, teimosos, travessos, estão sempre aprontando, fazendo coisas, como se diz: “*coisas do outro mundo*”, “eles não são gente”. O Ibeji, na explicação do povo de santo, tudo resolve, para eles nada é impossível, pois não têm intermediários, assim como Exu. Eles tudo descobrem e revelam.

Daí o dizer corrente que “*menino descobriu o pé do cão*”. Ibeji, todavia, é implacável com qualquer quebra de promessa, aliança. Por isso é melhor nada lhe prometer.

Em algumas sociedades africanas, os gêmeos são concebidos como algo monstruoso, maldito, e como tal devem ser destruídos e colocados para fora da comunidade. Para os yorubás, ao contrário, os gêmeos significam uma benção. “Quando um dos gêmeos morre, o sobrevivente conserva um boneco de madeira que representa seu irmão: comumente o traz preso ao dorso.” (Rodrigues, 1988, p.230).

A criança ocupa um lugar essencial na sociedade yorubá. Elas são vistas como sinônimo de benção e continuidade, garantida graças à presença dos ancestrais. Cada criança nascida é a certeza de que os que nascem permanecem sempre vivos na pessoa daqueles que virão sempre. O gêmeo recebido, assim, com uma alegria múltipla que, mesmo interrompendo a ordem, estabelece outra, expressa através de nomes especiais aos que virão após o seu nascimento. Por exemplo, Idowo é o nome dado ao menino que vem logo após os gêmeos. (AUGRAS, 1994, p.79).

Na África, Ibeji é representado por pequenas estatuetas, um menino e uma menina. Ibeji está associado à fertilidade, à fartura e à festa. Daí, no calendário dos terreiros, esta ser uma celebração obrigatória.

A cerimônia em homenagem à Ibeji começa muito antes do barracão. Em alguns lugares, inicia-se com uma caixinha levada às ruas, enfeitada, com papéis de seda coloridos ou simplesmente com um pano da costa cobrindo o cesto, contendo a imagem ou o quadro de São Cosme e Damião⁽¹⁾, santos de devoção ibérica martirizados no século III. Em outros lugares tem início simplesmente na ida à feira, na escolha dos quiabos, do feijão, das aves que se vai oferecer a Ibeji e dos demais ingredientes para o preparo do seu caruru.

A compra do quiabo exige experiência, reclama paciência e demanda tempo, pois deve ser escolhido um a um. A cada ano, a quantidade tende a dobrar. O caruru é, assim, o nome dado ao cortado de quiabos refogado com azeite-de-dendê, cebola e camarão, mas também o nome da festa dedicada à Ibeji, aos “meninos” onde esta comida se faz acompanhar de mais de vinte pratos.

(1) Uma etnografia detalhada do caruru de Ibeji foi realizada por Vivaldo da Costa Lima e apresentado sob forma de livro publicado pela Corrupio no ano de 2005 sob o título *Cosme e Damião: o culto aos santos gêmeos no Brasil e na África*.

Depois do saber escolher, o saber cortar é o outro momento de um ritual que exige muito conhecimento. Pessoas estranhas não ajudam a cortar quiabos. O picar dos quiabos é mais um dos momentos de sacrifício em que em silêncio se conversa e se faz pedidos aos meninos. Quiabo para Ibeji se corta em cruz, bem fininho, começando pela parte comprida, isto é a ponta. Nada de cortar de cabeça para baixo. Embora a “coroa” do quiabo, como se chama a parte arredondada pareça ser a cabeça, é observada a posição natural que ele cresce na planta. O corte exige muita atenção. A faca deve apoiar-se no dedo e “os meninos reclamam tudo”, ou seja, o quiabo deve ser aproveitado ao máximo. Bacias, tijelas, gamelas, panelas, pratos se espalham neste dia pelo chão, nas mãos de crianças, jovens, adultos e velhos que vêm ajudar a cortar de três a cinco mil quiabos.

Vários outros pratos são preparados a fim de acompanharem o prato principal. No caruru tem, assim: a farofa-de-azeite, a farofa de mel, o milho de galinha cozido, o arroz, o vatapá, o xim-xim de galinha, a frigideira de camarão, a pipoca, o milho branco cozido, o akassá, o abará, o feijão de azeite, o feijão preto, o milho branco temperado com cebola e camarão, o akarajé, a banana da terra frita, a batata doce, a rapadura, o inhame, o peixe e o aruá.

Preparada a comida, a parte de Ibeji é retirada e dividida em três pequeninos pratos de barro. Cada pratinho deve conter tudo que se preparou a fim de ser levado ao altar dos meninos.

Depois de colocada a parte de “dois dois”, é hora de preparar a mesa das crianças que, neste dia, são as primeiras que comem. É como se houvesse uma inversão numa hierarquia onde comum é se comer por ordem de senioridade.

Enquanto na cozinha sete pratos são preparados, no barracão, uma esteira é estirada e coberta com a mais rica e alva toalha, reservada às ocasiões especiais, como este dia. Muitas vezes no centro da mesa são colocadas velas, flores a fim de preparar o banquete dos meninos, que neste dia, são escolhidos entre dezenas que, desde cedo, se aglomeram nas portas onde se está comemorando Ibeji.

Geralmente, coloca-se uma menina na mesa, junto com os demais meninos que com as pernas cruzadas, sentam diante do prato de caruru já posto à mesa. Há casas onde crianças, neste dia, bebem vinho em pequenas taças, outra inversão da ordem, uma vez que menino não bebe

e nem muito menos toma vinho em taças. É como se toda a comunidade estivesse se expondo ao perigo, perigo dos meninos, de Ibeji que neste dia possui regalias. Na verdade, as crianças brindam à saúde e a felicidade de todos os presentes.

Segue-se a isto algumas rezas e cantigas. E os adultos provocam as crianças para que comam logo, o mais rápido possível, não se importando com a bagunça ou a sujeira que elas possam fazer. E assim, com as mãos, a criançada vai lambuzando a tudo e a todos de azeite. Parece que neste dia, os famosos códigos de “boa educação” são esquecidos. Basta apenas ser criança e pode-se fazer tudo a que se tem direito, menos deixar comida no prato, o que é censurado pelos mais velhos.

Terminado o banquete das crianças, os pratos são recolhidos e a mesa levantada por elas próprias. Levantar a mesa significa segurar a toalha e sob rezas, ir suspendendo e dobrando a toalha sobre a qual se realizou o banquete. Tudo é feito na maior seriedade. Toda a sobra deste dia é guardada cuidadosamente para ser depositada nos locais devidos. Depois disso, o caruru é servido para todos os presentes que se alternam em meio à criançada que passa agora a disputar os doces e presentes distribuídos neste dia.

Em alguns lugares, ao invés de se dividir a comida em pratos, o caruru é colocado numa grande gamela e levada ao centro da mesa, e nela todos os meninos com as duas mãos comem e se lambuzam.

Na festa de Ibeji é indispensável a presença do erê. Os erês, no terreiro, estão ligados ao processo de aprendizado e transmissão de conhecimento. Quando as pessoas “estão no erê” elas se comportam como verdadeiras crianças, pedem balas, dinheiro, roubam doces e saem correndo, fazem travessuras, revelam segredos de seus filhos, recebem pedidos, muitos choram etc. Cada erê possui um nome, na maioria das vezes escolhido por ele próprio, de acordo com o orixá da pessoa, como por exemplo: mariwozinho, valentão se a pessoa é de Ogun; joia rara, estrelinha do mar, se for de Oxun, pilãozinho e lírio, se a pessoa for de Oxalá, e assim por diante.

No dia em que se comemora Ibeji, a vinda dos erês é certa. Em alguns terreiros, a “mesa de sete meninos” é substituída pela mesa dos erês que como crianças, comem primeiro neste dia.

Os erês costumam virar tudo de pernas para o ar. Depois de comerem e beberem aruá, aprontam de tudo como meninos e meninas travessas, juntamente com as demais crianças presentes neste dia.

A festa de Ibeji é uma das que arrastam mais pessoas. Acredita-se que “quanto mais comida se dar, se repartir, distribuir, mais Ibeji gosta e fica contente.” A demonstração do poder e da grandeza, diante de “dois dois”, garantirá tudo em dobro no decorrer do próximo ano. Tudo mais é uma retribuição, um agradecimento como também momento de pedir.

Para os adultos que vão à festa das crianças, resta a atenção na hora de comer o caruru. Escondidos no prato podem vir os famosos quiabos inteiros, prêmios de Ibeji que com este pede um caruru ao dono do prato onde cair. Comum é se colocar sete quiabos inteiros, ou seja, sete pessoas devem fazer uma festa para Ibeji no próximo ano. Há, todavia, quem coloque quatorze e até mesmo vinte e um quiabos.

Diferentemente de muitas festas que têm um caráter fechado, restritas a poucas pessoas, a festa de Ibeji, ao contrário, tende a reunir e integrar o maior número possível. Desde o cortar dos quiabos, à divisão da comida que reclama pessoas a mais, ao pedido de outros carurus para os meninos. O caruru é a comida em que cabe esta reunião e integração.

A festa dos meninos é, assim, mais um momento dentro do terreiro de retribuir, pedir e agradecer, mas, também de exibir poder e prestígio dentro do grupo religioso através da comida e do comer regido por códigos, maneiras, conservadas, reconstruídas e até mesmo reinventadas, presentes nos terreiros.

O akarajé de Iansã

Outro orixá que goza de grande prestígio e popularidade no Brasil é Oiá, mais conhecida por um de seus títulos, Iansã.

Na África, alguns mitos vão apresentar Oiá como originária da cidade de Irá, outros, como sendo a origem do rio Níger que corta grande extensão da atual Nigéria.

De acordo com a segunda tradição, a guerra havia recaído sobre um reino Nupe. Seu Rei encurralado, temendo a derrota, consulta Orunmilá, “o testemunho do destino”, a fim de prevenir sua invasão. O mensageiro prescreve-lhe a necessidade de oferecer uma peça de pano escuro a uma virgem a fim de que esta rasgue. O rei assim fez. Escolheu a sua própria filha. A jovem rasgou o tecido na presença do pai e de toda a corte. Ao atirá-lo no chão, as águas escuras começaram a fluir, tornando-se o rio Niger ou Odo Oia, e aquele reino uma ilha protegida por suas águas. (KING, 1990, p.139)

Em outros relatos, Oiá teria se transformado neste rio após tomar conhecimento da morte trágica de Xangô. Este mito traz presente a relação entre a “senhora das tempestades” e o “senhor dos trovões”. Xangô havia conhecido Oiá esfriando os instrumentos na forja de Ogun, o ferreiro incansável que enquanto se ocupava do trabalho, sua esposa dava atenção a outro homem que desde então passou a visitar sua oficina com mais frequência até o dia que resolveu levá-la de uma vez para sua casa fazendo-a sua amada preferida.

Oiá também aparece ligada às origens, à Oxossi, axexê, origem das origens, terra virgem, aos antepassados de onde tudo e todos descendem. O chefe dos caçadores, o grande odé, senhor das terras de Ketu teria tomado Oiá quando ainda criança para criar. O charme, o riso e a alegria tomavam conta daquela jovem no dia a dia. Com seu pai, Oiá aprendera as manhas da caça e a arte da transformação. Uma morte súbita levou o caçador. Oiá, triste, resolveu lhe prestar uma última homenagem. Reuniu os pertences de caça de seu pai, enrolou-os num pano, preparou as suas comidas preferidas, cantou e dançou durante vários dias. O vento levou sua homenagem aos cantos do mundo e caçadores de todas as regiões correram para aquele lugar. No último dia, Oiá depositou os pertences do caçador nas profundezas da mata. Olorum, emocionado com aquele gesto, entregou a Oiá o poder de transportar os recém-nascidos para outra vida. Este mito é contado com maiores detalhes pela Ialorixá Stella de Oxossi (1993) no seu livro “*Meu tempo é agora*”.

A relação de Oiá com a morte aparece, ainda, no mito que diz ser ela, mãe de Egun, representação dos nascidos para uma nova vida. Segundo esta versão (Verger, 1981, p.169), Oiá, ansiosa para ter filhos, consulta Orunmilá que lhe prescreve oferendas e lhe diz que é preciso que um

homem a possuía com força. Oiá é, assim, possuída por Xangô e após ter oito filhos mudos, nasce Egun, este não completamente mudo, mas rouco, de voz ainda inumana que apenas balbucia. Egun teria sido o nono filho de Oiá com Xangô. Daí o significado do seu nome, *Iyá omo mesan*, ou Iansã. Este mito além de reforçar a relação de Oiá com as origens, chama a atenção à ligação de Xangô com a dinastia dos ancestrais. Outra versão para este mito vamos encontrar dizendo que os filhos de Oiá nasciam sem a fala, até o dia que esta descobriu ser o carneiro um animal proibido para ela, portanto um de seus tabus alimentares. Após cumprir certas oferendas, Oiá consegue, então dar a luz a Egum, seu nono filho que se comunicava através de uma voz rouca. Esta história é de grande complexidade. Sobre o agutan, carneiro, alguns terreiros reservam-se o direito de nem pronunciar o nome em respeito a Iansã. Por sua vez, tal animal está associado a certos tipos de Xangô e Iemanjá, além de ser animal por excelência do culto aos antepassados.

Há quem explique (SANTOS, 1986, p.12) sua relação com a morte, a partir do fato de que Oiá, no início, juntamente com outras mulheres lideravam o culto de Egun, espalhando terror e medo nos homens. Certo dia, Ogun consulta Orunmilá que lhe manda fazer determinadas oferendas e se pôr vestido com uma roupa, chapéu e uma espada na mão no local onde as mulheres costumavam se reunir. A aparição foi tão terrível para as mulheres que a primeira a fugir com medo foi Oiá, deixando nas mãos dos homens para sempre o segredo da morte, guardados por estes, ainda hoje, mas fez ao mesmo tempo de Oiá a fundadora e rainha dessa sociedade.

A sociedade secreta de Egungum ou culto de Egum ainda hoje é preservada no Brasil de forma especial na Ilha de Itaparica de onde várias famílias dispersaram o culto de Babá como costuma ser chamado para capitais brasileiras como Salvador, São Paulo e Rio de Janeiro. Trata-se de um culto familiar organizado à semelhança das extensas famílias africanas que juntam antepassados trazidos da África com brasileiros.

Seja vinda de Bariba ou sendo a origem do rio Niger, verdade é que Oiá goza de grande prestígio nos candomblés do Brasil. Aqui surgiram vários mitos para tentar dar conta de um orixá ligado às águas, à caça, à morte, ao vento, às tempestades, aos relâmpagos e, acima de tudo, ao fogo.

Costuma-se falar que as pessoas pertencentes a esse orixá são decididas, não esperam por nada, fazem do seu jeito, mas fazem. Gente de Iansã gosta de fazer as coisas rápidas, não levam desaforo para casa, dizem o que tem para dizer e são independentes. Possuem coração grande, gostam das coisas certas e primam pela justiça. Como se fala nos terreiros: “É um povo muito quente”. Quente e orgulhoso de ser de quem é. É comum se ouvir no dia a dia expressões como: “sou filho de Iansã no céu e na terra”, ou ainda: “Sou de Iansã até debaixo d’água”. Ou no meio de um impasse: “Vou rodar com Iansã” e logo a situação é encaminhada para uma solução.

Quentes são as cores de Oiá, associadas à terra, o vermelho, o cobre e o coral. Lembrança do seu dinamismo e trabalho de, como o vento, disseminar as sementes pelo mundo, assegurando a existência e transportando, como vimos anteriormente, para Deus os nascidos para outra vida.

Quente é a dança de Iansã que ora balança a saia, ora pula com as mãos erguidas, parecendo estar espalhando algo, luta com sua espada, lembrando sua guerra com Ogun, levanta a saia, fazendo alusão ao ato sexual e por fim balança-se ao toque do ijexá, próprio das Iabás, rainhas, representantes do princípio feminino ligado às águas.

Quente é por fim sua comida, talvez a mais quente de todas, o *akará*, comida feita à base de feijão fradinho, como é chamado, passado na máquina depois de lavado e retirada toda a casca, o que é feito após ser deixado por um período de molho na água. Depois de passado o feijão no moinho, acrescenta-se cebola branca e um pouco de sal. A massa deve ser batida com uma colher de pau até tomar consistência.

Há variações desta massa, no que diz respeito ao tempero. Em alguns lugares se acrescenta, além da cebola e do sal, camarão e gengibre. No tempo de Manuel Querino, o trabalho, hoje feito pela máquina, era realizado pela *pedra de ralar*. Uma vez, preparada a massa, fritam-se os bolinhos num tacho de azeite fervendo. Segundo recomendações da Iabassé, responsável direta pela feitura das comidas dos orixás, o azeite deve estar “pulando”. Diz-se ainda que o akarajé está pronto quando os bolinhos estiverem “vermelhos igual a fogo”.

Na lista de Vilhena, o akarajé surge ao lado de outras iguarias comercializadas nas ruas da Bahia do século XVIII. Talvez nenhuma outra comida tenha passado por tanta transformações e reelaborações quanto este prato. Se, outrora, os bolinhos de feijão eram levados já fritos às ruas e circulavam na cabeça dos vendedores, hoje, são preparados na hora, comercializados num ponto fixo e, mais ainda, recheados como uma espécie de sandwich onde se acrescenta o vatapá, o caruru, a salada de tomates verdes com vinagre, o molho de camarão e o tradicional molho de pimenta.

Mesmo nas ruas, algumas *baianas*, cumprem, ainda hoje, à risca um rigoroso ritual. Deste o momento de chegada ao seu ponto de venda ao primeiro bolinho de feijão vendido. Tudo é realizado com a maior seriedade num altar, (o tabuleiro) que embora apareça, aos olhos dos de fora, como um simples suporte onde são colocados os quitutes à disposição de quem queira, é um espaço onde tudo que ali está, tem um sentido e uma razão de ser, desde as folhas de guiné, arruda e espada de ogun, à figa enfeitada de fitinhas coloridas, os akarajés pequenos que ficam no tabuleiro, à água colocada sob este, onde ninguém vê. Tudo segue um ritual. Um código não escrito, registrado, mas expresso em gestos e maneiras, como o de, por exemplo, salpicar água no local antes de armar o tabuleiro. Estas baianas se alternam ao lado de outras que substituíram “os tradicionais tabuleiros” por caixas de vidro, iluminadas por lâmpadas fluorescentes, certamente por considerá-las mais atrativas ou por seguir a determinação de algum órgão público.

Se antes o vatapá foi aclamado nas mesas parisienses, hoje, sem dúvida, é o akarajé que merece tal louvor. Conhecido por gente de toda a parte nas ruas da Bahia, de forma especial, concorre com as grandes redes de consumo, ao lado de outros pratos como o abará, o peixe frito, a passarinha e a cocada. Tentando preservá-lo e evitar uma série de modificações introduzidas na sua feitura, no dia 1º de dezembro de 2005, o akarajé foi reconhecido como Patrimônio Cultural do Brasil pelo IPHAN.

A presença desta iguaria na rua é, todavia, motivo de diversas opiniões entre as pessoas. Para alguns sacerdotes, por exemplo, a comercialização da comida na rua, foi algo imposto pela escravidão urbana que deu certo. Nas ruas, havia dois tipos de tabuleiro: o de esmola e

o de gratidão. O primeiro era realizado quando um filho ou filha de santo precisava levantar fundos para realizar a sua obrigação, ou fazer uma festa para seu orixá, ou mesmo se manter. O tabuleiro de gratidão era levado para as ruas com o intuito de agradecer ao orixá algo recebido. Geralmente, os filhos de Oxalá e de Nanã vendiam mingaus, pela manhã. Os de Obaluaiyê saíam com o tabuleiro de pipocas e as de Iansã vendiam akarájé. Hoje, certamente, outras motivações juntaram-se a estas que continuam presentes, mas por si só não explicariam a presença de tantos tabuleiros nas ruas.

No akarájé de Iansã, este orixá serve a sua comida preferida. Do gorubá, akará é bolinho de feijão. Jé é o verbo comer. O nome akarájé seria assim a junção de tal verbo com tal substantivo. Significa literalmente comer bolinho de feijão. Certamente tal palavra se compôs no dia a dia das pessoas que ouviu as quituteiras gritar o pregão de forma melódica oferecendo as comidas do seu tabuleiro dentre elas o acará.

Fato é que no terreiro, akará é comida votiva de Iansã que em nada se parece com os akarájés comercializados nas ruas pois a sua elaboração segue um rigoroso preceito. Nos terreiros de candomblé o akará é sinal de fartura, abundância, mas também podem significar os próprios filhos deste orixá.

No dia de sua festa, Iansã mesma divide sua comida preferida que chega ao barracão do terreiro dentro de panelas de cobre ou cestos ricamente ornados com laços brancos. Iansã sai ao toque do Ilu, seu ritmo preferido que é acompanhado por todos através de palmas. A comida é, assim dividida durante a cantiga que diz ser Iansã o próprio akará que está sendo dividido para as pessoas: *Oiá dê, Oia iô, akara lo bi jaka ló!*


No terreiro, a palavra *akará* vai aparecer ligada a uma cerimônia chamada *ajéré*, rito já descrito por alguns autores como uma *prova de fogo*. O *ajéré* consiste numa cerimônia onde Xangô carrega uma panela de fogo na cabeça e, juntamente com Oiá, comem mechas de algodão embebidas em azeite em combustão, chamadas também de akará.

Desta maneira, akara jé pode também significar *comer fogo*, fazendo menção à história que conta como Oiá trouxe o tal elemento até Xangô. Diz o mito que no meio do caminho, Iansã provou a substância e passou a dividir com ele tais poderes.

Dividindo a porção mágica, mandada buscar pelo rei, com todos, o akarajé pode ser visto como símbolo da ousadia feminina, ousadia de Iansã, aquela quem primeiro provou desse elemento, contrariando a ordem de seu esposo. Certamente, a partir daí, o akará tornou-se seu prato preferido. E os nove akarás seu símbolo por excelência, um fogo só.

AS FESTAS
DAS COMIDAS
E AS COMIDAS
DAS FESTAS.





capítulo 7

USOS E ABUSOS
das MULHERES DE SAIA
E DO POVO DO
AZEITE

[1] Impressão de Stefan Zweig ao visitar a Bahia citada por VIANNA, Luís. O Negro na Bahia. 3 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1988. p.23.

“No permanente pitoresco, o que há de mais pitoresco são as baianas, as crioulas fortes de olhos escuros, com seu belo vestuário. Este indumento, mesmo as mais pobres, usa-no sempre, todos os dias e não podemos imaginar outro mais pomposo. Não é comparável a nenhum outro; não é africano nem oriental, nem português, mas sim os três a um tempo... Assim anda trajada cada uma dessas pretas baianas, cada qual, porem, com outras cores, outros matizes. Mas a importância dessas crioulas, propriamente não esta nos trajes, mas no garbo com que usam no seu modo de andar, nas suas maneiras. Sentadas no mercado ou na soleira de uma porta, dispõem elas a sua saia como se fosse um manto real, de modo que parecem estar sentadas de uma enorme flor.”^[1]

Os abusos na Cozinha

Já no seu tempo, Nina Rodrigues, ao finalizar o capítulo sobre o que chamou de algumas nações africanas no trabalho sobre “*Os Africanos no Brasil*”, ao referir-se à arte culinária e à marcante presença de hábitos africanos, sobretudo na Bahia, chama a atenção para o fato de que é difícil precisar, devido ao estado atual dos costumes, a quais grupos pertenceriam determinada comida. Salvo o famoso *arroz de haussá* que, de acordo com a sua designação, expressaria sua origem, levando-se a crer que, se não toda a culinária, a maioria dos pratos deveria ter provindos dos negros sudaneses. (Nina, 1988, p.20). Manuel Querino (1988, p.60) é um dos poucos autores que assinalam a contribuição dos grupos bantu ao lado dos minas, à culinária chamada de africana, contrariando a tese daqueles que insistem na predominância eminentemente nagô nesta cozinha. Diz Querino: “Entre as mais peritas na arte culinária destacavam-se angola, jeje e congo...”.

Nos terreiros, esta cozinha, marcada por uma série de preceitos e interdições, vai aparecer relacionada diretamente aos orixás através das chamadas “comidas de santo”. Assim, cada ancestral recebe em dias especiais pratos de sua preferência. Não se trata porém só de comer: o que se come, o que não se come, quando se come, com quem, participam de um todo integrado que diz respeito a códigos imprescindíveis dentro do “cardápio dos orixás”. E mais ainda, esta comida dentro da dinâmica do terreiro é um dos veículos de vital importância para

transmissão e distribuição do axé. Cabe, então, buscar responder a duas questões: a primeira diz respeito ao que faz com que esta cozinha se torne “africana” e depois, o que faz com que a comida seja “comida de santo.”

Seja a “comida de santo” reelaborada a partir de técnicas e maneiras de predominância bantu, jeje ou nagô-yorubá, fato é que, desde cedo, alguns africanos e africanas foram aproveitados para o serviço culinário, produzindo, desde então, modificações nas refeições à moda do Reino como sugere Manuel Querino.

Outro fator que deve ser considerado é a falta de mantimentos num país, desde os seus começos, assolados pela fome. Da nova terra, o português, ao lado das caças e muitos frutos, só pode aproveitar a mandioca e o milho, mantimento básicos que sustentavam seus habitantes.

Nestas partes do Brasil não semeiam trigo nem se dá outro mantimento algum deste reino, o que lá se come em lugar de pão e farinha de pão: Esta se faz da raiz duma planta que se chama mandioca, a qual é como inhame...

Outra raiz há duma planta que se chama aipim, da qual fazem uns bolos que parecem pães frescos desde Reino e também se come assado como batata, de toda maneira se acha nela muito gosto. Também a na terra muito milho Zaburro, este se dá em todas as Capitâneas, e faz um pão muito alvo. Há nesta terra copia de leite de vacas, muito arroz, fava, muitos, inhames e batatas... (Gandavo, 1980, p.48).

Informa ainda Gabriel Soares de Sousa (1974, p.92).

Desta farinha de guerra usam os portugueses que não tem roças, e os que estão fora delas, na cidade, com que sustentam seus criados e escravos, e nos engenhos se provém dela para sustentarem a gente em tempo de necessidades, e os navios, que vem do Brasil para estes reinos, não tem outro remédio de matalotagem, para se sustentar à gente ate Portugal, senão o da farinha de guerra; e um alqueire dela, da medida da Bahia, que tem dois de Portugal, se dá de regra a cada homem para um mês, a qual farinha de guerra é

USOS E
ABUSOS DAS
MULHERES
DE SAIA E
DO POVO DO
AZEITE.

muito sadia e desenfasiada, e molhada no caldo da carne ou do peixe fica branda e tão saborosa como cuscuz.

Os portugueses conheceram a fome desde cedo. As únicas coisas oferecidas pela natureza no Reino eram exatamente o sal marinho e o peixe. Portugal, assim, já no período das grandes navegações importava tudo para sua mesa, menos o sal, o vinho e o vinagre. Os demais mantimentos: trigo, centeio, queijo, manteiga, ovos, galinha, vinham do estrangeiro. (Azevedo, 1969, p.92). Em linhas gerais, o português se alimentava muito mal.

No Brasil colonial, diante do novo habitat e das situações encontradas no Novo Mundo, a falta de nutrição abateu, através da baixa fecundidade e das consecutivas doenças, muitas pessoas. (Azevedo, 1969, p.209). Desde a capital, se comia muito mal. Thales de Azevedo(1969, p.248) lembra as impressões deixadas por um visitante inglês ao visitar a Bahia no século XVIII:

Os proveitos do comércio estrangeiro e das vastas regiões que o Rei de Portugal possui em África e no Levante, ou das que ainda tem no Sul da África, nunca chegaram até ao camponês português... O único objeto de luxo que se conhece é o tabaco, e quando sua magra bolsa permite compra um pedaço de bacalhau da Terra Nova... Um bocado de pão de milho com uma sardinha ou uma cabeça de alho para lhe dar sabor constitui o seu prato cotidiano...

Adotar os mantimentos da terra, ao lado de importar tantos outros, seja da Ásia ou da África: como a gengibre, o arroz, o inhame, a banana, a pimenta, o coco, o dendê, o maxixe, etc. (Sousa, 1974, p.91) foi à solução encontrada pelos portugueses para suprir a falta de alimentos. Vantagem era, pois, acomodar o escravo, à farinha de mandioca e ao milho, rações que o sustentariam posteriormente, sendo variadas por ele mesmo, de acordo com a região. Segundo Cascudo (1977, p.223), em fins do século XVIII, os produtos americanos já estavam tão divulgados na África portuguesa que participavam, na Orla do Atlântico, da refeição de negros, escravos ou livres.

O sustento da escravaria era considerado pela igreja católica, a primeira obrigação dos senhores para com seus servos. Não deixou, todavia, a igreja de insurgir-se inúmeras vezes contra alguns senhores que limitavam a ração fornecida a seus escravos, à farinha de mandioca.

Se é verdade, que não pode o homem sustentar a vida unicamente com pão, ainda sendo o pão de trigo: Non in solo pane vivit homo; como se h'a de sustentar o miserável escravo sem outra coisa mais que uma triste ração de farinha de pau? Não vedes que isso é fazê-lo como comer terra? Porque, vendo-se tão perseguidos da fome e do trabalho, a comem, e acabou miseravelmente a vida. (BENCI, 1977, p.65).

USOS E
ABUSOS DAS
MULHERES
DE SAIA E
DO POVO DO
AZEITE.

A igreja insurgiu-se também contra aqueles senhores que obrigavam seus escravos a trabalharem dia de domingo ou não deixavam que estes fizessem roças, a fim de cuidarem de seu próprio sustento. Era mais viável que cada escravo providenciasse a sua ração. Sobre isso, talvez, nenhuma outra descrição seja tão significativa quanto a de Antonil, no século XVII:

Costumam alguns Senhores dar aos escravos um dia em cada semana, para plantarem para si, mandando algumas vezes com eles o feitor, para que se não descuidem; e isto serve para que não padeçam fome nem cerquem cada dia a casa de seu senhor, pedindo-lhe a ração de farinha. (ANTONIL, 1982, p.91).

Situações diferentes viviam os africanos da cidade. Sobre a escravaria urbana, somente nos últimos anos começaram a ser realizados estudos mais elaborados e profundos. Segundo Edison Carneiro (1964, p.4), o aparecimento do negro doméstico (negro de aluguel e de ganho) estava eminentemente relacionado com o momento econômico em que os africanos passaram a exercer trabalhos de confiança, em que eram escolhidas as mulheres mais bonitas e os homens mais sociáveis para vender nas ruas. Isso teria ocorrido no século XVIII, sobretudo no Nordeste. Carneiro, todavia, não desconhece que os africanos, desde cedo, ocuparam as cozinhas, e nelas introduziram como puderam seus modos e aos poucos foram modificando o que se comia.

Compreendida como um conjunto de técnicas, saberes, maneiras ou formas de preparar, é mister indagar se é possível falar-se numa cozinha africana, ou quando se fala desta, associada aos orixás, o que entende por tal, ou ainda, isso é possível, bem como perguntar-se sobre suas condições de possibilidade.

Os ingredientes africanos ou vindos da África como quiabo, a vinagreira, o inhame, a erva doce, o gengibre, o gergelim, os bredos, o amendoim, as melancias, o azeite-de-dendê e outros, foram entrando aos poucos no Brasil de acordo com as exigências do tráfico ou da

população que aqui se estabelecia, como por exemplo, o óleo de palma importado da costa da Mina, trazido através de passaporte, depois de decretada a ilegalidade do tráfico a partir do século XVII. Não é possível, no entanto, se pensar nesta cozinha e nem em nenhuma outra somente a partir de tais elementos. Ela é mais do que um conjunto de materiais naturais que podem ser adaptados ou substituídos. A própria adaptação e substituição obedece a uma certa ordem inscrita nos mais remotos tempos, fazendo com que a comida não perca seu sentido nem se afaste da visão de mundo que ela representa. O que dá identidade a determinada comida não é a origem dos vários ingredientes combinados, mas a maneira como estes elementos são combinados. E estas maneiras obedecem a determinados ritos que lhes dão sentido e, como tais, apresentam-se como algo criativo. Assim, é completamente arbitrário buscar precisar datas para essa culinária, entendendo este como algo parado, fechado, se o próprio tempo se incumbiu de dinamizá-la.

Neste trabalho dinamizado pelo tempo, é essencial chamar a atenção para a participação do Oceano como um fator de ligação entre o Continente africano e o Brasil. Não se pode esquecer que por ele, vieram várias permutas alimentares trazidas pelos europeus para o Novo Mundo, entraram muitos elementos africanos que voltaram abrazeirados de uma Nação onde o elemento negro eram os pés e as mãos, parafraseando Antonil, e mais ainda, onde era quase que impossível após três séculos de convivência não impregnarem a sociedade com profundas marcas. Era impossível, diante dos novos quadros sócio-culturais, políticos e econômicos, que estes modos de fazer, técnicas a maneira das diversas etnias africanas, não fossem visivelmente sentidas, ao lado de tantos outros. Bem como não terem incorporado outros elementos da sociedade que estavam inseridas. É bastante interessante a impressão de Robert Ave-Lallement ao visitar a Bahia no século XIX:

Quando se desembarca na Bahia, o povo que se movimenta nas ruas corresponde perfeitamente à confusão das casas e vielas. De feito, poucas cidades pode haver tão originalmente povoados como a Bahia. Se não soubesse que ela fica no Brasil, poder-se-ia tomá-la sem muita imaginação, por uma capital africana, residência de um poderoso príncipe negro, na qual passa inteiramente despercebida uma população de forasteiros brancos puros. Tudo parece negro: negro na praia, negros na cidade, negros na parte baixa, negros nos bairros

altos. Tudo que corre, grita, trabalha tudo que transporta e carrega é negro: até os cavalos dos carros na Bahia são negros. (Ave, 1980, p.22).

A este viajante cabe uma das descrições mais detalhadas sobre as negras chamadas minas da cidade de Salvador, que cobriam o busto com uma frouxa camisa branca, ornada de bicos que lhe despencam nos ombros, deixando os seios quase nus.

As condições de possibilidade para se pensar uma “cozinha africana” não podem ser pensadas a nível cronológico, assim como não pode prescindir desse tempo. Elas vão acontecendo, se dando, de acordo com o tipo de situação servil ou livre e o lugar em que vivia o africano, variando, desde o primeiro momento que dividiu a cozinha com a cunhã, até quando pode, ante as novas condições suscitadas pelo processo histórico, negociar com um tabuleiro. Certamente será, sobretudo, na cidade, a partir do século XVIII que estes usos e abusos poderão ser sentidos, seja nas mesas ou nas ruas como mercadoria apreçoada.

Os abusos nas ruas: Os tabuleiros e as feiras.

Os senhorios de eras afastadas, muitas vezes, em momento de regozijo, concediam cartas de liberdade aos escravizados que lhes saciavam a intemperança da gula com a diversidade de iguarias, cada qual mais seleta, quando não preferiam contemplá-los ou der expansão aos seus sentimentos de filantropia em alguma das verbas do testamento.

Era vulgar, nos jantares da burguesia, uma saudação acompanhada de cânticos, em honra da cozinheira, que era convidada a comparecer à sala do festim e assistir à homenagem dos convivas. (QUERINO, 1988, p.137).

Sobre o comércio nas ruas, não há outro registro mais significativo do que aquele encontrado nas cartas do professor de grego e cronista da Bahia do século XVIII, Vilhena, anteriormente citadas.

Maria Odília (1984), num estudo sobre relações de poder em São Paulo no século XIX, chama a atenção das funções desempenhadas pelo pequeno comércio dos escravos,

USOS E
ABUSOS DAS
MULHERES
DE SAIA E
DO POVO DO
AZEITE.

principalmente à noite, no sentido de suprir suas principais necessidades como a venda de fumo, aguardente, punhais, arrudas, velas, frangos, a preços mais baixos do que o estabelecido pelo comércio local.

Escravos de tabuleiro dividiam espaço com vendedores livres e mestiços. A guisa de explicação, Odília (1984, p.115) cita Vieira Bueno que assinala o fato de que a partir dos fins do século XVIII, as iguarias foram passando por um processo de africanização: “nos tabuleiros e locais de venda ambulante, conviviam as antigas broas de milho, bolos de fubá, pamonhas, curau, pinhão e cará cozido com cuscuz de bagre do Tietê, moquecas, amendoim torrados com pimenta cumari e sal, pés de moleque...”

Na rua, o escambo fundamentava um convívio comunitário que se estendeu mais tarde, na opinião da autora, às irmandades. Assim, a troca em espécie transcendia o valor econômico e ganhavam um sentido cerimonial de um ritual comunitário.

Arthur Ramos foi quem primeiro ressaltou a alternância de palavras religiosas, de eficácia mágica nos tabuleiros. O que levou a crer que esta “cozinha” poderia ser explicada através de bases religiosas. Embora não tivesse partido de tal princípio, Gilberto Freyre, não ignorou a mística que havia nas negras e nos tabuleiros de seu tempo e a descreveu, ao falar da alvura dos panos que os cobriam e dos recortes nos papéis de embrulho que os forravam.

Pierre Verger e Roger Bastide, (1922, p.123) num estudo realizado sobre os mercados nagô e do Baixo Benin, demonstram que a arte de mercar desempenha inúmeras funções para estes grupos. Dentre essas, através de redes, fazem o entrosamento entre um mundo baseado no lucro e outro, no respeito aos costumes ancestrais.

Existentes, muito antes da chegada dos europeus, as feiras são elementos constituintes da civilização tradicional yorubá, diz Verger. (1922, p.139) Por esta razão, a formação de algumas cidades teria se dado em consequências dessas, ao reunirem várias famílias isoladas em contrapartida a uma sociedade considerada fechada. O trabalho, em parceria com Bastide, distingue quatro tipos de feiras: a primeira, são as grandes feiras realizadas nas principais cidades no intervalo de quatro dias. A segundo diz respeito a uma feira menor, que acontecia todos os dias. Há ainda, uma feira noturna, que às vezes é o alongamento das pequenas feiras. E, por último, a feira realizada nas esquinas que beiram campos e estradas. Em todas

estas há a presença de homens vendendo alguns produtos, mas a mulher domina, ao lado deste, outros setores. O que lhe dá uma certa autonomia e independência, uma vez que não está trabalhando para o seu marido e daquilo que ela vende guarda para si o lucro.

As feiras desempenham cumprem desta forma uma importância social significativa. Nelas o rei torna pública suas decisões, exhibe suas mulheres, as mães apresentam o recém-nascido, os mortos são carregados antes de serem enterrados, os iniciados se apresentam, as pessoas circulam, pedindo contribuição para fazer alguma festa, a recém-casada compra os ingredientes para cozinhar a primeira refeição do seu esposo, concretizando o casamento e assim por diante. “Não há evento importante da vida tradicional que não seja celebrado no quadro sagrado da feira, que é, além do mais, centro de cerimônias concernentes a toda comunidade.” (VERGER, 1922, p.146).

A feira é, ainda, um local sacralizado, guardado pela proteção de Exu e de outros ancestrais que presidem as vendas.

[...] as feiras são antes de mais nada, um lugar sagrado, submetido às determinadas proibições: é por causa do dia seguinte que não se defeca na feira; e objeto de superstições: “quem cai na feira fica corcunda”. (VERGER, 1992, p.142).

No Novo Mundo, esta rede de feiras irá reaparecer através de grandes e pequenas feiras locais, nos tabuleiros das vendedoras ora andando pelas ruas, ora mercando num determinado ponto, como de costume.

A ideia de “troca” e da feira como lugar de força aparece no terreiro em diversos momentos, como após o dia do *Orunkó*, cerimônia onde o orixá do novo iniciado revela seu nome a todos, no *panan*, que comentamos anteriormente, ou até mesmo no dia a dia na hora de comprar as matérias, ou as criações-designações de alguns elementos rituais para o cumprimento de determinada obrigação.

O comércio nas ruas e o aproveitamento do costume de mercar de alguns africanos, ante a um sistema econômico que degradingolava foi, certamente, algo que deu certo. E, assim, este tipo de escravidão encheu os anúncios de jornais brasileiros no século XIX. Nestes anúncios no

Diário de Pernambuco, (Freyre, 1979, p.22 e 46) entre outras funções exercidas pelos africanos, estava a de vender nas ruas e o ofício de cozinhar.

Vende-se um mulato de 22 anos, bom alfaiate e bom boleiro.

Vende-se ou troca-se uma negra muito boa lavadeira e vendedeira de rua por uma que engome e coza.

Aluga-se pretas que sabem vender na rua.

Todavia, os tabuleiros da escravidão urbana e a economia dos últimos séculos não podem explicar por si só a constituição dessa “cozinha africana”, se assim ainda podemos falar. Sem dúvida, as ruas foram um dos locais de maior expressão, mas nesse processo não se pode perder de vista a importância dos jejuns e das festas, ambos regulados pela igreja.

Os abusos e o jejum

A igreja, numa realidade assolada pelas fomes e carestias, colocava-se como meio mais forte de ditar às vezes, a hora e a quantidade que se podia comer. Isso era regulado através do jejum. Havia três modos. O primeiro, chamava-se jejum espiritual ou perfeito que consistia na abstinência de todos os vícios da carne. O segundo, era o jejum natural, ou seja: a abstinência de toda comida e bebida a partir da meia noite de um dia até a meia noite do outro dia. E, por fim, o jejum eclesiástico, a abstinência de todo gênero de carne e o comer uma vez por dia, de acordo com a hora estipulada pela igreja.

Havia, ainda, períodos de jejuns mais longos, como a quaresma - este se estendia desde a quarta-feira de cinzas até a páscoa, exceto aos domingos, - ao lado de jejuns periódicos realizados em dias móveis ou festas fixas e os jejuns semanais. Abster-se de carne, mais que um jejum, era considerado um preceito. Os jejuns obrigavam os maiores de sete anos e atingia a todos, até os mais velhos, não importando sua idade.

Ao lado da declaração do pecado mortal e excomunhão, a igreja distribuía multas para mercantes, carneiros e donos de açougues a fim de não venderem e nem cortarem carne nos dias em que preceito de não come-los devesse ser observado.

O consumo de ovos e laticínio era tolerado nos lugares dos portos do mar ou onde o costume já havia se estendido há quarenta anos.

Certamente, nas regiões litorâneas, os escravos, nestes dias, procuram variar sua mínima ração alimentar com peixes e mariscos, saída diferente encontrada por aqueles entregue à dureza dos sertões.

A exploração do trabalho servil nos dias de guarda fosse como continuação de suas ocupações ou como uma permissão do senhor a fim de que eles providenciassem a sua própria comida, plantando ou pescando, vai ser o tempo todo, denunciada pela igreja.

As mesmas penas haverá, e se precedera do mesmo modo contra Lavradores de canas, mandiocas, e tabacos, consentindo que seus negros, e servos trabalhem aos Domingos e dias Santos publicamente, fazendo roças para si, ou para outrem, pescando, ou carregando, ou descarregando barcas, ou qualquer outra obra de serviço proibido tais dias, salvo havendo urgente necessidade, e pedindo-se para isso licença (CONSTITUIÇÕES PRIMEIRAS DO ARCEBISPADO DA BAHIA, 1853, p.152)

Os africanos tiveram também que adaptar às vezes sua alimentação, a hora e a quantidade que se podia comer imposta pela igreja. Todavia, quando puderam providenciar seus próprios alimentos, é muito provável que tenham lançado mão do conhecimento acumulado e das várias experiências trazidas de suas terras, já somadas a tantas outras.

Nos sobrados, quando os cozinheiros tiveram que regalar a fome de seus senhores nos dias de guarda, teriam introduzidos aos poucos, através de suas técnicas e de um ritual muito bem elaborado, um verdadeiro truque, aos olhos dos de fora, sua “cozinha”, suas maneiras, modificando, acrescentando e inventando. Talvez tudo isso ajude a entender o porquê de se comer na sexta-feira da paixão, única sexta-feira, segundo Ialorixá Juju de Oxun, em que o povo de santo pode comer azeite.

Os abusos nas festas.

Diante da insistência, por parte da igreja, sobre o controle do que se comia e da quantidade que se comiam, as festas funcionavam como momento onde isso era interrompido. Numa sociedade de esfomeados, dividida pela falta de mantimentos, ao lado dos intermináveis

USOS E
ABUSOS DAS
MULHERES
DE SAIA E
DO POVO DO
AZEITE.

jejuns, que regulavam as refeições, era de se esperar que em momentos importantes da própria Igreja, como o Natal, aparecesse a gula.

Ainda, que o costume tenha introduzido que na Vigília do Nascimento de Cristo Senhor nosso que possa consoar mais algumas cousa do ordinário; com tudo porque por abuso, e corruptela alargão alguns tanto a consoada deste dia, que passa a ser larga cea e quebrão o preceito do jejum tanto a consoada deste dia, que passa a ser larga gula, e o demônio tem introduzido em grave damno das almas, mandamos aos Párocos, que no Domingo, ou dia Santo antecede à véspera do Natal, admoestem a seus, fregueses à observância do jejum deste tão celebre dia, e lhe declarem, que se pôde estender a consoada da dita noite somente a outro tanto, do que a consoada ordinária, em forma que sendo a comum, e ordinário de oito onças possa ser consoada da véspera de Natal mais de que dezesseis (CONSTITUIÇÃO DO ARCEBISPADO DA BAHIA, 1853, p.158)

Diante do controle da igreja, tudo parecia insurgiu-se, a todo o momento, através de um tempo expresso no interior de um território lúdico capaz de exprimir frustrações, revanches e reivindicações, a festa. (Priori, 1994, p.9). Nela, o comer e o beber eram momentos essenciais. A quem será que estavam se dirigindo às proibições de nas Igrejas não se fazer feiras, nem se beber e comer nos adros ou dentro desta? Prouavelmente às quitandeiras que incitavam os fies nos dias de guarda.

A casa de Deos, como elle nos ensina, é casa de Oração, e não lugar de negociações. Por tanto conformando-se com a disposição de direito, mandamos, sob pena de excomunhão maior, e de dex cruzados para a fabrica da igreja, e accusador, que nas Igrejas, e seu adros se não façam feiras, ponhao tendas, nem se compre e venda, ou aprogue contratos, escombos, ou escrituras.

Pelos inconvenientes, que resultão de que as Igrejas, feitas para louvores de Deus, e exercícios, sirvão de nellas se comer,

e beber, e fazer outras ações muito indecentes ao tal lugar de que nascem mil descomposturas indignas dele...

É posto que o uso das vigílias na igrejas foi louvável, e pio, com tudo, a malícia humana e veio a perverter, e fazer ocasião de abusos, superstições, e offensas a Deus. Por tanto conformando-os com a disposição de direito, e Leis do reino, mandamos, sob a dita pena de excomunhão maior, e de dez cruzados, que nem - uma pessoa faça, nem use das tais vigílias, nem durma nas igrejas, ou Capellas de nosso Arcebispado, nem comam, nem bebam dentro dellas, nem em seus adros, nem faça jogo em tempo a algum.
(CONSTITUIÇÃO DO ARCEBISPADO DA BAHIA, 1853, p.268ss)

USOS E
ABUSOS DAS
MULHERES
DE SAIA E
DO POVO DO
AZEITE.

“Cozinha é lugar de truque”

Seja fazendo o uso de ingredientes nacionais ou de outros vindos do além mar, conservando, recriando ou inventando alguns pratos, a “africanidade” sugerida pelos pratos que compõem “a cozinha de santo” não se explicam pelos ingredientes que entram na sua composição, mas pelas técnicas, maneiras, pelo tratamento recebido por eles. A cozinha é um lugar de ritual. Bastide (1951, p.21) assinalou muito bem isso:

A cozinha não é feita unicamente por mãos peritas; a cozinheira nela põe, com suas mãos, também o coração- como o diz- Isto é, seus complexos, traumatismos, recalques e pensamentos secretos. Se ela não permite que estranhos penetrem no local de seu trabalho, não é apenas por ser ele um santuário do qual ela é a sacerdotisa, e a cozinha uma religião da qual ela celebra o ritual. É também porque ela aí está inteiramente nua.

Não se trata de voltar à África, mas fazer com que a comida se faça “africana”, ou seja, remontem a histórias e passagens, visões de mundo associadas aos Ancestrais, princípios universais ou antepassados, aos primórdios dos tempos quando estes fundaram a humanidade, constituíram as cidades e criaram os diferentes grupos. Visões de mundo juntadas a

inúmeras outras experiências históricas constituídas no Novo Mundo. É este fazer, que faz com que tal comida seja comida de santo.

A invenção e a recriação, ao lado das continuidades, não são feitas aleatoriamente. Embora se liguem diretamente às circunstâncias múltiplas e viradas de cada terreiro, inserem-se num universo mais amplo, ligado a um passado expresso em determinados preceitos, códigos, explicações e silêncio que regulam os porquês, os modos e as formas de se pôr à mesa.

A comida dos orixás diferencia-se, assim, daquela, do dia a dia. Uma coisa é cozinhar o inhame, cortá-lo em pedaços para o café. Outra é preparar este mesmo inhame para Oxalá, quando variam desde o tamanho, e a forma das raízes, os procedimentos observados para feitura de tal prato e por fim, as palavras ditas para “encantar” a comida. Fazer um feijão de azeite não é o mesmo que preparar um Omolocum. Enquanto, para se fazer o primeiro somente se separa a sujeira, o segundo exige que se escolham os grãos maiores, perfeitos. Nada pode escapar, afinal, Oxun liga-se à fecundidade. Não é simplesmente fazer caruru, cortar quiabos, acrescentar cebola, camarão e azeite-de-dendê. É cortar de diferentes formas, ou como se diz: “de forma certa”, conversar com o quiabo, assim por diante... Os orixás comem comidas mais elaboradas. Embora os ingredientes sejam os mesmos, muda o tratamento que estes recebem. E a forma, como estes são tratados expressa seu sentido através de um ritual onde nada é por acaso. Assim, Exu pode comer de tudo, como outrora fez segundo um de seus mitos. Ogun pode receber a feijoada, uma vez que as carnes gordas lhe pertencem. Ele também é um tropeiro. Bem como no dia de sua festa distribuir pães de trigo numa sociedade onde este é o pão de cada dia. E Oxossi, por se ligar a terra receber os frutos dados pelo Novo Mundo.

A elaboração das comidas oferecidas aos orixás segue um ritual diferente daquele realizado no dia a dia para a feitura dos “mesmos pratos” que aparecem nos cardápios e self-service. Certo que os orixás comem o que os homens comem. Porém recebe a seus pés, nos terreiros, comidas onde os modos de preparar, ao lado dos saberes: palavras de encantamentos (*Ofó*), rezas (*Àdúrá*), evocações (*Oriki*) e cantigas (*Orin*) ligadas às histórias sagradas (*itan*) são elementos essenciais e vitais para a transmissão do Axé.

No terreiro, este ritual vai apresentar-se como algo criativo. As variações nos modos de preparar determinada comida mostram que há uma constante busca de legitimidade através da qual as diferenças são constituídas. Essa construção se faz em cima da história de cada terreiro.

As continuações, recriações e invenções na comida de santo, orientam-se por um conjunto de saberes, técnicas e maneiras ligadas a uma matriz cultural revisitada a todo tempo, articulada através de sentimentos e da íntima relação com a Natureza, onde o Sagrado é elemento constitutivo da vida da comunidade e acompanha as pessoas muito antes do seu nascimento e depois de sua morte. Daí o abuso no uso dos mais variados grãos, raízes, certos condimentos como a pimenta e o azeite-de-dendê e da técnica de tudo enrolar na folha de banana mais observância: de alguns preceitos, da ordem seguida para preparar determinados pratos, de certas horas, de como servir e quando.

Indagando certa vez, sobre a importância da folha de banana dentro da culinária dos orixás, ouvi a seguinte explicação:

A bananeira esta ligada á Oxumarê, e ela que é macho e fêmea, liga-se ao crescimento e ao desenvolvimento. Talvez seja por isso que a técnica de embrulhar folhas de banana apareça em muitos pratos. Eu não sei o certo. Por sua vez, ela está associada à morte, ao processo de individualização de cada ser. É isso!... É preciso que ela exista para que haja a vida, o crescimento e a expansão de existência.

Explicações semelhantes vão ser dadas para cada prato. Talvez destes, só consigamos visualizar os conteúdos que entram na sua composição, o que já fizeram muitos autores, porém, apreender todo o sentido que estes encerram dentro de si, bem como as visões de mundo que expressem, é tarefa quase impossível. São elas, todavia, que fundamentam as continuações, recriações e invenções na comida servida pelos devotos aos orixás, através de truques inseridos no tempo de uma tradição dinâmica onde o não saber, o não ouvir e o não ver, cabem em qualquer lugar.

USOS E
ABUSOS DAS
MULHERES
DE SAIA E
DO POVO DO
AZEITE.

conclusão

Aos que virão...

Toda vez que a gente vai fazer uma coisa dessa, vai falar, a gente fala com muita reserva, porque todo mundo é grande pelo espaço geográfico que sua casa está situada, mas grande no meu conceito de vida, é grande de ideia, grande de cabeça, grande de pensamento. Não pensar no candomblé somente como Francisco da Oxun, pensar no candomblé como os que virão atrás de mim.

De tudo que vimos, percebemos que a comida e o comer ocupam um lugar fundamental na vida dos terreiros de candomblé. Isso é explicado de várias formas, através de uma visão muito ampla, onde comida é entendida como força vital, energia, princípio criativo e doador de algo. Como disse Savarin (1995, p.15). *“O universo nada significa sem vida e tudo que vive se alimenta.”* Na comida encontra-se a energia máxima de uma oferta, mas, acima de tudo, ela é a força que fortifica os ancestrais, então, é um meio, um veículo através do qual, grupos humanos, civilizações se sustentaram durante milênios fazendo contato com o Sagrado. Como explicou o Pai Cido de Oxun: *Não que o orixás precisem de comida para viver, todos os grãos lhes pertencem, mas alimentando-os estamos completando a nossa filosofia”.* Viver, estar bem no mundo, significa, assim, manter uma íntima relação com um Sagrado que

CONCLUSÃO

envolve e preenche tudo e ao qual nada escapa. A comida é este “algo” que faz a mediação, transmite, comunica, daí ela estar presente desde os mitos que falam dos primórdios, da fome, fome dos orixás, relacionada ao nascimento, do jogo de Ifá, às passagens que informam da sua importância para viver, estando, relacionada, com a fundação de cidades a expansão de algumas civilizações.

No terreiro, a chamada comida de orixá obedece a prescrições complexas construídas ao longo do tempo e redefinidas a cada momento, de acordo com a função que deva desempenhar ou à “realidade” que deseje instaurar ou dialogar. Tudo isso é expresso nas múltiplas formas, maneiras diferentes, modos de preparar, fazer ou de “tratar” os ingredientes. Este elaborar não pode ser submetido ao materialismo cultural como tentaram fazer alguns autores, nem muito menos a uma busca de propriedades comuns, uma vez no auge de algumas oposições há combinações e misturas que, ao contrário de supor uma síntese, são e não são ao mesmo tempo. São isso e aquilo. São, nem que se saiba, de faz de conta, mas são.

Comida é sacrifício, ebó no seu sentido mais amplo, oferenda, mola propulsora que conduz e leva o Axé. Daí sua íntima relação com Exu, àquele que come tudo, encarregado de sua distribuição no mundo. O sacrifício é indispensável para viver, pois nada se sustenta sem esta troca de força, de energia, sem essa reposição, num universo onde tudo é dinâmico e nada acontece por acaso. Onde até uma folha que se desprende da árvore tem um por que preciso.

Através da comida oferecida aos orixás, se estabelecem relações entre o devoto, a comunidade e o orixá. Essa ideia de vínculo movimenta toda a vida do terreiro, onde tudo é uma troca e aparece por trás de passagens da vida cotidiana e de inúmeras expressões como: *saudar o chão, salvar o anjo da guarda, pagar folha, dar obrigação*, etc. É, sobretudo nas festas que isso mais se expressa. Festas que se desenrolam ocultamente aos olhos dos de fora e que podem levar meses, festas que são feitas para os de fora, realizadas no barracão, tornadas públicas, onde, em algumas delas, são exibidas a maior quantidade possível de comidas servidas aos orixás daquela casa, e os próprios orixás servem a sua comida, distribuindo, assim, com os presentes a sua força máxima que é trocada com os homens por algo.

Através da ideia de “dar de comer ao santo” se reforça além dos laços com o Sagrado, a relação com a comunidade, fortalecendo-se os princípios de reciprocidade, uma vez que isto envolve gastos e todos são chamados a ajudar de qualquer forma. E tudo é motivo de troca,

de benção e gratidão. Desde a pessoa que ajudou a carregar as criações até aquele que ajudou a depenar as aves. Pagar obrigação é momento de dar, demonstrando fortuna, riqueza e prestígio diante do orixá e do grupo.

Por traz de cada prato ofertado, há uma visão de mundo, um porque, que faz com que o comer instaure um sistema de prestações e de contraprestações, como diria Mauss, que englobam a totalidade da vida. Comida é sempre um contrapresente.

Por se tratar de algo que participa de toda a vida do terreiro, o local onde os ingredientes são tratados, preparados, é de grande importância. No candomblé, tudo passa pela cozinha. Ela é uma das grandes mestras onde se transmite, muda, inventa e se recria. A cozinha é um local de muito mistério, só percebido pelos iniciados. Para os mais novos, parece que nela nada pode, tudo é proibido. Uma bacia que cai no chão é motivo suficiente para se chamar certos orixás e a brasa retirada do fogo, passada despercebidamente por trás de alguém, é razão de desentendimentos e *prendas*. Na cozinha de um terreiro, tudo deve estar em movimento, acompanhado a chama do fogo a lenha, presente ainda hoje em algumas casas, que não para de arder. “Comum é os mais novos se esconderem, pois, ficou na cozinha é para trabalhar”. Muitas vezes chega-se a varrer duas ou três vezes o mesmo local. Cruzar os braços, nela, como em qualquer parte do terreiro é contra axé. Em algumas casas, a primeira festa do terreiro é dedicada à cozinha. Presenciei várias vezes, uma tia do Gantois, no Rio de Janeiro, pela manhã, ao se levantar, dirigir a cozinha e tomar a benção, para só depois cumprimentar as outras pessoas.

Esta cozinha de orixá é mais do que um espaço físico. Na maioria das vezes, é algo construído dentro de instantes, num abrir e piscar de olhos, respeitando os códigos impostos pela tradição. Como, por exemplo, se evitando misturar as panelas de orixá com outras que estão no fogão, substituindo a colher de metal, por uma de madeira, resguardando-se da presença de certas pessoas, de algumas conversas, etc. O modificar dos modos e maneiras de comportar-se, de conduzir o ritual é essencial para que nada fuja e deixe de cumprir sua função diante do orixá.

A comida de orixá difere, assim, das comidas servidas no dia a dia do terreiro, bem como daquelas passadas no corpo das pessoas, usadas para “descarregar”, limpar, livrar de algum contra axé. Em linhas gerais, comida é tudo que se come. Desde a pimenta ao obi que se

CONCLUSÃO

masca para conversar com o orixá, ao naco de carne oferecido a este mesmo orixá, partilhado pelas pessoas. Nesse processo de diferenciação, em que os ingredientes, na sua maioria, são os mesmos, muda-se a forma de ritualizar, a elaboração, o cuidado, “o tratamento”, a maneira de lidar com o mesmo ingrediente, o sentido impresso e invocado através das palavras de encantamento, cantigas e rezas. Como reivindica o Pai Francisco de Oxun: “Muita gente pensa que é só comida”...

A comida de orixá articula-se num universo que estabelece diferenças e “oposições”. As primeiras dizem respeito ao que se come ao que não se come e ao não comer, ainda, ao como se come e com quem. As oposições são formuladas, quanto à origem, em comidas secas e comidas de ejé. Neste primeiro momento, o sangue animal é utilizado como referencial. Assim, falar em comidas secas, ou à base de grão, raízes, folhas e frutas, é estar se referindo às comidas de origem vegetal ou, como se diz no terreiro, às comidas frias. Nesta primeira diferenciação, tudo que não levou ejé, que é considerado muito quente, forte, perigoso e por isso tem um duplo significado, é considerado frio. Por sua vez, uma outra oposição relacionada ao quente e ao frio surge tomando como referência o sangue da palmeira, o azeite-de-dendê. Neste caso, frias ou brancas, serão consideradas todas as comidas que não levaram epô pupa, ao contrário das outras. Certo é que o quente e o frio desta segunda diferenciação vai estar presente no meji, algo que é quente e frio ao mesmo tempo.

Outra maneira de formular as “oposições”, diz respeito à passagem mítica da vida de cada orixá. Assim, há os que comem com pressa, aos que recebem comidas sem forma, amassadas e aqueles que gostam de comidas mais detalhadas. Isso explica a diversidade de iguarias numa cozinha em que há os que comem cru, mal passado, torrado, frito, cozido e amassado.

Dentro desse universo, o azeite-de-dendê ao lado da folha de banana cumprem uma função fundamental. Dendê é força, origem. Seu óleo está associado ao esplendor de algumas civilizações ou, ainda, à criação. É também usado como distintivo de “africanidade”. Ser do dendê é ser do axé. A bananeira, por sua vez, liga-se ao crescimento e a transformação. Ela é a cama, sobre a qual, tudo que repousa, se deita sobre ela. E tudo que enrola é envolto nas suas folhas verdes ou secas e amarrado com suas próprias fibras.

O segredo desta culinária é comandado pela guardiã da cozinha, a Iabassé. Aquela que “muito faz e pouco fala”. Quando se fala da sacerdotisa da comida, as formas mais antigas

de transmissão do conhecimento trazida pelas diversas etnias africanas vão ser evocadas: a observação e a convivência. E o mestre dos mestres será mais uma vez chamado: o tempo. O conhecimento ritual, o respeito, a criatividade e o comando apresentam-se como perfil da Iabassé e orientam a escolha, mesmo que, hoje nos “novos tempos”, poucas sejam as mulheres que se disponham a tal cargo; não pelo gosto, mas pelas funções assumidas por estas na sociedade.

A imagem da Iabassé apresentada pelos sacerdotes, remonta aos primórdios, quando Olodumaré entregou o poder de criar e de tudo transformar às Grandes Mães. A velha que cozinha divide assim com o poder ancestral feminino esta força, assim como todas as mulheres. A Iabassé é uma das pessoas que no terreiro, que mais expressam essa força, pois trabalha com ela dia e noite, ao manipular a colher de pau para transformar grãos e alimentar tudo e todos, observando, recriando e inventando.

Por fim, percebemos que quando se fala da comida de orixá, associada a uma “cozinha africana”, esta é entendida como um conjunto de técnicas, formas e maneiras de preparar, trazidas pelas diversas etnias africanas, que aqui foram conservadas e reelaboradas, ao lado de outras inventadas. Isso vale também para a cozinha dos orixás. Não se trata de voltar à África, mas fazer com que tal cozinha se torne africana. Africana no sentido de expressar, trazer presente, experiências longínquas de reinos, civilizações, histórias de grupos, somadas a tantas outras. A comida de orixá é, assim, uma “comida brasileira” em que tanto motivos afros se fazem presentes. Ao mesmo tempo, é uma “comida africana” onde inúmeras experiências do Novo Mundo foram acrescentadas à ela. Na cozinha dos orixás, ao lado das continuidades, temos recriações e invenções feitas a todo o momento. O que faz a comida de orixá é um ritual profundamente complexo, elaborado e articulado segundo códigos e primórdios, alguns deles de “porque” perdido no tempo.

A comida de orixá não consiste nos materiais. Está associada às palavras certas, pronunciadas na hora certa, à ordem seguida para fazer, à observação de interdições, ao respeito à certas normas, às orações, poemas e evocações que convidam o orixá. Tudo integra uma linguagem ritual que, até no silêncio, vai tecendo um mundo, imprimindo um sentido através do qual o presente máximo retribuído ao Sagrado irá se expressar. É este “conversar com a comida”, imprimindo-lhe força e significado, através da palavra, das cantigas e estórias, que

CONCLUSÃO

se aprende com o corpo curvado, apoiado sobre as pernas, de cabeça baixa e com olhos fechados e que precisa de muito tempo, sacrifício, paciência e dedicação, pois, é considerado o elemento primeiro do Axé. Diante da pergunta de um mais velho, sábio é aquele que diz não saber nunca que já sabe, ou já ouviu. Na escola onde o aprendizado é contínuo, não ver é o primeiro ensinamento.

As invenções e recriações na comida de orixá não são aleatórias. Embora se possa usar os ingredientes mais variados possíveis, eles vão ganhando sentido através de procedimentos rituais, que remetem a algo que lhe dá identidade. Como chama a atenção Sodré:

O procedimento ritualístico é tanto uma reiteração quanto uma atualização da Origem, porque através dele a tradição confronta, no aqui e no agora, na singularidade das vivências, a mobilidade histórica. O ritual realiza-se sempre com os materiais possíveis num determinado momento da História, mas com atenção aos “fundamentos”, aos protocolos da Origem. Ele é um “texto”- mais do que uma simples séries de conteúdos ordenados -, uma força que tem de se abrir à criatividade requerida pela mutação histórica. (SODRE, 1988, p.106)

Nos últimos anos, várias linhas de pensamento vem insistindo na mudança e transformação desse patrimônio sócio, cultural, político e religioso face às mudanças da sociedade. Se a suposição de um todo integrado no candomblé significa a criação de uma nova religião e uma ficção sociológica, tão ilusória é, também, a suposição de que este complexo não existe, ou ainda, se orienta seguindo os rumos do progresso e caminha com os passos da modernidade.

É importante procurar perceber as formas através das quais, as comidas de orixá dialogam com essa sociedade racionalizada. Ou, ainda, buscar descrever e acompanhar a utilização dos eletrodomésticos, para feitura de determinados pratos, perguntando, como a comunidade utiliza isso. Ou seja, como se dá a passagem dos métodos antigos para os novos, como por exemplo, a substituição de todo processo de feitura do akarajé, escolha, lavagem do feijão, etc. para o simples preparo da massa que já vem industrializada.

Certa ocasião, presenciei uma Ialorixá dizer que o orixá de determinada pessoa deveria se acostumar comer o akassá feito com a farinha de milho branco industrializada, dispensando o método tradicional, mais demorado de preparar.

Certo que nas grandes Metrôpoles, governada pelo relógio, pouco tempo se dispõe para cultivar um Sagrado que exige muitas horas de dedicação e na qual, os orixás comem o que os homens comem. Deve-se perguntar, então, se certas adaptações e substituições regem-se pela necessidade, portanto são um fato, ou se podem, simplesmente, ser tomadas como condições para a sobrevivência desses orixás na contemporaneidade.

Parece que o surgimento de alguns pratos, ou ainda, de certas concepções, não significa que os fundamentos foram diluídos no contexto da cidade, mas ao contrário, que permanecem apoiados em suportes que não podem ser ignorados. A suposição de um impacto das novas condições de vida sobre o papel desempenhado pela religião dos orixás deve ser mais uma pergunta do que um pressuposto. Mais desafiadoras são as teias de comunicação, formas de diálogos desenvolvidas pelos terreiros para marcarem sua presença e colocarem estes produtos à serviço dos próprios orixás.

É verdade que o candomblé não pode mais voltar a ser uma religião clânica, nem se prender à laços étnicos. Todavia, não pode ignorar pressupostos reorganizados por homem e mulheres profundamente conhecedores de sua cultura de origem. Embora não se possa conservar, na maioria das vezes, por conta dos laços rompidos pela escravidão, a ideia de ancestralidade, a memória dos antepassados permanece viva nos terreiros junto a nomes de antepassados transportados do além mar como referências vivas de uma tradição que dialoga e se expressa no tempo histórico.

A comida de orixá, os procedimentos rituais, encontram-se fundamentados nos ensinamentos das pessoas que plantaram, fundaram, iniciaram, reorganizaram o culto dos orixás no Brasil. E que, certamente, não prescindiram do limite do seu tempo. Talvez seja este fato que faz com que os olhares otimistas que privilegiam a transformação destas religiões face ao crescimento das cidades, mais uma vez se enganaram, porque nem sempre o que se diz corresponde ao que se faz. Os orikis, ofós, itas, modos de fazer e determinadas explicações, constituintes do *segredo*, são mais do que uma estratégia de sobrevivência do grupo. Constituem uma linguagem que as teorias da sociedade moderna não conseguiram ainda decifrar por assentar-se no não ver e não saber, nos truques e “faz de conta”. É ela que continuará sendo o maior desafio não para os que apostam no seu desaparecimento, mas para os que virão.

glossário

Adê Coroa

Ajeun Comida

Alafin Título dado ao rei de Oyó. Nos terreiros surge ligado ao Xangô.

Aluá (aruá) bebida africana fermentada à base de milho, abacaxi ou gengibre.

Assentamento conjunto de elementos simbólicos que representam o orixá.

Axexê celebração realizada em homenagem aos mortos. Significa a origem das origens.

Azeite de pilão azeite adquirido através do método artesanal. Consiste em remover as fibras que envolvem as sementes do dendzeiro após cozidas com o auxílio de um pilão de madeira.

Babalorixá autoridade maior do terreiro.

Candomblé denominação recebida pelos cultos de origem africana na Bahia.

Casa das Minas denominação dos cultos de origem africana no Maranhão, com

predominância de elementos das culturas daomeanas e fanti-ashanti.

Casa de Xangô denominação dos cultos de origem africana em Pernambuco e Recife

Cassuanga comida feita com fubá de milho torrado borrifado com água e açúcar.

Copar o mesmo que matança. Sacrifício animal.

Dar de comida ao santo ritual realizado periodicamente que visa o fortalecimento dos laços entre a pessoa e o Sagrado.

Descarrego conjunto de rituais feitos com o intuito de limpar, proteger e afastar qualquer coisa maléfica de perto de uma pessoa.

Dobrar o couro ritmo cadenciado do atabaque dedicado a ocasiões especiais.

Ebomi (Egbomi) literalmente, meu irmão mais velho. Designação utilizada no terreiro para as pessoas que possuem sete anos de iniciação

Ejilá número doze

Equedi um dos cargos do candomblé, responsável pelos orixás. Chamado também de ajoiné.

Eran carne

Erês criança

Esquentar o couro tocar os atabaques antes de começar a festa a fim de afiná-los.

Feitiço diz-se de algo feito para se obter algum favor.

Feitura o mesmo que iniciação

Fundamento ensinamentos essenciais para a realização de um rito.

Grande Orixá um dos títulos de Oxalá.

Ilê casa

Inkice nome dados aos ancestrais no candomblé de tradição Angola-Congo

Itan histórias

Lagdbá colar de cor escura, associado à Obaluaiyê. Usado como proteção.

Levantar a mesa finalizar uma cerimônia realizada em torno da comida. Consiste em juntar as extremidades da toalha parte por parte até que a mesma seja dobrada e recolhida de volta para o local destinado.

Lorogun (yorubá) guerra. Cerimônia realizada em algumas casas de candomblé

antes de entrar a quaresma. Chamada também de feche, quando as portas do barracão são fechadas e reabertas somente no Sábado de Aleluia.

Manteiga de Ori (limo da costa, ori) substância de cor clara, extraída da *Butyrospermum parkii*, chamada na África de manteiga de Karité, indispensável em determinadas ocasiões.

Matança nome dado às cerimônias de sacrifícios de animais.

Obara nome de um dos Odus, signos. Associado a Xangô e Oxossi. Diz-se que é um dos mais ricos. Corresponde também ao número seis.

Obeguiri comida feita à base de carne de costela temperada com cebola, alho, salsa, pimenta do reino e sal, refogado com quiabo, camarão seco e azeite-de-dendê. É prato votivo de Xangô. (Santos, 1961, p.46)

Obrigações ritos periódicos a que os iniciados são submetidos.

Oberó prato de barro.

Ofá espécie de arco e flecha. Um dos atributos por excelência dos caçadores.

Ofó palavra de encantamento

Ogã um dos cargos honoríficos do candomblé.

Olodumaré um dos títulos recebidos por Deus.

Omo - orixá pessoas iniciadas na religião. Filhos ou filhas de orixá.

Orixá Funfum orixás associados à criação. Vestem branco. Sua expressão maior é Obatalá, o mesmo que Oxalufã.

Oriki rezas, poemas, orações.

Orixalá o mesmo que Oxalá, ancestral mítico da criação.

Passar o orixá o mesmo que “virar no santo”

Pano da costa tecido usado pelos africanos. Constitui, hoje numa das indumentárias obrigatórias que compõem o traje religioso. É amarrado na cintura, na altura do peito ou atravessado conforme a posição que a pessoa ocupa na hierarquia.

Peji local onde se encontram os assentamentos dos orixás.

Prenda presente exigido, algo que é dado em troca.

Quartilha pote de barro

Quibebe comida feita de abóbora (Santos, 1961, p.82).

Povo de santo denominação das pessoas iniciadas no Candomblé.

Roda de Xangô conjunto de melodias entoadas em homenagem a esta ancestral que conta passagens e histórias de sua vida.

Salubá saudação à Nanã.

Segredo ensinamentos rituais redefinidos a cada época e guardados pelos mais velhos no candomblé.

Urupemba peneira de palha

Vamunha um dos toques executados no candomblé, geralmente batido para entrada ou saída das pessoas ou de alguns orixás.

Vinho de palma líquido obtido após a perfuração do estipe do dendezeiro.

Virar no santo manifestação do orixá.

Vodu nome dado às divindades na nação jeje.

Xirê (yorubá) verbo brincar - indica a ordem das cantigas em louvor aos orixás. Estas vão de Exu a Oxalá.

Zelador de Santo Babalorixá

Iaô designação dos iniciados no candomblé que ainda não atingiram o grau de senioridade, ou seja, não se submeteram ao ritual dos sete anos de iniciação.

REFERÊNCIAS

- ANTONIL, André João. **Cultura e Oportunidade do Brasil**. São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1982.
- AVÉ-LALLEMENT, Robert. **Viagens pelas províncias de Santa Catarina, Paraná e São Paulo** (1858). Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1980.
- AZEVEDO, César de Sampaio. **Qual a causa da frequência das ascites na Baía?** (tese apresentada à Faculdade de Medicina da Baía) Baía, 1850.
- AZEVEDO, Thales. **O Povoamento da Cidade do Salvador**. 3 ed. Salvador: Itapoá, 1969.
- AUGRAS, Monique. **O Duplo e a Metamorfose**. Petrópolis: Vozes, 1983.
- Os Gêmeos e a morte. In: **As Senhoras do pássaro da noite**. Carlos Eugênio Marcondes Moura (Org). São Paulo: Edusp, 1994.
- BASTIDE, Roger. **As religiões africanas no Brasil**. São Paulo: Edusp, 1971.
- **A Cozinha dos deuses**. Rio de Janeiro: SAPS, 1952.
- Cozinha africana e cozinha baiana. In: **Anhemi**. São Paulo. 462-71, fev., 1960.
- O Psicanalista da Cozinha. In: **Cultura e alimentação**. Rio de Janeiro, 2 (2): 21 e 96, dez. 1951.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, Colher, Comer**. Rio de Janeiro: GRAAL, 1981.
- BRANDÃO, S. Junito. **Mitologia Grega**. Vol. 1 Rio de Janeiro: Vozes, 1986.
- BENCI, Jorge. **Economia Cristã dos Senhores no Governo dos Escravos**. São Paulo: Grijalbo, 1977.
- BRANDÃO, Darwin. **A cozinha Bahiana**. 2 ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 1985.
- CARNEIRO, Edison. **Candomblés da Bahia**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1948.
- **Ladinos e Crioulos**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1964.
- **Negros Bantos**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1937.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte/ São Paulo: Editora Itatiaia/ Editora da Universidade de São Paulo, 1983.
- **A Cozinha Africana no Brasil**. Luanda: Imprensa Nacional de Luanda, 1964.

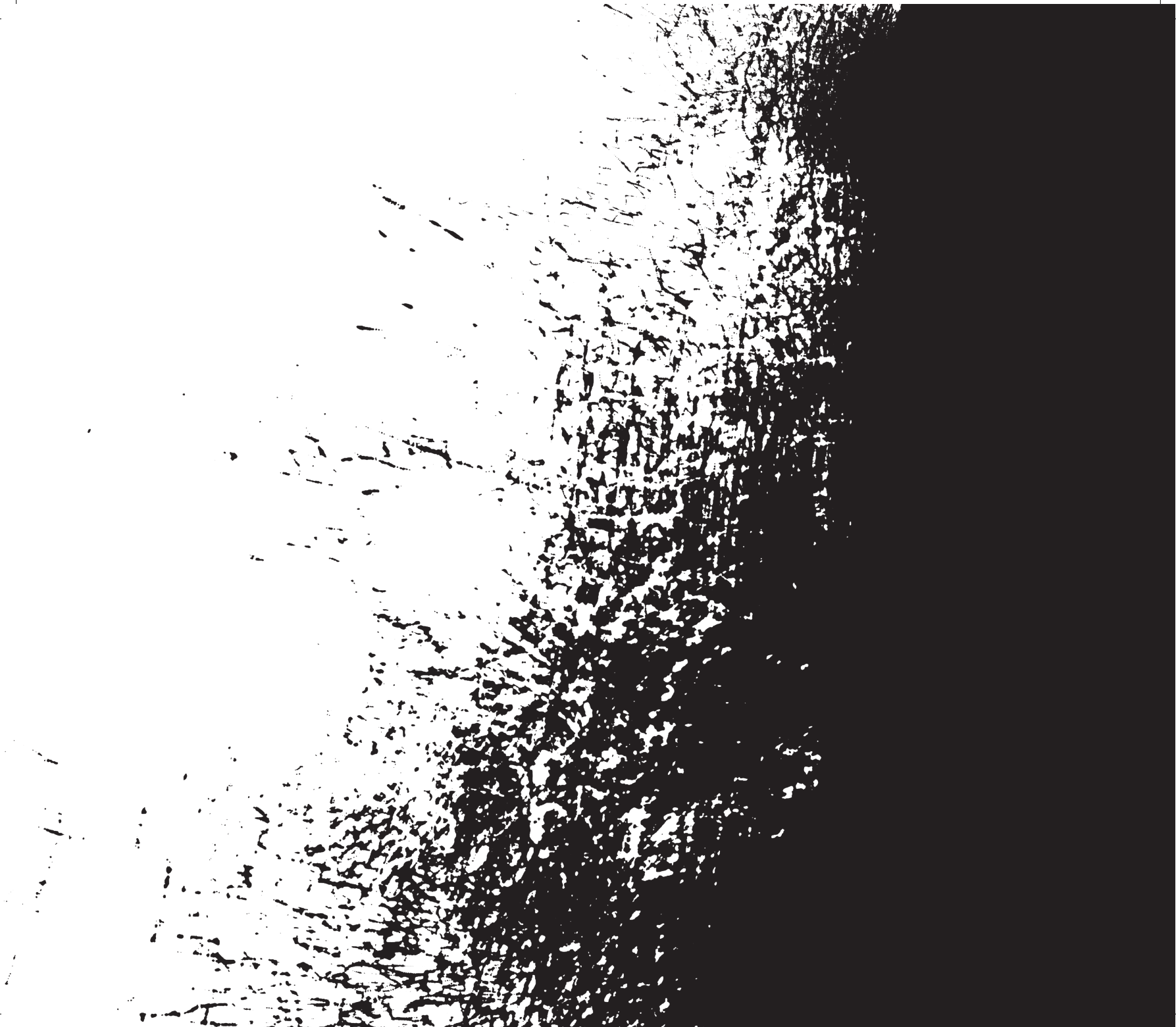
- **História da Alimentação no Brasil.** São Paulo: Ed. Nacional, 1977.
- CASTRO, Josué. **Geografia da Fome.** 4 ed. Rio de Janeiro: Livraria Editora da Casa do Estudante, 1953.
- Constituições Primeiras do Arcebispado da Bahia.** (Impressas em Lisboa no ano de 1719, e em Coimbra em 1720. São Paulo): Tip.2 de. Dezembro, **1853.**
- DEBRET, Baptiste Jean. **Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil.** São Paulo: Livraria Martins, 1940.
- DEL PRIORE, Mary **Festas e Utopias no Brasil Colonial.** São Paulo: Editora Brasiliense, 1994.
- DIAS, Maria Odila Leite Silva. **Quotidiano e Poder em São Paulo no século XIX.** São Paulo: Brasiliense, 1984.
- DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo.** São Paulo: Perspectiva, 1976.
- EYN, Cido de Oxun. **Acaçá: Onde Tudo Começou.** São Paulo: Melhoramento, 2002.
- EPEGA, Ver. D. Onadele. **The mystery of yoruba gods.** Lagos, 1931.
- FARELLI, Maria Helena; SILVA, Nilza Paes da. **Comidas de santo:** obrigações e oferendas aos orixás. 7. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1994.
- FERRETI, Sérgio. **Festa de Acosi e o Aramba: elementos do simbolismo da comida no Tambor de Mina.** Trabalho apresentado na XX Reunião Brasileira de Antropologia Salvador, 1996.
- **Repensando o Sincretismo.** São Paulo: Edusp/ São Luis/FAPEMA, 1995.
- FISHER, M FK. **Um Alfabeto para Gourmets.** São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- FRY, Peter. **Para Inglês Ver.** Rio de Janeiro: Zahar, 1982.
- FREIRO, Eduardo. **Feijão, Angu e Couve:** ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Imprensa da Universidade Federal de Minas Gerais, 1966.
- FREYRE, G. Açúcar. 3 ed. Recife: FUNDAJ/ Massanga, 1987.
- **Casa Grande e Senzala.** 4 ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1943.
- **O escravo nos anúncios de jornais brasileiros do século XIX.** 2 ed. São Paulo: Imprensa Nacional; Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1979.
- **Nordeste.** 4 ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1967.
- HARRIS, Mavin. **Vacas, porcos, guerras e bruxas:** os enigmas da cultura. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.
- HORTA, Nina. **Não é sopa.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas.** Rio de Janeiro, Zahar: 1978.
- GANDAVO, Pero. M. **Tratado da terra e da gente do Brasil.** Século XVI. Belo Horizonte/ Itatiaia; São Paulo/ Edusp, 1980.

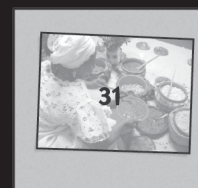
- LEITE, Fábio. **A Questão Ancestral**: Notas sobre ancestrais e instituições ancestrais em sociedades africanas: Yorubá, Agni e Senufo. Tese de doutoramento em Ciências Humanas, Sociologia, apresentada à FFLCH\USP:1982.
- Valores civilizatórios em Sociedade Negro-Africanas. In: **Introdução ao estudo sobre a África Contemporânea**. São Paulo: CEA\USP, 1986.
- LEITE, Pe. Serafim de Faria. **Cartas dos primeiros jesuítas do Brasil** (1538-1553). Comissão do IV centenário da Cidade de São Paulo. 1956.
- LEPINE, Claude. **Os Dois Reis do Danxome**: Variola e Monarquia na África Ocidental 1650-1800. São Paulo: UNESP, 2000.
- LIMA, Vivaldo da Costa & OLIVEIRA, Waldir Freitas de. **Cartas de Arthur Ramos a Edson Carneiro**. Salvador: Corrupio, 1987.
- **Cosme e Damião**: o culto aos santos gêmeos no Brasil e na África. Salvador: Corrupio, 2005.
- LERY, Jean. (1534-1611). **Viagem à terra do Brasil**. Belo Horizonte, Itatiaia. 1980.
- LIMA, C. Vivaldo. **A família de santo nos candomblés jeje-nagô**. Da Bahia: Estudo de relações intra-grupais. Dissertação de Mestrado apresentada à Coordenação de pós-graduação em Ciências Humanas da Universidade Federal da Bahia. Salvador, 1977.
- Para uma Antropologia da Alimentação In: **Alteridades Salvador**. Ano II- Abril a Setembro, 1995 p.89-102.
- LODY, Raul. **Axé da Boca**: temas de antropologia da alimentação. Rio de Janeiro: ISER, 1992.
- **Tem Dendê, tem Axé**: etnografia do dendezeiro. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.
- **Santo também come**. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais. 1979.
- KING, Siriku Sálâmi. **A mitologia dos Orixás africanos**. São Paulo: Oduduwa, 1990.
- KI- ZERBO, J. (Coord.) **História Geral da África**: I Metodologia e pré-história da África. Trad: Beatriz Turquertte et al. São Paulo: Ática. Paris: Unesco, 1982.
- MALINOWSKI, Branislaw Kasper. **Argonautas do Pacífico Ocidental**. 2 ed. São Paulo: Abril Cultural, 1978.
- MAUSS, Marcel. **Ensaio de Sociologia**. São Paulo: Perspectiva, 1981.
- **Sociologia e Antropologia**. Vol II. São Paulo: Edusp, 1974.
- MOTTA, Roberto. Comida, Família, Dança e Transe. In: **Separata do Volume XXV**. Revista de Antropologia. São Paulo: USP, 1982
- La rationalité dans la Magie: economie

REFERÊNCIAS

- du Xangô de Recife (Brésil) In: JOVIVET, Maria José & REY_HULMAN, Diana. **Jeux d'Identités: Etudes Comparatives à partir de la Caribe.** Paris, L'Harmattan, 1993, p 355-365.
- Le geste et le corps dans la region afro-brésilienne. In: **Social Compass** 42(4), 1995, p.477-486.
- O Xangô do Recife: Sacrifício, Mesa e Festa In: **Vertente do Imaginário.** Org. Danielle Pitta e Rita Mello. Recife, Ed Universitária. 1995, p.107-114.
- Sacrifício, Mesa, Festa e Transe na Religião Afro-brasileira. In: **Horizontes Antropológico** UFRS. Porto Alegre, 1995, p.31-38.
- Sangue sobre a Terra: Notas sobre o Sacrifício Afro-brasileiro. In: **Revista da casa de Manoel Bandeira.** FUNDARPE Ano II. N° 2 e 3, set, 1993.
- Transe, Sacrifício, Comunhão e Poder no Xangô de Pernambuco. In: **Revista de Antropologia.** São Paulo, USP. N° 34, 1991, p.131-142.
- PIERSON, Donald. **Branços e Pretos na Bahia.** São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1945.
- PEIXOTO, Afrânio. **Breviário da Bahia.** Rio de Janeiro: Agir, 1946.
- PRANDI, Reginaldo. **Os Candomblés de São Paulo.** São Paulo: Edusp, 1991.
- PORTUGAL, Fernandes. **Yorubá: a língua dos Orixás.** 2 ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1985.
- QUEIROZ, Maria José. **A Literatura e o Gozo Impuro da Comida.** Rio de Janeiro: Top books, 1994.
- QUERINO, Manuel. **Costumes africanos no Brasil.** 2ª ed. Recife: Fundação Joaquim Nabuco/ Massangana, 1988.
- RAMOS, Artur. **A Aculturação Negra no Brasil.** São Paulo: Nacional, 1942.
- **Introdução à Antropologia Brasileira** 1º vol. Rio de Janeiro, 1943-1947.
- **O Negro Brasileiro.** 2ed. Recife: FUNDAJ/ Editora Massangana, 1988.
- REVEL, Jean-François. **Um Banquete de Palavras.** São Paulo, Companhia das Letras, 1996.
- RIBEIRO, José. **Comidas de santo: obrigações e oferendas aos orixás.** 7. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1961.
- R.C.M. **O Cozinheiro Imperial.** Adaptação de Vera Sandroni. Prefácio de Antônio Houaiss. São Paulo: Best Seller, 1996.
- RODRIGUES, Nina. **Os Africanos no Brasil.** 7 ed. São Paulo: Nacional/ Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 1988.
- **O animismo fetichista dos negros da Bahia.** Rio de Janeiro: Biblioteca de Edição Científica, 1935.
- SANTOS, Anna. Eugênia. Nota sobre comestíveis Africanos. In: **O Negro no Brasil.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1940.
- SANTOS, Maria Stella de Azevedo. **Meu tempo é agora.** São Paulo: Oduduwa, 1993.

- SANTOS, Juana. Elbeins dos. **Os Nagôs e a Morte**. 4 ed. Petrópolis: Vozes, 1986.
- SANTOS, M. Deoscóredes. História de um terreiro Nagô, 2 ed. São Paulo, Max Limonad. 1988.
- **Por que Oxalá usa Ekodidé**. Salvador, Cavaleiro da Lua. 1996.
- STRAUSS Lévi, Claude. **Antropologia Estrutural**. 2ª Ed. Rio de Janeiro, GB. 1970.
- **O cru e cozido**. São Paulo, Brasiliense. 1991.
- **O Pensamento Selvagem**. São Paulo, Companhia Editora Nacional. 1976.
- SAVARIN, Brillat. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo, Companhia das Letras. 1995.
- SODRÉ, Muniz. **O Terreiro e a Cidade**. Petrópolis, Vozes, 1988.
- SOUSA, Francisco. S.A. **A Alimentação na Baía, suas conseqüências** (tese apresentada à Faculdade de Medicina da Baía) Baía, 1910.
- SOUSA, José Ribeiro. **Comidas de Santos e Oferendas**. Rio de Janeiro, Eco. 1961.
- SOUSA, Gabriel Soares de. **Notícias do Brasil**. 2 tomos. São Paulo, Livraria Martins Editora. 1974.
- TEMPELS, Placide. **Bantu Philosophy**. Paris, Présence Africaine. 1969.
- THIS, Hervé. **Um Cientista na Cozinha**, São Paulo, Ática. 1996.
- VARELLA, João Sebastião das Chagas. **Cozinha de santo: culinária de umbanda e candomblés**. 3.ed. Rio de Janeiro: Espiritualista, 1984.
- VERGER, Pierre. **Artigos**. Tomo I. São Paulo, Corrupio. 1992.
- **Dieux d'Africa**. Paris, Paul Hartmann. 1954.
- **Fluxo e Refluxo**. São Paulo, Corrupio. 1987.
- **Lendas dos Orixás**. 2 ed. São Paulo, Corrupio. 1985.
- **Orixás**. São Paulo, Corrupio. 1981.
- **Os Libertos**. São Paulo, Corrupio. 1992.
- VIANNA, Hildegardes. **A cozinha bahiana: seu folclore e suas receitas**. Bahia, Fundação Gonçalves Moniz. 1955.
- VIANNA, Filho Luís. **O Negro na Bahia**. 3 ed. Rio de Janeiro, Nova Fronteira. 1988.
- VIANNA, Sodré. **Cadernos de Xangô**. 50 receitas da cozinha baiana do litoral e do Nordeste. Bahia: Liv. Ed. Bahiana, 1939.
- VILHENA, Luís Santos. **Notícias Soteropolitanas e brasílicas**. Imprensa Oficial do Estado. Bahia, 1922.
- VOGEL, Arno. **A galinha da Angola**. Rio de Janeiro. Pallas. 1993.
- WEBER, Max. **Economia e Sociedade**. Vol. I 5ª ed. Brasília, UNB 1991.





- 01 feira
- 02 feira
- 03 feira
- 04 feira
- 05 côco picado
- 06 amalá de yansã
- 07 servindo o banquete sagrado
- 08 mesa de ibeji
- 09 folha de banana
- 10 amalá de xangô
- 11 servindo o banquete sagrado
- 12 comidas diversas
- 13 o banquete sagrado
- 14 panela
- 15 cortando quiabo
- 16 massa do akará
- 17 amalá
- 18 azeite-de-dendê
- 19 cozinhando
- 20 amalá
- 21 farofa-de-azeite
- 22 akará
- 23 akassá
- 24 à beira do fogão
- 25 omolokum
- 26 enrolando o akassá
- 27 massa do akassá
- 28 ebô
- 29 padê
- 30 comidas diversas
- 31 servindo o banquete sagrado

Fontes

Glue, SawyersHand,
Linotype Inagur

Papel

Miolo Polen Soft 80 gr/m²
Capa Due Desing 250 gr/m²
Flap C.Fosco 115 gr/m²

