



Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Centro Biomédico

Instituto de Nutrição

Lourence Cristine Alves

Onje: saberes e práticas da cozinha de santo

Rio de Janeiro

2019

Lourence Cristine Alves

Onje: saberes e práticas da cozinha de santo

Tese de doutoramento apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Alimentação Nutrição e Saúde do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, como requisito parcial para a obtenção do Grau de Doutor. Área de concentração: Políticas, saberes e práticas em alimentação e Nutrição.

Orientadora: Maria Claudia da Veiga Soares Carvalho

Rio de Janeiro

2019

Lourence Cristine Alves

Onje: saberes e práticas da cozinha de santo

Tese de doutoramento apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Alimentação Nutrição e Saúde do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, como requisito parcial para a obtenção do Grau de Doutor. Área de concentração: Políticas, saberes e práticas em alimentação e Nutrição.

Aprovada em 3 de setembro de 2019.

Banca Examinadora

Profa. Dra. Maria Claudia da Veiga Soares Carvalho (Orientadora)
Instituto de Nutrição – UERJ

Profa. Dra. Shirley Donizete Prado
Instituto de Nutrição – UERJ

Profa. Dra. Fabiana Bom Kraemer
Instituto de Nutrição – UERJ

Prof. Dr. Roberto Carlos da Silva Borges
Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca -
CEFET/RJ

Proa. Dr. Helena Theodoro Lopes
Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ

Rio de Janeiro

2019

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Exu, por abrir e orientar meus caminhos. Essa tese foi um processo de encontro com minha ancestralidade e ao longo desse processo Exu sempre esteve comigo. Agradeço a minha mãe Iemanjá por manter minha serenidade e sanidade mental mesmo com três meses de atraso de bolsa, remuneração essa que se constituía a base de minha renda, uma vez que abandonei meus empregos para me dedicar a essa tese. Agradeço também a meu pai Oxóssi, que nunca deixou faltar nada em minha mesa, e sempre me guiou para o caminho da fartura, mesmo nos momentos de maiores carestias.

Agradeço muito a minha família, a paciência de todos, a compreensão das ausências em muitos eventos sociais. Um obrigado especial à mãe Eny por ser esse exemplo de força, obrigada por fazer de mim quem eu sou, por me ensinar a não desistir, por acreditar sempre em mim, pelo amor imenso que tens por mim. Agradeço a minha irmã Rayanne por todas as vezes que me salvou, que cobriu minha retaguarda em casa, por cuidar e amar tanto minha pequena. Agradeço a minha tia Regina Alves a lucidez, a força, o senso de amor familiar, a rabugice necessária à vida. A minha tia Luci Alves agradeço por ser a grande guia espiritual de nossa família, por cuidar de minha cabeça, por harmonizar minha energia.

Agradeço a minha filha Carolina Maria pela compreensão das ausências, das distâncias, do tempo corrido, de todas as faltas. Mas acima de tudo agradeço por todo amor que me tens, sou muito grata pelo universo ter me permitido ser sua mãe e muito feliz por poder acompanhar seu crescimento. Agradeço especialmente a meu companheiro Daniel Brazil, por ter estado ao meu lado todo tempo, eu não conseguiria sem você. Obrigado também por ter me apresentado à poesia e à literatura preta, minhas leituras de encontro, meu respiro de lucidez, meu acalanto. Obrigada por ser meu leitor, editor, cozinheiro, amante, amigo, ouvinte. Obrigada por ser meu amor. Amo vocês dois mais que tudo, infinito ponto final.

Agradeço aos meus orientadores Maria Claudia Soares e Francisco Romão pela paciência, compreensão e crédito. Eu sei que vacilei pra caramba, que dei muito trabalho pra vocês, mas obrigada por não desistirem de mim. Agradeço muito ao NECTAR, a todos os alunos e professores com quem convivi ao longo desses anos. Vocês me ensinaram muito, me acolheram, e me fizeram ter outra visão sobre Nutrição, Alimentação e sobre a Ciência de uma forma geral. Especial agradecimento *in memoriam* a Leonardo Teixeira, que nos deixou em dezembro de 2018, que faz muita falta, saudades de sua alegria carnavalesca. Prometo um dia tocar seu projeto de livro.

Aos meus amigos agradeço por cada cerveja necessária, pelas conversas no whatsapp, pelos karaokês, sambas, festinhas. Agradeço por toda comensalidade necessária à manutenção da sanidade. Em especial a Erika Torres e Priscila Castro, minha conselheiras eternas. Ao Diogo Neves, por todo carinho e paciência, comidinhas gostosas e um pouco de dança. Ao Fernando Menegath que mesmo lá de Caxias do Sul sempre esteve por perto, me salvando, compartilhando afeto, me inspirando na docência. Por todas as comidinhas especiais sempre bem harmonizadas com vinho ou cerveja de Renan Silva. A Juliana Lemos por todo carinho com minha pequena, por mim, por ser minha tradutora de abstract oficial. Agradeço a Angélica por ser esse furacão de energia boa, me movimentando sempre, me reenergizando, ampliando meus horizontes.

Quero agradecer também ao meu SQUAD Ju Palmeira, Livia e Mariane a gente se vê pouco, mas sem as risadas e memes do nosso grupinho do zap zap a vida seria muito difícil viu migas, amo vocês. Obrigada especial para Cíntia Cruz, por partilhar seu saber e amor pelo candomblé. A Yasmin Siqueira por me inspirar tantas vezes, obrigada a todas as pessoas que de alguma forma contribuíram com seus saberes e vivências do santo para as narrativas orais que compõe esse trabalho. Agradeço a Dani Coutinho os grandes papos que tivemos ao longo desse processo, e pela melhor viagem de carro que já tive na vida. A Natália Rodrigues por ser a melhor “chefe” que eu poderia ter no estágio, por ser uma grande amiga e me salvar sempre. Agradeço a Debora Nascimento pela ajuda com a impressão do trabalho e por partilhar comigo a árdua missão de lidar com Daniel.

Aos professores Joyce Cafieiro e Marcio Marques por serem professores e pessoas tão incríveis e terem me ensinado tanto. Ao Professor Fábio Araújo por ser mais que um orientador de pesquisa, um amigo sensível e tão atencioso. Às professoras Laura Kioto, Daniela Minuzo, Camila Coura, Letícia Tavares, Mara Cnop e Ceci Santiago por todo apoio ao longo desses anos de jornada dupla entre doutorado e graduação.

Por fim agradeço à FAPERJ, que mesmo com todos os atrasos que quase levaram minha sanidade mental foi à renda que tornou possível a materialização deste trabalho. Obrigada ao Programa de Pós Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, por acreditar e abraçar meu projeto. Um obrigada especial à banca de qualificação que se repete na defesa Helena Teodoro, Roberto Borges, Fabiana Kraemer e Shirley Donizette.

Obrigada ancestralidade, obrigada à força da coletividade negra, axé!

RESUMO

ALVES, Lourence Cristine. **Onje**: saberes e práticas da cozinha de santo. 2019. 150 f. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

O candomblé é uma religião brasileira de matriz africana, seu complexo alimentar constitui um sistema rico e multifacetado. Ao longo deste trabalho, apresentamos um caminho de leitura desse sistema alimentar, os diálogos com a mitologia yorubá e as variações narrativas possíveis que o conceito de cozinha de santo pode ter. O objeto desta tese está centrado nos saberes, sabores e as práticas da alimentação do candomblé. Tendo como problemática a compreensão da maneira pela qual esse conjunto de elementos se constitui como uma cozinha, que chamamos de cozinha de santo. Esse conceito é entendido em comunicação com a mitologia yorubá e as tradições orais do candomblé, centradas na vivência. Utilizando um conjunto de metodologias, observação participante, revisão bibliográfica e história oral, apresentamos a cozinha de santo por meio de um quadro analítico que aborda insumos, pratos e técnicas de cozinha relacionando-os com diversas características de alguns orixás do candomblé. A fim de analisar isto, distribuímos e estruturamos pontos que auxiliam o leitor a compreender o tema e o texto, em consonância com os referenciais teórico conceituais que sustentam essa pesquisa.

Palavras chaves: Candomblé. Cozinha de Santo. Mitologia Yorubá.

ABSTRACT

ALVES, Lourence Cristine. **Onje**: knowledge and traditions of “cozinha de santo”. 2019. 105 f. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

Candomble is a Brazilian religion based on African cults with a rich and multilayered nutritional system. In the present research, we follow a path through this system taking into account the discussions with the Yoruba mythology as well as the multiple narratives the idea of a “cozinha de santo” (literally ‘saints cuisine’) may present. The aim of this study is to focus on knowledge, taste, culture and traditions behind ritual food practices established in Candomble in order to illustrate how these different features organized enabled to create what is therefore called “cozinha de santo”. This concept is here analysed from the standpoint of the oral traditions founded on experience surrounding Yoruba and Candomble rituals by means of several methodologies which included case and interpretative research as well as bibliographic review on the theme. By studying the amount of ingredients, dishes and cooking techniques related to Orishas (African deities) in Candomble the text highlights the important role food plays in cultural rituals as long as it takes readers to our major findings.

Keywords: Candomble. "Cozinha de santo". Yoruba mythology.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Cores no Candonblé	72
Figura 2 - Padê de Exu	78
Figura 3 - Padê de Exu	78
Figura 4 - Inhames para Ogum, apresentados de dois modos.....	82
Figura 5 - Feijão torrado servido para Ogum.....	82
Figura 6 - Feijoada para Ogum	83
Figura 7 - Milho torrado com coco	88
Figura 8 - Axoxô	88
Figura 9 - Batata doce e repolho	92
Figura 10 - Mugunzá para Nanã	92
Figura 11 - Frutas para Nanã.....	92
Figura 12 - Doburu.....	97
Figura 13 - Amalá	102
Figura 14 - Rabada com quiabo	102
Figura 15 - Acarajé	105
Figura 16 - Omolocum.....	108
Figura 17 - <i>Ebô yá</i>	110
Figura 18 - Manjar	110
Figura 19 - Peixe para Iemanjá	111
Figura 20 - Ebô de Oxalá	115
Figura 21 - Bolinhos de inhame	115

SUMÁRIO

	APRESENTAÇÃO	9
	INTRODUÇÃO	14
1	ONJÉ: CANDOMBLÉ, COZINHA E AXÉ	24
1.1	A energia do axé: o alimento para além do alimento	24
1.2	Candomblé e suas nações: resistência e identidade cultural	40
1.3	Mitologia ioruba e sincretismo	50
2	AJEUM: COZINHA DE SANTO, ORIXÁS E COMENSALIDADE	61
2.1	Comida de santo e cozinha de santo: categorias conceituais	61
2.2	Os orixás e a cozinha de santo: elementos, insumos, técnicas e preparações	71
2.2.1	<u>Exu (Legba, Eleguá, Bará)</u>	74
2.2.2	<u>Ogum</u>	79
2.2.3	<u>Oxossi (Odé)</u>	85
2.2.4	<u>Nanã</u>	89
2.2.5	<u>Obaluaiê (Omulu, Xapanã, Sapatá)</u>	93
2.2.6	<u>Xangô</u>	97
2.2.7	<u>Iansã (Oiá)</u>	103
2.2.8	<u>Oxum</u>	106
2.2.9	<u>Iemanjá</u>	108
2.2.10	<u>Oxalá (Oxalufã, Oxaguiã)</u>	112
2.3	Caminhos da comensalidade: escritos de observações participantes	119
2.3.1	<u>Olubajé em São João de Meriti</u>	120
2.3.2	<u>Oficina de comida de Santo na casa de Mãe Torody</u>	125
2.3.3	<u>Palestras, oficinas e os caminhos de trocas com os terreiros que vieram até mim</u>	127
2.4	Ègbé: atores e dinâmicas sociais da comunidade de terreiro	130
	CONSIDERAÇÕES FINAIS	144
	REFERENCIAS	146

APRESENTAÇÃO

Saber-se negra é viver a experiência de ter sido massacrada em sua identidade, confundida em suas perspectivas, submetida a exigências, compelida a expectativas alienadas. Mas é também, e sobretudo, a experiência de comprometer-se a resgatar sua história e recriar-se em suas potencialidades.

Neusa Santos Souza, 1983, p. 17-18

O presente estudo faz parte das pesquisas desenvolvidas pelo NECTAR – Núcleo de Estudos sobre Alimentação e Cultura. O NECTAR é um grupo de pesquisa que faz parte do INU – Instituto de Nutrição da UERJ – Universidade do Estado do Rio de Janeiro e desenvolve investigações acerca dos sentidos e significados das práticas no campo da Alimentação e Nutrição. O trabalho interdisciplinar defendido e desenvolvido pelo NECTAR é de suma importância, pois possibilita novos canais de diálogo entre diferentes campos de saber. Isso possibilita que trabalhos como este possam ser estudados a partir da ótica do campo da Nutrição, que tem suas particularidades analíticas e paradigmáticas.

Acredito que seja importante delinear o lugar de fala do qual parto, uma vez que ele se relaciona com conjunturas inerentes à trajetória da pesquisa, que estão para além da entrada no Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde (PPGANS) da UERJ. Vale destacar que esse lugar, mais que uma trajetória de formação acadêmica, tem uma especial e espacial situação por ser produto de uma mulher preta numa sociedade estruturalmente racista e machista. Bem como de ocupar um lugar de desconstrução e produção intelectual numa perspectiva decolonial dentro de uma academia epistemologicamente estruturada em bases brancas e eurocêntricas.

A presente tese é um conjunto de retornos, que conversa com a circularidade que é um dos princípios básicos da filosofia e mitologia yorubá, sobre a qual me debrucei na condução dessa pesquisa. Falarei nessa apresentação de três retornos básicos que situam meu lugar de fala e o percurso metodológico que caminha das origens que levam ao nascimento da inquietação e desemboca na produção desse texto. Nessa tese conjuguei diferentes contextos de formação, áreas de saber, experiências de vida que me conduziram para as perguntas condutoras do trabalho.

Minha primeira graduação foi em História, pela UERJ, onde se deu minha entrada no mundo acadêmico. A decisão de pesquisar algo na área da saúde, no final da graduação, veio

de uma identificação com as pesquisas da área de História das Ciências. Da soma desse interesse com o contato com as fontes (prontuários médicos do Hospício Nacional de Alienados) nasceu meu anteprojeto de mestrado, que se desdobrou em uma monografia sobre o tema.

A formação em História me trouxe algumas peculiaridades de método. Talvez a História seja um dos campos mais meticolosos das Ciências Humanas, pelo menos pensando na tríade do 9º andar da UERJ, que abriga os cursos de Filosofia e Ciências Sociais, além da História (IFCH). Acredito nisso, porque há um rigor muito grande em relação a fontes, principalmente quando se tratam de fontes primárias, como no caso dos prontuários com os quais eu trabalhava. Essa herança me acompanha até hoje, ainda que eu esteja num processo constante de desconstrução disso.

Partindo da UERJ, minha próxima parada foi o mestrado no Programa de Pós-Graduação em História das Ciências e da Saúde na Casa de Oswaldo Cruz (COC) da Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ). Não houve descanso, me formei no início de março e semanas depois minhas aulas no mestrado começaram. Na COC, aquele rigor com as fontes me possibilitou produzir uma dissertação de mestrado recheada de análises estatísticas e minúcias, a fim de apresentar um panorama de quem eram “os habitantes do Hospício”, como carinhosamente o escritor Lima Barreto, que também “habitou” o lugar, chamava os pacientes em algumas de suas obras. Aliás, o escritor foi um dos grandes interlocutores de meu trabalho, em que procurei dar cor, textura e tons, àqueles que sistematicamente são olhados como objeto de análises clínicas e investigativas.

O “descanso” da vida acadêmica veio em forma de trabalho, atuando como professora da educação básica de disciplinas de História, Filosofia e Sociologia em diferentes escolas da rede particular do estado do Rio de Janeiro. Na verdade, eu dei aula desde meus primeiros dias de formada. E a sala de aula é meu lugar de felicidade, apesar de todas as agruras que a profissão sofre em nosso país. Além da sala de aula, o intervalo acadêmico também se fez presente por meio da maternidade. Foram cinco anos longe da pesquisa acadêmica formal. Cincos longos anos de aprendizagem em outras searas e amadurecimento.

Mas o desejo latente de que a inquietação acadêmica me capturasse, novamente, sempre habitou em mim. Porque apesar de todo o prazer que a pesquisa sobre o universo da psiquiatria me despertou, eu sentia que meu objetivo nesse lugar tinha sido atingido. Meu desejo com o trabalho final do mestrado era de dar luz a fontes que estavam obscuras, dar algum acesso de pesquisa a documentos históricos para que eles não se perdessem de todo. Como estagiária, lidando com os prontuários, eu sabia das reais chances dessa documentação

se deteriorar, dadas as condições as quais elas se encontravam acondicionadas. Esse foi o propósito do meu trabalho, cumpri. Mas não queria iniciar uma pesquisa de doutorado que fosse apenas um desdobramento da dissertação, seja pela bolsa ou por sobrevida acadêmica, eu precisava de um propósito pra pesquisar. Então eu decidi esperar esse desígnio chegar.

E ele veio em 2015, quando decidi retomar minha vida acadêmica me lançando no desafio de mudar de área de pesquisa e atuação profissional. Iniciei uma segunda graduação no curso de Bacharelado em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Eu disse que esse trabalho é um conjunto de retornos, lembra? Pois foi aí que a curva começou a se desenhar. Eu cozinho desde os nove anos, sempre fui apaixonada pela cozinha, mas ela sempre foi mais uma atividade terapêutica, mais uma válvula de escape, que aspiração profissional. O bacharelado foi meu retorno à cozinha, mas dessa vez com um olhar científico. O bacharelado em Gastronomia me ajudou a perceber a grandiosidade do campo da alimentação e, com isso, as inquietações acadêmicas voltaram com paixão e força total. Esse foi meu primeiro retorno.

Foi durante uma discussão em uma das disciplinas do curso de Gastronomia que a pergunta chave dessa tese surgiu. Falávamos sobre “cozinha” como complexos culinários, de saberes e práticas, e me dei conta de que quando pensamos nas práticas alimentares das religiões de matrizes africanas, comumente nos referimos a elas como “comidas” e não como “cozinhas” e ou “culinárias”. Essa reflexão veio do meu contato familiar com essas religiosidades. Minha avó, mãe e tias são crias da umbanda. Por isso, apesar de nunca ter me iniciado em nenhuma religião de matriz africana, cresci entre terreiros, festas de “preto velho” e celebrações para “ibejada” (homenagens da umbanda à São Cosme, São Damião e Dom Um).

No quintal da minha casa até hoje a “feijoada de preto velho” e a “mesa do Dia das crianças” não faltam anualmente. E hoje, ainda abriga as sessões quinzenais do terreiro de minha tia. O respeito e curiosidade com as religiões de matrizes africanas são heranças familiares.

Contudo, a inquietação com a religiosidade vai além disso e, assim como o contato com a cozinha, também remonta a infância. Minha família sempre me deu liberdade de culto, o que me levou a diferentes lugares como os “Estudos de Testemunha de Jeová” aos 10 anos ou a primeira comunhão na Igreja Católica aos 13 anos, percorrendo diversas religiosidades durante muitos anos. E me levou ainda a ler muito sobre isso. Meu primeiro desejo de pesquisa monográfica era o estudo da Igreja Cristã Primitiva. E esse é o segundo retorno que essa tese me traz, o reencontro com meus anseios de pesquisa em torno da religiosidade.

O terceiro e último retorno, que completa o ciclo, impulsiona essa tese. E ele começa com minha volta à UERJ como locus de pesquisa. O PPGANS-UERJ surgiu nas minhas pesquisas de possíveis locais de acolhimento do meu projeto. Eu queria desenvolver uma investigação sobre alimentação, num campo de pesquisa que fosse dedicado a isso. Esse trabalho nasceu no seio da alimentação e pra mim só fazia sentido ser desenvolvido dentro dele. Não se trata de uma pesquisa antropológica ou histórica, mas uma investigação que entende a alimentação como um campo de pesquisa nascente que existe a partir da interlocução com diferentes áreas de conhecimento. Um campo em construção e disputa, que é interdisciplinar por essência.

E foi no NECTAR que encontrei o solo fértil para semear meu retorno e sou muito grata a todos, docentes e discentes. Meus orientadores sempre me guiaram como puderam, mesmo sem dominar o tema, ao mesmo tempo que me permitiram liberdade pra trilhar meu caminho. E assim eu pude encontrar uma literatura que me trouxe ao encontro das bases epistemológicas da minha ancestralidade. Talvez seja esse o grande encontro. E aqui preciso abrir um aparte de agradecimento especial ao professor Roberto Borges, do Programa de Pós-Graduação em Relações Étnico Raciais da CEFEEET-Rio, que me apresentou esse universo teórico.

Essa tese é um encontro com uma epistemologia negra que eu desconhecia, porque não está na academia, nunca me havia sido apresentada até então. Conheci um processo de descolonização de pensamento e é isso que conduz meu diálogo com todos os autores que permitiram a construção desse trabalho. Alguns podem dizer que trata-se de um trabalho “militante”, mas como aprendi com as orientações de minha banca de qualificação, todas as afirmações aqui contidas são bases de diálogos teóricos referenciados. Por isso, convido os leitores a abrir a mente e olhar essa tese como um trabalho científico conduzido sobre bases epistêmicas de pensamento empretecido, mas que dialoga diferentes bases de pensamento. Esse é o ponto de partida pra olhar e apresentar a Cozinha de Santo.

Cabe ainda destacar que a trajetória no NECTAR me rendeu a publicação de dois capítulos de livro. O primeiro intitulado “EXU, AQUELE QUE TUDO COME: cinema, mitologia e comida no candomblé”, que foi publicado no livro Cinema e Comensalidade, volume da série Sabor Metrópole, organizado pelo NECTAR. Nele a partir da figura de Exu, proponho um diálogo entre alimentação e mitologia yorubá, utilizando a análise do filme como caminho metodológico.

A segunda publicação que compôs o livro “Processos Sociais: sistemas culinários em contexto de ressignificações, comensalidades, processos discursivos e religiosos”,

organizado em conjunto pela UNIRIO e UFPB, tem como título ONJÉ: candomblé, cozinha e axé. Neste capítulo apresento algumas análises iniciais que desenvolvo melhor ao longo desta tese.

A pergunta que mais ouvi ao longo dessa trajetória, de quatro anos, dividida entre doutorado e graduação foi: “como você consegue dar conta?”. Já respondi essa pergunta incontáveis vezes e de inúmeras maneiras diferentes. Mas escrevendo essa apresentação me dei conta da circularidade desse trabalho, e penso que talvez tenha sido essa conjunção de retornos ou a força da ancestralidade, ou a soma de todas as coisas o que me permitiu “dar conta”. A verdade é que não tenho uma resposta até hoje. Mas tenho gratidão, felicidade e orgulho do trabalho que vos ofereço a leitura.

INTRODUÇÃO

Laroyê Bará

Abra o caminho dos passos

Abra o caminho do olhar

Abra caminho tranquilo para eu passar

Padê Onã - Kiko Dinucci e Bando AfroMacarrônico

Onje significa refeição, alimento, alimentação em yorubá, por isso escolhemos essa palavra para trazer a força do idioma, cuja mitologia orienta nossa pesquisa. O objeto desse trabalho são os saberes, os sabores e as práticas da alimentação votiva do candomblé. A problemática é entender de que forma esse conjunto de elementos se constitui como uma cozinha, que chamamos de cozinha de santo. A fim de analisar isto, distribuímos e estruturamos pontos que ajudem o leitor a compreender o tema e o texto, a partir dos referenciais teórico conceituais que sustentam essa pesquisa.

O presente estudo traz luz a diferentes campos de saber que se comunicam e, por meio de uma perspectiva interdisciplinar, estabelece um diálogo entre a Nutrição, a Gastronomia e as Ciências Humanas. Sustentamos nossa prerrogativa a partir das novas propostas de interlocução entre os campos da Biomedicina, no qual a Nutrição está inscrita, e das Ciências Sociais e Humanas. Para isso utilizamos como estratégia metodológica inicial a revisão bibliográfica de alguns autores do campo, que se filiam a esta prática interdisciplinar, a fim de, garantir ferramentas de sustentação do conceito de cozinha de santo dentro do campo da Nutrição. Um de nossos diálogos é a partir do trabalho desenvolvido por Carvalho et al. Segundo Carvalho et al, o alimento, objeto basilar do campo da Nutrição, embora seja apreendido, classicamente, de forma objetiva, explorando sua dimensão físico-química e sua importância biológica, traz em si também uma dimensão subjetiva, segundo elas a questão não é “somente ‘o que se ingere’, mas ‘como se come o quê’, o que confere às experiências vividas menos “objetividade” do que se espera na tradição dos inquéritos nutricionais, levando a questão para a dimensão da subjetividade.” (CARVALHO ET AL, 2011: 158). Ao considerar a dimensão subjetiva do alimento, o campo da Nutrição aproxima-se do campo das Ciências Humanas e Sociais, uma vez que a alimentação passa a ter sentido e significado.

Nosso trabalho apresenta uma pesquisa acerca da cozinha de santo, a partir de um conjunto de caminhos metodológicos que foram utilizados para dar conta de nosso objetivo. Assim, além do diálogo conceitual com o campo da Nutrição, utilizamos também a

metodologia de observação participante em conformidade com os caminhos sugeridos por Foote-White (1980). Estas incursões se deram de diferentes formas, em festas e comensalidades em terreiros no Rio de Janeiro, nas oficinas culinárias que assistimos e ministramos ao longo da pesquisa, e até mesmo em uma reunião dos membros de uma casa de santo, diferentes atores sociais contribuíram conjuntamente por meio do compartilhamento das tradições orais que estruturam o candomblé. Nesse sentido também estamos metodologicamente filiados à história oral, especificamente no tocante a tradições orais, uma vez que o candomblé é por excelência um conjunto de saberes vinculado a uma tradição oral específica. Para isso dialogamos com Meihy entendendo que por meio da história oral podemos apreender da tradição oral a percepção de passado e presente por meio das estruturas e comportamentos na observação da coletividade, segundo ele

O sujeito nesse tipo de pesquisa é sempre mais coletivo, menos individualizado, e por isso, a carga da tradição comunitária é mais prezada e presente, porque é continuada. [...] a tradição oral é de execução mais lenta e exige conhecimento do conjunto mitológico a partir do qual a comunidade organiza sua visão de mundo. [...] Um conjunto de mitos ajuda no estabelecimento de pressupostos abertos à construção dos documentos e à análise das tradições orais. Princípios mitológicos orientam a percepção sobre o fundamento e o destino de comunidades. (MEIHY, 2005:166-167)

O objetivo deste trabalho é construir uma categoria conceitual capaz de conectar ideias e histórias que fazem sentido nas relações sociais em torno de um tipo de alimentação filiada na religiosidade do candomblé. Esse conceito é o de cozinha de santo. A escolha do termo “cozinha de santo”, em detrimento de uma “comida de santo”, procura pensar esse universo alimentar em seu conjunto de saberes e prática de uma cozinha. Nossa proposta é analisar a cozinha de santo numa perspectiva sistêmica, considerando: o conhecimento e sua transmissão, as técnicas empregadas em cada preparo, a seleção, as combinações, a apresentação dos pratos, preparos e oferendas, os cozinheiros e cozinheiras e os cuidados que envolvem as preparações, bem como o sincretismo que envolve toda a prática.

O candomblé é uma religião de matrizes africanas introduzida e trazida ao Brasil pelos negros escravizados. Entendemos por religiões de matrizes africanas as religiões praticadas no Brasil que tem em seu bojo mitológico dogmático fundamentos que remontam as matrizes religiosas e culturais advindas da diáspora africana. Não é uma religião monolítica, pois possui diversos matizes, seja fruto das diferentes etnias africanas que aqui aportaram, ou do contato com variados povos que aqui residiam e que também compunham o mosaico cultural brasileiro.

A participação dos negros africanos na formação econômica, histórica e cultural brasileira é inegável. O Brasil foi um país colonizado pelos portugueses, assim como outros países da América, e sua formação econômica foi historicamente baseada na exploração de matérias primas para exportação e para que a atividade econômica principal (explorar para exportar) tivesse sucesso, foi necessária também uma produção econômica interna (que desse suporte para a atividade principal). Nesse sentido, tal qual outros países do continente americano, esteve inserido na dinâmica do comércio de negros escravizados. O tráfico negreiro compunha uma atividade extremamente lucrativa, principalmente por meio da exploração da escravização de povos africanos de diferentes lugares da África para diferentes pontos do continente americano. Dessa forma milhões de indivíduos, homens e mulheres de diferentes idades, regiões e etnias, foram arrancados de suas terras e trazidos forçadamente para o Brasil, num movimento que recebe, atualmente diferentes nomes como, diáspora, ou *maafa*. (EDWARDS, 2017)

Esses diferentes povos, trazidos em diversos momentos e alojados em lugares e ocupações distintas, trouxeram múltiplos elementos da África para o Brasil e ao coadunarem suas matrizes com outros elementos culturais aqui existentes fundaram uma nova teia de relações culturais. Um dos filamentos dessa teia foi à estruturação de práticas religiosas que conservaram algumas matrizes africanas, mas resignificaram-se a partir das novas demandas aqui encontradas, das novas ofertas de produtos e da ausência de alguns elementos de suas etnias de origem, nos termos de Lima (1976:68), passaram por uma “acomodação situacional”. O ingresso desses povos em contextos locais diferentes, principalmente na Bahia, Rio de Janeiro e Minas Gerais, marcam essa chegada e o relacionamento com os diferentes cenários locais, produzindo “acomodações situacionais” distintas e produzindo processos de hibridização diferenciados. Trata-se, portanto, de um processo heterogêneo e que produziu inúmeros desdobramentos na religião, na cultura local, na produção de alimentos e, principalmente, nos processos de produção da comida.

Os cultos, que chamamos de matrizes africanas, por terem sido iniciados aqui por indivíduos em diáspora, também podem ser percebidos como um elo de reconexão com a terra natal, um movimento de resistência à diáspora. Como nos mostra Zacharias,

[...] entidades metafísicas como os Orixás (para os povos yorubás), Inquices (para os povos congo-angola) e os Voduns (para os daomeanos), possuíam um significado de coesão cultural e psicológica que promovia o eixo de ligação de eu individual com a alma tribal, com sua terra e com seu Self. (ZACHARIAS, 1998:20)

Negros africanos, de diversas localidades do continente, que foram desorganizados de suas estruturas étnicas e familiares de origem, construíram aqui novos laços de comunidade, que tiveram na religião um dos elementos de amálgama dessas reconfigurações sociais. Essa reorganização social deu origem a diferentes comunidades que são comumente trabalhadas pela ampla literatura disponível sobre o termo de *nações*. As principais nações do Brasil, ligadas ao candomblé, têm a prevalência dos povos jeje-fon e nagô-ioruba. Povos de reinos vizinhos da região do atual Benin, e alguns da costa da Nigéria também. Pertenciam principalmente aos reinos de Daomé e Keto (Ketu, Queto ou Ketou), respectivamente, e sua matriz linguística era o Fon, no caso dos jeje e o Ioruba, entre os de keto. (LIMA, 1976; RÉGIS, 2010: 9-14)

A escolha pela nação keto como objeto de pesquisa não é aleatória, ela relaciona-se diretamente com as casas de santo por onde passamos e com a vasta produção bibliográfica produzida a partir de estudos sobre essa nação. Dentre os grupos nagô-iorubas, os de nação keto são os mais identificados entre os candomblés da Bahia, no entanto a formação étnica nagô-ioruba compreende povos não só do Reino de Ketu, mas também Abeokutá, Oió, Ijexá, Ijebu, Odé, Ibadã. Muitos trabalhos já foram escritos sobre o tema da nação no candomblé e não há consenso a respeito das razões que justifiquem o destaque dos nagôs de keto entre os nagô-ioruba, entretanto, optamos por nos orientar a partir da interpretação de Pierre Verge, sobre isso,

As razões desta predominância espiritual podem ser explicadas pelas guerras entre Daomé e Yorubá, e o conseqüente enfraquecimento deste último no princípio do século XIX. A cidadela de Ketu, mais exposta incursão do Daomé, tocada e assolada por guerras seguidas, viu seus habitantes vendidos aos negreiros da Costa. Numerosos sacerdotes dos orixás foram assim, levados dessa região para a Bahia, ainda no fim da época do tráfico de escravos. Elementos das diversas nações iorubanas e daomeanas vizinhas de Ketu, representadas em minoria na Bahia, juntaram-se aos recém-chegados que tinham conhecimentos mais profundos do ritual de sua religião. É por isto que a palavra Ketu ganhou na Bahia, entre os descendentes de africanos, o sentido de reunião, acordo, grupo (VERGE, 1987: 387)

A tese está estruturada em dois capítulos, cada um deles foi nomeado com uma palavra em yorubá que confere significado específico a ele. O primeiro capítulo recebe o mesmo nome da tese, *onje*, palavra que já apresentamos o significado, e é dedicado a pensar a relação entre candomblé, cozinha e axé. O segundo capítulo se chama *ajeum*, refeição coletiva, que significa comer junto, e está focado num mergulho mais profundo no que chamamos de cozinha de santo. Nele também analisamos a *ègbe*, comunidade que compõem

o terreiro, suas relações de cargos, senioridade e hierarquia, bem como a importância e potência da oralidade no candomblé.

Iniciamos o primeiro capítulo com um tópico que desenvolve os sentidos e significados do axé no candomblé. Centramos numa das questões que norteiam o vitalismo na religião africana, o axé que é a representação da energia vital que movimenta e circunscreve toda a vida no terreiro, bem como a vida de seus iniciados fora dela. E o alimento é um dos canais mais importantes de renovação, potencialização, e/ou enfraquecimento desse axé, tudo isso guiado por uma refinada base mitológica que fundamenta os preceitos em torno da comida e da vida dos adeptos da religião. Cabe ressaltar que o vitalismo está presente em outras culturas de diferentes matrizes étnico culturais, como a ayurveda, por exemplo, além de ser um elemento central dos saberes médicos da medicina chinesa tradicional. Exercendo então um papel central na cosmologia de diferentes religiões, produzindo então diferentes sentidos para a comida simbolizada.

Ao longo deste tópico além de conceituar o que é o axé, apresentamos a importância dele dentro do candomblé ketu e a relação com a comida e a cozinha de santo. Para isso optamos por dialogar com a literatura sobre o tema, especialmente com Santos (2002) e Castilho (2008), que apresentam um refinado trabalho de pesquisa empírica e bibliográfica sobre a questão do axé.

Fechamos o primeiro tópico trazendo diferentes significados do sangue dentro dessa cozinha de santo. Organizamos nossa abordagem sob três pontos específicos: o sangue dos sacrifícios ritualísticos com animais, visto como a seiva da vida e um dos principais nutridores do axé; a seiva de outras fontes da natureza e o sangue menstrual. Além das interdições e prescrições acerca da menstruação feminina e as vulnerabilidades energéticas que esse ciclo pode trazer a prática culinária no candomblé. Nesse ponto dialogamos com a dissertação de Lígia Gama (2009) e com o trabalho de Santos (2002).

O segundo tópico apresenta alguns caminhos das religiões de matrizes africanas desde suas raízes da diáspora até sua ressignificação em solo brasileiro. Nele discutimos também a categorização dos grupos em nações, justificando e apresentando a nação ketu, sobre a qual nos debruçamos e procuramos mostrar a relação desta nação com a filiação de identidade cultural dos filhos de santo a ela vinculados, a partir de diálogos com Stuart Hall. (HALL, 2004)

As religiões de matrizes africanas, juntamente com outras manifestações culturais, fazem parte dos processos de ressignificação de identidade que povos de diferentes etnias, degredados de suas terras, construíram em solo brasileiro. Esses processos estão intimamente

ligados às divisões que estruturam as religiões de matrizes africanas denominadas nações, e para entender a cozinha de santo é fundamental entender que ela é uma nação ketu e pode ser outra nação angola, por exemplo. Por isso trazemos para essa pesquisa uma breve discussão sobre essa estrutura de formação.

Fechamos o capítulo com um terceiro tópico dedicado a apontar alguns fundamentos da mitologia yorubá e suas imbricações sincréticas. Buscamos apresentar um pouco da construção dogmática dessa mitologia e sua relação com o sincretismo e ressignificações entre suas matrizes africanas e elementos culturais experimentados no Brasil. Neste tópico destacamos o papel fundamental do orixá Exu tanto na construção mitológica, como em relação à comida, enfatizando como o sincretismo influenciou a percepção e interpretação desta importante figura na teologia yorubá.

Uma vez que são os *itans*, conjunto de histórias mitológicas que compõem a mitologia yorubana, que constituem a base dogmática que rege muitas práticas alimentares da religião, apresentar essa estrutura é de suma importância para a compreensão do que chamamos aqui de Cozinha de Santo. São os *itans* que mostram os tabus religiosos de cada orixá, a partir das diferentes passagens histórico-mitológicas da vida de cada uma dessas divindades. Além disso, por meio desse mergulho na mitologia yorubana também conseguimos perceber o papel particular assumido pela comida dentro da religião. Assim apresentamos as articulações entre os mitos a cozinha de santo (PRANDI, 2001a)

No segundo capítulo entramos na cozinha de santo e procuramos desvelar que cozinha é essa. Sendo assim, começamos desenvolvendo a problemática conceitual que norteia nossa pesquisa: comida de santo, cozinha de santo ou culinária de terreiro? Para responder a essa questão apresentamos as diferentes perspectivas semânticas que envolvem os termos e dialogamos com pesquisadores do campo da alimentação, através de obras atualizadas, para sustentar a discussão sobre as diferentes possibilidades de abordagem sobre a cozinha de santo. Nossa estratégia metodológica de compreensão da cozinha de santo foi a de identificar regras, compromissos e “promessas” sagradas dentro do candomblé na construção de um complexo de saberes denominado cozinha de santo. Assim, justificamos nossa escolha do termo cozinha de santo, uma vez que diante das análises foi o que melhor nos pareceu se acomodar com nossos propósitos, de pensar a alimentação votiva do candomblé de maneira holística.

Além disso, trazemos os diálogos da pesquisa com a vasta produção bibliográfica sobre o tema, a fim de apresentar um pouco do que já foi produzido e demarcar os pontos com os quais escolhemos dialogar ao longo do trabalho. Embora as práticas alimentares

recorrentemente tenham sido citadas, mais ou menos trabalhadas em diferentes pesquisas sobre o candomblé ao longo dos anos, poucos trabalhos se dedicaram exclusivamente sobre o complexo de saberes que é a cozinha de santo. Nesse sentido, buscamos trazer análises que possam contribuir para a ampliação dos conhecimentos e debates sobre os sentidos e significados da comida no candomblé, a fim de sustentar essa e futuras pesquisas desse gênero.

Traçamos assim uma linha cronológica dos principais pesquisadores e obras que abordam parcial ou integralmente a temática da alimentação sagrada do candomblé. Não só apresentando essas obras, mas propondo discutir a abordagem dada por esses diferentes autores e como o olhar para essa cozinha veio sendo transformado e ampliado. De Rodrigues (1935 e 2010) a Sousa Junior (2009), esse tópico constitui uma das estruturas metodológicas que permitiu a construção de nosso conceito de cozinha de santo.

As categorias conceituais apresentadas e os pares com os quais dialogamos para sustentar as mesmas, nos ajuda a inscrever esse trabalho que, apesar de pertencer a uma proposta multidisciplinar de campo de pesquisa, faz parte do campo científico da Nutrição. A demarcação de campos e autores orienta a leitura deste trabalho uma vez que especifica a arena do debate, a ótica da leitura e o produto que se propõe a entregar. Nosso olhar para a cozinha de santo está inserido dentro e a partir da relação entre alimentação e cultura desenvolvida no campo da Nutrição, utilizando a observação participante e a história oral como caminho metodológica de pesquisa.

O segundo tópico deste capítulo detalha a relação entre os orixás e a cozinha de santo. Estruturamos uma análise de 10 orixás escolhidos a partir da leitura bibliográfica, da mitologia trazida pelos *itan* (poemas mitológicos), das incursões de campo realizadas e das experiências vividas ao longo dessa pesquisa. A seleção das divindades ocorreu pela popularidade de culto no Brasil e nas casas percorridas e pelas referências bibliográficas consultadas. Os dez orixás que analisamos foram aqueles que aparecem em todos os materiais que utilizamos em nossa pesquisa. A partir desta seleção, montamos um quadro de categorias analíticas para desvelar as articulações mitológicas destes orixás com a cozinha de santo. As categorias que compõe o quadro são: os arquétipos, as cores, os elementos, os símbolos, os insumos, as preparações e as técnicas. Essa estratégia é somada a discussão acerca da relação entre as informações apuradas, no que se refere à cozinha de santo. Assim desvelamos a ligação entre os aspectos gerais dos orixás e as preparações votivas dedicadas a eles, ainda que haja variações no preparo, seleção ou exclusão de alguns insumos e técnicas de um

terreiro para outro, percebemos que há alguns signos que se comunicam dando um sentido geral a essa cozinha.

A metodologia de pesquisa incluiu a elaboração de um índice onomástico a partir da mitologia yorubá condensada no livro de Reginaldo Prandi (2002), *Mitologia dos Orixás*, do confronto com outros livros de nosso referencial bibliográfico e de nossas experiências de observação participante. A partir dos *orikis* (poemas mitológicos) sinteticamente apresentados na obra de Prandi, elaboramos esse índice onomástico com todas as alusões a pratos, insumos ou gêneros alimentícios. E entrecruzamos as informações dos versos mitológicos com os demais dados de pesquisa. Dessa forma procuramos compreender os compromissos com o sagrado que integram mitologia e a cozinha de santo, em consonância metodológica com a observação participante e a história oral.

Ao final de nosso quadro analítico apresentamos ainda uma breve interpretação de imagens de alguns pratos votivos dedicados a cada um dos dez orixás. Devido ao caráter imagético de nosso trabalho buscamos trazer essas imagens para enriquecer mais nosso quadro analítico. As imagens foram retiradas do site *Oferenda de Orixá* (<https://www.ofereidadeorixa.com.br/>). Escolhemos esse site porque ele é dedicado a apresentação de imagens de oferendas, com objetivo de reunir referências de alimentação votiva para diversos orixás. Dessa forma, analisamos as imagens destacando as relações com as informações que apuramos de cada orixá, na bibliografia consultada e nas observações participantes que fizemos.

As festas e a comensalidade não poderiam ficar de fora deste trabalho, nelas reside um dos principais canais de comunicação e celebração da cozinha de santo com o público geral. O momento do *xiré* é a comunhão entre filhos de santo e assistentes, é o grande espetáculo e mais uma vez a comida se apresenta como elemento de conexão entre as pessoas envolvidas no ritual. Destacamos nesse último tópico algumas celebrações do calendário ritualístico do candomblé ketu, sinalizando que existem especificidades em cada terreiro de acordo com os orixás que regem a casa ou dos zeladores destas. Entretanto daremos destaque a uma das celebrações mais importantes no tocante a comida enquanto elemento de comensalidade, o Olubajé. Celebrado na maioria das casas, nesta festa homenageia-se o orixá Obaluaiê através do ritual chamado *Ajeum*, palavra que dá nome a esse capítulo. Nesta celebração a comida é partilhada no *xiré* e servida aos assistentes um vasto menu que traz pratos referentes a boa parte dos orixás cultuados no candomblé ketu e que são oferecidos a Obaluaiê, que exige que sejam compartilhados por todos. Ainda sobre a comensalidade

partilhamos neste momento da tese as anotações das observações participantes feitas ao longo do tempo de pesquisa de campo, em diferentes festas.

O último tópico deste capítulo é dedicado à comunidade do terreiro, a *égbé*, que dá nome ao capítulo. No primeiro tópico apresentamos os atores sociais do terreiro, mostrando a relação entre hierarquia e senioridade a partir da trajetória na vida do santo. Destacamos o conceito de vivência como elemento fundamental de aprendizagem, consolidação e experimentação de saberes. O candomblé é uma religião da prática, da experiência sensorial, da vida no santo. Valoriza-se a senioridade de seus membros pela perspectiva do tempo de feitura de cada um. Nesse sentido dialogamos com Castillo (2008) sobre o que é essa vivência e seus significados no candomblé e na cozinha de santo.

Buscamos trazer um destaque especial aos cargos que se relacionam a cozinha. Ressaltamos nesse tópico ainda a importância da energia feminina no candomblé, especialmente na cozinha, que é um espaço essencialmente feminino. Assim, apresentando alguns cargos femininos, e outros cargos masculinos que, embora não componham fisicamente o espaço da cozinha, executem funções de suma importância que funcionam como braços auxiliares desta cozinha.

Por último trazemos também a questão da oralidade e para tanto novamente dialogamos com Castillo (2008) procurando apresentar a centralidade da enquanto mecanismo fundamental de troca de saberes e energias no candomblé, em particular na cozinha de santo. Discutimos com Castilho ainda a questões envolvendo o sagrado e os segredos e como isso se relaciona com a vivência, senioridade e oralidade.

Concluindo, trazemos nas considerações finais uma espécie de síntese da pesquisa, entre tudo o que foi lido, ouvido, vivido. O Brasil vive num contexto de racismo religioso sustentado sobre a manutenção de estigmas em relação às práticas culturais afro-descendentes. A escravização e sequestro dos negros africanos inscreve estes numa dimensão muito específica da sociedade brasileira. Nesse sentido compartilhamos com Neusa Souza a perspectiva de que “A sociedade escravista, ao transformar o africano em escravo, definiu o negro como raça, demarcou o seu lugar, a maneira de tratar e ser tratado, os padrões de interação com o branco e instituiu o paralelismo entre cor negra e posição social inferior” (SOUSA, 1983: 19).

Acreditamos que os estudos sobre elementos culturais das religiões de matrizes africanas possam contribuir para a elucidação das práticas desses povos e seus descendentes e valorização dos saberes da cultura brasileira. Ademais, ampliar os estudos sobre a cozinha de matrizes africanas no Brasil é também se aprofundar nas raízes que compõem a culinária

brasileira em toda sua pluralidade étnica. Acreditamos que pesquisas acerca deste tema contribuam para ampliar e aprofundar conhecimento e, principalmente, diminuir visões estereotipadas que alimentam enganos e preconceitos, historicamente mantidos e direcionados aos praticantes das religiões de matrizes africanas e, em certa medida, ao povo preto em geral.

1 ONJÉ: CANDOMBLÉ, COZINHA E AXÉ

Foi através da prática contínua de sua religião que o Nàgô conservou um sentido profundo de comunidade e preservou o mais específico de suas raízes culturais. Assim, o século XIX viu transportar, implantar e reformular no Brasil os elementos de um complexo cultural africano que se expressa atualmente através de associações bem organizadas, *egbé*, onde se mantém e se renova a adoração das entidades sobrenaturais, *osòrisà*, e a dos ancestrais ilustres, os *égun*.

Santos, 2002, p. 32

1.1 A energia do axé: o alimento para além do alimento

Na Cozinha de Santo a circulação de energia constitui-se como um dos princípios básicos. Essa energia é chamada de *asè* ou axé. O axé é uma força vital que está presente em todos os elementos consagrados do terreiro, ou seja, que passaram por preparações específicas para receber essa energia, esse axé. Segundo a crença do candomblé, essa energia vital deve ser constantemente renovada e potencializada para que haja harmonia entre o corpo e o meio, tanto terreno quanto espiritual. Cada indivíduo, após a iniciação no candomblé, constitui-se como um receptor e um transmissor do axé.

Para compreendermos o axé é preciso entendê-lo enquanto energia dinâmica que é alimentada e alimenta, individual e coletivamente, corpos, espaços, objetos, alimentos. A pesquisadora Juana Elbein Santos, desenvolveu uma aprofundada pesquisa sobre o tema e o define da seguinte forma:

É a força que assegura a existência dinâmica, que permite o acontecer e o devir. Sem àse a existência estaria paralisada, desprovida de toda possibilidade de realização. É o princípio que torna possível o processo vital. Como toda força, o àse é transmissível; é conduzido por meios materiais e simbólicos e acumulável. É uma força que só pode ser adquirida pela introjeção ou por contato. Pode ser transmitida a objetos ou a seres humanos. Segundo Maupoli (1943: 334), este termo “designa, em Nàgô, a força invisível, a força mágico sagrada de toda divindade, de todo ser animado, de toda coisa”. Mas esta força não aparece espontaneamente: deve ser transmitida. Todo objeto, ser ou lugar consagrado só o

é através da aquisição de àse, acumulá-lo, mantê-lo e desenvolvê-lo. (SANTOS, 2002:38)

Outra perspectiva interessante sobre axé, que o associa à própria concepção metafísica de *ser* é bem desenvolvida por Muniz Sodré (2002). Segundo ele, diferentemente da percepção ocidental judaico cristã que entende o “ser” como algo estático, ou seja, “aquilo que é”, o pensamento filosófico de matriz africana banto compreende o *ser* como *força*. A assimilação do ser enquanto força, confere dinâmica e movimento a tal visão, de forma que a força não se restringe a uma condição do ser, mais ao próprio ser, e por extensão o mundo também é assimilado nesse prisma, “o mundo não é; o mundo se faz, acontece.” (SODRÉ, 2002: 93)

Sodré (2002:93) destaca que muitas interpretações sobre o candomblé, tomando como base a percepção estática do ser, encaixaram a força numa perspectiva de “animação universal”, gerando concepções errôneas de que a ideia africana de força se relaciona com a de uma “alma da natureza”, inclusive daí deriva a alcunha dos cultos negros como “animistas”. No Brasil, durante algum tempo se acompanhou essa tendência, como nos estudos de Nina Rodrigues e Arthur Ramos, por exemplo. Uma vez que o ser é a própria ideia de força, a filosofia africana banto, não possui uma definição precisa de força, na concepção ocidental de força que age sobre algo, as coisas são forças distintas, “seres-forças diferentes”. A existência de qualquer coisa se dá por meio desse “ser-força”, nada é de forma individualizada, eremítico, mas sempre em conexão, comunhão, interferência entre os diversos seres-força que compõem o mundo.

Podemos ler, dialogando com Sodré (2002), a interação enquanto condição básica da existência colocando a coletividade como princípio básico da vida, uma vez que é por meio das conexões entre seres-forças que o mundo, segundo essa perspectiva filosófica africana, acontece. Sendo assim, a compreensão da existência de forma individualizada passa a ser algo impossível, haja vista que só é possível “ser” em interação. E essa interação confere potência, além de existência, a esse ser-força, na medida em que o acúmulo de interações ao longo do tempo potencializam os seres-força. E, por se tratar de uma matriz filosófica nascida no seio de sociedades pautadas por organizações clânicas familiares a ancestralidade aparece como elemento de potência desse ser-força. Isso significa dizer que a existência-potência foi primordialmente conferida aos seres-força por entidades divinas (orixás) a partir de interações cosmologicamente explicadas e foram ao longo dos anos sendo transmitidas aos descendentes por meio de interações diversas. Nessa perspectiva, o culto aos orixás e ancestrais é o culto dos seres-forças mais potentes e que possibilitam a existência.

A intensidade, o propósito e a capacidade de afetar e ser afetado de cada ser-força é o que confere singularidade a cada um deles. Assim a potência e tipo de interação diferencia os seres-forças, a partir de suas qualidades e intensidades específicas, fazendo de alguns seres-força mais potentes ou menos fortes que outros. Em resumo, esse princípio da interação como condicionante da existência é fundamental para a compreensão da ontologia do ser dessa filosofia. E, por conseguinte, da concepção de axé, que nada mais é do que energia de existência.

Esse princípio de ser-força, confere a existência de tudo no mundo, não só dos seres humanos. A interação entre todas as coisas do mundo é o que permite a existência do próprio mundo. Nesse sentido, a iniciação no candomblé mais que o ingresso num universo religioso, é nascimento para existência numa dimensão filosófica de ser-força. Isso porque esse indivíduo passa a fazer parte de uma comunidade (*ègbé*) que partilha dessa perspectiva, num espaço (o terreiro) consagrado para possibilitar os fluxos energéticos de interação-existência (axé) dos seres-forças. A existência de um terreiro, do ser-força terreiro, começa a partir da interação/assentamento do axé (energia vital) e com a finalidade de potencializar e emanar axé por meio da interação entre seres-forças. (SODRÉ, 2002)

Sobre essa relação entre axé e terreiro, Sodré afirma que

O *axé* é o elemento mais importante do patrimônio simbólico preservado e transmitido pelo grupo litúrgico de terreiro no Brasil. *Axé* é algo que literalmente se “planta” (graças a suas representações materiais) num lugar, para ser depois acumulado, desenvolvido e transmitido. (SODRÉ, 2002:97)

A fundação de um terreiro só pode ser feita por uma pessoa preparada para seu comando, com acúmulo de experiências na “vida de santo” que lhe confirmam um título de Ialorixá ou Babalorixá (o prefixo *Ia* refere-se a mulheres e *Baba* a homens). Para que esse terreiro possa existir é preciso que seja firmado seu axé, essa sustentação energética é obtida pela transferência do “assentamento” individual da ialorixá (ou babalorixá) de seu terreiro de origem para seu terreiro nascente, com a anuência e auxílio de uma outra ialorixá ou babalorixá, que acrescentará a esse novo assentamento um pouco do seu axé. É a partir da soma desses axés, dessas energias vitais potentes, que um terreiro obtém a força necessária para se constituir como uma nova casa de santo. Nesse sentido tudo começa com o axé, pois é a partir da energia assentada que os espaços, objetos e indivíduos que compõem essa comunidade poderão receber, compartilhar e fortalecer seu axé. (LIMA, 2003; SANTOS, 2002)

Para que o terreiro possa ser e preencher suas funções, deve receber àse. O àse é plantado e em seguida transmitido a todos os elementos que integram o terreiro.. Sendo o àse princípio e força, é neutro. Pode transmitir-se e aplicar-se a diversas finalidades ou realizações. A combinação dos elementos materiais e simbólicos que contêm e expressam o àse do terreiro varia mais do que caracteriza o de cada òrisà ou o dos ancestrais. Por sua vez, a qualidade do àse varia segundo a combinação dos elementos que ele contêm e veicula; cada um deles é portador de uma carga, de uma energia, de um poder que permite determinadas realizações. Uma vez plantado o àse do terreiro, ele se expande e se fortifica, combinando as qualidades e as significações de todos os elementos de que é composto. (SANTOS, 2002: 39-40)

Feito isso, os espaços arquitetônicos e naturais, os objetos e indivíduos, tudo o que compõem o terreiro precisam então ser consagrados. De uma maneira geral os terreiros da nação ketu são divididos em duas partes: uma chamada de urbana e outra de mato ou mata. A parte urbana compreende:

- a) O **barracão**, onde acontecem as celebrações, também chamado de *xirê*;
- b) o **roncó**, quarto de reclusão de noviços e filhos de santo que vão confirmar suas iniciações, após um, três, sete anos;
- c) os **pejis**, construção que reúne os assentamentos e altares para os orixás, alguns tem seu próprio peji, outros compartilham, isso varia de casa para casa, mas há sempre um assentamento de Exu acompanhando o peji de cada orixá;
- d) o **Ilé-Ibo-Aku**, que representa o local onde são adorados os mortos, nele temos os assentamentos desses ancestrais, os *eguns* e também é o local onde se firma, após as cerimônias de *axexê*, os descarregos dos filhos de santo que morreram que homenageia esses mortos. Esse local é cercado de mistérios e reservas e, em geral fica mais isolado, por vezes protegido por alguma vegetação. (SANTOS, 2002: 33-37);
- e) o **Ilé Èsù**: construção específica para abrigar o assentamento para Exu, além dos que acompanham os assentamentos dos pejis. Essa construção geralmente fica na entrada dos terreiros, para que Exu seja o primeiro a ser homenageado por todos que entram no terreiro. Também por ser ele também o elo de comunicação com a rua e por ser o senhor dos transportes e do movimentos das energias. O Ilé Èsù, tem a função de guardar a entrada e a saída dos terreiros. (SANTOS, 2002: 37);
- f) a **cozinha** também compõem o complexo de construções arquitetônicas de um terreiro. Alguns terreiros mantém duas cozinhas, uma para a elaboração das comidas sacrificiais, que compõem a cozinha de santo, e outra para o

uso cotidiano dos filhos de santo e/ou preparações festivas que não compõem o cardápio votivo.

Outras construções arquitetônicas podem compor um terreiro, tudo varia de acordo com o espaço físico disponível, número de filhos de santo e patrimônio da casa, as principais são: banheiros, vestiários, quartos para hospedagem e, em alguns terreiros, até museu, escolas, creches. (SANTOS, 2002: 33-37; LODY, 2012; LIMA 2003)

O “**espaço do mato**” corresponde à área natural que compõem o terreiro, que também vai variar de acordo com o espaço físico disponível e patrimônio da casa. A maioria dos terreiros tem um espaço de natureza, com árvores e plantas de onde se utilizam folhas, sementes, ervas de um modo geral. Neste espaço também são realizados alguns procedimentos para e por alguns membros filiados a orixás que possuem uma ligação com a mata e a caça, como Ossaim, Oxóssi e Ogum. Esse também é um lugar cercado de mistérios e respeito às forças da natureza e às energias que as protege, só filhos de santo autorizados e preparados podem frequentar esse espaço. (SANTOS, 2002: 33-34)

Além desses espaços físicos os instrumentos musicais e utensílios diversos usados nos rituais são igualmente consagrados, nada é incorporado ao cotidiano de um terreiro sem que seja consagrado, recebendo o axé, e passando, assim, a ser considerado como um elemento sagrado, apto a compor os rituais votivos. Essa consagração pode ser feita de diversas formas, variando o elemento e o propósito. Palavras, sons, vibrações vocais, cânticos, hálito, mãos, dança, água, sangue, todos esses elementos podem ser condutores de axé, desde que o indivíduo que realiza o ritual também tenha sido consagrado e preparado para aquela ação, ou seja tenha recebido o axé e esteja constantemente potencializando e equilibrando seu axé com o firmamento do terreiro. Não é à toa que as mãos e a cabeça são duas das partes do corpo humano de grande simbologia dentro do candomblé, uma vez que pelas mãos e pela boca o axé é transferido e recebido. Já a cabeça é o lugar sobre o qual o axé é depositado. (VOGEL, 2012: 34-65; SANTOS, 2002: 35-37)

A autora Juana Elbein resume bem esse processo ao afirmar que

Por meio da atividade ritual o àse é liberado, canalizado, fixado temporariamente e transmitido a todos os seres e objetivos, consagrando-os. Cada indivíduo, por ter sido iniciado pela Ìyá-l'àsè e através de sua conduta ritual, é um receptor e um impulsor de àse. Todos os objetos rituais contidos no terreiro, dos que constituem os assentos até os que são utilizados de uma maneira qualquer no decorrer da atividade ritual, devem ser consagrados, isto é, ser portadores de àse. Os objetos têm uma finalidade e uma função. Expressam categorias, diferentes qualidades. Seus elementos são escolhidos de tal forma que constituam um emblema, um símbolo. Madeira, porcelana, barro, palha, couro, pedras, contas, metais, cores e formas não se combinam apenas para expressar uma representação material. Os objetos que reúnem as condições estéticas e materiais requeridas para o culto, mas

que não forem preparados, carecem de fundamento, constituem uma expressão artesanal ou artística. O caráter sagrado é conferido por meio de um oro – cerimônia ritual – no decorrer do qual o àse é transmitido e armazenado temporariamente. É o àse que permite aos objetos funcionar e adquirir todo seu pleno significado. Portadores de forças mística, são ativos indutores de ação, que conformam e estimulam o processo ritual. Funcionam implantados dentro de um contexto, movimentos pela força do àse. (SANTOS, 2002: 37)

Embora todos os membros de uma *ègbé* (comunidade do terreiro) sejam também detentores de axé, nem todos estão aptos a consagrar elementos. Geralmente cabe a Ialorixá ou o Babalorixá a consagração, iniciação de pessoas, filhos de santo. É durante essa iniciação que esse indivíduo nasce para a vida do santo e recebe sobre sua cabeça o axé que deverá alimentar, renovar e potencializar ao longo de sua vida, tornando-se um “filho de santo”. (VOGEL, 2012: 34-65)

O ritual pelo qual os filhos de santo dão início a vida no santo é chamado de *bori*, esse ritual também é feito para restabelecer a harmonia dos filhos de santo quando estes passam por problemas sérios de diferentes naturezas. O *bori* é o ritual de alimento da cabeça, sendo essa parte do corpo o epicentro do ritual. A mitologia yorubá versa que na cosmogonia da criação humana as cabeças eram produzidas de forma a parte do restante do corpo, a conexão dessa mitologia com o ritual do *bori* apresenta-se no sentido de que nesse ritual a cabeça do iniciado é pela primeira vez moldada, forjada a partir da transmutação do axé que cria uma conexão vitalícia entre o iniciado, seu orixá e a *ègbé*. (VOGEL, 2012)

Nesse ritual a alimentação da cabeça é simbolizada de três formas. O primeiro é por meio do *oja*, turbante branco moldado sobre a cabeça do noviço (*abiã*) pela ialorixá, que depois é retirado, conservando-se seu molde, e deixado no colo do iniciado para ser recolocado ao final do ritual. A segunda representação é dada por uma cabaça, chamada *igbá-orí* (cabaça da cabeça), na qual serão depositados, ao longo do ritual, peças oracularmente designadas para o sucesso do ritual. O conteúdo de cada *igbá-orí* é único e particular para cada *abiã* e de cada ritual, variando de acordo com os preceitos e quizilas do orixá de cabeça da *abiã* e principalmente respeitando as designações previamente consultadas via oráculo (geralmente jogo de búzios e orientações do baba ou ialorixá). Entretanto, apesar da singularidade de cada preceito, alguns elementos são fundamentais e estão sempre presentes como o sangue sacrificial, o *obi* (noz de cola) mascado, a água e o *acaçá* (bolo feito de milho branco cozido). (VOGEL, 2012: 36-38)

A noz de cola ou *obi*, como é chamado em yorubá, é uma semente muito importante neste e em outros rituais, visto como fonte de energia e por conseguinte, poderoso transmissor e potencializador de axé. A semente era usada, desde a antiguidade, por africanos e árabes

como estimulante devido às suas propriedades botânicas. Também era tida como moeda em trocas comerciais entre tribos africanas e como artifício natural para disfarçar sabores ruins. A composição química da semente de *obi* traz como elementos a cafeína, a teobromina, as taninas e os compostos fenólicos. Modernamente a noz de cola passou a ser usada na composição dos refrigerantes de cola. Isso nos leva a refletir que a escolha por essa semente possivelmente tem relação com suas propriedades estimulantes e como mascarador de sabor. Durante o ritual o *obi* é mascado, mas não engolido, pela *iao*, pela ialorixá (ou babalorixá) e pela madrinha de iniciação, sendo a pasta gerada pelo mascar depositada parte no *igbá-ori* e parte sobre a cabeça do iniciado. (CARNEY, 2001:28; GRIEVE, 1931)

Sobre o *obi*, Juana Elbein nos explica que

O *obi* converte-se não só na representação transferida de Ori, mas também, por extensão, no símbolo de todo um ser. Como representação de Ori, e sendo de sua mesma categoria, constituirá o *asè*, por excelência destinado a “nutrir” a cabeça. Durante o ritual de *bori*, quaisquer que sejam as oferendas a serem dadas a cabeça (dependendo da consulta ao oráculo), todos deverão começar pelo *obi*. Este, sempre de acordo com o oráculo, poderá ser colocado todo inteiro em contato com a cabeça, ou partido e mastigado; sua papa condutora de *asè*, é colocada para transmitir sua força aos quatro pontos que, por assim dizer, constituem o universo individual e ao centro da cabeça que resume a combinação de todos os outros pontos e constitui a resultante individual. (SANTOS, 2002: 218-218)

O sangue do sacrifício é visto como uma seiva potente que conduz o *axé*. No ritual do *bori* pombos e galinhas d’angola (*conquém* ou *etu*) são sacrificados. O responsável pela execução do sacrifício devem ser os *axoguns*, filhos de Ogum responsáveis pelo manejo da faca nos sacrifícios animais. Existe uma técnica específica para o sacrifício de cada uma dessas aves. No sacrifício dos pombos não se usa a faca, arranca-se a cabeça com um único golpe; já as galinhas d’angola precisam ter os olhos cobertos com folhas de *saião* antes de serem sacrificadas, e nesse caso usa-se a faca no pescoço do animal. Arno Vogel analisa a escolha dessa folha a partir de suas propriedades botânicas salientando que as propriedades calmantes desta planta possivelmente tem uma relação com a manutenção da tranquilidade do animal durante o procedimento do sacrifício. E descreve o procedimento: “incisão é feita com cuidado, quase suavidade. O sangue começa a gotejar lentamente. As primícias são destinadas ao chão. O resto jorra do talho fundo para dentro do *igbá*.” Os animais que são imolados em sacrifícios precisam estar em perfeitas condições de saúde e não podem estar estressados, por isso há certo cuidado e atenção antes e durante o processo. (VOGEL, 2012: 37-42)

A Ialorixá passa o animal pelo corpo do noviço, a fim de que, o sangue do bicho o nutra. O sangue é deitado em locais específicos do corpo do iniciado, sendo a cabeça o foco

principal. Por três vezes sucessivas o sangue toca a língua, têmporas, nuca, palmas das mãos, peito e costas também são tocados pelo sangue. Caso *abiã* tenha pai ou mãe falecidos os pés também devem ser tocados pelo sangue, segundo Vogel e Verger, a lateralidade é o mecanismo de representação da descendência, sendo o lado esquerdo representativo das energias femininas e o direito da masculina. A preocupação com interferências energéticas dos descendentes é importante porque precisam ser neutralizadas, para que não atrapalhem o rito de iniciação. (VOGEL, 2012:38; VERGER, 1981)

O animal sacrificado é utilizado de maneira praticamente integral, suas penas, servem de decoração para a *igbá-orí*, as patas e cabeça também são depositadas junto ao *igbá*. Terminado essa etapa do ritual os animais do ritual são entregues para a *iyabassê*, senhora da cozinha, que fica responsável pelo preparo do animal, juntamente com outras filhas de santo que a auxiliam nesse preparo. Falaremos mais sobre os atores sociais da cozinha de santo no terceiro capítulo. Toda a parte interna, vísceras, genitálias, cabeça, pés e o que sobrou de sangue são utilizados no preparo do *asè*, também chamado de *eran paterê*, essa preparação é a que alimentará o *igbá-orí*. Essas partes são consideradas as de maior valor energético, aquelas que contém mais axé, por isso são direcionadas exclusivamente para alimentação da cabeça, favorecendo a conexão de axé entre iniciado e orixá. As demais partes do animal são cozidas e posteriormente servidas aos participantes do ritual. Todos esses elementos conjugados dão o sentido e o significado ao rito, garantem a circulação necessária de energia, de axé. (VOGEL, 2012: 43-44)

Dependendo do ritual e do terreiro as demais comidas que compõem o ritual podem ser feitas enquanto a cerimônia segue, com cânticos e danças no barracão, ou podem estar previamente preparadas. Ao término de toda a preparação e da sequência de cânticos entoados, a Ialorixá convida os participantes para a partilha do alimento, o momento do *ajeum*. Há uma etiqueta nesse serviço, usualmente comandado pela ialorixá que determina a distribuição de acordo com a hierarquia e senioridade. Reza a tradição que os homens ficam com as partes mais carnudas. Não há utilização de talheres, as mãos são utilizadas para levar o alimento até a boca, uma vez que estas são vistas como um importante condutor de energia. Os resíduos que ficam nas mãos deverão ser “limpos”, passando-se as mãos pelos cabelos e membros, a fim de que, o axé do alimento seja distribuído harmoniosamente. Os ossos não devem ser partidos, devendo ser descartados inteiros. (VOGEL, 2012: 43-44)

O acompanhamento dessa refeição, comumente, é o acaçá, bolinhos de milho branco, enrolados em folha de bananeira e cozidos no vapor. O acaçá também é o acompanhamento que compõem o preparado do *igbá-orí*. Lody descreve objetivamente essa preparação

O milho é ralado na pedra. A massa resultante é preparada de forma mais fina possível, devendo utilizar a peneira de urupema (designação comum no Nordeste). A água é trocada, depois de ter ficado um dia inteiro deixando azedar. A massa é cozida em outra água. O grosso mingau, retirado com colher de pau, é colocado em pedaços de folhas de bananeira previamente preparados no fogo pra dar a textura desejada, o acaçá é esfriado, geralmente em utensílio de louça branca ou ágata. Esse é o acaçá branco, mas também existe o vermelho, feito de milho vermelho ou fubá de milho fino. O procedimento culinário é o mesmo do acaçá branco, havendo diferença em alguns preceitos de colocar-se azeite de dendê sobre os acaçás vermelhos prontos e mel de abelha nos acaçás brancos (Bahia). (LODY, 2012: 61)

Segundo Olga Francisca Régis “Acaçá e inhame, todos os santos comem. São comidas do cotidiano dos orixás” (2010:94). O acaçá branco é a receita base e é também, um dos pratos relacionados a Oxalá, que é o orixá que rege todas as cabeças. Os demais são variantes desse prato, adaptados aos gostos e preceitos dos demais orixás. Nesse sentido a escolha do acaçá como acompanhamento contempla tanto ao orixá de cabeça dos iniciados quanto reverencia Oxalá, contribuindo assim para o equilíbrio da *igbá-ori*.

A água também é um elemento importante na condução do axé, em cada um dos *pejis* dedicados aos orixás, há sempre uma quartinha, vasilhame de barro, com água, e este deve ser sempre renovado e não pode nunca secar. Durante o *bori*, a substância base do *igbá-ori* é a água, que ao longo do ritual vai recebendo as demais componentes. Ao final do procedimento um misto de substâncias é depositado sobre a cabeça do iniciado que recebe o *ojá* novamente a cabeça para finalizar essa etapa de alimentação da cabeça. Após a primeira dança do iniciado, sob os comandos da ialorixá e ainda sob a esteira, o noviço fica recolhido para um período de descanso, no qual se alimenta de frutas ligadas ao preceito de seu orixá de cabeça. A água é ainda o elemento de lavagem e renovação. Durante o processo de recolhimento, o abiã redescobre a conexão com a água, como banhar-se, como relacionar-se com esse elemento a fim de mutuar o axé. Ao final do processo do *bori*, a ialorixá retira o *ojá* da cabeça de *abiã*, recolhe o material depositado e lava com água a cabeça do noviço. (VOGEL, 2012; VERGER, 1981; RABELO, 2011)

As frutas também são um elemento importante nesse processo de iniciação. O tempo de recolhimento do noviço do *bori* varia de casa para casa. A partir da bibliografia e de nossa pesquisa de campo percebemos que essa etapa inicial de recolhimento, com a substância que serve de alimento a cabeça sob o *oja* (turbante branco), dura cerca de 24h. Durante esse período o iniciado dorme bastante e come, fundamentalmente frutas de preceito. Outros filhos de santo do terreiro costumam “visitar” o recolhido e compartilhar com ele dessa alimentação, esses momentos de comensalidade, estimulam a troca de energia e fazem parte da trajetória de aprendizagem oral e experimental. Esse é um período de descoberta e

autoconhecimento, a alimentação leve compõe o processo de transformação da relação destes indivíduos com a alimentação e com o corpo. (RABELO, 2011)

Ao longo do período de reclusão do processo de iniciação além das frutas, alimentos claros, referentes aos orixás *funfun* (de linhagem branca como Oxalá e Iemanjá) também podem ser consumidos. Exemplo desses alimentos são, açaçá, manjar branco, alimentos leves, ligados ao *ori* (cabeça). A fartura é uma marca desse período, o “borizado” pode comer sem as relações de tempo da vida cotidiana exterior ao terreiro, mas a partilha deve ser constantemente exercida. É preciso que o “borizado” compartilhe os alimentos com os “irmãos de santo” que venham com ele trocar momentos, a comensalidade comungada é ensinamento sobre as rotinas e hábitos que compõem a vida no santo. O processo de iniciação é o começo de um processo de aprendizagem cíclico e vitalício, tanto para os “borizados” quanto para os demais filhos de santo que convivem durante esse processo, uma vez que no *candomblé* aprende-se com as experiências vividas. (RABELO, 2011)

As relações entre corpo e espaço também compõem a doutrinação iniciática. O “borizado” permanece durante esse período sob uma esteira, geralmente deitado ou sentado. A proximidade com o chão também relaciona-se com a circulação de axé. A terra é vista como um *locus* de irradiação do axé que antes de qualquer coisa é implantado sob a terra no firmamento do terreiro. As relações de poder e hierarquia também são constantemente apresentadas e impostas ao “borizado” que permanece durante todo esse período sob tutela de um filho de santo mais experiente, *ebomi* (com mais de 7 anos de iniciação). (RABELO, 2011)

Também faz parte do processo de iniciação os “assentamentos” individuais que têm representações físicas do *orum* e que se conectam com as energias assentadas no corpo do indivíduo que é o suporte do assentamento individual do axé. Cada iniciado recebe duas *quartinhas*, a primeira delas guarda seu assentamento, isto é, as substâncias recolhidas do *igbá-ori* e que representamos preceitos de seu orixá de cabeça. Essa *quartinha* deve ficar guardada no terreiro desde o final da iniciação até a obrigação de sete anos, quando o filho de santo pode, se assim desejar, levar consigo seu assentamento, para fundar seu próprio terreiro. Portanto a conexão entre *orum* e *ayê*, se materializa na relação entre o axé do filho de santo e de seu orixá, sendo a energia do *orum* representada pelo assentamento da *quartinha*, enquanto que a energia do *aye*, é o axé implantado no próprio indivíduo a partir do ritual de iniciação. (SANTOS, 2002: 209-211)

A segunda *quartinha*, chamada de *Exu-Bara*, é a que representa o Exu individual do filho de santo. Todo orixá e todo indivíduo é acompanhado de um Exu, sendo ele o

responsável pela comunicação entre o indivíduo e o orixá, entre as dimensões de *orum* e *ayê*. No interior dessa quartinha ficam depositados 21 *cauris* (búzios), 16 deles significam os dezesseis orixás cultuados pelo candomblé ketu, 4 deles os elementos da natureza (terra, fogo, água e ar) e o último *cauri* simboliza o próprio Exu. Esses *cauris* são utilizados como instrumento de adivinhação, a partir do momento em que esse filho de santo tem a formação necessária e habilitação para tal. Os babalorixás, por exemplo, utilizam os *cauris* de seus assentamento *Bara* para fazer a consulta oracular que sustenta os preceitos realizados no terreiro. Além da representação física do assentamento, assim como a energia dos orixás é firmada no corpo do indivíduo como representação da conexão terrena do orixá, o mesmo acontece com o *Bara* do filho de santo que é introjetado no indivíduo a partir do procedimento de iniciação. (SANTOS, 2002: 209-211)

Caso o filho de santo opte por manter seu assentamento no terreiro, mesmo após a liberação preceitual que permite retirá-lo (após sete anos), esses assentamentos permanecem junto aos pejis de seus orixás, ou no caso dos orixás que não são cultuados em reclusão como Ossaim e Iroco que tem seus assentamentos firmados junto a área de mata, até a morte desse filho de santo, quando o assentamento passa a figurar junto ao *Ile Abiku*, com os assentamentos dos demais ancestrais. Assim sendo, as quartinhas dos orixás guardam axé que deverá ser constantemente renovado e potencializado por meio de oferendas regulares depositadas em seu interior. (SANTOS, 2002: 209-211)

Normalmente os filhos de santo só retiram seus assentamentos quando desejam fundar sua própria casa de santo, isto posto, podemos afirmar que o axé do indivíduo assentado e alimentado pelo axé de seu terreiro de origem é o princípio energético que vai dar início a sustentação de um novo terreiro, garantindo assim que o fluxo de energia, axé, nunca se esgote. De acordo com Santos:

O àse, como toda força, pode diminuir ou aumentar. Essas variações estão determinadas pela atividade e conduta rituais. A conduta está determinada pela escrupulosa observação dos deveres e das obrigações – regidos pela doutrina e prática litúrgica – de cada detentor de àse, para consigo mesmo, para com o grupo de olórìsà a que pertence e para com o terreiro. O desenvolvimento do àse individual e o de cada grupo impulsiona o àse do terreiro. Quanto mais um terreiro é antigo e ativo, quanto mais as sacerdotisas encarregadas das obrigações rituais apresentam um grau de iniciação elevada, tanto mais poderoso será o àse do terreiro. O conhecimento e o desenvolvimento iniciático estão em função da absorção e da elaboração de àse. (SANTOS, 2002:40)

A relação entre axé, terreiro, filhos de santo e universo se inicia com o implantação do axé do assentamento de fundação do terreiro, se renova e se multiplica com a iniciação de novos filhos de santo, e se fortalece a cada novo ritual de oferenda e celebração. E em todos

os rituais a comida está presente, como começamos a mostrar aqui e aprofundaremos ao longo do trabalho. Os alimentos configuram-se como uma das principais fontes de renovação e potencialização do axé. A alimentação ritualística em suas variadas formatações é um dos principais canais de garantia de equilíbrio do axé.

Resumindo, “recebe-se o àse das mãos e do hálito dos mais antigos, de pessoa a pessoa numa relação interpessoal dinâmica e viva. Recebe-se através do corpo e em todos os níveis da personalidade, atingindo os planos mais profundos pelo sangue, os frutos, as ervas, as oferendas rituais e pelas palavras pronunciadas(...). A transmissão de àse através da iniciação e da liturgia implica na continuação de uma prática, na absorção de uma ordem, de estruturas e da história e devir do grupo (“terreira”) como uma totalidade” (SANTOS, 2002: 46 apud Juana Elbein e Deoscoredes M. dos Santos, 1970: 6).

A cozinha de santo é o conjunto de saberes e práticas que sistematiza os procedimentos de renovação e potencialização do axé que é movimentado por meio dos alimentos. Durante todos os procedimentos ritualísticos que envolvem alimentos todos comem. Comem os orixás por meio das oferendas depositadas nos altares de seus *pejis*, comem os filhos de santo que participam das cerimônias fechadas e abertas, as preparações das carnes de axé (dos sacrifícios) e seus acompanhamentos secos (pratos específicos dos preceitos de cada orixá e cerimônia). Comem também os assistentes que completam o núcleo de comensais das cerimônias abertas ao público. E o axé circula em todas essas ocasiões. Mesmo após a morte de um filho de santo, um ritual assenta o axé desse indivíduo no *ile-ibo*, local onde ficam assentados as energias dos antepassados. Dessa forma o axé nunca é se esgota, uma vez estabelecida a conexão do indivíduo com o axé, este vai sendo constantemente acumulado, renovado, fortalecido por meio de todos esses rituais, que são resumidos por Santos em três procedimentos fundamentais:

- a) O àse de cada òrisà plantados nos Peji dos Ilé-òrisà, realimentado através das oferendas e da ação ritual, transmitido a seus olórisà por intermédio da iniciação e ativado pela conduta individual e ritual;
- b) O àse de cada membro do terreiro que soma ao de seu òrisà recebido no decorrer da iniciação, o de seu destino individual, o àse que ele acumulará em seu interior, o inú e que ele revitalizará particularmente através dos ritos do Bori – “dar comida à cabeça” – aos quais se adicionam ainda o àse herdado de seus próprios ancestrais;
- c) O àse dos antepassados do terreiro, de seus mortos ilustres, cujo poder é acumulado e mantido ritualmente nos assentos do ilé-ibo. (SANTOS, 2002:40)

Santos nos fala ainda sobre a segmentação do axé em três categorias de cores, vermelho, branco e preto, nas quais os orixás também encontram-se divididos, e que compõem elementos representativos de ordem animal, vegetal e mineral de cada uma delas:

O àse é contido numa grande variedade de elementos representativos do reino animal, vegetal e mineral quer sejam da água(doce ou salgada) quer da terra, da

floresta, do mato ou do espaço urbano. O ãse contido nas substâncias essenciais de cada um dos seres, animados ou não, simples ou complexos, que compõem o mundo. Os elementos portadores de ãse podem ser agrupados em três categorias:

1. “Sangue” – “Vermelho”;
2. “Sangue” – “Branco”;
3. “Sangue” – “Preto”. (SANTOS, 2002: 41)

É importante destacar que essa divisão não possui uma segmentação rígida, ou seja, o fato de existir uma divisão de cores, não significa que as coisas no mundo estão categoricamente divididas e distribuídas entre essas três possibilidades. Pelo contrário, segundo a percepção yorubá, todos os seres-forças do mundo são dotados dos três sangues, o que há é uma preponderância de um dos elementos em detrimento dos demais. Essa dinâmica fluida confere a categorização a partir da predominância e não da exclusividade. (SANTOS, 2002)

O sangue pode aparecer em relação à cozinha de santo a partir de três eixos fundamentais: o sangue como fonte de axé dos animais sacrificados; o “sangue vegetal”, seivas de alimentos como o azeite de dendê e o mel, por exemplo, que são lidos pela cozinha de santo como “sangue” no sentido de líquidos condutores de axé; e ainda o sangue humano no tocante as interdições da menstruação feminina em relação a cozinha.

O sacrifício é um processo simbólico presente em diversas religiões. Nas religiões de matriz ocidental judaico cristã ele aparece em diversas passagens bíblicas e na torá judaica. Contudo a dimensão simbólica do sangue sacrificial nas religiões de matrizes africanas vai ter características distintas da perspectiva judaico cristã. Trazemos aqui a análise de uma dessas passagens, a partir de Zacharias (1998), a fim de alcançarmos essas diferenças

Durante toda a narrativa das obrigações cerimoniais ditadas por Moisés no livro de Levítico, vamos encontrar os holocaustos oferecidos a Javé, seja para remissão de pecados, para celebrar uma festa litúrgica, ou em oferta pelo nascimento de alguém. Além disso, a proibição de se comer a gordura e o sangue dos animais se deve ao fato de que esses elementos, constituintes da vida, pertencem a Deus, e a mais ninguém. (ZACHARIAS, 1998: 118-119)

A partir dessa passagem, que faz parte do livro de Levítico¹, podemos identificar a construção de uma restrição alimentar para os judeus e cristãos em relação ao consumo da gordura, sangue e vísceras dos animais, sob a justificativa da sacralidade que tais elementos possuem, ao serem descritos como “constituintes de vida”. Há uma distinção entre aquilo que pertence aos deuses como sendo símbolos de exclusividade, não cabendo aos humanos

¹ O Livro de Levíticos é um dos cinco livros do chamado “Pentateuco”, que são os cinco primeiros livros do antigo testamento da bíblia e juntos compõem a torá judaica. Nesse sentido, salvo as alterações de tradução, de uma forma geral o conteúdo destes livros contém ensinamentos comuns às religiões judaica e cristãs.

acesso. Assim como a compreensão judaico-cristã, para as religiões de matrizes africanas o sangue e as vísceras dos animais também são relacionados simbolicamente a elementos constituintes de vida e devem ser destinadas primeiramente aos orixás. São as partes dos animais vistas como elementos fundamentais, identificadas como signos de vida, grandes detentores de axé. E para simbolizar esse oferecimento essas partes são derramadas sobre as pedras de *otá*² ou sobre o *ori* (cabeça do filho de santo), porque ambos são considerados signos de conexão entre os indivíduos e os orixás.

Além disso, em oposição a orientação contida no livro do pentateuco, no candomblé essas partes são proibidas de serem consumidas, mas devem ser preferencialmente e primeiramente dedicadas em oferenda. As comidas que levam as vísceras de animais são comumente dedicadas a Exu, por ser o primeiro orixá a comer, e o responsável pela comunicação com o mundo espiritual, com os demais orixás, pela abertura dos caminhos, início dos trabalhos. Desenvolveremos melhor as representações simbólicas de Exu, mais a frente deste trabalho. Todavia o importante a ser destacado é que na concepção filosófica doutrinária das religiões de matrizes africanas, ao contrário das matrizes judaico cristãs, a comunhão entre divino e humano é uma das premissas fundamentais. Essa ideia de comunhão entre divino e humano só será desenvolvida pelo cristianismo a partir da propagação dos livros do evangelho atribuído a Jesus Cristo, que embora constitua a base da religião Católica, não é consenso entre todas as religiões cristãs, nem aceito pelas bases ortodoxas judaicas e ainda algumas das ideias que compõem esse conjunto de livros ainda encontram resistência no catolicismo mais conservador. (SANTOS, 2002)

Compreendendo o sangue sacrificial como constructo de vida. Retomamos a perspectiva filosófica que estrutura as religiões de matrizes africanas, anteriormente desenvolvida nesse capítulo, que entende a existência a partir da interação, na qual ser é força. O ser-força que é imolado transfere essa existência-potência por meio de seu sangue, de modo que sua seiva interaja com elementos simbólicos de conexão divino/humano potencializando os seres-forças participantes desta interação. Nesse sentido a comunhão a partir da interação dinâmica com o sangue é fundamental, pois alimenta a energia e fortalece a ligação em três dimensões do divino (pela pedra de *ota*), do indivíduo (por meio do *ori*) e o espaço consagrado (terreiro).

Os animais que, sacrificados, deixaram o sangue nos símbolos dos deuses, unindo seus elementos de vida e fertilidade ao estimulante contato da seiva, o sangue nas

² símbolos materiais dos orixás, são pedras específicas para cada orixá, que estão presentes em todos os *pejis* dedicados aos mesmos.

pedras, nutrindo o axé, revitalizando as propriedades dos deuses e cumprindo seus sentidos de dinamismo e força. (LODY, 1992: 33)

Sendo assim o sangue e as vísceras do sacrifício animal é alimento dos deuses sendo conduzido de forma direta, no início das cerimônias de oferta e insumo da cozinha de santo quando utilizado de forma indireta, como ingrediente de preparações votivas, como o sarapatel ou o *eran patere* de Exu. Entretanto, em se tratando de axé, a bibliografia e a pesquisa de campo nos indicam que o chamado “sangue vivo”, isto é, aquele que vai, ainda quente do animal para os símbolos materiais de conexão com os orixás, é considerado um sangue mais potente do que os “sangue ingrediente”, seja o sangue que vira insumo, sejam os elementos da “cozinha seca”³ que são considerados como sangue. A antropóloga Lígia Gama (2009), que desenvolveu uma dissertação tratando da simbologia e representações do sangue no candomblé, citando Roberto Motta ratifica isso afirmando que

O sangue, derramado sobre as cabeças e as pedras, é, para o povo de santo, o supremo axé, isto é, a fonte principal de vida, energia, força, saúde e integridade. O sangue, como se diz em dialeto pernambucano, é sustança e é por conseguinte manancial por excelência dessa santidade que nunca se dissocia inteiramente do cotidiano. (MOTTA, 1991: 70 apud GAMA, 2009:58)

Partindo dessa premissa, não nos aprofundaremos no simbolismo e representação do sangue sacrificial, uma vez que em essência isto não faz parte da cozinha de santo. Contudo apresentamos esta perspectiva, uma vez que estão encontra-se intimamente ligada à compreensão de axé. Indicamos a leitura de Lígia Gama (2009) a quem deseje se aprofundar sobre essa temática.

Olhamos para o sacrifício presente nas religiões de matrizes africanas como elemento condutor das oferendas, que se constituem a partir e em consonância com a cozinha de santo como renovadores e potencializadores de axé. Nem só de sangue animal se constituem esses sacrifícios. Sendo assim, mel, seivas e “leites” vegetais e leites animais também são lidos como sangues condutores de axé, elementos fundamentais dessa cozinha. Assim, dialogando com Sousa Júnior, que se valendo de Mauss defende

Dentro dessa 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, meso 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, 1981:150) 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

³ As comidas secas são aquelas feitas a base de grãos, raízes, sementes, hortaliças e folhas (SOUSA JUNIOR, 2009).

vítima modifica o estado moral da pessoa que o realiza ou de certos objetos pelos quais ela se interessa”. (SOUSA JUNIOR, 2009:85)

Sendo assim, fechamos a tríade representação simbólica do sangue no candomblé, e sua relação com o axé, apresentando a relação com o sangue humano, especificamente do sangue menstrual feminino. Para abordar essa dimensão, partimos da noção de Mary Douglas (1966) sobre a relação entre pureza e impureza serem conceitos indissociavelmente ligados ao simbólico, tendo uma dimensão específica de acordo com o contexto cultural ao qual sua leitura vincula-se. Todavia destacamos a ideia expressa em sua obra, de que “a impureza é essencialmente desordem” para relacioná-la com a noção de impureza do sangue menstrual presente no candomblé, uma vez que podemos ler essa relação nesta dimensão de desordem. Isto porque, na cosmovisão yorubá, durante o período menstrual a mulher encontra-se com seus canais energéticos abertos, desestabilizando seu axé. Como destaca Lígia Gama

Para o candomblé, ao menstruar, a mulher abre um canal através do qual ocorre um desgaste do seu *axé*, o que caracteriza uma categoria êmica “corpo aberto” [...] O sagrado torna-se destruidor em condições inadequadas. O corpo necessita estar forte para a experimentação do sobrenatural e um corpo forte consiste num *axé* mantido e intensificado, condição esta antagônica ao estado menstrual. (GAMA, 2009: 78-79)

Diferentemente da noção de impureza menstrual judaico cristã, a ideia de impureza menstrual do candomblé estão associada à desordem energética e não a sujidade. E mais que isso, ao mesmo tempo que o sangue menstrual é visto com algo desestabilizador, o candomblé também enxerga nele potência, pois é a regularidade cíclica do sangue menstrual o elemento essencial da geração da vida. O sangue menstrual é visto também como potência fértil, conferindo a mulher uma singularidade grandiosa associada a gestação.

Por último, é significativo destacar que todo sacrifício e/ou oferenda realizados no terreiro conduzem, potencializam e renovam o axé para todos os seres-força que compõem a *ègbé*, bem como para o próprio terreiro enquanto ser-força. Sendo assim mesmo que uma dada oferenda seja feita sob o desígnio de uma determinada pessoa, focando um indivíduo ou situação específica a reverberação da dinâmica energética é sempre coletiva. Isso pode ser relacionado diretamente com duas coisas. Primeiramente o cuidado, atenção e responsabilidade que envolve toda e qualquer ação, uma vez que erros podem gerar impactos negativos e/ou prejuízos para qualquer ser-força que compõem a *ègbé* (comunidade do terreiro). Segundo, é um subsídio para desmistificar visões preconceituosas que associam práticas sacrificiais do candomblé com quaisquer tipo de concepção maléfica.

Haja vista que, a movimentação de energias ligadas a coisas ruins resultariam na condução desse mesmo mal aos seres-forças da comunidade do terreiro. A própria noção de

bem/mal no sentido da oposição do divino/do demônio não cabe à perspectiva de interação energética entre seres-forças do candomblé. A dinâmica do axé, isto é as interações entre seres-forças, são sempre no sentido de simbolizar e promover existência-potência. A relação dicotômica divino/demônio (bem/mal) é constructo ocidental judaico cristão. Mas desenvolveremos melhor essa ideia nos próximos tópicos deste mesmo capítulo. Agora que apresentamos o axé como elemento fundamental para a compreensão da cozinha de santo, passamos então para uma breve explanação sobre o candomblé, a fim de contextualizar o lugar sobre o qual nossa pesquisa se debruça.

1.2 Candomblé e suas nações: resistência e identidade cultural

As religiões de matrizes africanas, isto é, as religiões praticadas no Brasil que tem em seu bojo mitológico dogmático fundamentos que remontam as matrizes religiosas e culturais da diáspora africana, têm nomes e endereços diferentes. Desde os primeiros terreiros no século XIX aos dias atuais o candomblé está se mimetizando a preceitos dos colonizadores portugueses e nativos indígenas, bem como a outras culturas. Existem especificidades regionais e em diversos locais do Brasil estas religiões recebem inúmeros nomes, como, candomblé (Bahia), xangô (de Sergipe a Pernambuco), jurema (Paraíba), tambor de mina (Maranhão), batuque (Rio Grande do Sul). Segundo Verger,

Candomblé é o nome dado na Bahia às cerimônias africanas. Ele representa, para seus adeptos, as tradições dos antepassados vindos de um país distante, fora do alcance e quase fabuloso. Trata-se de tradições mantidas com tenacidade, e que lhes deram a força de continuar sendo eles mesmos, apesar dos preconceitos e do desprezo de que eram objeto suas religiões, além da obrigação de adotar a religião de seus senhores. (VERGER, 2012:24)

Essas variadas manifestações religiosas são, juntamente com outras manifestações culturais, componentes do processo de ressignificação de identidade que povos da costa africana, de diferentes etnias, degredados de suas terras, construíram em solo brasileiro. Esse processo está intimamente ligado às divisões que estruturam as religiões de matrizes africanas, dessa forma, não se trata apenas de uma distinção semântica, mas de características singulares que cada uma dessas expressões religiosas apresenta em sua formação e desenvolvimento prático.

Tanto pela característica fundamentalmente oral, quanto pela ausência, durante anos, de uma preocupação com a manutenção da memória da diáspora africana, não conseguimos precisar o surgimento dos primeiros terreiros. Conduto a bibliografia nos dá algumas

indicações e a comunidade de axé reconhece três grandes matriarcas: as fundadoras do terreiro do Engenho Velho, do Gantois e do Opó Afonjá, todos filiados à tradição ketu. Há, ainda, correntes que falam sobre casa da nação de Mina, no Maranhão, antes do reconhecimento da fundação oficial destes terreiros na Bahia, mas não há precisão de datas, apenas diferentes perspectivas. Nosso objetivo não é trazer precisão de origens, tampouco marcar datas, mas salientar o fato de que independente de qual teria sido o exórdio, o único consenso é sobre a matriarcalidade desta fundação. Foi a partir das mãos das mulheres que as primeiras casas de axé foram inauguradas, e que a energia foi assentada no Brasil. Segundo Verger “em 1680 é que temos uma referência sobre a “religião dos negros”. Existem documentos do Santo Ofício da Inquisição que acusam um grupo de negros de prática supersticiosa, sob a orientação de uma preta mestra.” (VERGER, 1997:25)

Apesar desses registros que datam o século XVII, durante muitos anos o candomblé não tinha o reconhecimento como religião, sendo chamado de prática supersticiosa, apesar disso as batidas policiais eram constantes. Afinal o temor que pairava não era pela religião em si, mas o medo do candomblé como um espaço de organização e fortalecimento dos negros. Qualquer semelhança com a atualidade não é mera coincidência, mas parte de um racismo estrutural que fundamenta diferentes instituições brasileiras, assim como a religiosidade. Não reconhecia-se no candomblé a complexidade dogmática e estrutural de outras religiões manifestadas e perseguidas no Brasil novecentista, por se oporem a hegemonia do catolicismo brasileiro, o candomblé era apenas coisa de preto, logo, caso de polícia. Como nos mostra Zacharias,

Os ritos africanos dedicados aos Orixás eram considerados práticas supersticiosas perseguidas pelas autoridades no século XIX e virada do século XX, tornando, assim, sua expressão clandestina e longe dos centros urbanos.

Até o final do século XIX o Candomblé em si não era perseguido, como o Islamismo ou o Protestantismo, visto que o primeiro não era considerado uma religião “concorrente” com o Catolicismo Romano, mas simples prática religiosa de “negros primitivos”, sem um sistema de crenças coeso, sem estrutura e lógica intrínseca. No entanto, a polícia perseguia os adeptos da prática do Candomblé. Desde 1826 eram comuns as batidas policiais para evitar revoltas organizadas dos escravos, e nestas batidas um grande número de “objetos de culto fetichista” eram apreendidos. (ZACHARIAS, 1998:58)

Um dos primeiros estudiosos brasileiros a se debruçar sobre o estudo das religiões de matrizes africanas no Brasil foi Nina Rodrigues (1935; 2010). Contudo ele sinaliza que Sílvio Romero (1888) já havia salientado a importância de se debruçar sobre a cultura negra a fim de entender melhor as manifestações culturais brasileiras, numa perspectiva miscigenada. Os estudos de Nina Rodrigues inauguraram uma maneira de se olhar e estudar as manifestações

religiões de matriz africana muito peculiar e que perdura por alguns anos. Esse *modus operandi* está intimamente ligado a uma compreensão de raça filiada a correntes eugênicas, que entendiam o mundo num prisma de indivíduos mais evoluídos, mais civilizados do que outros. Portanto os estudos de Rodrigues classificam as manifestações religiosas dos negros no Brasil sob essa concepção, de forma que, quanto mais distante do monoteísmo católico, ou de outras manifestações religiosas eurocentradas, mais primitiva era a classificação de tais práticas. Nesse sentido ele percebe a filiação ao catolicismo, o sincretismo e mesmo a suavização de elementos genuinamente africanos como um processo evolutivo dessas práticas.

É este um espetáculo ainda vivo, que, em sua estratificação psicológica, o momento atual da evolução religiosa no Brasil põe em notável evidência. Aqui na Bahia, melhor discriminadas que por todo alhures, a análise psicológica facilmente a decompõe em zonas superpostas. Na primeira, a mais elevada mas extremamente tênue, está o monoteísmo católico, se por poucos compreendido, por menos ainda sentido e praticado. A segunda, espessa e larga, da idolatria e mitologia católica dos santos profissionais, para empregar a frase de Taylor, abrange a massa da população, aí compreendendo Brancos, Mestiços e Negros mais inteligentes e cultos. Na terceira está, como síntese do animismo superior do Negro, a mitologia gege-iorubana, que a equivalência dos orichás africanos com os santos católicos, por nós largamente descrita e documentada, está derramando na conversão cristã dos negros crioulos. Vem finalmente o fetichismo estreito e inconvertido dos africanos das tribos mais atrasadas, dos índios, dos Negros crioulos e dos Mestiços do mesmo nível intelectual. Naturalmente estas camadas espirituais não têm senão os limites que lhes impõem a abstração e a análise e por toda parte se fundem e se penetram. (RODRIGUES, 2010:241)

Destaco essa especificidade do pensamento de Rodrigues porque ele influencia diretamente no olhar e na construção discursiva acerca destas práticas religiosas. Não só o seu olhar, mas os de seus seguidores diretos também se encontram impregnados por essa perspectiva de análise. Embora Rodrigues e seus asseclas não tenham analisado o candomblé a partir da complexidade das manifestações religiosas de matriz africana em sua totalidade e sentido particular, não podemos prescindir a importância destes estudos para a ampliação e conhecimento dessas práticas religiosas.

Aciono Rodrigues neste momento da pesquisa também pela maneira como ele trata as divisões étnicas dos negros no Brasil inserido no conceito de nação. Inclusive pelo destaque que dá ao povo yorubá sob o signo do que ele chama de a nação “*gege-nagô*”. Por meio da análise de fontes documentais sobre o desembarque de negros no Brasil e de relatos de entrevistas com africanos ex-escravos de terreiros da Bahia, Rodrigues cruza dados e defende a tese de que houve um predomínio de escravos de origem sudanesa em detrimento dos de origem banto, principalmente na Bahia. Ele defende a tese de que na distribuição geográficas dos trabalhadores braçais no Brasil, os negros de origem banto ficaram mais

concentrados ao sul do país, Rio e Minas Gerais, estando os banto em proporção maior no nordeste. Essa hipótese relaciona-se diretamente com as análises religiosas que Rodrigues faz do candomblé baiano, defendendo que a supremacia sudanesa/nagô, imprimiu uma organização religiosa de matrizes africanas mais sofisticada na Bahia em relação a outros lugares do Brasil.

Entretanto é interessante destacar, como Oliveira (1997) nos mostra, alguns equívocos no pensamento de Rodrigues, principalmente no tocante a interpretação etnônimas das nações no Brasil. Segundo ela, o trabalho de Rodrigues é de suma importância para os estudos sobre raça, nação e religiosidade negra no Brasil, mas o autor e seus seguidores, cometeram uma falha ao não identificar que os povos chamados de mina, no Brasil compreendiam os povos daomeanos e nagôs também.

Destaco essa contestação para sinalizar o fato de que há diferentes correntes e defesas sobre a configuração das nações de escravos no Brasil. Pierre Verger, por exemplo, vai elaborar um estudo sobre nações estruturado em diferentes ciclos de tráfico África/Brasil. Esse estudo de Verger compõe um outro referencial no campo de estudos sobre raça, nação e religiosidade negra no Brasil. A riqueza da obra de Verger deve-se ao seu trabalho etnográfico tanto em solo brasileiro quanto em solo Africano, realizando trabalhos de campo em terreiros baianos e aldeias do Benin e da Nigéria por longos períodos, o que resultou num rico trabalho sobre a religiosidade de matrizes africanas no Brasil. (VERGER, 1987)

O autor Vivaldo da Costa Lima aprofunda um pouco mais a análise das interpretações etnônimas das nações no Brasil, desenvolvendo pesquisas mais acuradas a partir de revisão bibliográfica de diferentes autores, nacionais e estrangeiros, buscando perceber e diferenciar estas nações por meio de suas especificidades linguísticas, culturais e de origem geográfica em África. Todavia ele incorpora o uso da aglutinação semântico conceitual, proposta por Nina Rodrigues, de uma nação jeje-nagô, ainda que, diferente de Rodrigues, ele problematize o termo quando defende que

Diversos fatores concorreram para que se criasse na Bahia, entre os adeptos do candomblé, um ideal de ortodoxia vinculado diretamente às origens africanas dos antigos candomblés. Se a expressão jeje-nagô define satisfatoriamente o modelo sócio-cultural de um tipo de grupos de candomblé, vez que encerra os dois etnônimos caracterizadores da maioria dos padrões africanos remanescentes e identificáveis na maioria dos terreiros da Bahia, não se deve esquecer que a expressão jeje-nagô foi criada por um cientista, interessado, por cientista, em categorias e classificações. Mas o povo-de-santo é mais etnocêntrico do que ecumênico no plano de sua religião e, a rigor, não admite "misturas" nos ritos que proclama serem "os mais puros" ou "os únicos verdadeiros" de suas respectivas casas de culto. (LIMA, 1976:74-75)

Destaca ainda que embora, metodologicamente, o termo possa ser utilizado como categoria de análise, na prática religiosa, algumas casas mesmo que apresentem características de ambas as nações (jeje e nagô), em geral, há uma predominância de elementos de uma ou de outra nação nos terreiros.

Os etnólogos falam de jeje-nagô e justificam a expressão, ou, pelo menos a explicam. Mas o povo-de-santo reconhece diversamente a situação sincrética que, para eles, significa apenas uma outra nação de candomblé, onde os elementos teogônicos dos orixás nagôs se mesclassem e se confundissem com os voduns das crenças jejes. Mas as grandes casas chamadas de jeje-nagôs em termos taxonômicos e descritivos, se dizem, elas próprias, ou apenas jejes, ou somente nagôs. [...]

Esses terreiros mantêm, contudo, apesar dos mútuos empréstimos ostensivos e das influências perceptíveis no ritual como na linguagem, os padrões mais característicos e distintivos de suas culturas formadoras, como uma espécie de arquétipo da perda totalidade ontológica original. Esses padrões dominantes são como a linha mestra num processo multilinear de evolução, aceitando ou rejeitando inovações; adaptando-se A circunstância global; assimilando os empréstimos e adotando as invenções - mas retendo sempre a marca reveladora de sua origem, em meio-à integração e à mudança. (LIMA, 1976:75-76)

Nesse sentido podemos perceber que há duas concepções de nação etnologicamente trabalhadas as nações do candomblé, reunidas em torno da prática religiosa como campo de resistência e identidade e as nações políticas que se reconfiguram no Brasil enquanto grupos com semelhanças linguístico-culturais e de origem étnico-geográfica. Como destaca Lima

A nação, portanto, dos antigos africanos na Bahia foi aos poucos perdendo sua conotação política para se transformar num conceito quase exclusivamente teológico. Nação passou a ser, desse modo, o padrão ideológico e ritual dos terreiros de candomblé da Bahia estes sim, fundados por africanos angolas, congos, jejes, nagôs, - sacerdotes iniciados de seus antigos cultos, que souberam dar aos grupos que formaram a norma dos ritos e o corpo doutrinário que se vêm transmitindo através os tempos e a mudança nos tempos. Esse processo, entretanto, não eliminou de todo a consciência histórica de muitos descendentes de africanos, que conhecem bem suas origens étnicas a ponto de serem capazes de discorrer - os velhos informantes iletrados sobre a situação política e geográfica da terra de seus antepassados ao tempo da escravidão. Quando a nação política africana se confunde com a nação religiosa dos candomblés e existe uma ponderável tradição histórica que justifique o fenômeno, o sentimento etnocêntrico se acentua, os padrões se cristalizam mais e, portanto, se modificam menos. (LIMA, 1976:77-78)

Houve ainda um processo de pasteurização das nações políticas, anterior a formação das nações do candomblé e estão hibridização que apontamos acima. O interesse mercadológico de traficantes pode ser destacado como um dos primeiros agentes homogeneizantes das especificidades desses povos em grandes agrupamentos de “nações” que ora sufoca as especificidades ora às ressalta. A Igreja Católica com o estímulo aos agrupamentos de irmandade também possuiu participação nesse processo, mas nesse prisma os traços que unem esses grupos já aparecem mais numa perspectiva de resistência

identitária, uma vez que em geral os grupos de irmandade possuíam uma identificação cultural/linguística semelhante. Nesse sentido a religiosidade já começa a surgir como campo de reconstrução e resistência de uma identidade cultural negra no Brasil, mesmo sob o signo da escravidão. Como destaca Matory

Uma parte desse trabalho foi feita pelos donos de escravos e pela Igreja Católica. Alguns grupos étnicos foram preferidos em detrimento de outros em certas áreas da produção; os projetos de evangelização realizados pela Igreja Católica geraram irmandades que afirmaram essas identidades emergentes e integraram modos ancestrais de celebrar e adorar o divino. Cantos, ou turmas de trabalhadores, também se juntaram na base dessas identidades. E, como muitos sabem, tanto conspirações e rebeliões quanto anti conspirações, freqüentemente, seguiam e afirmavam essas novas divisões sociais (MATORY, 1999:59)

O termo nação é um conceito chave para este trabalho porque o percebemos numa perspectiva de construção de identidade cultural/resistência à homogeneização. Acreditamos que a construção identitária dessas nações possa ser vista como um mecanismo de resistência e formação da identidade cultural do grupo e dos indivíduos que o compunham. Sobre o conceito de identidade cultural optamos por dialogar com Stuart Hall, segundo ele “no mundo moderno, as culturas nacionais em que nascemos se constituem em uma das principais fontes de identidade cultural”, porém nossa pesquisa se inscreve num contexto de diáspora, no qual a escravização dos africanos, seguida de sua comercialização e dispersão por diversos pontos da América, retira-lhes essa possibilidade de identificação cultural, além de coisificar o indivíduo sob o estigma de mercadoria.

Comungamos da concepção de Hall sobre o termo nação, na medida em que o percebemos como “um sistema de representação cultural”. E não apenas como uma entidade política tal qual esteve marcado na Europa de fins do século XIX e que esteve no cerne de importantes conflitos mundiais. Ao usarmos o termo nação, queremos demonstrar como signos de lealdade e respeito são elementos de conformam a identidade cultural deste grupo, e como estas nações materializadas nesses espaços de atuação religiosa contribuíram para a formação identitária destes indivíduos numa via de resistência a desumanização cotidiana. Com isso vale destacar que não queremos fazer nenhuma alusão ao conceito de *estado-nação* europeu.

Elementos como a língua, sistemas de educação e valores coletivos são percebidos na prática religiosa de cada uma destas nações como signos de distinção entre elas. São símbolos e representações que compõem o discurso destas nações, como afirma Hall

Uma cultura nacional é um discurso - um modo de construir sentidos que influencia e organiza tanto nossas ações quanto a concepção que temos de nós mesmos (veja Penguin Dictionary of Sociology: verbete “discourse”). As culturas nacionais, ao

produzir sentido sobre a “nação”, sentidos com os quais podemos nos identificar, constroem identidades. Esses sentidos estão contidos nas estórias que são contadas sobre a nação, memórias que conectam seu presente com seu passado e imagens dela são construídas. (HALL, 2004: 50-51)

As vinculações de identidade cultural originárias desses indivíduos, fragmentadas pela diáspora vão ser ressignificadas a partir de novas formações socioculturais e identitárias. Por meio do que Hall, dialogando com Hobsbawn, chama de “tradição inventada”, dá-se a construção de novos signos que dão sentido e amalgamam esses coletivos.

Tradição inventada significa um conjunto de práticas..., de natureza ritual ou simbólica, que buscam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, a qual, automaticamente, implica continuidade com um passado histórico adequado. (HALL, 2004: 54)

Nesta perspectiva, podemos dizer que assim como o candomblé é uma religião que, apesar de suas matrizes africanas, constitui-se tal como é até os dias de hoje no Brasil, as nações que subdividem as diferentes formas de manifestação dessa religião, também compõem um escopo brasileiro. Um campo de resistência em face a fragmentação identitária e coisificação do indivíduo.

Como nos mostra Oliveira os relatos sobre a Costa africana, feitos por traficantes inauguraram um olhar homogeneizante sobre as populações locais, pasteurizando suas especificidades sob denominações etnônimas como “*negros da Guiné*”.

[...] desde que começou a crescer a demanda européia de escravos, todos os africanos foram reduzidos a uma única categoria: a de negros de Guiné, "assemelhados todos como se fossem de uma só procedência", como constata Goulart. [...]

[...] Expressões de conteúdo tão genérico, como as que eram utilizadas à época, devem-se à pouca ou nenhuma importância que se atribuía as especificidades culturais dos africanos para o exercício dos trabalhos a que seriam destinados." (OLIVEIRA, 1997: 37-41)

Discorrendo sobre as gêneses da formação dos etnônimos de nação no Brasil, Oliveira salienta que as compreensões dos comerciantes de escravos sobre o comportamento de negros escravizados “bantos” e “sudaneses” observados em perspectiva de comparação têm uma influência direta na construção de valores simbólicos envolvendo esses povos que perduraram na compreensão social sobre os mesmos e nos estudos sobre os negros no Brasil durante muitos anos. A confirmação disto pode ser percebida na relação resistência/docilidade com civilização/primitivismo, da seguinte forma, a resistência à dominação senhoril é vista como sinais de uma maior aproximação com valores de civilização ao passo que a docilidade diante da escravidão é vista como inferioridade cultural. Entendendo-se aqui como resistência, não só fugas/conflitos como também a resistência

cultural/religiosa, isto é, durante muitos anos houve a associação de uma maior sofisticação as nações “sudanesas” (jeje-nagô) do que das nações “banto” (congo/angola) devido a um conjunto mais perceptível e documentado de movimentos de resistência conflito/religioso/cultural dos primeiros. Nesse sentido, como nos mostra Oliveira, existiu uma compreensão conectiva entre resistência e humanidade diante da lógica reificadora do sistema escravista.

Partindo-se da "comparação" entre as atitudes de "sudaneses" e "bantos" frente à capacidade de resistir organizadamente à escravidão, buscou-se explicar a diferença no "grau de desenvolvimento" de suas sociedades de origem que, diga-se de passagem, não eram sequer bem conhecidas. E assim, o caráter urbano (leia-se avançado) sociedades "sudanesas" foi a chave esclarecedora do comportamento insubmisso e rebelde (leia-se capaz de resistência) de seus membros, sempre prontos a articularem revoltas. Portadores de uma religião complexa, organizaram-se em torno de seus sacerdotes para resistir, desta vez culturalmente, à imposição dos deuses e valores dos "brancos". Por outro lado, o estágio agrícola (leia-se atrasado) das sociedades "bantos" e sua religião "pouco evoluída" (arcaica), baseada no culto aos antepassados, teriam impedido aos congos e angolas articularem-se com a mesma eficiência. Não resistindo ao contato cultural com o branco ou com as nações africanas "mais evoluídas", sucumbiram ao processo da "aculturação". Em outras palavras, ignorou-se a diferença cultural, fonte da pluralidade de soluções frente aos problemas concretos da existência, e buscou-se, a partir de pouquíssimas referências sobre o acervo cultural “banto”, construir explicações que afastam cada vez mais a possibilidade de compreensão dos mecanismos de resistência próprios aos indivíduos pertencentes àquelas culturas. (OLIVEIRA, 1997: 52-53)

Existe muita divergência nos estudos acerca da origem das nações africanas que aportaram no Brasil. A complexidade das nações africanas reside no fato de que a construção dos etnônimos ter diferentes origens, ora pelo tráfico, ora pela assimilação e relatos de populações locais, ora pela auto-descrição dos próprios escravos. Oliveira analisa diferentes abordagens e percepções em torno de algumas nações confrontando diferentes autores que explora-se, também, ao longo deste trabalho. Não há espaço nesta pesquisa e talvez se perdesse o foco caso esta se debruçasse mais esmiuçadamente sobre tal questão. Por esse motivo opta-se por sintetizar as percepções destes diversos autores destacando três grandes grupos de nações identificadas no candomblé: os nagôs, agrupados sob a base linguística/cultural ioruba; os jeje agrupados sob a base linguística/cultural fon/Daomé; e os angola-congo agrupados sob a base linguístico/cultural banto.

Diante dessa breve análise de como estes autores abordam a questão das nações, podemos destacar um ponto de concordância entre eles a nação nagô, que aglutina genericamente a cultura yorubá, com o passar dos anos é a nação que se consolida como a grande referência em termos de religiosidade de matriz africana. Como nos mostra Helena Theodoro

Do mesmo modo que na África Ocidental, a religião impregnou e marcou todas as atividades do NAGÔ brasileiro, estendendo-se, regulando e influenciando os demais grupos culturais. Para os NAGÔ o conceito de religião é dinâmico e contextual, sendo uma maneira de viver, um modo de vida. É uma recriação de um complexo de identificações que, transcendendo o plano litúrgico, atualiza os valores culturais e a memória comunitária. (THEODORO, 1985:8)

Ainda segundo Santos,

Da mesma forma que a palavra Yorùbá na Nigéria, ou a palavra Lucumí em Cuba, o termo Nàgô no Brasil acabou por ser aplicado coletivamente a todos esses grupos vinculados por uma língua comum – com variantes dialetais. Do mesmo que em suas regiões de origem todos se consideram descendentes de um único progenitor mitológico, Odùduwà, emigrantes de um mítico lugar de origem, ilé Ifè. (SANTOS, 2002:29)

Ao longo de nossa pesquisa nos debruçamos sobre a nação ketu também pela sua importância histórica e numérica dentre as religiões de matrizes africanas. Segundo Ligério, pelos idos de 1937, Donald Pierson calculava a existência de setenta a cem Candomblés ortodoxos de rito ketu, além de outros de influência banto, Candomblés de Congo e Candomblés de Angola. (LIGÉRIO, 1993) O nome da nação ketu é referenciado por um dos grandes reinos yorubás, o Reino de Ketu. Esta nação constitui um dos principais braços do candomblé baiano, de onde se originaram os primeiros grandes terreiros da Bahia e que, posteriormente, constituíram os fundamentos das primeiras casas de candomblé no Rio de Janeiro. Trata-se de uma nação de candomblé que tem suas raízes na nação nagô, de matriz linguística, cultural e mitológica da cultura yorubá. Escolhemos essa nação pela sua amplitude de espectro no Brasil desde os primórdios do candomblé brasileiro até a contemporaneidade, pela gama de estudos sobre organizações religiosas dessa filiação e, principalmente, porque os terreiros que são nossos objetos campos de pesquisa estão filiados a nação ketu. Segundo Verger,

Entre os nago, na Bahia, a nação kétéu era particularmente importante, em consequência das numerosas guerras que, no início do século XIX, opuseram os reinos vizinhos de Abomé e de Kétou. Foram estes últimos que criaram os primeiros terreiros de candomblé. O ritual influenciou profundamente o de outras nações. (VERGER, 2012:33)

A autora Juana Elbein dos Santos endossa as palavras de Verger ao dizer que

A história de Kétu é preciosa com referência direta no que concerne à herança afro-baiana. Foram os Kétu que implantaram com maior intensidade sua cultura na Bahia, reconstituindo suas instituições e adaptando-as ao novo meio, com tão grande fidelidade aos valores mais específicos de sua cultura de origem, que ainda hoje elas constituem o baluarte dinâmico dos valores afro-brasileiros. (SANTOS, 2002:28)

Por fim, o Rio de Janeiro ainda trás uma especificidade de misturas e hibridizações, que faz com que muitas casas se auto denominem como Candomblé, mesmo que tenham algumas características muito distintas do que Zacharias chama de “Candomblé Ortodoxo”, isto é, manifestam seus cultos em português e não nas línguas de matriz africanas, além de adicionarem as divindades que a umbanda criou como caboclos, pretos velhos, crianças, boiadeiros, ciganas e povo de rua. Alguns praticantes do culto chamam essas casas de “*umbandomblé*”, ou umbanda cruzada. Isso porque dentre as inúmeras diferenças entre os cultos da Umbanda e do Candomblé, existem algumas diferenças estruturantes, que fazem com que essas casas se situem entre ambas as manifestações religiosas. Outro ponto essencial é a própria condução do culto, que conta com a interação direta entre os filhos de santo em transe e as pessoas que vão assistir às cerimônias, como salienta Zacharias:

[...] há uma diferença interessante entre as entidades da Umbanda e Candomblé, os caboclos, pretos velhos e demais entidades da Umbanda procedem uma “consulta” com os fiéis, dão conselhos, passes e remédios de ervas; já os Orixás manifestos não se comunicam com os fiéis, a não ser através do jogo de búzios ou de Ifá. (ZACHARIAS, 1998:35)

Quando o projeto deste trabalho foi pensado, ingenuamente, desejou-se falar sobre a cozinha das religiões de matrizes africanas, analisando o candomblé e a umbanda no Rio de Janeiro na perspectiva de apreenderem-se semelhanças e diferenças entre estas. A puerilidade de tal intenção beira a insanidade, haja vista que só recortando e circunscrevendo o objeto de pesquisa ao candomblé carioca já nos deparamos com uma complexidade enorme entorno das diferentes formações culturais e lingüísticas que o compõe, consubstanciada no desígnio de nações. Por isso, mais uma vez fez-se necessário um refinamento metodológico na construção de nosso objeto de pesquisa, restringindo nosso campo a uma das nações. Para isso optamos pela qual nossos terreiros encontram-se filiadas, a nação ketu. Entretanto é preciso situar o que é e de onde vem essa nação, até porque esta é apreendida pela bibliografia de diferentes formas e associações com a tradição ioruba/nagô. Por vezes é difícil perceber o que é influência, o que é desígnio e o que é matriz cultural, lingüística e religiosa. Por conta disso, nas linhas traçamos esta breve revisão bibliográfica acerca do conceito de nação no candomblé e como esse termo é aplicado aos estudos sobre os negros no Brasil e suas tradições religiosas. Vale destacar que os estudos sobre esse tema são vastos e ricos, por isso fez-se uma seleção dos autores que julgamos atender as demandas dos objetivos deste trabalho.

Por tudo isso é preciso olhar para o sincretismo com muito cuidado, a fim de apreender os elementos simbólicos que dão sentido e significado às diferentes formas e

contornos com as quais as religiões de matrizes africanas são praticadas ao redor do país. Assim, o sincretismo não é algo o qual possamos, ou devemos, valorar, mas um dos elementos que nos auxiliam na compreensão das especificidades de cada Casa de Santo. Ao mesmo tempo o sincretismo pode ser ainda ferramenta conceitual que confere certa unicidade às práticas. Assim nos debruçamos sobre mitologia e sincretismo no próximo tópico.

1.3 Mitologia ioruba e sincretismo

A mitologia yorubá como a maioria dos complexos mitológicos possui uma cosmogonia de criação do mundo e um conjunto de histórias que apresentam passagens cotidianas de suas divindades procurando abarcar aspectos explicativos do funcionamento das coisas. Entretanto uma das principais características dessa mitologia é seu caráter oral de transmissão. Embora haja um complexo mitológico grande, não há um documento escrito oficialmente comungado entre as diferentes práticas religiosas de matrizes africanas, que compile essas histórias. Isso porque a oralidade é um traço marcante da cultura yorubá, assim como em outras culturas africanas. No próximo capítulo dedicamos um tópico sobre a temática da oralidade.

O candomblé é uma religião de matrizes africanas que possui uma racionalidade distinta das matrizes judaico-cristãs. Para se compreender o candomblé é fundamental que se entenda o mundo como um conjunto dinâmico de energias em movimento cíclico. Mais que o princípio e o fim, a circularidade é o elemento imprescindível para o candomblé. O movimento, a transformação, a ressignificação, são componentes básicos para a compreensão do complexo dogmático do candomblé. Portanto, ao contrário da lógica judaico-cristã, o candomblé não trabalha com dicotomias como a noção de *bem versus mal*. Os antagonismos não são entendidos como oposições em conflito, mas existências contrárias que garantem a existência harmônica.

Na teologia do candomblé iorubano, forças aparentemente contrastantes como céus e terra, feminino e masculino, bem e mal não são compreendidas num fluxo de oposição, mas sob uma lógica de complementaridade e, que deve manter-se em permanente movimento. Nesse sentido, o candomblé tem uma percepção plural e não dual do mundo, uma compreensão de coexistências múltiplas, na qual, diferentes esferas se misturam, se ressignificam, se recompõe invariavelmente.

A mitologia ioruba abrange o universo como composto por dois mundos o *Orun* (mundo celeste) e o *Aiye* (mundo terreno), mas esses mundo não são opostos, ao contrário da

dimensão de céu e inferno da cosmologia de base judaico cristã, mas complementares. Como na lógica matemática é como se um dos mundos estivesse contido no outro, o *Aiye* é apenas uma parte do *Orun*. Segundo Berkenbrock (2012), o *Aiye* seria o mundo material, habitado pelos seres humanos (*Ara-Aiye*), finito e palpável, na dimensão em que tudo o que compõem o *Aiye* é palpável para os seres humanos aquilo que não é palpável faz parte do *Orum*, universo impalpável, infinito e que engloba toda a existência, incluindo o *Aiye*, mas vai além dele. Sendo assim o mundo terreno (*Aiye*) seria uma espécie de representação do todo, uma parte do *Orum* tangível aos humanos. *Olodumare* ou *Olorum* seria a força suprema que rege todo o universo e abaixo dele estariam os orixás (*Ara-Orum*) com a função de administrar o mundo terreno nas questões relativas aos seres humanos e a natureza, e ainda, responsáveis por intermediar a comunicação entre os humanos e *Olodumare*, entre *Orum* e *Aiye*. (BENISTE, 2002)

Olodumare não é considerado um orixá, mas um ser supremo, eterno, imortal e único. Não existe no *candomblé* nenhum culto a ele. Ele seria o responsável pela criação de todas as coisas, incluindo aí os orixás. Em resumo:

Olódùmarè distribuiu a administração teocrática do mundo entre as divindades, as quais Ele trouxe à vida e ordenou-lhes várias tarefas. Mas as funções destas divindades e a autoridade conferida a elas foram dadas com certos limites de poder, ou seja, todo poder de decisão é limitado e inteiramente submetido à autoridade de *Olódùmarè*. Com isso podemos entender que, embora *Òsàlá* seja capaz de fazer o ser humano de qualquer forma ou cor que desejar, ou que *Èsù* seja capaz de promover a bondade tanto quanto a maldade, eles são conscientes de que por baixo de todos os seus atos e ações há a consciência profunda de que *Olódùmarè* estão acima de tudo com o controle de todos os problemas. (BENISTE, 2002: 27-28)

É importante entender essa relação de complementaridade entre *Orum* e *Aiye* por que ela é um dos pilares da mitologia Yorubi. Segundo a mitologia os dois universos já foram uma unidade sem separação, de forma que os seres humanos podiam transitar livremente entre os mundos, mas *Olorun* separa os mundos por desobediência dos seres humanos, alguns *itans* (como são chamados os poemas, histórias, mitos que compõem essa mitologia) falam sobre um ser humano que tocou o *Orun* com as mãos sujas, outros sobre uma criança que estando no *Orun* não tratou respeitosamente um dos orixás (*Ara-Orun*). Uma vez separados, os seres humanos ficaram proibidos de habitar o *Orun* até o momento de sua morte, sendo assim, habitam o *Orun* os orixás (seres divinizados segundo a mitologia yorubá) e os *Egunguns* ou *Egunguns* (os antepassados naturais e humanos que já habitaram o *Aiye*, mas se tornam uma espécie de entidades ancestrais imortais).

Em um terreiro, a totalidade da existência está representada: lá estão presentes elementos que representam o *Aiye* e elementos consagrados que representam a

realidade espiritual, o Orum. o culto é um momento onde os Ara-Orum [orixás] podem vir ao Aiye através de seus representantes.

O Aiye e o Orum existem em um relacionamento mútuo muito estreito e da harmonia deste relacionamento é que depende a harmonia da existência como um todo. Não se trata, porém, de um relacionamento entre iguais. Ao Orum e seus habitantes cabe a responsabilidade sobre o Aiye, que é governado a partir de lá. O nível espiritual que rege tanto o nível material da existência em geral, como o nível individual da existência. O que caracteriza este relacionamento é a troca, o dar e receber. Um eterno dar e receber, oferta e restituição, é que vivifica este relacionamento e ele é responsável último pela permanência do universo (BERKENBROCK, 2012:181-182)

Sendo assim, o objetivo da estrutura dogmática do candomblé é a harmonia entre esses dois mundos, na medida em que existem canais conexão entre eles que possibilitam a materialização deste objetivo.

Essa ideia da unidade inicial entre Orum e Aiye é um fator importante no Candomblé. Em torno desse ponto acontece grande parte do Candomblé. A religião é em si um esforço permanente por recompor a unidade inicial perdida. No culto, Orum e Aiye unificam-se por um instante. no momento da incorporação, esta unidade é demonstrada de forma cútica. Assim sendo, o culto no Candomblé é uma tentativa de resistir à divisão entre os dois níveis da existência e tornar presente a realidade da ordem inicial. A unidade primitiva entre Orum e Aiye é compreendida como uma situação de total harmonia e felicidade; por isso mesmo, ela é sempre novamente buscada. A religião do Candomblé, com seu culto, sua iniciação, suas oferendas, seus sacrifícios, etc. deve renovadamente conduzir o ser humano e o mundo a esta harmonia. (BERKENBROCK, 2012:183)

Na dimensão de que a maior parte dessas oferendas e sacrifícios envolvem insumos e preparações coordenadas e executadas pela cozinha de santo, podemos aferir a importância do sistema alimentar no candomblé. Este funciona numa dupla função de alimentação: no plano material do Aiye e no plano de conexão e manutenção da harmonia entre Aiye e Orun.

A mitologia yorubá, assim como outras mitologias, é vasta e rica e inúmeros trabalhos já foram escritos sobre o tema, como as obras de Prandi (2011), Verger (1997), Berkenbrock (2012), Santos (2002) e Beniste (2002), para citar exemplos para quem quiser se aprofundar sobre o tema. Dessa forma, não cabe aqui nos prescrutarmos no tema da mitologia yorubá, entretanto buscamos destacar alguns elementos que são importantes para a fundamentação de nossa pesquisa. Além da relação entre Orun e Aiye, outro elemento de destaque é a relevância que o feminino tem na mitologia e liturgia yorubá, uma vez que a cozinha de santo é o lugar do feminino, optamos por explorar um pouco essa conexão mitológica aqui. Na cosmogonia yorubá que versa acerca da construção do mundo terreno a matriz divina responsável por essa criação seria, segundo a bibliografia que optamos por dialogar, uma energia feminina, representada pelo orixá *Odùduwà*. (PRANDI, 2011; VERGER, 1997; BENISTE, 2002; SANTOS, 2002; BERKENBROCK, 2012)

Segundo essa cosmogonia, inicialmente *Olodumare* designou a *Obatalá* a criação do mundo terreno *Aiye*. De acordo com a mitologia yorubá, antes de qualquer ação preceitual, é necessário efetuar-se uma oferenda para Exu, que recebeu de *Olodumare* o direito e a missão de abrir os caminhos para o pleno funcionamento das coisas no mundo. Contudo, como pagamento, Exu exige uma oferenda, designada a partir da consulta oracular. Entretanto, *Obatalá* não fez a oferenda a Exu antes de cumprir a missão de criação e por consequência foi punido por Exu. A caminho de cumprir a missão, foi tomado por uma grande sede, e, ao beber do líquido de “*emu*” (bebida fermentada obtida a partir da seiva do dendezeiro) para sanar a sede, ficou embriagado e caiu num sono profundo. *Olodumare* envia *Odudua* para verificar o que havia ocorrido com a criação do mundo e ela encontra *Obatalá* adormecido, recolhe os instrumentos que *Olodumare* havia entregado a *Obatalá* para a criação do mundo e retorna ao *Orum* para comunicar o ocorrido. Ao retornar, *Olodumare* designa que *Odudua* e não mais *Obatalá* fique responsável pela criação do mundo terreno. Ela cumpre a missão a risca, fazendo a oferenda a Exu antes, e, desta forma, o mundo terreno é criado por ela, a partir do ciscar de uma galinha de angola.

Segundo essa mitologia, *Odudua* cria o mundo terreno com os materiais contido na cabaça que lhe foi entregue por *Olodumare* e torna-se a senhora da criação do mundo. *Obatalá*, não fica satisfeito de ter sido impugnado da função de criação do mundo e contesta a *Olodumare*, que lhe dá uma nova missão a de criar os seres humanos. Ainda de acordo com essa mitologia, esse acontecimento sobre a criação do mundo, marca um conflito entre as forças feminina e masculina, que é equilibrada por *Olodumare* na medida em que divide a responsabilidade da criação do mundo entre a cabaça feminina, entregue a *Odudua*, responsável pela criação da natureza e da cabaça masculina, entregue a *Obatalá* e encarregada da criação dos seres humanos. Dessa forma, o equilíbrio do mundo terreno estaria representado pela harmonia entre feminino e masculino, pela paridade entre as duas cabaças. (BENISTE, 2002: 53-63)

Outra divindade mitológica de suma importância em nossa tese é *Esu* ou *Exu*. Segundo a mitologia yorubá ele seria o canal de comunicação entre os dois mundos (*Orum* e *Aiye*), o transportador, o mensageiro, a ligação entre os caminhos. Uma divindade de suma importância, por manter o elo entre os mundos, compondo a circularidade entre eles. Essa conexão seria possível por meio das oferendas (*ebós*) às divindade, e, *Exu* é o responsável por esse transporte, entretanto, tem seu preço. De tudo o que for ofertado às divindades uma parte deverá ser oferecido primeiramente a *Exu*. (SANTOS, 2002)

As religiões de matrizes africanas são objeto de estudo desde que as trocas entre europeus e africanos se tornaram mais intensas no mundo moderno. Há relatos de viajantes que datam do século XVI, ao longo dos anos esses estudos foram sendo ampliados e permanecem presentes até os tempos atuais. Entretanto, é fundamental situar os lugares de fala desses estudos, bem como o contexto temporal, espacial e individual dessas produções. A visão europeia sobre essas religiões, por exemplo, influencia os estudos no Brasil, uma vez que a produção nacional muito bebeu [e bebe] dessas fontes. Por conta disso alguns estereótipos acabaram sendo reproduzidos na literatura Brasileira acerca das divindades do candomblé. Como bem exploradas por Reginaldo Prandi destacamos uma dessas retratações de viajantes, feita pelo padre Baudin:

“O chefe de todos os gênios maléficos, o pior deles e o mais temido, é Exu, palavra que significa o rejeitado; também chamado Elegbá ou Elegbara, o forte, ou ainda Ogongo Ogó, o gênio do bastão nodoso. Para se prevenir de sua maldade, os negros colocam em suas casas o ídolo de Olarozê, gênio protetor do lar, que, armado de um bastão ou sabre, lhe protege a entrada. Mas, a fim de se pôr a salvo das crueldades de Elegbá, quando é preciso sair de casa para trabalhar, não se pode jamais esquecer de dar a ele parte de todos os sacrifícios. Quando um negro quer se vingar de um inimigo, ele faz uma copiosa oferta a Elegbá e o presenteia com uma forte ração de aguardente ou de vinho de palma. Elegbá fica então furioso e, se o inimigo não estiver bem munido de talismãs, correrá grande perigo. É este gênio malvado que, por si mesmo ou por meio de seus companheiros espíritos, empurra o homem para o mal e, sobretudo, o excita para as paixões vergonhosas. Muitas vezes, vi negros que, punidos por roubo ou outras faltas, se desculpavam dizendo: ‘Eshul’o ti mi’, isto é, ‘Foi Exu que me impeliu’. A imagem hedionda desse gênio malfazejo é colocada na frente de todas as casas, em todas as praças e em todos os caminhos. Elegbá é representado sentado, as mãos sobre os joelhos, em completa nudez, sob uma cobertura de folhas de palmeira. (BAUDIN, 1884:49-51 apud PRANDI, 2001b:48)

Prandi acrescenta ainda que junto dessa descrição havia uma gravura ilustrativa na qual, “aparece um homem sacrificando uma ave a Exu, representado por uma estatueta protegida por uma casinhola situada junto à porta de entrada da casa. A legenda da figura diz: ‘Elegbá, o malvado espírito ou o Demônio’.”(BAUDIN, 1884:51 apud PRANDI, 2001b:49)

Relatos como esse contribuíram para que muitos viajantes ocidentais descrevessem, em seus relatos de viagem, a imagem de Exu ora associada ao deus Príapros, divindade greco-romana que também carrega um falo e é o protetor dos lares, ruas, caminhos; ora a figuras demoníacas, enleados a devassidão, lascívia, luxúria. Alimentando, assim, visões preconceituosas, colocando a divindade no lugar de um ‘mal’ a ser combatido, haja vista que, a lógica judaico-cristã associa Exu a aspectos moralmente condenáveis do sexo. Uma das associações de Exu com uma representação demonizada numa lógica judaico-cristã está ligada às suas representações iconográficas (estatuetas de barro ou bronze), que ainda em

África traziam, muitas vezes, um falo avantajado em sua composição. Essa relação de Exu com objetos fálicos está intimamente conectada a procriação, com a qual a entidade é também identificada. Nestas imagens tais representações não eram necessariamente um pênis, a conexão poderia ser com o ogó, objeto fálico carregado por Exu em suas mãos ou com o formato de seu penteado. (PRANDI, 2001b)

Por outro lado, no Candomblé, essa divindade tem sua ligação com um simbolismo de sexo associado à procriação, perpetuação da espécie, da humanidade e sua continuidade cíclica. Todavia é preciso situar o contexto dessa análise simbólica. As matrizes de pensamento ocidental judaico-cristãs foram frequentemente usadas para justificar práticas escravistas e colonialistas no continente africano. Através da força do catolicismo seiscentista ou da força protestante novecentista, passagens bíblicas como “a maldição de Cam e Canaã” (Gênesis 9, 18:7) foram interpretadas como justificativa da supremacia europeia sobre povos africanos. Dessa forma, muito do que foi escrito sob esse contexto sofre a influência ideológica desse contexto/interesse o que faz com que a leitura das mitologias e práticas religiosas dos povos africanos não fosse percebida em toda sua complexidade de detalhes. Pelo contrário, na maioria das vezes, eram tratadas como práticas culturais bárbaras, inferiores, demoníacas. Isso nos ajuda a entender a permanência de resquícios dessas percepções nos tempos e falas contemporâneas.

O sincretismo no Brasil também contribuiu para a resignificação da imagem de muitas divindades de matrizes africanas cultuadas aqui. É importante entender, como bem expôs Prandi (1999), que o sincretismo foi além de uma simplória associação entre santos católicos e orixás do candomblé. Muito menos foi uma válvula de escape para o livre exercício das religiões de matrizes africanas no Brasil. O sincretismo encobriu muitas características inerentes aos orixás africanos, procurando ao mesmo tempo suavizar aspectos considerados negativos pelo catolicismo, principalmente aqueles condenados como pecaminosos, e conformá-los as imagens idealizadas e moralmente padronizadas das santidades veneradas pelo catolicismo.

É importante sinalizar que o sincretismo no Brasil ocorreu como um processo negociado de características distintas que variaram de acordo com diferentes contextos históricos. Segundo Prandi (1998), ao analisarmos as religiões de matrizes africanas no Brasil podemos destacar três momentos históricos característicos: sincretização, branqueamento e africanização. A sincretização está marcada no início dos cultos de matrizes africanas no Brasil, quando o catolicismo imperava como religião oficial brasileira, outros cultos eram proibidos, mas havia a flexibilização da participação dos negros nos cultos católicos,

mediante batismo e por meio de suas próprias associações, como as irmandades do rosário por exemplo. Segundo Prandi,

Os negros não podiam ser brasileiros sem ser ao mesmo tempo católicos. Podiam preservar suas crenças no estrito limite dos grupos familiares — muitas vezes reproduzindo simbolicamente a família e os laços familiares mediante a congregação religiosa, daí a origem dos terreiros de candomblé e das famílias- -de-santo —, mas a inserção no espaço maior exigia uma identidade nacional, por assim dizer, uma identidade que refletisse o conjunto geral da sociedade católica em expansão. (PRANDI, 1998: 4)

Nesse sentido, o “catolicismo popular de molde politeísta”, manifestados por meio da devoção aos santos foi sendo ajustado ao culto dos orixás africanos, e assim, paulatinamente, elementos do culto e dogmas católicos foram se fazendo presentes nos cultos de matrizes africanas. (PRANDI, 1998:3)

Com o passar dos anos essa associação sincrética foi se transformando, de modo que chegamos ao segundo momento destacado por Prandi, o branqueamento. Segundo o autor, a chegada do kardecismo francês no Brasil, em associação com os saberes e práticas do candomblé, deu origem, no Rio de Janeiro, a uma nova religião, genuinamente brasileira, a umbanda. Além da fusão desses saberes e práticas, há também a inclusão de novos elementos de culto, intimamente ligados a cultura brasileira, é o caso dos caboclos, boiadeiros e pretos velhos, Isso conferiu a umbanda uma associação com uma ideia de uma religião mais genuinamente brasileira, que estão intimamente ligadas às discussões sobre raça e nação em voga neste momento histórico. Cabe destacar que a umbanda nasceu no início do século XX, entre as décadas de 20 e 30, no Rio de Janeiro, então capital federal, como destaca Prandi, numa “bricolagem européia-africana-indígena, símbolo das próprias origens brasileiras”. (PRANDI, 1998:7)

O sentido de branqueamento destacado pelo autor refere-se aos moldes sobre os quais a umbanda está calcada, ao mesmo tempo em que se mantém uma estética ritualística profundamente influenciada pelo candomblé, há um processo de branqueamento desses rituais, eliminando elementos vistos como mais primitivos, ou menos civilizados, segundo a concepção europeia de evolução, muito difundida na época. Um exemplo disto é a eliminação quase que total dos sacrifícios animais. Como nos mostra Prandi

Tratava-se de “limpar” a religião nascente de seus elementos mais comprometidos com a tradição iniciática secreta e sacrificial, tomando por modelo o kardecismo, que expressava ideais e valores da nova sociedade capitalista e republicana, ali na sua capital. Os passos decisivos foram a adoção da língua vernácula, a simplificação da iniciação, a eliminação quase total do sacrifício de sangue. Manteve-se o rito cantado e dançado dos candomblés, bem como um panteão simplificado de orixás, já porém havia muitos anos sincretizados com santos

católicos, reproduzindo-se um calendário litúrgico que segue o da Igreja Católica. (PRANDI, 1998: 4)

O terceiro momento destacado pelo autor é a africanização, segundo ele inscrita no movimento de renascimento dos candomblés a partir da influência dos movimentos de “contracultura” das décadas de 60 e 70. Nesse período em que houve um novo movimento pela busca de referenciais culturais nacionais, a etnografia indígena e os estudos das religiões de matrizes africanas ganharam força e espaço. Além disso, um movimento de busca por novas perspectivas religiosas promoveu um movimento de filiação de intelectuais e pessoas de classes mais abastadas aos candomblés da Bahia. Com isso o candomblé vai deixando de ser uma religião exclusivamente negra e vai ampliando seu espectro de alcance racial e espacial, tendo em vista que se expande, significativamente, principalmente para o centro-sul do país. (PRANDI, 1998: 7-11)

E também os dirigentes das casas de umbanda começaram um movimento de filiação ao candomblé, inseridos nesse mesmo movimento de redescoberta das matrizes africanas das décadas de 60, 70. Esse retorno ao candomblé significou também uma busca de origens, um encontro com raízes até então esquecidas e marginalizadas, o desejo de encontrar algo de mais autenticamente negro, em oposição ao branqueamento que influenciava as bases da umbanda. Essa motilidade é nomeada por Prandi como africanização e ele sinaliza que

Começava o que chamei de processo de africanização do candomblé [no livro Os candomblés de São Paulo, 1991] em que o retomo deliberado à tradição significa o reaprendizado da língua, dos ritos e mitos que foram deturpados e perdidos na adversidade da diáspora; voltar à África não para ser africano nem para ser negro, mas para recuperar um patrimônio cuja presença no Brasil é agora motivo de orgulho, sabedoria e reconhecimento público, e assim ser o detentor de uma cultura que já é ao mesmo tempo negra e brasileira, porque o Brasil já se reconhece no orixá. (PRANDI, 1998:12)

É claro que esse processo não foi uniforme, tampouco apagou os seculares estigmas em torno das religiões de matrizes africanas. Apesar desse retorno e de um novo olhar para o candomblé ter se formado, o preconceito em torno do culto permaneceu presente e forte. Tampouco, africanizar-se era tornar-se negro, as estatísticas mostram que entre os adeptos das religiões de matrizes africanas, mesmo após esse processo de redescoberta, tínhamos uma maioria branca.

Além disso, africanização era também a entrada de uma intelectualidade no terreiro e com isso uma intelectualização do mesmo em certa medida, num processo de constantes trocas a etnografia foi ocupando o terreiro, os sacerdotes já não eram mais apenas descendentes de escravos, eram também intelectuais do centro sul do Brasil, que saiam da academia para “fazer o santo” e voltam à África para aprimorar seus conhecimentos sobre o

culto, acessando a literatura sagrada dos poemas oraculares de Ifá (os odus, que serão mais bem apresentados adiante). Temos assim um processo de dessincretização em relação ao catolicismo ao mesmo tempo em que ocorre um caldeamento de elementos do candomblé e da umbanda.

E esses novos atores sociais passam a disseminar os saberes adquiridos e deram origem a novas formas de praticar o candomblé por meio dos novos terreiros que proliferam no Centro Sul do país. Como assinala Prandi,

Cada um, a partir da África e fora do circuito dominante do candomblé baiano, reconstrói seu terreiro selecionando os aspectos que lhe pareçam mais convenientes ou interessantes. Nesse sentido, africanização também é bricolagem, também é invenção de tradições. Não é a volta ao original primitivo, mas a ampliação do espectro de possibilidades religiosas para uma sociedade moderna, em que a religião é também serviço e, como serviço, se apresenta no mercado religioso, de múltiplas ofertas, como dotada de originalidade, competência e eficiência. (PRANDI, 1998:13)

Retomando a questão do sincretismo catolicismo/candomblé, vale ressaltar que uma das diferenças fundamentais entre os santos católicos e os orixás de origem iorubana, reside no ponto que enquanto os santos são indivíduos que seguiram uma conduta moral e de devoção de acordo com as demandas do catolicismo, os orixás do candomblé de matriz yorubá são as divindades ancestrais fundadoras da humanidade, habitantes do *Orun* (plano celeste dos deuses), mas que passaram pelo *Aiye* (plano terreno dos homens) deixando experiências compartilhadas em forma de mitologia. Segundo Beniste os orixás ou *òrisàs* foram criados por Olodumare, o deus supremo, assim como o céu, a terra e os seres humanos.

Esses seres divinos são de natureza complexa e sempre devem ser considerados em conjunto. Segundo as tradições reveladas, alguns seriam divindades primordiais pela convivência com o Ser Supremo [Olodumare] nos primórdios dos acontecimentos. Outros são figuras históricas, reis, rainhas, fundadores de cidades que foram divinizadas devido a atos relevantes ou ligações fantásticas com elementos naturais - a terra, o vento, a caça, rios, mares, ervas, minerais. (BENISTE, 2002: 77)

Uma vez que essas divindades estiveram “em terra”, viveram junto aos homens partilhando de alguns de seus hábitos. Os orixás possuem virtudes e defeitos tais quais os seres humanos. Em sua estada no *Aiye* cometeram erros e acertos e as vivências desses orixás são mais que exemplos de conduta e devoção, como no caso dos santos católicos, compõem também o complexo mitológico que sustenta os tabus da “vida no santo”, que será mais profundamente explorado adiante. Sendo assim,

A palavra *òrisà* é utilizada exclusivamente para definir as divindades, e nunca para formas de espíritos comuns que possuem suas próprias denominações. Essas divindades trazem a mente a imagem de seres com personalidades e temperamentos próprios, certamente semelhantes aos seres humanos. Essas qualidades os tornam

realidades individuais para seus cultuadores, qualificando-os para suas funções neste mundo. A concepção dessas qualidades antropomórficas está evidenciada em alguns mitos que os revelam plenos de defeitos e virtudes, da mesma forma que os seres humanos os possuem. (BENISTE, 2002: 78)

O importante a ser extraído é que os orixás não têm comportamentos idealizados tão pouco moralmente condenáveis, o comportamento não é entendido sob a lógica do bom ou ruim, mas é factualmente compreendido em sua amplitude de significados.

A aproximação sincrética com o matrizes judaico-cristãs foi tirando dos orixás às características humanas vistas como negativas, tais quais sensualidade, ira, ódio, inveja, vingança e rancor; ao passo que as virtudes, consideradas preciosas, foram sendo exacerbadas e/ou construídas, como bondade, resiliência, perdão e caridade. Desse modo foi possível uma associação destes orixás aos santos católicos, com exceção de Exu, que, embora em algumas correntes esteja associado a Santo Antônio, é comumente assemelhado a elementos ruins, como diabos e demônios. Principalmente por manifestações religiosas neopentecostais. Na lógica binária judaico cristã, que concebe o mundo dividido entre forças do bem e do mal, era preciso preencher a lacuna do mal, atenuada ao se apagar as características pecaminosas dos orixás. Era preciso um “bode expiatório” e Exu cumpria muito bem esse papel. O mais humano entre os orixás, o lascivo, sexualizado, interesseiro, esperto, brincalhão. Com Exu a interpretação sincrética trilhou o caminho inverso, abafando suas características positivas e as resignificando como um mal a ser excluído da vida ou aprisionado, tanto por atribuir a essa divindade um valor de inferioridade como pelos perigos que ela representaria. Numa lógica totalmente contraditória com a percepção iorubana de mundo. (PRANDI, 2004)

Essa associação distorcida foi ganhando espaço e força ao longo do tempo, na medida em que na Umbanda Exu é associado ao chamado “povo de rua”, entidades conhecidas como Pomba-giras e Zé Pilintra. Na Umbanda a imagem de Exu, embora não seja demonizada é associada a espíritos desencarnados que tiveram em vida um comportamento ligado a uma vida mundana, boemia. Exu ganha diferentes classificações e é resignificado pelo simbolismo da umbanda. É esse Exu da umbanda que vai ser novamente demonizado pelo neopentecostalismo recente. (PRANDI, 2001b)

Destacamos a presença feminina de Odudua na cosmogonia da criação do mundo e Exu, buscando apresentar uma leitura mais próxima da mitologia yorubá que auxiliam na referenciação teórica da tese. Nosso trabalho é debruçado e dedicado a energia feminina, a cozinha do candomblé é um espaço feminino por excelência e Odudua representa a grande mãe ancestral, por isso trazer ela para nosso trabalho foi fundamental. Entretanto é importante destacar que alguns pesquisadores não reconhecem Odudua como uma divindade feminina,

não havendo assim, consenso a respeito dessa divindade. Contudo nossa pesquisa opta pelo diálogo com fontes bibliográficas que compartilham conosco dessa visão que traz o protagonismo feminino na cosmogonia iorubana. (PRANDI, 2001; BENISTE, 2003)

Ao passo que trazer Exu no início de nosso trabalho representa uma homenagem e uma filiação a consagração primeira que esta divindade recebe no candomblé. Exu é aquele que abre os caminhos, o orixá para quem pedimos licença para dar início aos nossos trabalhos. É também aquele que tudo come, aquele que transporta as oferendas, o alimento, o primeiro a ser alimentado. Feita as devidas homenagens, podemos agora seguir com nossa pesquisa. Laroyê!

2 AJEUM: COZINHA DE SANTO, ORIXÁS E COMENSALIDADE

A comida que é de santo
 É pra quem sabe preparar
 Sem saber mexer na coisa
 Deu dendê pra Oxalá
 E botou comida branca
 No peji de Beira-Mar
 Hoje em dia tá pagando
 Que é pra nunca mais errar

Musica “Preceito”, Toninho Gerais

2.1 Comida de santo e cozinha de santo: categorias conceituais

Diferentes autores, já se debruçaram de alguma forma sobre as práticas alimentares do candomblé. A maioria desses trabalhos dialoga mais diretamente com o campo das Ciências Sociais, contudo, a alimentação nessa dimensão simbólico cultural vem despertando cada vez mais interesse de outros campos. A Nutrição é um desses campos que, nos últimos tempos, vem explorando esse olhar mais plural e interdisciplinar sobre o comer e como já sinalizamos, nossa tese está associada a isto. Muitos desses estudos filiam-se a perspectiva defendida por Roberto da Matta (1986), na qual diferencia comida de alimento na dimensão que o alimento seria tudo aquilo que é ingerido pelos seres vivos, na atenção às necessidades biológicas destes, ao passo que comida teria uma dimensão cultural que estaria para além das necessidades biológicas e nutricionais, mas também teria conexão com modo, estilo de se alimentar. Além disso, o jeito de comer seria o responsável por definir o que se come e como se come. A comida teria a dimensão cultural daquilo que nos torna humanos.

Caminhando lado a lado com a premissa de Da Matta (1986), discorreremos neste primeiro ponto, sobre categorias conceituais e referenciais bibliográficos acerca das manifestações votivas de alimentação do candomblé. O vocábulo “comida de santo” é o mais comum no campo da antropologia, boa parte dos estudos antropológicos sobre as práticas alimentares do candomblé se utilizam deste termo. (LIMA, 2010; VERGER, 2012, LODY, 2012). Apesar disto, optamos pelo uso do conceito cozinha de santo, por acreditar que este termo compreende de forma mais precisa aquilo que nosso trabalho pretende apresentar, analisar e defender. Esmiuçamos tais conceitos nas próximas linhas.

Primeiramente é preciso situar que nossa compreensão de “cozinha” entende este vocábulo não apenas no seu significado de espaço físico, mas como uma categoria conceitual que vai além disso, possuindo um sentido mais amplo que engloba técnicas, procedimentos e saberes cuja finalidade é a conservação e/ou preparação, a fim de tornar o alimento comestível. Sustentamos isso no diálogo com alguns pensadores que já trabalham cozinha nesta mesma perspectiva conceitual. Como Canesqui e Garcia, que defendem que

As cozinhas e as artes culinárias guardam histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas sócio-econômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou de classe lhes conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais. (CANESQUI e GARCIA, 2005:11-12)

E Montari que nos apresenta a visão de que

Em geral, a cozinha pode se definir como um conjunto de técnicas dirigidas à preparação dos alimentos. Mas mesmo em uma acepção assim tão ampla e tão simples, se observa que, de acordo com as sociedades, as épocas e os lugares, o conjunto dessas técnicas pode ser mais ou menos inclusivo, ou seja, pode compreender um número muito variável de operações em função da especialização das atividades, de seu maior ou menor nível de profissionalização, de sua integração com a economia comercial (MONTARI, 2008: 59).

Acreditamos que o termo comida de santo, apesar das dimensões simbólicas que ele agrega, ainda confere um foco no alimento em si, na comida, no produto final desta cozinha. Enquanto que, para nós, cozinha de santo, é um conceito que consegue ir além desta perspectiva. E por esse motivo, atendem aos nossos propósitos de pensar o fazer culinário em seu conjunto de saberes e práticas, numa perspectiva ampla, que leva em conta todas as dimensões simbólicas, os atores sociais envolvidos nesse fazer, os conhecimentos e a transmissão dos saberes e práticas.

A “culinária de terreiro” se apresentam também como possibilidade de uso. Segundo DIEZ-GARCIA e CASTRO (2001), o termo culinária deriva do latim *culina*, que significa cozinha. Ainda de acordo com estas autoras,

A culinária pode ser entendida como qualquer tipo de processamento de transformação do alimento ou pode ser considerada a partir da passagem da ingestão de alimentos crus para cozidos. Neste caso, o uso do fogo, dominado pelo homem cerca de 500 mil anos a.C., passa a ser seu marco inaugural.
[...] Na perspectiva antropológica, a culinária pode ser analisada como produto da interação do homem com seu ecossistema, resultante de diferentes soluções que grupos humanos deram para a sua alimentação (DIEZ-GARCIA e CASTRO, 2001:92)

Para nós, assim como o termo comida tem uma associação forte com o alimento em si, o termo culinária está mais intimamente relacionado à prática, ao fazer culinário e seu

complexo. Nesse sentido, seguimos acreditando que cozinha é o termo que melhor contempla nossos objetivos analíticos.

Por fim a escolha do termo “santo” em relação a terreiro dá-se em função do diálogo do candomblé com o catolicismo, mediado pelo sincretismo. A própria identificação dos membros da comunidade associa-se a esse termo, “filhos de santo”, por isso pensamos que a escolha desse termo relaciona-se a esse simbólico sincrético. Além disso, entendemos que a alimentação votiva do candomblé está para além do espaço do terreiro. Por isso o termo culinária de terreiro, não atenderia nossas demandas de análise.

A cozinha de santo é defendida e analisada neste trabalho na perspectiva de uma “cozinha de fundamento”. Fundamento é por nós entendido como o arcabouço filosófico, energético e dogmático que dá sentido e sustentação ao candomblé. Fundamentos são os saberes advindos da vivência, renovadores do axé, que são oralmente transmitidos, por isso, dizer que a cozinha de santo é uma “cozinha de fundamento”, é advogar que apesar das variações, ressignificações e especificidades praticadas em cada terreiro existe uma base de sustentação. E, pra nós, tal base está ancorada nos fundamentos da religião, que por sua vez tem sua conexão estrutural com o que Muniz Sodré chama de “pensar nagô”. Dessa forma, por todos os motivos expostos, optamos pelo uso do termo “cozinha de santo” como categoria conceitual para analisar o conjunto de saberes e práticas alimentares do candomblé. (SODRÉ, 2017)

Todavia é importante sinalizar que a cozinha de santo tem desdobramentos para além do terreiro com níveis diferentes de compromisso com o sagrado. Nesse sentido defendemos esse conceito não como uma síntese fechada, mas como um caminho operacional. Assim como Levi Strauss sinaliza em relação as variações narrativas dos mitos, entendemos que algumas coisas são flutuantes e outras estruturantes no conceito de cozinha de santo que defendemos aqui.

Como sinalizamos no capítulo anterior, a comida perpassa diversas funções no candomblé, como cultos de iniciação, celebrações comensais, cultos fúnebres, cultos de renovação de energia (axé). Nesse sentido seria impossível dar conta de toda gama que a cozinha de santo assume dentro do culto votivo. Por esse motivo, focamos nossa pesquisa na dimensão das festas votivas em homenagens aos orixás com ou sem a celebração do momento da iniciação de filhos de santo. Isso significa dizer olhamos para essas cozinhas nos dias de preparação da comida votiva para essas festas. Mas as comensalidades festivas também está contempladas em nosso trabalho, uma vez que a cozinha de santo não está restrita ao espaço físico.

Dialogamos com estudos mais recentes sobre as práticas alimentares do candomblé como o de Souza Junior (2009) que defende a perspectiva da cozinha de santo.

“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. (SOUSA JUNIOR, 2009:82)

E, além dos expostos acima, assim como Maciel (2004), pensamos que a cozinha de santo faz parte de um sistema alimentar

Uma cozinha faz parte de um sistema alimentar - ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação, o qual inclui a culinária, que refere-se às maneiras de fazer o alimento Transformando-o em comida.

Nesse sentido, ainda que o termo culinária de terreiro se apresentasse como uma possibilidade, já que como nos mostra Diez-Garcia e Castro

A culinária pode ser entendida como qualquer tipo de processamento de transformação do alimento ou pode ser considerada a partir da passagem da ingestão de alimentos crus para cozidos.[...]
A importância da culinária também é reconhecida para a organização social. Foi atribuído a ela o papel de organizar a sociedade, introduzir responsabilidades, compartilhamentos e laços sociais que se estabeleceram com o preparo da comida. A palavra culinária vem do latim **culinarius**, que deriva da palavra **culina**, que quer dizer cozinha. Diz respeito à arte de cozinhar e pode ser caracterizada por um conjunto de aromas e sabores peculiares a uma dada cultura. Trata-se de um fenômeno estritamente cultural que diferencia o homem dos demais animais. (DIEZ-GARCIA e CASTRO, 2011:92)

Falar sobre uma cozinha de santo é ainda um ato político de defesa de heranças culturais negras na cozinha brasileira, que muitas vezes foram e ainda são silenciadas pela literatura gastronômica. Ou são descritas com sutis traços de um racismo velado, que usa da ciência para diminuir a presença e o protagonismo negro diante da cozinha brasileira, reduzindo, por exemplo, a participação dos negros escravizados como meramente mecânica, braçal. Como o faz Dória ao dizer que

Do mesmo modo que a escravidão recalca ou suprime a pessoa, ela impossibilita o que chamaríamos hoje de criatividade culinária. Ao escravo não era dado escolher coisa alguma, muito menos sua alimentação, e se ele participava das cozinhas da casa-grande era para satisfazer aos desejos de seus senhores e das sinhás que orientavam as cozinhas domésticas. Quando a literatura frisa, por exemplo, a participação ativa de negras na elaboração da doçaria, esquece de acrescentar que o açúcar não é um componente das dietas africanas, de modo que, mais do que influência negra, o que temos, em tal circunstância, é a mão de obra escrava operando maquinalmente numa matriz culinário-cultural de origem européia. (DÓRIA, 2014:70)

Dois pontos precisam ser questionados no trabalho de Dória, o primeiro acerca da relação liberdade/escravidão enquanto elemento limitador de criatividade/inviabilizador da criatividade, haja vista que segundo ele

Ora, como já referimos antes, um componente necessário para o desenvolvimento da culinária é a liberdade: a produção ampla de ingredientes, a escolha, a experimentação e a formação de gosto. A culinária está ligada a abundância, não à fome. Além disso, é incompatível a condição de “coisa” em que foram mantidos os negros pela escravidão, sendo discutível a ideia de que a presença de negras escravas nas cozinhas das casas-grandes tenha sido condição suficiente para que elas dotassem o comer nacional de elementos tão idílicos como os que Gilberto Freyre lhes atribui. (DÓRIA, 2014:71)

Ora sabemos que o uso de insumos e grandes pratos da gastronomia internacional europeia, nasceram justamente de momentos de extrema carestia. Períodos como o pós-Revolução Francesa e pós-guerras, foram de suma importância para a gastronomia francesa, com o nascimento dos restaurantes, por exemplo. A regulação liberdade imposta pela escravização a qual estavam submetidos os negros africanos trazidos para o Brasil, limitava sim o acesso a insumos, e a execução de práticas. Talvez por isso Dória questione o que ele chama de “visão idílica da literatura”, como os escritos de Manuel Querino e Gilberto Freyre, que confere grande importância de técnicas e composições da cozinha brasileira aos negros escravizados e seus descendentes. É claro que precisamos olhar com criticidades tais obras e perceber que a escravização limitava o acesso aos insumos e a própria prática culinária, entretanto se mesmo sob tal condição de limitação podemos ver usos criativos, a inserção de novos insumos, a ressignificação de pratos e técnicas africanas em solo brasileiro, devemos questionar até que ponto a prática culinária dos negros não foi um elemento de resistência, como tantos outros, e não apenas uma reprodução maquinal de uma matriz culinário-cultural branca.

Isso nos leva ao segundo questionamento do trabalho de Dória, ao defender a tese de que os negros escravizados, mesmo em relação à doçaria brasileira, atuaram como meros executores dos desejos de seus senhores, o autor invisibiliza os saberes desses indivíduos que mesmo sob a condição de escravizados, introduziram nas cozinhas da casa-grande. Dória desconsidera os saberes trazidos com a diáspora africana, reduzindo a contribuição dos negros escravizados ao nível operacional da cozinha, reproduzindo um racismo sistemático em sua fala.

Ao olharmos para a cozinha de santo, que ao contrário do que afirma Dória, já vinha sendo praticada no Brasil mesmo antes da abolição da escravidão, podemos ver impresso a resistência dos saberes e práticas da diáspora africana, ainda que influenciados por traços

culturais brancos e indígenas. Nesse sentido, discordamos da visão desse autor uma vez que o estudo da cozinha de santo nos aponta que a cozinha sagrada foi o caminho pelo qual os negros escravizados puderam incorporar insumos e técnicas africanas como ressignificar o uso e o preparo de elementos nativos, como sinaliza Vespucci

A culinária e seus métodos ganharam novas cores e sabores, trazidos da África. O cardápio luso-indígena se transformou, conquistando outros ingredientes, além de incorporar diferentes preparos para o mesmo produto. Os negros reforçaram o uso da pimenta, introduziram a malagueta, aproveitaram a mandioca em pratos como farofa; inseriram verduras e legumes, a exemplo do quiabo, couve, jerimum, desconhecidos ou negligenciados pelos índios, eventualmente adeptos apenas do palmito, além de terem ensinado novas receitas de galinha e peixe. Com isso, novos utensílios, como a colher de pau e a pedra de ralar, agregaram-se ao trem da cozinha brasileira. (VESPUCCI, 1997:31)

A temática da comida de santo e sua cozinha vêm ocupando a historiografia brasileira há muitos anos, seja numa perspectiva direta, que aborde especificamente o tema, ou indireta, numa abordagem mais transversal. Todavia nos escritos mais antigos percebemos um tratamento menos aprofundado e mais descritivo acerca das temáticas ligadas ao fazer culinário. De modo que com o passar dos anos podemos perceber pesquisas mais complexas que contemplam diferentes lugares de fala.

Um nome que merece destaque é Manuel Querino, sendo ele um dos primeiros negros a escrever e pesquisar os costumes alimentares dos negros da Bahia. Com uma abordagem descritiva, seu livro “A arte culinária na Bahia”, descreve ingredientes, pratos, técnicas de uma culinária negra que bebe nas fontes da cozinha de santo. Ainda que o autor não estabeleça claramente a relação entre a comida negra de santo e a pagã, muitos dos pratos e preparos descritos por Querino compõem o “cardápio” da cozinha de santo.

Descrevendo os diversos pratos característicos da cozinha de santo, os quais ele apresenta como herança da cozinha africana, o olhar de Querino sobre a cozinha de santo nos trouxe descrições ricas, seja pormenorizando as comidas de um bori ou destacando certas restrições alimentícias, *quizilas*, ligadas ao preparo de comida para uma celebração a Oxalá, de um terreiro do Gantois,

Preparada a comida, a que se ajuntam acaçás, angu de inhame com azeite-de-dendê, acarajé e efó, retira-se a comida da cabeça em primeiro lugar, e coloca-se em um vaso especial. Em seguida, a parte pertencente a quem está dando comida à cabeça, sendo a parte restante distribuída entre os assistentes. Das bebidas alcoólicas só o vinho é permitido.

[...] sacrificam um caprino, que é cozido juntamente com o inhame, não sendo permitido o azeite-de-dendê, que é substituído por limo-da-costa. Retirada do fogo a refeição é distribuída pelas pessoas presentes, que depois se retiram”. (QUERINO, 1988, p.39)

Arthur Ramos, Raul Lody e Vivaldo da Costa Lima foram importantes no resgate, divulgação e valorização dos escritos de Querino, por meio de notas, prefácios e edições de seus livros após a morte do autor.

Outro pioneiro nos estudos das questões relacionadas aos negros no Brasil e sua cultura religiosa foi Nina Rodrigues (1862-1906). Sua obra “Os Africanos no Brasil”, publicada postumamente pela primeira vez em 1933, reúne estudos e relatos sobre hábitos e costumes dos negros no Brasil e aborda transversalmente a questão da alimentação e cultura religiosa, ainda que de maneira rasa e descritiva:

É no tronco das árvores sagradas que se fazem muitos dos sacrifícios e é pela distribuição de comida (sacrifício) às árvores do terreiro que se iniciam muitas das danças públicas dos candomblés. Em tais festas, acham-se estas árvores cercadas de palmas e de uma sebe em cujo recinto à noite se acendem luminárias e se faz a matança de alguns animais. (RODRIGUES, 2010, p. 252)

Rodrigues menciona alguns pratos e sua disposição nos terreiros e julga aleatória a organização das comidas, sem contudo preocupar-se em entender a lógica que os estrutura. Como podemos perceber nessa passagem

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 estão um armário tosco de madeira onde se guarda roupas 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, 1935:64-65)

Um aspecto interessante de se destacar foi à diferenciação que ele dá para os diversos destinos que as preparações da cozinha de santo possuem nos rituais do candomblé. Discriminando a comida destinada aos *pejis* assentamentos, apresentando sua percepção a respeito das crenças de como os adeptos crêem que são consumidas pelas divindades. Ele não fala sobre o axé, mas sobre uma forma mágica, mítica de consumo desses alimentos pelas divindades, *fetiches* como ele chama, que não seria um consumo físico.

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 de alma ou fantasma do alimento (RODRIGUES, 1935:144)

E estabelece ainda a filiação do cardápio de comidas populares da Bahia à cozinha de santo, quando afirma que

Os pratos dos candomblés são afamados. Os vatapás, os carurus, os acarajés, abarás, aberens, moquecas, etc. Comidas fortemente condimentadas e gordurosas,

em que entrarão em larga profusão a pimenta e o azeite-de-dendê que dão a cozinha baiana a sua feição tão especial e original em todo o Brasil, não são mais do que pratos ou iguarias dos candomblés fetichistas. (RODRIGUES, 1935:144)

Rodrigues, contudo explora mais os aspectos folclóricos e alegóricos da cultura religiosa afro-brasileira. Palavras como feitiço e sacrifício, por exemplo, são frequentemente usadas para nomear as oferendas aos orixás. Há muita superstição e etnocentrismo na fala de Rodrigues, que apresenta um olhar externo e impregnado de cientificismo da época. (RODRIGUES, 2010)

Inspirando-se nos trabalhos de Rodrigues e Querino, Arthur Ramos trabalho, de volta a temática da comida votiva do candomblé, diluída em algumas de suas publicações e na reedição de obras de Rodrigues e Querino. Mas no livro *Notas sobre a Culinária Negro-Brasileira*, publicado em 1942, como parte do livro *A Aculturação Negra no Brasil*, Ramos dedicou uma atenção mais especial à temática da cozinha de santo, descrevendo alguns rituais e preparações. Podemos dizer que as análises de Ramos se aproximam mais de um estudo etnográfico acerca do tema, nesse sentido Ramos explora em suas obras a comida em sua dimensão simbólica do sagrado.

Edson Carneiro merece destaque não apenas por sua obra *Candomblés da Bahia*, que invariavelmente contemplam a temática das comidas de santos e rituais sagrados. Mas também por ter conseguido e publicado uma lista de preparações votivas fornecida pela Mãe Aninha de Afonjá, Eugênia Ana dos Santos, nos anais do Segundo Congresso Afro-brasileiro, em 1937. O pesquisador Vivaldo da Costa Lima destaca a importância desse trabalho, ainda que a lista não tivesse mais detalhes sobre as preparações e a quem atendiam. Anos mais tarde, Costa Lima, consegue reunir em uma obra entrevistas e notas acuradas acerca de sua pesquisa etnográfica no terreiro da Mãe Olga de Alaqueto. Nesse trabalho, publicado em 2010, podemos ver uma descrição mais densa dessa cozinha de santo, da nação de keto, com a descrição de muitos preparos, utensílios usados e, principalmente, a especificação de que orixá come o que.

Em seus estudos sobre o Candomblé, Roger Bastide apresenta um panorama acerca da cozinha de santo propondo que

Não há, pois, nada de espantoso, quando entramos no “pegi” dos “orixás”, ao vermos a abundância de pratos, de cores ou de formas diversas, segundo os deuses, e contendo comidas saborosas. São oferendas das filhas de santo, realizadas no dia da semana dedicado ao seu “anjo da guarda” e que ficam no interior do “pegi” a semana inteira até que chegue o dia consagrado, quando poderão renová-las. Mas naturalmente, cada “orixá” tem seus pratos preferidos. Os deuses não são apenas glutões, mas também finos gourmets. Sabem apreciar o que é bom, e, como os pobres mortais não comem de tudo. (BASTIDE, 1960:6)

Essa é uma dimensão interessante porque pela primeira vez temos a referência direta ao lugar no qual a comida destinada especialmente aos orixás é depositada, os *pejis*, um espaço de suma importância para os terreiros e especialmente relacionado com a Cozinha de santo. Os *pejis* são os quartos, que em geral não são muito grandes, dependendo do tamanho do terreiro, nos quais ficam os *assentamentos (igbá orixá)* de cada um dos orixás. Nesse espaço ficam os objetos que possuem alguma referência material e simbólica com cada orixá cultuado na casa. Louças, estatuetas de ferro, ornamentações variadas de acordo com cada casa e com cada orixá cultuado. E dois elementos de suma importância: a pedra de cada orixá, os *otás*, e as *quartinhas* de cada filho de santo.

Talvez esse seja um dos espaços mais sagrados de um terreiro, pois os *otás* são elementos da natureza, pedras, que representam materialmente os orixás num terreiro. Cada orixá tem um tipo de pedra específica e essas pedras concentram o axé de cada orixá. A renovação e potencialização desse axé, estará diretamente ligada com a alimentação e cuidado do espaço. Sobre essas pedras o sangue sacrificial é derramado, sob essas pedras são dispostas as comidas de agrado de cada orixá, bem como água, esses elementos são os combustíveis de renovação deste axé, além é claro de todos os elementos que acompanham ritualmente o derramar de sangue e oferecimento da cozinha.

Raul Lody dedicou boa parte dos seus estudos à temática da alimentação votiva do candomblé, e seus trabalhos foram de grande relevância como referencial teórico desta pesquisa. Ele foi um dos primeiros a tirar as práticas alimentares do candomblé da perspectiva do exotismo e do alegórico, e apresentar a importância destas práticas na construção da identidade do terreiro e na manutenção das práticas religiosas do candomblé. Segundo ele

A unidade e o sentido social dos terreiros tem nos alimentos comunitários verdadeiros prolongamentos das alimentações secretas dos *pejis*, quando os deuses satisfazem seus desejos de dendê, mel, carnes, farinhas, frutas, *pejerucum*, *bejerucum*, *iru*, cozimentos, frituras e papas. É por meio da alimentação comum dos deuses e de seus adeptos que as religiões têm assegurada a sua sobrevivência. (LODY, 2012: 24)

Ele também desenvolve e apresenta o conceito de *ajeum*, como esse comer coletivo, no qual tudo como e se come no terreiro, destrinchando, a partir disto, as dimensões simbólicas que o comer adquire a partir dessa cozinha, quando afirma que

Assim, o ajeum é uma festa do comer, do beber, do falar sobre os rituais precedentes - música, dança, obrigações dos santos; é, ainda, um ritual de alimentação física, que geralmente culmina em samba-de-roda. Pode-se dizer que comer é festejar, vivenciar o mundo.

[...]

Tão dinâmico na ação biológica e convencional de comer é o conceito de comer no âmbito das religiões afro-brasileiras. Comer equivale a viver, a manter, a ter, a

preservar, a iniciar, a comunicar, a reforçar memórias individuais e coletivas. Assim, fundada nesse princípio, a vida é a grande celebração realizada entre os homens e seus deuses. Isso se dará preferencialmente por meio da comida. (LODY, 2012: 30)

Por fim destacamos o trabalho do antropólogo Vilson Caetano de Sousa Junior, que se dedica a pesquisa sobre o candomblé e na publicação *O Banquete Sagrado*, desenvolveu um consistente trabalho no qual esmiúça a Cozinha de Santo com destaque para as preparações votivas secas, ou seja, as preparações que não levam o sangue sacrificial. O trabalho de Sousa Junior é de grande relevância primeiramente pela organização do livro que se debruça e analisa diferentes elementos que compõem a cozinha de santo. Segundo pela profundidade das análises, que vão além de um trabalho meramente descritivo, ou relato etnográfico. Ele afirma que

A cozinha de 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. (SOUSA JUNIOR: 2009: 35)

Além disso, Sousa Junior (2009) aborda ainda elementos exteriores ao terreiro, como o ofício das baianas de tabuleiro e o mercado, que dialogam intimamente com a cozinha de santo. Ele aborda também algumas festas e celebrações e estabelece um profundo diálogo com os conceitos de identidade do trabalho de Muniz Sodré (1988) e de troca e dádiva de Mauss, como sinaliza nessa passagem

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 o momento de dar, demonstrar fortuna, riqueza e prestígio diante dos orixás e do grupo. Por trás de cada prato ofertado, há uma visão de mundo, um porque, que faz com que o comer instaure um sistema de prestações e contraprestações, como diria Mauss, que englobam a totalidade da vida. Comida é sempre um contrapresente. (SOUSA JUNIOR, 2009: 200-201)

Abordaremos mais a obra de Souza Junior ao longo deste capítulo, haja vista sua importância de diálogo na composição dessa pesquisa. Por hora é fundamental salientar que ao longo deste capítulo nosso objetivo de delinear um traço estrutural da cozinha de santo nada tem a ver com uma tentativa de sintetizar as práticas votivas do candomblé em uma coisa única. Ao contrário, a partir das exposições expressas no tópico seguinte o que tentamos mostrar é que a cozinha de santo é uma linguagem possível de leitura do candomblé. Que os

traços simbólicos falam e nos mostram o diálogo complexo das conexões existentes no candomblé entre natureza e humanidade pela via do pensamento nagô, constantemente retroalimentado pela força da oralidade. Assim, convidamos os leitores deste trabalho a adentrar nos meandros da cozinha de santo!

2.2 Os orixás e a cozinha de santo: elementos, insumos, técnicas e preparações

Os orixás são as divindades cultuadas pelas mais diversas religiões de matrizes africanas no Brasil. São ressignificações de divindades originalmente cultuadas em África e que ganham no Brasil novos contornos e significados adaptados. Segundo a mitologia eles formam uma grande família entre si com parentescos narrados pelos *itans* e *orikis*⁴ que formam o complexo mitológico yorubá que guia o candomblé. A eles foi designado por Olorun, Deus supremo, a missão de administradores do universo, tanto na dimensão do *Orum*, quanto na do *Aiyê*. (BERKENBROCK, 2012: 221-228)

Da forma como são cultuados hoje no Brasil, os orixás representam uma síntese de um conjunto complexo da organização mitológica das forças que compõem o universo. Segundo Santos (2002) em África mais de 600 entidades eram cultuadas. E estas estavam organizadas da seguinte forma: 400 a direita e 200 a esquerda. Sendo os quatrocentos da direita os orixás, constituindo a representação genérica da energia masculina, enquanto os duzentos do lado esquerdo seriam os eboras e estariam relacionados com a representação genérica da energia feminina (SANTOS, 2002: 73-75).

O lado direito, seria constituído pelo grupo dos orixás de linhagem branca, *orixás funfun*, comandados por *Obatalá*, um dos senhores da criação do universo (*Olorun*). De acordo com o trabalho de Juana Elbein, esse grupo detém o poder genitor masculino e todas as representações estão associadas à linhagem branca. Simbolizam o princípio de tudo, o começo dos começos, representando as massas de ar e de água, fundamentais a toda a existência no mundo. Estão relacionados ao equilíbrio, a manutenção da relação harmônica entre vida e morte, de tudo o que existe no universo, do que é dado e restituído. Além disso, ainda de acordo com a cosmogonia yorubá, para cada ser humano criado, era preciso que se criasse uma árvore simultaneamente, isso faz com que estes orixás também estejam associados à dimensão sagrada das árvores, sendo os seus troncos e ramos associados ao masculino. (SANTOS, 2002: 76-77).

⁴ São os nomes dados aos poemas que remontam as histórias que compõem a mitologia yorubá

Já o lado esquerdo, estaria associado à existência genérica da energia feminina, mas também traz em si a representação *funfun* por meio de *Oduduwa*, que é quem encabeça esse grupo de duzentas entidades sobrenaturais. Estes eram originalmente chamados de *eboras*, mas tal nomenclatura foi caindo em desuso no Brasil, onde as entidades sobrenaturais de ambos os lados são chamadas de orixás. Os elementos que representam a energia genitora feminina são a água e a terra. E, por conseguinte, compõem as linhagens vermelha e preta, mas tem como representante maior uma divindade que pertence à linhagem branca (*funfun*), essa relação garante o equilíbrio entre *orum* e *aiyé*, sendo a terra úmida a simbologia desta harmonia.

É difícil precisar contemporaneamente quantas divindades são cultuadas no Brasil. Esse número varia de região para região do país, entre as manifestações religiosas de matrizes africanas, bem como de casa de santo para casa de santo. Entretanto, a distinção entre os orixás pode ser percebida em relação à diferenciação entre as energias masculina e feminina, as cores e linhagens dos orixás, aos elementos da natureza, funções e atividades aos quais estes são vinculados.

Sobre as linhagens as quais os orixás estão vinculados podemos dizer que o candomblé compreende que três cores representam as energias que organizam o mundo: o branco, o preto e o vermelho. As demais cores são variações destes três grupamentos energéticos de cores. Essa concepção cromática está associada à mitologia yorubá que diz que o mundo terreno *Aiyé*, foi concebido a partir do ciscar de uma galinha de angola (conquém). Essa qualidade de galinha reúne em seu corpo essas três cores, isso somado ao movimento do ciscar, seria a conjunção energética fundamental do mundo. Segundo a autora Juana Elbein, a partir desta concepção, os orixás estão organizados em três linhagens, que dialogam com essas três matrizes de cor. Todavia é importante ressaltar que todas as divindades, tal qual os seres humanos, possuem em si todas as cores, algumas em maior proporção que outras, configurando assim a filiação dos orixás a cada uma das linhagens.

Cada linhagem tem sua característica, elementos e símbolos específicos, como os apresentados na figura a seguir:

Figura 1 – Cores no Candomblé

Branco	Vermelho	Preto
Reino animal: o sêmen, a saliva, o hálito, as secreções, o plasma	Reino animal: corrimento menstrual, sangue humano ou animal;	Reino animal: cinzas de animais;
Reino vegetal: a seiva, o sumo, o álcool e as bebidas brancas extraídas de alguns vegetais,	Reino vegetal: o epo, azeite de dendê, o mel, o sangue das flores;	Reino vegetal: o sumo escuro de certos vegetais; o ilú, índigo, pó azul escuro chamado wáji;
Reino mineral: sais, giz, prata, chumbo	Reino mineral: cobre, bronze	Reino mineral: carvão, ferro
Orixás: Oxalá e Yemanjá	Orixás: Oxum, Iansã, Xango	Orixás: Ogum, Oxossi, Nanã, Omolu, Ossaim

Fonte: Tabela elaborada pela autora com base na obra de SANTOS, 2002

Além das polaridades energéticas masculina e feminina, e das linhagens cromáticas, mas em diálogo com essas especificações, os quatro elementos da natureza (ar, água, terra e fogo), também estão associados a cada um dos orixás. Por exemplo a terra úmida associada a Nanã, representa uma relação entre os elementos água e terra; ou o ar associado a Oxalá, relacionado a respiração e a atmosfera como condições da existência. Também existem funções e atribuições a cada um dos orixás, como por exemplo a fertilidade materna associada a Oxum, ou a Justiça em relação a Xangô. Todas essas características podem ser percebidas na Cozinha de Santo, estando relacionadas com insumos, pratos e/ou técnicas de cocção, por isso iremos descrever e analisar essas correspondências com cada um dos orixás.

Neste tópico apresentamos dez orixás cultuados nas mais variadas formas de religiosidade de matrizes africanas no Brasil, destacando as casas de candomblé de nação ketu. Usamos como critério dessa seleção as referências na bibliografia consultada, destacando as correspondências entre os arquétipos destas divindades, as características simbólicas atribuídas a eles e a cozinha de santo. A ordem de descrição dos orixás também respeita a ordem de celebração dos mesmos nos xirês, nas cerimônias votivas do candomblé. Tal ordem está diretamente ligada à mitologia e características atribuídas a estes orixás. Sendo assim, iniciamos por Exu, que como já descrevemos, é a divindade de conexão e

comunicação entre os homens e os orixás. Tudo deve ser iniciado com uma homenagem a Exu e em nosso trabalho não faríamos diferente. Em seguida temos Ogum e Oxóssi, os guerreiros que compõem a linha de frente das cerimônias. Em seguida temos a grande senhora ancestral, Nanã, responsável pela geração da vida humana a partir do barro. Logo após vemos Obaluaiê, senhor da saúde e da doença. Na sequência temos Xangô, o grande rei, acompanhando a seguir suas esposas Iansã e Oxum. E para fechar a lista Iemanjá e Oxalá, considerados, respectivamente, a grande mãe e o grande pai, dos orixás.

Estruturamos um quadro analítico no qual desenvolvemos diferentes categorias de análise sobre cada um dos dez orixás. As categorias estão divididas em linhagem e cores, os principais elementos, os insumos secos e as carnes, os pratos com as respectivas técnicas de cocção, as quizilas e tabus alimentares, e por fim, as celebrações em homenagem a estes. Tudo isso sendo relacionado e analisado em consonância com a mitologia yorubá que fundamenta os preceitos do culto. As informações foram compiladas a partir dos autores SANTOS, 2002; VERGER 2012; BERKENBROCK, 2012; PRANDI, 2001; LODY, 2012; e SOUSA JUNIOR, 2009, apreendidas e confrontadas ainda por meio de nossas observações participantes.

Além disso, apresentamos também análise de imagens de algumas preparações votivas de cada um destes orixás a fim de apresentar imagetivamente os aspectos que desenvolvemos em nosso quadro analítico. As imagens, como sinalizamos na introdução deste trabalho, foram escolhidas de um site que reúne imagens de oferendas.

2.2.1 Exu (Legba, Eleguá, Bará)

Linhagem: não pertence a nenhuma linhagem.

Além de sua não filiação a uma linhagem específica, há autores que questionam se Exu é de fato um orixá uma vez que a ele seria, como afirma Berkenbrock, uma espécie de “ministro dos orixás”. Uma das divisões possíveis das comidas votivas que compõem a cozinha de santo é de acordo com a presença do sangue (*ejé*). De forma que teríamos de um lado as comidas secas, sem uso de sangue, também chamadas de comidas frias, e do outro as comidas quentes que levariam o sangue (*ejé*). Cabe destacar que esse sangue pode ser de origem animal, ou seja o sangue animal propriamente dito, ou um sangue vegetal que pode ser representado pelo dendê. Exu estaria assim como representante primeiro das comidas quentes.

A ele foi confiado, como atribuição, a comunicação entre os seres humanos e os orixás, ele é o mediador, o elo de ligação do princípio cíclico de comunicação do ofertar e receber presente no candomblé. É nessa estrutura intermitente que o axé circula, e um dos principais condutores do axé é a alimentação, por isso toda oferenda deve ser precedida por um agrado para Exu, por ser ele aquele que leva e traz a dádiva, a energia. Exu é aquele que come primeiro e que “come de tudo”.

Cores: preto e vermelho.

Essas cores podem variar de terreiro para terreiro, mas fundamentalmente Exu será representado pelas cores que marcam os “sangues” terrenos, vermelho e preto. O vermelho estando associado à dimensão do calor, fogo, quentura. Ao passo que o preto estaria associado a sua íntima conexão com o mundo terreno, a terra.

Elementos e ferramentas: Fogo e terra. Pedra de laterita. *Ogó*.

O fogo é o elemento da natureza que está relacionado a Exu, pelo seu poder de transformação e intensidade, mas também está associado a terra por sua conexão com o mundo terreno. Assim Exu por ser o senhor do fogo enquanto elemento de transformação, vai também ser o regente da dimensão transformadora que o fogo possibilita na cozinha. E em relação a terra, cabe destacar que ele é o senhor dos caminhos, das portas, das encruzilhadas do movimento.

A laterita é um mineral com alta concentração de ferro e alumínio, é um elemento que vem da terra, mas que, em contato com a água, deixa o líquido vermelho. Fazendo jus às cores e simbologias características da divindade. O *ogó* é um objeto em formato fálco, podendo ser uma espécie de cajado ou cetro curto. Ele representa a virilidade e fertilidade masculina associada a Exu.

Atribuições: Transporte, comunicação, comércio, transformação.

Como já falamos, Exu é o senhor da comunicação. Isso vai estar expresso em diferentes níveis, entre os seres humanos, entre os orixás e entre humanos e orixás. Por ser aquele que leva e traz o axé por meio das oferendas, também é tido como o senhor do transporte. Os mercados também são o lugar por excelência de simbologia de Exu, por serem espaços de comunicação, trocas, movimento. Em relação a cozinha, as modificações sofridas pelo alimento por meio da cocção também é atribuição de Exu, senhor da transformação.

Insumos: farinha de mandioca, azeite de dendê, pimenta.

No geral vamos encontrar elementos que simbolizam o axé conectado a linha preta, a terra, e ao vermelho, seja no dendê ou no sangue. A pimenta vai representar a pungência, picância características da energia de movimento dessa divindade. Normalmente se usam pimentas ricas em capsaicina, substância responsável pelo ardor, como a malagueta. A pimenta também pode ser associada ao calor da ardência e não do fogo em si, como elemento, além de representar a coloração vermelha. O dendê é o sangue vegetal e por Exu ser o senhor das comidas quentes veremos em suas comidas a presença de sangues, seja vegetal do dendê ou animal. A farinha de mandioca, transformação tecnológica de um alimento da terra também é ofertada a Exu.

Carnes: galo, miúdos de boi, aves e porco.

Divindades masculinas comem animais machos. Para cada animal de quatro patas é sacrificado junto uma ave para cada pata, essa prática é conhecida como “calçar o animal”. Exu é conhecido como aquele que come uma variedade maior de animais, variando de acordo com o ritual e os objetivos da oferenda. As vísceras são a parte, por excelência, ofertadas a Exu, uma vez que o sangue animal está intimamente ligado a essa divindade.

Principais pratos com técnicas de cocção: *Padê*, farofa de dendê com miúdos.

Padê é uma palavra que no candomblé possui uma polissemia, podendo significar o prato oferecido a Exu, a farinha que é a base do prato ou mesmo a cerimônia em homenagem a Exu. Geralmente essa preparação usa calor seco em sua cocção, mas pode ter variáveis mais úmidas, acrescentando-se à farinha elementos considerados ricos em axé, como a água, o mel ou o dendê.

A farinha em geral é bem torrada, mas recebe alguma umidade do azeite de dendê e do sangue dos miúdos. Pode ainda levar pimenta na composição e/ou na decoração. Além disso, por estar muito próximo a Ogum, em algumas casas vai comer alguns elementos da terra, comumente ofertados a ogum, como milho e feijão preto torrados.

Quizilas e tabus: azeite de palmiste (*adi* ou *yanko*), folhas de índigo

Quizilas são os interstícios, os tabus alimentares que se relacionam com cada divindade de acordo com a mitologia. Esses alimentos geralmente enfraquecem a energia das oferendas, podendo ainda provocar a recusa da mesma. As quizilas atuam tanto em relação às oferendas quanto em relação a vida dos filhos de santo.

Festas e celebrações: *Ipadê* ou *Padê* de Exu, *Bembé* do Mercado.

O *Ipadê* ou *Padê* de Exu é usualmente confundido com o *padê*, comida votiva ofertada a mesma divindade. É uma festa para homenagear Exu, mas constitui uma celebração geralmente fechada, e conduzida por alguns filhos de santo específicos e devidamente preparados para a cerimônia. *Iaôs*, por exemplo, não podem participar desta cerimônia. O *Bembé* do Mercado é uma festa pública que acontece na cidade de Santo Amaro da Purificação na Bahia, todo dia 13 de maio (às vezes dura a semana toda que permeia a data). Há 130 a celebração é realizada ostentando o título de maior xirê a céu aberto do mundo. Nela Exu é homenageado como divindade símbolo e protetora do mercado, das trocas comerciais, das feiras. Durante o período da celebração a tradicional feira da cidade é deslocada da praça principal para dar lugar a um grande xirê onde são realizadas cerimônias abertas em homenagem ao orixá.

A festa sagrada imiscui-se a práticas profanas, com a venda de comidas e bebidas, além de apresentações musicais tradicionais do recôncavo baiano. Pude acompanhar um dos dias da celebração e é curioso como pessoas paramentadas com os símbolos de Exu transitam pelo espaço e são reverenciadas, em meio a apresentações musicais. As práticas comerciais durante o período da festa acontecem 24h por dia durante o período da celebração.

Ilustrações:

Apresentamos a seguir imagens de algumas oferendas votivas de Exu. As imagens foram retiradas da internet e nos ajudam a ilustrar, imagetivamente mais algumas análises sobre a comida oferecida a Exu.

Figura 2 - Padê de Exu



Fonte Blog Ofereenda de Orixá. Disponível em: <https://www.ofereendadeorixa.com.br/> Acesso em: 14/06/2019

Figura 3 - Padê de Exu



Fonte: Blog Ofereenda de Orixá. Disponível em: <https://www.ofereendadeorixa.com.br/> Acesso em: 14/06/2019

A palavra *padê* pode significar ainda “conchavo”. É o acordo para que se possa abrir e fechar qualquer cerimônia no candomblé. Quando observamos as comidas votivas

oferecidas a ele vemos a presença de elementos da terra como a mandioca, o milho e o feijão, que marcam sua íntima ligação com o mundo terreno. Além disso, vamos ter o sangue como elemento representativo de Exu. O sangue, como já falamos, é um dos elementos que mais contém *axé*. O sangue dos sacrifícios em contato com a terra, derramado sobre as pedras de *otá*, são referências a Exu. As vísceras dos animais, que são por si as partes mais sanguinolentas dos animais, é a grande oferta dada a Exu. Essas simbologias referenciais que conferem a estrutura de linguagem da cozinha de santo, mesmo que haja variação das preparações entre diferentes religiosidades e/ou casas de santo, podemos afirmar que a comida de Exu é a alegoria da terra (preto) e do sangue (vermelho), ainda que representados de diferentes formas.

Na imagem 1 podemos ver uma outra opção de preparação votiva para Exu, usando carne crua no lugar dos miúdos, mais uma vez a opção pela carne crua é a preservação da característica sanguinolenta à oferenda, representativo da divindade. Vemos que a farofa aparenta estar bem úmida e a coloração bem amarelada deve-se ao uso de dendê. O elemento terra fica por conta tanto da farinha de mandioca quanto pelo recipiente no qual é apresentada a comida, um vasilhame de barro. O material dos suportes de apresentação da cozinha também é uma variável que se relacionam com elementos simbólicos de cada divindade. Os elementos que trazem ardor e pungência ficam por conta da pimenta dedo de moça e da cebola crua, cortada em rodela para representar a circularidade, já que Exu é princípio e fim, energia cíclica. Cabe destacar por último que o prato foi finalizado com um fio de dendê disposto sobre a montagem final, percebido pela oleosidade das pimentas e pela coloração amarelada em algumas fatias de cebola.

A figura 2 traz a farofa de miúdos, o padê clássico. pedaços dos miúdos podem ser visualizados no meio da farinha, bem amarelada pelo dendê. Essa preparação já apresenta uma característica mais seca do que a da figura 1. A pimenta dedo de de moça também estão presente na decoração, representando a pungência e o ardor. A folha de mamona é utilizada como base de apresentação do prato, que também é servido em suporte de barro. As folhas de mamona são frequentemente encontradas na apresentação de oferendas para Exu e Obaluaiê, falaremos mais dela no tópico dedicado a esta divindade. Por último cabe destacar a presença da quartinha com água, que é um elemento representativo da vida e condutor de *axé* por excelência, a água acompanha todas as oferendas. E além dela, nessa imagem também vemos a presença da cachaça, que em algumas casas estão associada a Exu.

2.2.2 Ogum

Linhagem: preta

Ogum é considerado uma divindade guerreira, compondo a linha de frente dos orixás e essa característica de ser o primevo, faz com que algumas vezes ele esteja associado a Exu. É um dos orixás mais populares do Brasil e está conectado a domesticação do fogo em altas temperaturas para a forja de metais. É dele o domínio de confecção dos objetos cortantes, como facas e espadas, por conta disso os filhos deste orixá normalmente vão ser os responsáveis pela imolação dos animais para o sacrifício.

Cores: azul escuro

Essa é a cor que foi atribuída a *Oduduwa*, juntamente com o branco, quando esta se torna criadora do mundo terreno. Segundo a mitologia, quando cria a terra *Oduduwa*, que é um orixá *funfun*, ou seja, de linhagem branca, recebe um pano de cor azul para carregar no peito. Ogum, considerado seu filho mais velho, herda a coloração azul escura de sua mãe e vem sempre à frente em homenagem a *Oduduwa* representando novos tempos sob a marca do ferro.

Elementos e ferramentas: Fogo e Terra. Ferro, espada, facões e objetos cortantes.

Assim como Exu, Ogum também está associado aos elementos fogo e terra. Sua relação com a terra deve-se a linhagem ao qual faz parte, bem como sua relação como patrono das atividades agrícolas. Ao passo que a ligação com o fogo se dá pelo seu uso na forja de ferramentas de metal.

Ogum é o senhor dos materiais cortantes, da forja de metais, das ferramentas. Os *pejis* dedicados à divindade usualmente são representados por diversos objetos cortantes como facas, tesouras, espadas, lanças, etc. Essa característica vai estar presente na apresentação dos pratos dedicados a entidade.

Atribuições: Guerra, combate, agricultura.

Ogum é simbolizado pela guerra e o conflito, cabe a ele guardar os combates, as lutas, zelar pela vitória nos combates. A ele também estará associada a guarda e proteção de profissionais que utilizam ferramentas, como os ferreiros, pescadores e até mesmo cabelereiros, bem como o patronato da agricultura.

Insumos secos: milho, feijões, inhame, cará, dendê.

Os alimentos ligados a Ogum, são aqueles que se relacionam com a terra. Além disso o inhame e o cará são ricos em ferro, mineral característico de Ogum. No caso do cará ele

também é muito rico em fibras, o que aumenta a sensação de saciedade. As comidas para Ogum vão ter como traços marcantes, a rapidez no preparo e a saciedade.

Carnes: cachorro, bode, galo e pombo

O cachorro é um dos animais que está muito presente nas mitologias de Ogum, provavelmente por ter sido um animal ligado a atividade de caça, antes de sua domesticação, característica da divindade. No entanto algumas carnes e insumos estão ligadas a uma qualidade específica de orixá, o cachorro é um bom exemplo que está associado, mitologicamente a qualidade de Ogum denominada Ogunjá ou Ogunajá, que significa a junção do nome da divindade Ogum + aja que significa cachorro em yorubá. Significando fortalecimento para alguns filhos de Ogum ou quizila para outros.

Sublinhamos abaixo a passagem de um mito sobre Ogum que evidencia sua relação com cachorro:

[...] E o povo cantava:
 “A kaja lóni fun Ògúnja mojuba”
 “Hoje fazemos sacrifício de cachorros a Ogum”
 “Ogunjá, Ogum que come cachorros, nós te saudamos” [...] (PRANDI, 2001: 92)

Pratos com técnicas de cocção: Inhame assado, milho torrado, feijão assado, feijoada.

Ogum é uma divindade guerreira, assim como Oxóssi que veremos no próximo ponto. Uma das principais características das preparações para esses orixás é a celeridade dos preparos, no geral são comidas assadas em fogo alto, torradas e/ou cruas. Como é o caso do Inhame assado ou cortado e cru regado com dendê. O feijão em geral é o preto e o milho o que que conhecemos como amarelo e em muitas casas de candomblé é chamado de vermelho, ambos tendem a ser torrados, a fim de agilizar o preparo. Vale destacar que os grãos e tubérculo tem como característica a ligação com o elemento terra.

No caso específico da feijoada, houve um caminho inverso, sendo incorporada posteriormente como comida votiva de ogum, principalmente em festas. Provavelmente por ser um cozido preparado com feijão, geralmente do tipo preto, que é um feijão dedicado a Ogum. A umbanda já vai relacionar a feijoada com as entidades conhecidas como “pretos velhos”, que estão mais associadas a Nanã, que também como feijão preto. Pontuo isso para mostrar que quando falamos de cozinha de santo e cozinha profana, as comunicações entre ambas acontecem numa via de mão dupla, tanto as comidas votivas ganham as ruas e festas populares, quanto o inverso, como no caso da feijoada.

Quizilas e tabus: carneiro e amala.

Estamos relatando aqui quizilas e tabus gerais que relacionam-se com a mitologia. Nesse sentido, orixás que têm desavenças entre si tendem a incorporar as comidas votivas favoritas de suas desavenças como tabus. Neste caso Xangô é uma desavença de Ogum, então

o carneiro e o amalá, que são as comidas prediletas de Xangô, podem se tornar interditos de Ogum.

Todavia há ainda as quizilas e tabus específicas para cada filho de santo de acordo com a qualidade do orixá que rege sua cabeça. Nesses casos pode ocorrer de um prato favorito daquele orixá tornar-se tabu para seu filho de santo se o *odu*, revelação oracular dos poemas que regem a relação entre orixá e filho de santo, assim determinar. Um exemplo disso é no caso do babalawo e pesquisador Luiz Antônio Simas. Simas, embora seja filho de Ogum, tem como quizila o inhame, que é um dos principais pratos dedicados a Ogum.

Festas e celebrações:

Ogum é um dos orixás mais cultuados do candomblé, principalmente na região Sudeste. No Rio de Janeiro o dia de São Jorge, sincretismo de Ogum no Rio, tornou-se feriado Estadual. Certamente as feijoadas são a celebração mais famosas dedicadas a Ogum nos candomblés cariocas, geralmente realizadas no dia 23 de abril ou em datas próximas ao dia.

Ilustrações:

Apresentamos a seguir imagens de algumas oferendas votivas de Ogum. As imagens foram retiradas da internet e nos ajudam a ilustrar, imagetivamente mais algumas análises sobre a comida oferecida a Ogum.

Figura 4 - Inhames para Ogum, apresentados de dois modos



Fonte: Blog Oferenda de Orixá. Disponível em: <https://www.ofereidadeorixa.com.br/> Acesso em: 14/06/2019

Figura 5 - Feijão torrado servido para Ogum



Fonte: Blog Oferenda de Orixá. Disponível em: <https://www.ofereandadeorixa.com.br/> Acesso em: 14/06/2019

Figura 6 - Feijoada para Ogum



Fonte: Blog Oferenda de Orixá. Disponível em: <https://www.ofereandadeorixa.com.br/> Acesso em: 14/06/2019

Na figura 4, apresentamos duas maneiras diferentes de preparar o inhame, prato característico de Ogum. Em primeiro lugar é importante salientar que a qualidade de inhame que normalmente se utiliza é o cará, optamos por manter a palavra inhame, por ser ela a que mais é utilizada nos escritos da mitologia yorubá que consultamos. Na figura 4a vemos um inhame assado, que apresenta pontos enrugados e escurecidos na casca e nas bordas, espetado por palitos de bambu em referência às ferramentas perfurantes associadas a Ogum. Este cará está disposto sobre uma farinha de acaçá, que é uma farinha feita a partir do milho branco. Essa é uma das formas mais clássicas de apresentação do inhame à Ogum, sempre acompanhado de uma quartinha de água fresca. Destacamos uma passagem mitológica em relação ao inhame transcrita abaixo:

[...] Cultivou a terra e plantou,
fazendo com que dela o milho e o inhame
brotassem em abundância.
Ogun ensinou aos homens a produção do alimento,
dando-lhes o segredo da colheita,
tornando-se assim o patrono da agricultura.
Ensinou a caçar e a forjar o ferro.
Por tudo isso foi aclamado rei de Irê, o Onirê. [...] (PRANDI, 2001: 99)

Na figura 4b, vemos o mesmo tubérculo, aberto também assado, uma vez que as moedas de níquel encontram-se cravadas no cará. Dessa vez além de servir como base, a farinha de milho também recobre a preparação, tendo um dos lados regados por azeite de dendê. Dois pontos interessantes nessa imagem é que além da quartinha com água, mais dos elementos compõem o cenário da foto e se relacionam com Ogum. O primeiro é a planta ao fundo, duas folhas de espada de São Jorge dispostas perpendicularmente formando uma tesoura ou encruza. Vale lembrar, como já citamos, que há uma relação sincrética entre Ogum e São Jorge, de modo que a planta, que popularmente recebe o nome do santo, também é conhecida como espada de Ogum. O segundo elemento é a garrafa de cerveja, que é uma bebida associada à divindade e ocasionalmente ofertada e/ou presente nas cerimônias em homenagem a Ogum.

Podemos ver na figura 5 um feijão preto torrado, servido com rodela de cebola regadas com dendê por cima. A preparação, assim como as anteriores, está disposta numa tigela de barro, que é um elemento associado à terra, e por conta disso relaciona-se com a linhagem de pertencimento do orixá. Além disso, vemos na composição folhas sendo utilizadas como elemento decorativo ao fundo do prato, semelhante ao recurso utilizado na preparação dedicada a Exu que apresentamos acima. Lembrando que isso se relacione com a proximidade das divindades, mas, além disso, algumas folhas são utilizadas em decorações

de divindades masculinas, e às vezes no serviço das preparações, como no caso da folha de mamona na festa dedicada a Obaluaiê, usada como suporte de serviço para as comidas da festa aos presentes no evento. Vamos encontrar as folhas, geralmente associadas a orixás guerreiros e/ou da mata, como o caso de Ogum, Oxóssi, Ossaim, e de Oxaguiã, a qualidade de Oxalá guerreiro.

Sobre essa preparação, podemos ver ela citada no trecho da passagem mitológica transcrito abaixo

[...] O povo de Ejigbô, agradecido, cultuou Ogum e ofereceu a ele banquetes de inhame e cachorros, caracóis, feijão preto regado com azeite de dendê e cebolas. [...] (PRANDI, 2001: 92)

A figura 6 apresentamos uma outra maneira de se ofertar feijão para Ogum, a conhecida feijoadada. Na imagem a composição procura explorar elementos do sagrado, ao apresentar o prato em um recipiente de barro, colocar a quartinha de barro como acompanhamento e, principalmente, ao dispor uma espada de São Jorge atravessando o prato. A disposição enviesada da folha é também uma referência ao corte e a associação de Ogum aos elementos cortantes de ferro. Outro destaque vale para os elementos vermelhos aparentes na imagem, tanto no pano vermelho que forra a base do prato, como na pimenta dedo de moça que compõem o prato, estabelecendo um diálogo com as cores de São Jorge (vermelho e branco) e com a associação entre Ogum e Exu.

2.2.3 Oxossi (Odé)

Linhagem: preta

Ao lado de Ogum, Ossaim, Nanã e Obaluaiê, Oxossi compõem a linhagem dos orixás ligados às energias de axé preto. Diz a mitologia que Oxossi seria um dos irmãos de Ogum. Oxossi é o orixá ligado às matas e a caça, é o caçador por excelência e suas ferramentas e vestimentas fazem associação a esta característica.

Cores: verde escuro e/ou azul-claro

A cor verde se relaciona diretamente com a ligação entre Oxóssi e a mata. Também recebe essa cor por sua proximidade a Ossaim que é o orixá das ervas. Enquanto que a cor azul claro seria uma variável a cor de Ogum, seu irmão, destacando a relação entre ambos. Cabe salientar que a variação das cores representantes de cada orixás vai se distinguir de

terreiro para terreiro, mas também de acordo com os *odus* que guiam o orixá de cabeça de cada filho de santo.

Elemento e ferramentas: Terra. Arco e flecha (ofá) e couro (chapéu e capanga)

Como senhor das matas e da caça, estando ao lado de Ogun e ossaim, Oxóssi também relaciona-se com o elemento terra. Todavia Oxóssi está ligado a terra-virgem, das matas e florestas, aquela que ainda não foi desbravada. Sua relação com Ogun também o conecta a agricultura, sendo Ogun ligado ao ofício do plantio, do arado da terra e Oxóssi correspondente à colheita. O ofá é a sua principal ferramenta, um arco e flecha com a qual acertou, com uma única flecha o poderoso pássaro enviado pelas grandes mães feiticeiras *Iá Mi Oxorongá*⁵. Por suas características de caçador e desbravador das matas muitas vezes foi associado a sincretismos de tradições indígenas e sertanejas, como caboclos e boiadeiros, daí vem sua relação com o couro.

Atribuições: Fartura, coragem.

Suas características mitológicas de caçador e desbravador o associam aos atributos da coragem. Como caçador hábil, é o orixá das caçadas frutíferas, fartas. Por ser um desbravador é sempre o pioneiro na ocupação das terras novas e férteis, sendo conhecido como o dono da terra. Além disso, dadas suas histórias de vitórias em tempos difíceis, devolvendo a glória após suas batalhas, o orixá também é constantemente associado à fartura e prosperidade.

Foi coroado rei de Ketu, Alaqueto, sendo cultuado até hoje nesta região da África. Segundo Verger (2012) primeiros terreiros da Bahia foram fundados pelas princesas descendentes deste reino, que foram trazidas sob a condição de escravas para o Brasil.

Insumos: Milho vermelho (amarelo no Rio de Janeiro), feijão fradinho, coco, amendoim, frutas.

Assim como Ogun, Oxóssi está ligado a insumos que vem da terra, principalmente grãos. Mas sua conexão com as matas vai trazer as frutas como insumo que compõem muitos de seus pratos. Por estar ligado a colheita, vemos o milho em espiga como elemento muito presente nas preparações oferecidas à Oxóssi.

⁵ Feiticeiras sagradas, temidas pelos homens. Diz-se que não podemos pronunciar seu nome. Senhoras dos poderes mágicos. (PRANDI, 2001)

Carnes: carnes de caça, galos, pombos.

Por conta de suas características ligadas à caça, as carnes de caça serão bem recebidas por esse orixá. Aves também, como pombos e codornas.

Pratos com técnicas de cocção: Axoxô, milho torrado, feijão fradinho torrado.

Assim como Ogun, as preparações torradas, mais rápidas também vão caber a Oxóssi. Como já mencionamos, preparações rápidas são características dos caçadores e guerreiros. O milho é ser um dos principais alimentos de Oxóssi, especialmente a espiga de milho. E o coco vai ser muito usado para finalizar e decorar pratos oferecidos a Oxóssi.

Quizilas e tabus: Bebida alcóolica

Ao contrário de seu irmão Ogun, à quem se oferece cerveja, para Oxóssi, bebidas alcóolicas representam uma quizila. Por vezes tal tabu pode se estender aos seus filhos. Essa relação de tabu com a bebida fica expressa no trecho da passagem mitológica abaixo:

[...] Antes de sair para uma expedição de caça de sete dias,
Odé consultou o babalaô
que o mandou oferecer um *ebó* para Exu
e lhe recomendou nunca beber bebidas alcóolicas
e sempre ser muito cauteloso com as pessoas que o cercavam.
[...]
[...] O irmão de Odé sabia que o babalaô lhe dissera
que seu tabu era a bebida
Um dia, ele embebedou o irmão [...] (PRANDI, 2001: 122-123)

Festas e celebrações: Festas associadas ao sincretismo com São Jorge na Bahia e São Sebastião no Rio de Janeiro.

Geralmente as festas em homenagem a Oxóssi acontecem nos terreiros próximas as datas referentes aos santos católicos que possuem conexão sincrética com o orixá. Sendo assim, na Bahia acontecem por volta do dia 23 de abril, enquanto que no Rio de Janeiro próximo a 20 de janeiro. Nestas festas os filhos de santo que tem suas cabeças guiadas pelo orixás prestam suas homenagens, com comidas, e decorações com milho. Sua conexão com o milho também permite associações, em algumas regiões e terreiros com os festejos juninos.

Ilustrações:

Figura 7 - Milho torrado com coco



Fonte: Blog Oferenda de Orixá. Disponível em: <https://www.ofereidadeorixa.com.br/> Acesso em: 14/06/2019

Figura 8 - Axoxô



Fonte: Blog Oferenda de Orixá. Disponível em: <https://www.ofereidadeorixa.com.br/> Acesso em: 14/06/2019

Na figura 7 podemos ver o característico milho torrado de Oxóssi, visivelmente torrado pela diferença de coloração da espiga. É interessante observar a apresentação do prato que conta com as folhas verdes da espiga e lascas de coco como decoração. Conseguimos ainda perceber que a preparação foi regata com mel ou melado, finalização típica das comidas de Oxóssi, porque há pontos amarelo brilhante nas lascas de coco. Assim como nas apresentações anteriores vemos novamente a utilização do prato de

barro, alguidar, como recipiente de serviço, bem como a presença da quartinha de barro com água. O pano de fundo é de um tom azul claro, cor característica, assim como verde, de Oxóssi.

Já na figura 8 vemos o axoxô, preparação também a base de milho vermelho, só que dessa vez cozido, com lascas de coco com decoração, nesta imagem vemos ainda fragmentos de fumo de rolo. O tabaco também é um elemento que pode estar associado a Oxóssi e estão presente nesta finalização. A quartinha com água completa a composição.

2.2.4 Nanã

Linhagem: preta

Nanã é a senhora dos pântanos, do lamaçal, orixá feminino, senhora ancestral, representante da linhagem preta.

Cores: roxo, marrom, azul escuro com branco.

As cores associadas à Nanã vão variar de acordo com região do Brasil e casas de santo. Variam ainda de acordo com a qualidade de Nanã e sua relação mitológica com outros orixás. Por exemplo, o marrom deve-se a sua conexão com Obaluaiê, seu filho. Enquanto o azul escuro com branco em referência a *Oduduwa*, que é a senhora ancestral da criação, orixá *funfun* que recebe o azul escuro como símbolo de sua conexão com a criação do mundo terreno. nanã, como a senhora ancestral, por vezes recebe essa coloração. Mas o roxo é sem dúvida a cor que mais encontramos nas referências de oferendas para Nanã.

Elementos e ferramentas: Terra e água, lama. *ibiri* (cetro cajado), madeira, búzios.

Diz a mitologia yoruba que que foi a partir da lama de onde vivia Nanã que surgiu a massa que formou os primeiros seres humanos, por isso esse orixá está duplamente conectado com a terra e com a água.

Essa passagem da mitologia na qual nanã auxilia Oxalá na missão de moldar os primeiros homens ilustra essa afirmação:

[...] Foi então que Nanã Burucu veio em seu socorro.
Apontou para o fundo do lago com seu *ibiri*, seu cetro e arma,
e de lá retirou uma porção de lama.
Nanã deu a porção de lama a Oxalá,
o barro do fundo da lagoa onde morava ela,
a lama sob as águas, que é Nanã [...] (PRANDI, 2001: 196)

As águas que vem da terra, que interagem na terra são domínios do feminino, como veremos adiante ao analisar outras orixás de energia feminina. Por conta de sua idade avançada, Nanã movimenta-se lentamente e com ajuda de um cajado, traço característico de orixás tidos com mais velhos, assim como acontece com Oxalufã, como descreveremos mais adiante no tópico sobre Oxalá. A mitologia fala sobre a necessidade de se usar utensílios de madeira para preparar os pratos de Nanã, por conta de desavenças mitológicas entre a orixá e Ogum, senhor do ferro.

Atribuições: ancestralidade, sabedoria, guardiã dos grãos.

Nanã é a representação da relação entre ancestralidade e sabedoria. No candomblé a transmissão do saber é marcada pela oralidade e pela vivência, como veremos mais cuidadosamente no próximo capítulo. Ela também é tida como “celeiro do mundo”, grande guardiã dos grãos, por sua conexão com as terras úmidas e férteis. Ela está associada a fertilidade da terra e dos grãos.

Insumos: milhos (branco e vermelho), feijões (preto e fradinho), batata doce, folhas (mostarda, couve), repolho roxo, frutas roxas.

Por conta de sua associação aos grãos e fertilidade da terra, as preparações dedicadas a Nanã vão quase sempre levar grãos em sua composição, variando de acordo com as qualidades da orixá. A batata doce, tubérculo da terra de casca roxa também vai estar presente em algumas preparações. De uma maneira geral hortaliças de cores roxas podem ser encontradas na montagem dos pratos dedicados a Nanã.

Carnes: Miúdos, cabras e galinhas.

Um dado fundamental dos sacrifícios para Nanã é que eles não podem ser feitos com nenhum objeto de metal, por conta de sua quizila com metal em relação à Ogum, como demonstra o trecho abaixo:

[...] A rivalidade entre Nanã Burucu e Ogum data de tempos.
Ogum, o ferreiro guerreiro,
era o proprietário de todos os metais.
[...]
Sem licença de Ogum não havia sacrifício;
sem sacrifício não havia orixá.
[...]
Todos os orixás o reverenciavam.
Mesmo antes de comer pediam licença a ele
pelo uso da faca, o *obé* com que se abatiam os animais
e se preparava a comida sacrificial.

Contrariada com essa precedência dada a Ogum,
 Nanã disse que não precisava de Ogum para nada,
 pois se julgava mais importante que ele.
 “Quero ver como vais comer,
 sem faca para matar os animais”, disse Ogum.
 Ela aceitou o desafio e nunca mais usou a faca.
 Foi sua decisão que, no futuro,
 nenhum de seus seguidores se utilizaria de objetos de metal
 para qualquer cerimônia em seu louvor.
 Que os sacrifícios feitos a ela
 fossem feitos sem a faca,
 sem precisar da licença de Ogum.
 [...] (PRANDI, 2001: 200-201)

E ainda sobre isso, Verger assinala que

Para matar animais, os adeptos cantam, segundo se diz, até que eles morram. Toda a assistência deve permanecer com a cabeça encostada no chão e ninguém deve olhar para o animal.
 [...] Essas fórmulas mágicas são repetidas até o animal morrer, o que, parece, ocorrer algumas vezes após um quarto de hora e as algumas vezes após uma hora de cantigas entoadas sem repetição. (VERGER, 2012: 277-278)

Segundo a *ekedi* de uma das casas que eu pesquisei, no terreiro dela, cobre-se o *odé* (faca) no momento da imolação, mas usa-se a faca. Ela também contou que a faca usada nos rituais de cada uma das divindades permanece no assentamento dos mesmos, exceto no caso de Nanã.

Pratos com técnicas de cocção: *Dandaró*, *efó* (folhas de mostarda, taiobas), mingaus e papas em geral.

Devido sua associação com a lama como elemento principal, as comidas oferecidas a Nanã, geralmente, vão ter uma consistência mais úmida, como mingaus e papas. O *Dandaró* é uma preparação feita à base de feijão fradinho descascado, refogado com cebola, camarão seco e azeite de dendê. A textura final do prato vai ser sua principal diferença para o *omolocum*, prato oferecido a Oxum, com os mesmos ingredientes. O *efó* é um prato cercado de mistérios, é um tabu pronunciar seu nome, trata-se de um refogado de folhas, essas folhas são amarradas e cozidas e depois cortadas bem finas, dando ao prato uma cara pastosa, umas vez que as folhas estão cozidas e bem úmidas.

Quizilas e tabus: Uso de utensílios de metal.

Como já descrevemos na seção dedicada às carnes, essa é a principal quizila de Nanã.

Festas e celebrações: Geralmente celebrada no período de Olubajé.

Por conta de seu parentesco com Obaluaiê, diz à mitologia que Nanã é mãe do orixá, as celebrações para Nanã bem como as oferendas votivas, usualmente são realizadas conjuntamente a festa que homenageia o orixá Obaluaiê. Falaremos mais sobre esta celebração no tópico dedicado a esse orixá.

Ilustrações:

Figura 9 - Batata doce e repolho



Fonte Blog Oferenda de Orixá. Disponível em: <https://www.ofereidadeorixa.com.br/> Acesso em: 14/06/2019

Figura 10 - Mugunzá para Nanã



Fonte Blog Oferenda de Orixá. Disponível em: <https://www.ofereidadeorixa.com.br/> Acesso em: 14/06/2019

Figura 11 - Frutas para Nanã



Fonte: Blog Oferenda de Orixá. Disponível em: <https://www.ofereidadeorixa.com.br/> Acesso em: 14/06/2019

As três imagens parecem pertencer a um mesmo conjunto de oferendas tanto que conseguimos ver traços de uma preparação na imagem da outra e a quartinha com água, característica das oferendas, só aparece na última imagem. É importante destacar que todas têm em comum a disposição dos pratos sobre um pano azul escuro e a predominância da coloração roxa na composição das fotos. Na figura 9 temos uma preparação com batata doce bem cozida, servida em formato redondo, sobre uma folha de repolho roxo. Como dissemos a batata doce é um tubérculo dedicado a Nanã e precisa estar bem cozida para dar o formato do prato.

Já na figura 10 vemos uma preparação de papa, o mungunzá, uma preparação de milho branco cozido. Na imagem o mesmo aparece regado com um líquido mais escuro que a preparação branca e brilhante, que provavelmente é azeite doce (azeite de oliva) ou mel. O mungunzá ou canjica é uma preparação feita para outros orixás, contudo o uso desse fio para finalizar o prato, distingue a preparação pra Nanã em relação às preparações para Iemanjá ou Oxalá.

Ao passo que na figura 11 vemos frutas de coloração roxa dispostas sobre um alguidar de barro. Temos uvas roxas, ameixa, figo, flores e repolho roxo, cuidadosamente organizados no sentido de formar uma oferenda bela e harmônica. Como dissemos em algumas regiões e casas de santo, o uso de hortaliças roxas também é usado como recurso de saudação a Nanã.

2.2.5 Obaluaiê (Omulu, Xapanã, Sapatá)

Linhagem: preta

Obaluaiê é o último orixá de linhagem preta abordado em nosso trabalho. Filho de Nanã, assim como sua mãe também estão associado a ancestralidade e contato com os antepassados. Talvez seja um dos mais misteriosos orixás dessa linhagem, é o orixá que está associado aos duplos, vida e morte, bem como aos mistérios que conectam ambas as coisas. Ele é ao mesmo tempo temido e respeitado.

Cores: preto, vermelho, branco e marrom

Essas cores estão representadas nas contas, utensílios, vestimentas dos filhos de santo de Obaluaiê. São cores associadas a terra, a coisas obscuras, ocultas. Ao lado de Nanã também habita regiões mais pantanosas das florestas, por isso marrom acrescenta-se a essa palheta de cores.

Elementos e ferramentas: Terra. Palha, búzios. *Xaxará* (cetro, bastão, arma)

Obaluaiê também é conhecido como o senhor da terra, assim como os demais orixás de linhagem preta, também mantém íntima relação com ela e seus mistérios. A palha é o elemento usado para cobrir seu corpo, que, segundo a mitologia é coberto por marcas das chagas deixadas por doenças contagiosas. O *xaxará* é uma espécie de cetro, também visto como arma, tem formato cônico semelhante à vestimenta do orixá e nele encontramos pendurado uma série de elementos relacionados a substâncias que Obaluaiê usa para curar as pessoas.

Assim como Oxóssi também é conhecedor das matas, mas sua relação com ela é diferente. Obaluaiê é um curandeiro, sabe usar os recursos da floresta, ervas e raízes para curar doenças, sabe os segredos da floresta.

Atribuições: Doença e cura, vida e morte.

Também conhecido como o médico dos pobres, Obaluaiê é aquele que espalha as pragas contagiosas, mas é também aquele que cura. Devolve a vida, mas também é capaz de tirá-la. Muitas pessoas recorrem ao orixá em situações de enfermidades.

Insumos: milho para a pipoca, feijões preto e fradinho, azeite de dendê.

Assim como os demais orixás ligados a terra, os grãos estarão presentes na alimentação votiva dedicada a este orixá.

Carnes: cabrito, bode, porco, galo e conquém.

Segundo Barros (1999), a carne de cabrito deve ser preparada frita no azeite de dendê. Assim como sua mãe herdou a relação conflituosa com Ogum, não podendo ser utilizados objetos de metais na preparação e serviços dos alimentos para Obaluaiê. Todos os animais oferecidos ao orixá deverão ter a pelagem com cores escuras ou malhadas.

Pratos com técnicas de cocção: *Doburu* (pipoca), *abará* (bolinho de feijão fradinho com camarão) e feijão preto cozido com dendê e camarão

O prato mais conhecido de Obaluaiê sem dúvida é o *doburu*, a pipoca. Ela é chamada de flor de Omolu, e representa o desabrochar das chagas e feridas. A técnica para estourar os grãos de milho necessita de muito calor seco, algumas vezes o prato é preparado com um pouco de areia no fundo da panela. Alguns pratos de *doburu* são finalizados com azeite de dendê.

O *abará* é um bolinho feito com feijão fradinho triturado, temperado com camarão, enrolado numa folha de bananeira e cozido no vapor. Vemos a mescla de técnicas secas e úmidas nos pratos de Obaluaiê. Mas há ainda preparações como o feijão preto com camarão e dendê, que é uma preparação que lembra mais as papas de Nanã.

Em relação ao serviço, vale destacar o uso de palha como suporte de algumas preparações, principalmente o *doburu*. A folha de mamona também é um importante suporte de serviço, estando presente no *Olubajé*, festa em homenagem a Obaluaiê.

Quizilas e tabus: uso de utensílios de metal, sapos.

Assim como Nanã, provavelmente por ser seu filho, Obaluaiê herda a quizila em relação ao uso de instrumentos de metal em suas preparações votivas. E assim como sua segunda mãe Iemanjá, herdou a quizila dos sapos. Reza a mitologia que Obaluaiê foi abandonado por Nanã e adotado por Iemanjá.

Festas e celebrações: *Olubajé*

Segundo Barros (1999:17) a palavra *Olubajé* tem como significado: “*Olu* aquele que; *Gba* aceita; *Je* comer; ou *Olu* aquele que; *Baje*: come com”. Ambos os significados traduzem bem a simbologia envolvida nessa celebração. Diz a mitologia yorubá que Xangô, rei de Oió, resolveu dar uma festa em seu reino e convidou todos os orixás para o evento. Foi uma festa requintada, com muita fartura e alegria. Contudo no meio da celebração se deram conta de que haviam esquecido de convidar Obaluaiê. Todos os presentes temeram a ira de Obaluaiê que é o senhor das pragas e doenças. Por isso decidiram ir a seu palácio, todos juntos, levando

agrados para o Rei Obaluaiê com muita comida e bebida como pedido de desculpas. Ele aceita a homenagem e as desculpas, desde que todos os habitantes de seu reino possam partilhar com eles aquele grande banquete (BARROS, 1999; VERGER, 2012; LODY, 2012).

A festa é a encenação dessa passagem mitológica no *xirê* do terreiro. A comida votiva de cada um dos orixás é levada ao centro do *xirê*, e partilhada entre os convivas num ritual chamado *ajeum*. Fizemos observação participante nesta celebração e descrevemos a experiência mais adiante neste capítulo.

Um dado importante sobre essa festa é que ela é repleta de rituais que os assistentes devem executar. As filhas de santo preparam a refeição, que consiste num punhado de cada uma das comidas servidas numa folha de mamona. Por ser o orixá que tem com atribuição a cura, a trouxinha com a comida é vista como um objeto mágico capaz de irradiar energias de saúde. Devemos comer com as mãos e as mãos não devem ser lavadas após a refeição, mas passadas pela nossa pele, o que também se relaciona a característica do orixá de guardião das doenças que acometem a pele.

A lista de preparações varia de casa pra casa, mas geralmente compreende pelo menos um prato representativo de cada orixá. Barros (1999) apresenta uma lista de alimentos votivos que se assemelha com o que vimos em nosso campo. Reproduzimos abaixo os itens especificando cada um dos orixás:

Obaluaiê: *Doburu* (pipoca), Feijão preto cozido com camarão e dendê, aberém (pela descrição do prato pode se tratar do *abará*); Nanã: *ado*; Ogun: *Sarapatel*; Oxóssi: *Axoxô*; Iemanjá: *Ebô-yá*; Oxum: *Omolocum*, *ipété* e *ximxim*; Oxumaré: banana da terra frita no dendê; Iansã: *Akará* (acarajé); Oxalá: *Ebô*, *Eko*, (acaçá) e bolinho de inhame. (BARROS, 1999: 81-84)

Sem dúvida o *doburu* (pipoca) é a estrela da festa, tendo como ponto alto da celebração o momento do “banho de pipoca”, quando os filhos de santo banho os presentes passando pipocas pelo corpo destes a fim de afastar as mazelas.

Ilustrações:

Figura 12 - Doburu



Fonte Blog Oferenda de Orixá. Disponível em: <https://www.oferendadeorixa.com.br/> Acesso em: 14/06/2019

Por ser a preparação mais emblemática do orixá, trazemos aqui duas imagens do *doburu* ou pipoca, ambas servidas em suportes feitos de palha, que é o material que representa Obaluaiê. Tanto sua vestimenta quanto sua ferramenta são feitas a partir da palha, a fim de manter a aura de segredo e mistério característica da divindade. Na primeira imagem vemos a pipoca no recipiente de palha acompanhada da característica quartinha de barro. Na segunda temos uma pipoca que leva azeite de dendê em sua finalização. Vale ressaltar que no geral o *doburu*, assim como a maioria das preparações votivas do candomblé não levam sal. O tempero base das preparações é a cebola e o camarão seco, que confere o sal de grande parte das preparações salgadas. Outras não podem ter nenhum tipo de sal, nem a do camarão, por restrição, tabu, quizila, como veremos adiante no caso de Oxalá.

2.2.6 Xangô

Linhagem: vermelha

Xangô é um dos orixás mais cultuados no Brasil, tanto que dá nome a religiosidade de matriz africana em Pernambuco, onde se chama o candomblé de Xangô. É saudade como *Obá* que significa rei. É o rei da linhagem vermelha, a qual compartilha com suas esposas, Oiá, Oxum e Obá.

Cores: vermelho e branco

A cor vermelha é o símbolo de Xangô, está diretamente associada ao seu principal elemento que é o fogo. Essa característica de calor, ardor e intensidade são marcas do vermelho de Xangô, que estarão presentes em sua comida de forma bem marcada. Além disso, o branco compõe sua coloração a partir de sua ligação com Oxalá, de quem segundo a mitologia, seria filho. Existem diferentes qualidades de Xangô que vão se relacionar de maneira distinta com a energia dessas cores.

Essa passagem fala sobre suas cores:

[...] Xangô já tinha conseguido seu colar de contas vermelhas
 E então Obatalá desfez o colar de Xangô
 E alternou as contas encarnadas de Xangô
 Com contas brancas de seu próprio colar
 Obatalá entregou a Xangô o novo colar vermelho e branco.
 Agora todos saberiam que aquele era seu filho (PRANDI, 2001: 261-262)

Elementos e ferramentas: Fogo. Raio, tempestades, pedras e pedreiras. Machado

Como já afirmamos a principal conexão elementar de Xangô é om o fogo, é considerado senhor do fogo e em diversas passagens mitológicas há referências dele soltando fogo pela boca. Da mesma forma outros elementos que se relacionam com o fogo, que de alguma forma podem produzir fogo também estarão conectados com Xangô, como o raio e as pedras. Como o fogo é um dos principais agentes de transformação dentro do alimento, modificando sua estrutura de cru para cozido, Xangô tem uma forte relação com a cozinha, como senhor do elemento transformador. Segundo a mitologia, foi o orixá quem ensinou os homens a dominar o fogo. Como nos mostra a passagem abaixo:

[...] Os deuses que governavam o mundo, Obatalá, Xangô e Ifá,
 Determinaram que, por ter se tornado feiticeiro tão poderoso,
 O homem deveria oferecer uma grande festa para os deuses,
 Mas eles estavam fartos de comer comida crua e fria.
 Queriam coisa diferente:
 Comida quente, comida cozida.
 Mas naquele tempo nenhum homem sabia fazer fogo
 E muito menos cozinhar.
 Reconhecendo a própria incapacidade de satisfazer os deuses,
 O homem foi até a encruzilhada e pediu ajuda a Exu.
 Esperou três dias e três noites sem nenhum sinal,
 Até que ouviu uns estalos na mata.
 Eram as árvores que pareciam estar rindo dele,
 Esfregando seus galhos umas contra as outras.
 Ele não gostou nada dessa brincadeira e invocou Xangô,
 Que o ajudou lançando uma chuva de raios sobre as árvores.
 Alguns galhos incendiados foram decepados
 E lançados no chão, onde queimaram até restarem só brasas.
 O homem apanhou algumas brasas
 E as cobriu com gravetos
 E abafou tudo colocando terra por cima.
 Algum tempo depois, ao descobrir o montinho,
 O homem viu pequenas lascas pretas. Era o carvão.

O homem dispôs os pedaços de carvão entre pedras
 E os acendeu com a brasa que restava.
 Depois soprou até ver flamejar o fogo
 E no fogo cozinhou os alimentos.
 Assim, inspirado e protegido por Xangô,
 O homem inventou o fogão
 E pode satisfazer as ordens dos três grandes orixás.
 Os orixás comeram comidas cozidas e gostaram muito.
 E permitiram ao homem comer delas também. (PRANDI, 2001: 257-258)

Sua principal ferramenta é o machado, com duas lâminas, referenciando sua ligação com princípios de justiça e equilíbrio nas decisões.

Atribuições: Justiça.

Apesar de seu temperamento forte, salientado em diversas passagens de suas histórias mitológicas, Xangô é reconhecido pelo seu senso de Justiça, cabe a ele o julgamento do certo e do errado. Como demonstra a passagem destacada abaixo:

[...] Através dos séculos,
 os orixás e os homens têm recorrido a Xangô
 para resolver todo tipo de pendência,
 julgar as discordâncias e administrar a justiça [...] (PRANDI, 2001: 245)

Insumos: Quiabo, azeite de dendê.

O quiabo é o insumo característico de Xangô, sendo, em geral, usado integralmente em suas preparações que normalmente são regadas com azeite de dendê, dando uma característica mais “quente” aos preparos.

Carnes: Miúdos, boi, cágado, bode, carneiro, galo, conquém.

Os animais sacrificados em homenagem a Xangô devem ter a pelagem marrom. Alguns animais podem ser tanto homenagens quanto quizilas, dependendo da qualidade de Xangô que o filho de santo tiver. Muitas vezes as preparações de quiabo são acrescidas com algum tipo de carne, miúdos ou rabo de boi. Além disso o cágado é um dos animais referenciais deste orixá.

Pratos com técnicas de cocção: *Amalá* e rabada com quiabo.

O *amalá* é uma papa de inhame ou farinha acompanhada de um refogado de quiabo cortado e cozido com bastante dendê. Como o quiabo é o insumo característico de Xangô, essa acaba sendo a preparação mais referencial do orixá. As cabeças e pontas dos quiabos ainda são usados como decoração. Pode ainda ser servido junto com carnes guisadas. As comidas de Xangô no geral são úmidas, quentes, bem cozidas e bem temperadas. Num

primeiro olhar vemos uma preparação com bastante azeite de dendê, que é um insumo que representa “sangue vermelho”, bastante detentor de axé, mas a referência branca normalmente estão na base do prato, fazendo alusão a sua relação com a linhagem *funfun*, branca. A mitologia sempre descreve Xangô como um grande glutão, havendo diversas passagens nas quais sua paixão pela comida, especialmente pelo *amalá* é destacada. A comida foi usada, inclusive, como artifício de conquista por parte de suas três esposas.

Nesse trecho podemos perceber o amor de Xangô pelo *amalá*:

[...]Era Oiá!
Era o *amalá* do rei que ela preparava!
Xangô não resistiu a tamanha tentação.
Oiá e *amalá*! Era demais para sua gulodice,
Depois de tanto tempo de estrada (PRANDI, 2001: 280)

Outra característica importante sobre a alimentação votiva dedicada a Xangô é que, por interditos mitológicos ele não pode comer em nenhuma outra louça que não a gamela, recipiente feito de madeira. Como demonstra a passagem abaixo:

[...] Mas Oxalá impôs um castigo eterno a Xangô
Ele que tanto gosta de faltar-se de boa comida.
Nunca mais pode Xangô comer em prato de louça ou porcelana.
Nunca mais pode Xangô comer em algidar de cerâmica.
Xangô só pode comer em gamela de pau,
Como comem os bichos da casa e o gado
E como comem os escravos (PRANDI, 2001: 280)

Quizilas e tabus: caranguejo, azeite de dendê,, porco

Assim como nos demais casos as quizilas alimentares de Xangô relacionam-se com suas passagens mitológicas, assim vemos alimentos que compõem seu cardápio ocupando um lugar de tabu alimentar. Em relação ao azeite de dendê reza a mitologia que Oxalá foi preso indevidamente, confundido com um ladrão de cavalos, nas terras de Xangô. Ao longo do tempo em que Oxalá esteve preso uma maldição se abateu sobre as terras de *Oió*, até que o oráculo informou ao rei que tudo estava acontecendo por conta de uma injustiça. Xangô é o orixá da justiça e tal coisa não poderia acontecer em suas terras. Ao investigar a prisão Xangô consegue descobrir o equívoco e manda soltar imediatamente Oxalá. Que recebe um tratamento digno de sua importância como tentativa de redenção pelo erro cometido nas terras de Xangô. O Rei de *Oió*, Xangô, ordena que um de seus escravos, *Ayrá* acompanhe Oxalá em seu caminho de volta aos seus domínios a fim de garantir que nada de mal o acometa. Com isso os filhos da qualidade de Xangô *Ayrá* passam a “comer junto” com o Oxalá, ou seja, incorporam as predileções e restrições do orixá. Por esse motivo, filhos de

Xangô dessa qualidade não comem, entre outras coisas azeite de dendê, mesmo esse insumo sendo a marca de Xangô e da linhagem vermelha.

O cantor Arlindo Cruz é filho de Xangô *Ayrá*, e durante uma participação no programa da apresentadora Bela Gil, não pode comer os pratos que tinham dendê, por exemplo. É importante ressaltar que o consumo de um alimento que é considerado uma quizila por um filho de santo, não significa uma sentença de morte ao mesmo, mas um enfraquecimento do equilíbrio energético deste e de sua comunidade. Como o princípio básico do candomblé é a harmonia, seus filhos de santo procuram respeitar os tabus alimentares a fim de não prejudicarem a si e a sua *egbé*, sua comunidade de terreiro.

Sobre a restrição de porco temos a passagem abaixo:

[...] Assim Xangô também é rei na cidade dos malês.
Só que em homenagem a esse povo muçulmano
Xangô deixou de comer carne de porco,
Tão grande era seu desejo de ser respeitado por essa nação.
(PRANDI, 2001: 275)

Festas e celebrações: Fogueira de Xangô, Lorogun.

Uma das relações sincréticas de Xangô se dá com alguns santos católicos que compõem as comemorações juninas, como São Pedro e São João, por conta disso, nos meses de junho ou julho algumas casas de santo realizam celebrações em homenagem a Xangô tendo a fogueira como símbolo. Nessas festas por vezes há rituais envolvendo a fogueira. Pode haver ainda nessa cerimônia um ritual chamado de *ajeré* no qual Iansã passa a Xangô uma panela cheia de bolas de algodão flamejantes, embebidas de azeite de dendê, simbolizando o compartilhamento do domínio do fogo pelos dois orixás.

O *Lorogun* é o ritual representação teatralizada do período em que os orixás estão partindo para a guerra, levando suas comidas e ervas com eles. Há a encenação de uma batalha entre os orixás *funfun*, liderados por Oxalá e os orixás de linhagem vermelha capitaneados por Xangô. Essa celebração marca o fechamento das atividades do calendário votivo, dias antes do período católico conhecido como Quaresma. (LODY, 2012: 122-125)

Ilustrações:

Figura 13 - Amalá



Fonte Blog Oferenda de Orixá. Disponível em:
<https://www.ofereidadeorixa.com.br/> Acesso em: 14/06/2019

Figura 14 - Rabada com quiabo



Fonte Blog Oferenda de Orixá. Disponível em:
<https://www.ofereidadeorixa.com.br/> Acesso em: 14/06/2019

Na figura 13 temos o *amalá* de Xangô. Segundo Sousa Junior (2009), há entre o povo de santo certa confusão sobre o que seria de fato o *amalá*, se o refogado de quiabo, a papa que vai embaixo ou o conjunto das duas coisas. O consenso há na predileção de Xangô pelo quiabo. Nesta imagem vemos o quiabo como destaque, com as cabeças sendo usadas como decoração, sobre uma porção de arroz bem cozido. Tudo isso sendo servido numa gamela de madeira, conforme estabelece a mitologia.

Já na figura 14 o quiabo mais uma vez é o protagonista, dessa vez sendo servido junto a um guisado de rabada. Desta vez as pontas também foram usadas na decoração, inclusive esse tipo de finalização é muito utilizada pois é uma reverência a realeza de Xangô. Novamente vemos a gamela de madeira sendo usada como suporte. Conseguimos nessa imagem ver a abundância e presença do azeite de dendê na preparação colorindo, inclusive, a gamela. Ao fundo vemos uma garrafa de cerveja do tipo escura, popularmente chamada de cerveja preta, que é uma bebida por vezes associada a Xangô.

2.2.7 Iansã (Oiá)

Linhagem: vermelha

Oiá ou Iansã é a primeira esposa de Xangô e assim como ele pertence a linhagem dos orixás vermelhos, que terão como marca sua ligação com o fogo. Como característica dessa linhagem, Iansã traz como marca a intensidade e o temperamento explosivo.

Ela é temida por Xangô por sua conexão com o culto dos *Egungun*, ou Culto aos mortos, aos ancestrais. Isso confere a orixá muito poder, e assusta seu marido, que teme a morte. Por conta disso, filhas de Iansã tendem a participar e/ou comandar as cerimônias fúnebres dos terreiros, o *axexê*.

Cores: coral, vermelho e cobre.

Além do vermelho, alguns outros tons próximos também são usados como coloração característica de Iansã, como o coral e o cobre, sempre numa tonalidade mais fechada, se aproximando do vermelho. O cobre é seu metal característico podendo estar presente em suas vestimentas e em seu assentamento.

Elementos e ferramentas: Ar e fogo. Vento e tempestades. Espada e *eruexin* (instrumento feito de rabo de cavalo)

Como já dissemos ao tratar de Xangô, Iansã compartilha com ele o fogo como elemento, segundo a mitologia Xangô pediu que ela buscasse uma encomenda com Exu, mas não acessasse o conteúdo da mesma, tomada de curiosidade Iansã coloca na boca um punhado do elemento mágico que levava pra Xangô, sem saber o que é. Ao chegar na presença do orixá, quando perguntada sobre as instruções de uso, remetidas por Exu, Iansã cospe fogo pela boca. A partir de então ambos compartilharão o domínio sobre o elemento.

A tempestade também é um fenômeno da natureza compartilhado entre os dois orixás, cabendo a Xangô o poder sobre os raios e trovões, enquanto Iansã seria a dona dos ventos, da força e movimento das tempestades.

Como exímia guerreira, Iansã carrega em uma das mãos uma espada e na outra o *eruexin*, instrumento de metal com uma crina de cavalo na ponta, que representa seu domínio sobre os ventos, por isso Iansã também estão ligada ao ar, sendo conhecida como a senhora dos ventos.

Atribuições: Força e justiça

Suas características de guerreira, bem como seu poder sobre o culto dos ancestrais conferem a divindade o atributo da força como característica principal. Por vezes, por se sentar ao lado de Xangô, também Ihe é atribuída a pecha da justiça.

Insumos: Feijão fradinho, azeite de dendê, cebola, camarão seco.

Assim como Xangô, por partilharem o domínio do fogo, o azeite de dendê vai ser uma das grandes marcas das comidas votivas dedicadas à divindade. Geralmente suas preparações vão levar dendê na composição ou serem preparadas no azeite.

Carnes: cabra, galinha, pomba e conquém.

Os animais votivos sacrificados em homenagem a Iansã devem ter a coloração da pelagem marrom e avermelhadas.

Pratos com técnicas de cocção: Acarajé, abará, feijão de azeite, caruru.

O prato mais famoso, dedicado a Iansã é o acarajé (*akará*). Consiste num bolinho de feijão feito com massa de feijão fradinho e cebola, frito em imersão no azeite de dendê. Olhando para as técnicas de cocção aplicadas a essa preparação podemos ver conexões com os elementos ar e fogo, atribuídos à divindade. Isso porque a massa de feijão e cebola precisa ser batida, num movimento específico para que haja a incorporação de ar, aeração da massa, aumentando seu volume. A conexão com o fogo se dá pela forma de cocção em calor bem quente, imerso no azeite, com isso o bolinho tem seu exterior imediatamente selado permanecendo no fogo para que a parte interna então finalize a cocção.

Além do acarajé, o abará, que também é uma massa de feijão fradinho, também é ofertado a Iansã. Esse deve levar um pouco de dendê e camarão seco na preparação da massa quando ofertado à orixá. Compartilhando com Xangô a predileção por quiabo, algumas

qualidades de Iansã também vão comer o insumo, na forma de caruru, um refogado bem úmido de quiabo.

Quizilas e tabus: abóbora e carneiro.

A restrição ao consumo de abóbora tem relação direta com a rivalidade entre a orixá e a terceira esposa de Xangô, Obá, que tem a abóbora como insumo predileto. Geralmente a quizila recai sobre todo tipo de abóbora, incluindo as chamadas abobrinhas, também. O tabu em relação ao carneiro está marcado a partir de uma contenda entre Iansã e Xangô, na qual os carneiros serviram de proteção para a orixá da ira de seu marido, em respeito a esse evento, o animal se tornou uma quizila para a divindade. Como podemos ver nesse trecho:

[...] E o fogo da boca de Xangô queima seus desafetos
Os carneiros morreram protegendo Oiá
Das pedras de raios de Xangô não foram esquecidos
Os devotos de Oiá não comem mais carne de carneiro (PRANDI, 2001: 267)

Festas e celebrações: festa das Iabás

Essa é uma festa que acontece em alguns terreiros na qual se homenageiam as *Iabás*, divindades femininas. No momento da saída de santo de filhas de Iansã a orixá também é homenageada, além de compartilhar com Xangô a celebração dedicada ao fogo, da Fogueira de Xangô, descrita no tópico dedicado a esse orixá.

Ilustrações:

Figura 15 – Acarajé



Fonte Blog Oferenda de Orixá. Disponível em: <https://www.ofereadadeorixa.com.br/> Acesso em: 14/06/2019

Imagem da autora

Em ambas as imagens trouxemos o acarajé apresentado de duas formas diferentes. Na figura 15 temos o acarajé apresentado na forma como ele costuma ser vendido pelas baianas do acarajé nas ruas do Brasil, acompanhado de vatapá, caruru e camarão seco. Flores

amarelas completam a decoração, como já vimos com a análise sobre Nanã, flores são usadas nas decorações femininas, ao passo que as folhas são mais característica da decoração das preparações de orixás de energia masculina. Uma vela vermelha ao fundo e a quartinha de barro completam o cenário da fotografia.

Já na figura 15 vemos o acarajé servido de forma mais fiel às preparações votivas da cozinha de santo. Originalmente o acarajé não tem os acompanhamentos, caruru e vatapá, incorporados no bolinho, mas servidos e apresentados separadamente. A introdução dos acompanhamentos ao bolinho é característica da comercialização do produto nas ruas, numa abordagem mais contemporânea.

2.2.8 Oxum

Linhagem: vermelha

Oxum é a segunda esposa de Xangô e como ele também pertence à linhagem vermelha, que, assim como a linhagem preta que incorpora variações de cores como o azul, verde, marrom e roxo, também aceita variações como o coral e o amarelo na linhagem.

Cores: amarelo

Por sua conexão com o ouro e a riqueza que ele representa, Oxum vai ser representada pela cor amarelo ouro.

Elementos e ferramentas: Água. Rios. *Abebé* dourado (espelho)

Ao lado de Nanã e Iemanjá, Oxum também representa o elemento água. É reverenciada como a rainha das águas doces, dos rios e cachoeiras. Sua associação com a beleza e auto conhecimento vai estar expressa por meio de seu *abebé*, espelho que leva a cor dourada e referência a sua coloração simbólica.

Atribuições: maternidade, amor, beleza

Oxum é reverenciada como acolhedora e maternal, é tida como a senhora dos segredos da geração da vida e por isso vista como muito poderosa. É também a senhora do amor, e sua beleza e sensualidade recebem destaque em relação a isso. Tanto sua relação com a fertilidade e geração da vida, quanto sua associação com o belo poderão ser observadas nas preparações dedicadas a divindade, bem como nos insumos que lhe são predileção.

Insumos: Mel, feijão fradinho, ovo, azeite dendê, camarão seco, inhame, batata doce, algumas frutas amareladas.

A doçura, que também é uma característica de Oxum, é representada pelo mel. O ovo por sua vez representa a força e o poder da geração da vida, semente de vida. O dendê lhe conecta com sua linhagem, enquanto que os tubérculos da terra ditam sua conexão com a terra, uma vez que é representante das águas que vem da terra.

Carnes: cabra, galinha, pata, conquém.

Seguindo a tradição da relação entre as pelagens e as características dos orixás, os animais votivos dedicados a Oxum deverão ter cores claras, amareladas.

Pratos com técnicas de cocção: *Omolocum*, *Ipeté*, *xinxim*.

O *omolocum* é um prato feito à base de feijão fradinho, cozido e refogado com camarão seco e cebola, que leva camarões e ovos em sua decoração. Cada elemento estão relacionado com as características de atributos, coloração e linhagem da divindade, como destacamos na descrição dos insumos. O prato também é conhecido como feijão de azeite, mas ao contrário do feijão de Nanã que tem aparência mais empapada, o ponto de cocção do feijão do *omolocum*, geralmente, deve ser mais firme. É um prato úmido, mas não empapado.

O *ipeté* é um prato que pode ser feito de inhame ou batata doce, consiste num purê firme desses tubérculos feito com azeite de dendê. Os tubérculos representam a conexão com a terra e com a alimentação da vida, enquanto que o dendê representa a seiva energética, o axé, da linhagem vermelha. É um prato envolto de segredos e mistérios, e muitas vezes servido sobre um balaio coberto, junto com outros presentes dedicados a Oxum.

O *xinxim*, por sua vez é um prato refogado de carne com azeite de dendê, no qual se usa camarão seco, castanhas, amendoim e gengibre como tempero. Usualmente é feito de galinha, mas pode ser preparado com outras carnes também.

Quizilas e tabus: pombo, azeite de dendê.

A conexão de Oxum com a seita das senhoras do pássaro da noite, as *Iá Mi Oxorongá*, trouxe para a orixá a restrição do consumo das pombas, mesmo sendo esse um animal dedicado a quase todos os orixás nos sacrifícios, por conta de sua relação com Oxalá. Algumas qualidades de Oxum vão ter o dendê como tabu, nesses casos se usa azeite doce, de oliva, no lugar do azeite de dendê.

Festas e celebrações: Festa das iabás.

A mesma festa votiva que citamos ao falar de Iansã, que homenageia as iabás. Algumas casas fazem festas dedicadas a saudar Oxum, mas não tem um nome específico.

Ilustrações:

Figura 16 - Omolocum



(a) Oferenda de Orixá

Fonte: Blog Oferenda de Orixá. Disponível em: <https://www.ofereidadeorixa.com.br/> Acesso em: 14/06/2019



(b)

Fonte: imagem da autora.

Em ambas as imagens trouxemos o omolocum, que é o prato característico de Oxum. Na figura 16a temos o omocum enfeitado com ovos e camarão, servido numa louça branca, por conta da ligação de oxum com o elemento água, acompanhado de uma quartinha de louça branca. Uma flor amarela fecha a decoração em referência a cor característica da orixá. Por conta da textura mais pastosa dessa apresentação optamos por trazer junto a figura 16b, a fim de mostrar a textura mais consistente que os feijões podem ter na apresentação do prato. A consistência final do prato pode variar de casa para casa. A figura 16b é uma foto feita pela própria autora de um Omolocum que foi preparado para uma oficina sobre a Cozinha de Santo, nela podemos ver em paralelo a diferença entre uma foto montada para remeter a uma cozinha votiva e a mesma preparação num cenário profano.

2.2.9 Iemanjá

Linhagem: branca

A primeira representante da linhagem branca é Iemanjá, considerada grande mãe dos orixás. Também chamados de orixás *funfun*, a serenidade, pureza e lisura serão traços que acompanharam as descrições dos orixás ligados a essa linhagem. É a linhagem de orixás considerada mais antiga e esse traço de senioridade vai conferir aos orixás dela um status e respeito mais proeminente em relação ao demais orixás.

Cores: azul claro, branco e prata

Além do branco, cor característica dos orixás *funfun*, Iemanjá também pode estar associada ao azul claro, numa referência aos mares e oceanos, e a prata, que é um de seus elementos.

Elemento: Água. Mar. *Abebé* prata (espelho)

Ao lado de Nanã e Oxum, divide a gestão do elemento água, cabendo a ela a representação das águas salgadas de mares e oceanos. Em África havia uma outra divindade *Olocum*, que era a verdadeira rainha dos oceanos, mas no Brasil o culto a Iemanjá prosperou e a colocou nesse patamar de referência. Sua ferramenta também é um espelho, só que de prata, em referência às águas transparentes que refletem as imagens.

Atribuições: Afeto, conciliação, união.

Iemanjá assim como Oxum também é lida em associação a maternidade, mas numa perspectiva mais ampla, como mãe de todos. O afeto fraternal e a conciliação são suas principais atribuições. É considerada também como a guardiã das uniões, acordos e contratos.

Insumos: Milho branco, arroz, amido de milho, camarão seco.

Como orixá *funfun*, seus insumos vão se remeter ao branco. Contudo sua associação com as águas salgadas vai permitir a incorporação de camarões em alguns de seus preparos, variando de acordo com a qualidade de Iemanjá e com a casa de santo.

Carnes: Peixes de água salgada, cabra, galinha, pata, conchém.

Por ser a senhora das águas salgadas, os peixes são simbolicamente sua principal homenagem. Além deles outros animais também são abatidos para Iemanjá, sempre respeitando a pelagem e penugem de cores claras.

Pratos com técnicas de cocção: *ebô yá*, manjar, canjica ou mugunzá

O *ebô yá* é um prato feito com milho branco cozido, temperado e refogado com camarões. Por sua conexão com a água as comidas dedicadas a Iemanjá usualmente serão mais úmidas. O manjar branco, feito com amido de milho também é muito dedicado à divindade, sem adição de açúcar. Cabe aqui a ressalva de que o açúcar não faz parte dos insumos que integram a alimentação votiva, nesse sentido a incorporação do açúcar nas preparações que fora dos terreiros conhecemos como doces, faz parte de modificações e adaptações ao paladar cotidiano. O produto usado na alimentação votiva para se conseguir dulçor é o mel.

Por fim temos a canjica ou mugunzá, que é uma comida votiva clássica dos orixás de linhagem branca, também associada às divindades mais velhas.

Quizilas e tabus: sapos.

Animal pertencente dos pântanos e águas mais barrentas, acaba por se apresentar como um tabu para a aura límpida e alva de Iemanjá.

Festas e celebrações: Presentes pra Iemanjá (2 de fevereiro, 31 de dezembro)

Iemanjá é um dos orixás femininos mais adorados e celebrados no Brasil. Tanto que essas celebrações e agrados transcendem os limites do terreiro. Duas datas são emblemáticas 2 de fevereiro da Bahia e 31 de dezembro em diversos lugares do Brasil. Os terreiros acompanham as celebrações nas praias com a oferta de palmas, cidras e espumantes, barcos com imagem sincretizada da orixá entre outros agrados. Mas além disso nos terreiros há celebrações para Iemanjá próximas a essas duas datas. Em alguns lugares do Brasil ela também é celebrada junto a santas tidas como protetora dos pescadores, por sua ligação com o mar, Iemanjá é reverenciada por muitos pescadores.

Ilustrações:

Figura 17 - *Ebô yá*



Fonte Blog Oferenda de Orixá. Disponível em:
<https://www.ofereadadeorixa.com.br/> Acesso em: 14/06/2019

Figura 18 - Manjar



Fonte Blog Oferenda de Orixá. Disponível em: <https://www.oferendadeorixa.com.br/>
Acesso em: 14/06/2019

Figura 19 - Peixe para Iemanjá



Fonte Blog Oferenda de Orixá. Disponível em: <https://www.oferendadeorixa.com.br/>
Acesso em: 14/06/2019

Selecionamos aqui imagens de três preparações dedicadas à Iemanjá, todas são apresentadas em louça branca, que é o suporte adequado para orixás *funfun*. Além disso, por se tratar de uma orixá de energia feminina, flores são usadas como artifício de decoração,

brancas, remetendo a colação de Iemanjá. Observamos ainda a presença obrigatória da quartinha com água, que é um elemento condutor de axé, além de garrafas de espumante em duas imagens, fazendo alusão a bebida que é oferecida em homenagem a orixá.

Na figura 17 apresentamos o *ebô yá*, que constitui numa preparação feita com milho branco, camarão seco e azeite. As variações de azeite (doce ou de dendê) podem se dar de acordo com o preceito e de casa pra casa, como ocorre em toda a cozinha de santo, mas cabe sempre destacar. Segundo Regis (2010) os *ebôs* podem ser feitos de diferentes insumos e combinações, geralmente são de milho branco, mas também há aqueles de arroz, pra Iemanjá são salgados por meio do uso do camarão seco. Duas observações em relação ao prato podem ser percebidas nessa foto, o ponto de cocção dos grãos de milho, mais firmes e a aparência mais caudalosa do prato. A coloração do caldo também sugere que esse milho deve ter passado por sucessivos processos de remolho e lavagem, que diminuiriam a concentração de amido dos grãos, influenciando na textura dessa caldo menos espessa. Acreditamos que tal aplicação técnica esteja dialogada com a característica das águas marítimas atribuída a Iemanjá, diferenciando-se das águas mais pantanosas e espessas de Nanã, ou das águas fluviais de oxum. As diferentes referências de água são representadas por meio de diferentes técnicas de preparo e cocção. A escolha da louça branca e de rosas brancas para a decoração completam a composição da foto, juntamente com a garrafa de espumante ao fundo.

O manjar branco é o prato da figura 18, e na composição novamente temos a louça branca, uma rosa branca como adorno de finalização e o espumante ao fundo. Cabe ressaltar que usualmente não há adição de açúcar nesse manjar, que geralmente vai ser preparado com água e amido de milho. O mel é o edulcorante mais usado na cozinha de santo, apesar de ser um insumo mais associado a Oxum, pode acontecer de figurar também em preparações para Iemanjá, principalmente naquelas associadas a preceitos em que ambas divindades comunguem.

Por último temos a figura 19 que traz uma preparação com peixe e mais uma vez as rosas brancas decorando o prato e a louça branca. Os peixes vão figurar oferendas tanto para Iemanjá quanto para Oxum, mas geralmente há uma diferenciação entre os tipos de peixe que são ofertados para ambas, sendo de mar pra uma e de rio pra outra. Além disso, eu observei em muitas falas pelos campos que passei a existência de quizilas em relação a “peixes de pele” (sem escamas).

2.2.10 Oxalá (Oxalufã, Oxaguiã)

Linhagem: branca

O último orixá que abordamos em nosso trabalho é considerado o primeiro dos orixás⁶. Oxalá é o grande senhor do pano branco, representante maior dessa linhagem. É mitologicamente retratado como duas qualidades de orixá, dois tipos de Oxalá. Um mais novo Oxaguiã e um mais velho Oxalufã, sendo que ambos têm aspectos comuns e especificidades que destacamos na sua relação com a cozinha.

Cores: branco e prata

A mitologia o retrata como senhor do pano branco, mas a cor prata também vai surgir associada, principalmente, às suas ferramentas. Além disso, a cor azul escura as vezes é associada a Oxaguiã por sua relação com Ogum, sendo ambos guerreiros.

Elementos e ferramentas: Ar. *Opaxorô* (cajado prata)

O elemento de referência a Oxalá é o ar, a respiração, os gases de inspiração e transpiração, o ar como elemento de movimento e transformação. Sua ferramenta é o *opaxorô* um cajado prata que é composto por uma série de símbolos, como pássaros, búzios, contas caracóis.

Atribuições: Paz, luz, serenidade.

Oxalá é considerado como o pai de todos os orixás e de acordo com o princípio de senioridade do candomblé, essa longa experiência vivida confere ao orixá essas características de serenidade, luz, e paz. A simplicidade das técnicas e o uso de poucos insumos vai se relacionar com essas atribuições, resultando pratos bem leves ofertados ao orixá.

Insumos: inhame, milho branco, coco, farinha de acaçá.

A grande marca dos insumos das preparações para Oxalá é a predominância da cor branca, evitando-se sempre insumos que possam macular essa brancura. Por exemplo, enquanto o coco para Oxóssi vai se apresentar como lascas com parte da casca do coco, o que se oferta para Oxalá já vai ter toda a parte da casca retirada, usando-se só a parte branca.

Carnes: cabra, galinha, pombo, caracol.

O caracol é um dos animais mais associados a Oxalá, o visgo deixado como rastro pelo bicho, é lido como seiva animal sagrada, transparente, alva, como todas as coisas dedicadas ao orixá. Por isso também todos os animais sacrificados em seu nome devem trazer

⁶ Apesar da primazia de Exu, como já ressaltamos à controvérsias em relação a classificação da divindade como um orixá, de modo que quando falamos de orixás, Oxalá é constantemente retratado como o primogênito.

suas pelagens brancas. Os pombos, por sua associação com o ar e com a paz, também vai ter essa dimensão sagrada dedicada a Oxalá. E uma vez que o orixá é visto como o grande pai, geralmente pombos brancos vão compor a maior parte das oferendas, mesmo que para outros orixás, em homenagem e respeito a Oxalá.

Pratos com técnicas de cocção: Ebô, acaçá, bolinho de inhame (Oxaguiã)

O principal prato associado a Oxalá é o *êbo* que nada mais é do que milho branco em grãos, cozido sem sal nem açúcar. A diferença deste para o prato de Iemanjá, o *ebô ya* é justamente a presença do sal que vem do camarão. As comidas de Oxalá conversam com o branco na dimensão da pureza, singeleza, por conta disso geralmente são feitas a base de um único insumo. O acaçá, por sua vez, também a base de milho branco, é feito a partir deste mesmo milho pilado e cozido, ou da farinha de milho branco (chamada de farinha de acaçá). a massa depois é envolta numa folha de bananeira, dobrado de uma maneira específica formando uma espécie de pirâmide de base mais retangular e topo pontiagudo, e cozida no vapor. Já o inhame, que vai aparecer pilado e transformado em bolinhos, estará mais associado a oxaguiã, Oxalá novo.

Geralmente são preparações cozidas, mas nem sempre caudalosas, piladas, amassadas, boleadas. O uso do vapor como técnica de cocção também é uma técnica que se relaciona com o elemento ar, como o caso do acaçá. É importante destacar que assim como no caso que mencionamos dos sacrifícios, em relação as preparações também segue-se a regra da homenagem. Ou seja, muitos pratos de oxalá vão compor as oferendas à outros orixás, ritos de iniciação e fúnebres, em respeito e deferência ao grande pai. Cabe a esse caso as bolas de inhame e o acaçá, por exemplo, que geralmente acompanham, um, outro ou ambos, a maior parte das oferendas.

Quizilas e tabus: Vinho de palma, dendê, carvão, sal, bichos escuros.

Assim como nos demais casos as quizilas de Oxalá também estão associadas a mitologia. Há ainda a relação com as cores, Oxalá como orixá branco, *funfun*, traz como quizila elementos que possam macular o branco. Alguns desses tabus vão estar mais ligados às preparações votivas, como no caso do sal e dos animais de pelagem escura, porém outros como o dendê e o vinho de palma podem se estender para os filhos de santo deste orixá.

Festas e celebrações: Festa do Inhame novo ou Pilão de Oxaguiã, Águas de Oxalá, Lorogun.

Pela sua importância como o pai de todos, o primeiro dos Orixás, as celebrações dedicadas a Oxalá abrem o calendário votivo do candomblé. A celebração conhecida como Águas de Oxalá é uma reunião de cerimônias e rituais votivos dedicados à divindade. Em

cada casa há uma forma de celebrar o ritual, que pode ser realizado no em dezembro (próximo do fim da primavera) ou mesmo no início de janeiro. Em algumas casa a celebração dura apenas um dia, em outras segue por vários dias. Basicamente há dois momentos importantes, o primeiro mais voltado para a celebração do retorno de Oxalufã para casa, tendo como marca uma procissão, e uma segunda dedicada a oxaguiã, conhecida como a festa do Inhame Novo ou Pilão de Oxaguiã. O nome Oxaguiã, significa comedor de inhame pilado e a mitologia atribui a esta divindade a invenção do pilão.

Sobre a celebração do Lorogun já comentamos no ponto dedicado a Xangô, uma vez que a festa é dedicada a ambos os orixás.

Ilustrações:

Figura 20 - Ebô de Oxalá



Fonte Blog Oferenda de Orixá. Disponível em: <https://www.ofereidadeorixa.com.br/>
Acesso em: 14/06/2019

Figura 21 - Bolinhos de inhame



Fonte Blog Oferenda de Orixá. Disponível em:
<https://www.oferendadeorixa.com.br/> Acesso em: 14/06/2019

Na figura 20 temos o *ebô* de Oxalá sobre um pano branco, com louça branca de suporte e um jarro de flores brancas como elemento decorativo. A preparação é composta de forma mais caudalosa, mais nem todo *ebô* é apresentado dessa forma, pode ser mais escorrido. Uma metade de coco, totalmente descascado, finaliza a apresentação. O pano branco é emblemático pois Oxalá é conhecido como o senhor do pano branco, de forma que de todas as imagens que vimos essa é a primeira composição que traz essa referência.

Já na figura 21 temos os bolinhos de inhame, que constituem uma preparação dedicada à Oxaguiã. Curioso desta imagem é o uso de uma quartinha de barro ao invés de uma quartinha de louça, uma vez que a louça característica de Oxalá é branca. a louça que serve de base para o prato traz uma decoração de folhas, com uma base de inhame pilado cozido, acompanhada de sete bolinhos de inhame. O número de bolinhos vai variar de acordo com as indicações que orientam cada preceito, definidos de acordo com consulta com o baba ou a ialorixá.

A descrição e relação entre os insumos, pratos, modos de preparo, mitologia, elementos da natureza e características arquetípicas atribuídas aos orixás formam um conjunto de elementos simbólicos por meio dos quais podemos entender essa cozinha de santo e ler diversos princípios do candomblé. Nesse sentido dialogamos com a compreensão estruturalista de Lévi-Strauss (2004) na dimensão de que a comida é uma linguagem, um caminho possível de apreensão de elementos simbólicos fundamentais de organizações

sociais e culturais. Não existe candomblé sem cozinha de santo, é ela a estrutura fundamental de troca de axé, é o axé a energia vital que sustenta a religiosidade.

Todavia mais que uma reunião de práticas simbólicas, acreditamos que a cozinha de santo é um conjunto de signos linguísticos que dialogam com os fundamentos do candomblé e é nessa comunicação simbólica estrutural que reside alguns dos alicerces que nos permitem entender a organização fundamental da religiosidade de matriz africana reorganizada no Brasil. Isso porque apesar das variações, ressignificações e especificidades que essa religiosidade vai adquirir em diferentes lugares do Brasil, os desenhos particulares que essa cozinha pode receber em cada Casa de santo dialoga com uma estrutura fundamental que aqui chamamos de tronco linguístico. Essa conformação é composta pelos signos simbólicos que constituem a cozinha de santo no diálogo entre comidas, práticas culinárias, mitologia, oralidade, e natureza.

A cozinha de santo que defendemos aqui é constituída a partir desses diálogos formando uma linguagem. Destinchando a maneira como cada um desses elementos se comunicam com a cozinha de santo e assim estruturam esta linguagem, podemos entender porque olhamos para esse conjunto como um tronco linguístico. A comida se comunica com a cozinha de santo em sua forma palpável. Chamamos aqui de comida os insumos e pratos ofertados, aquilo que é a dimensão visível desta cozinha, o sensorial tátil, gustativo, olfativo, visual e sonoro. A comida de santo, a oferta votiva é a “ponta do *iceberg*” da cozinha de santo. E muitos dos trabalhos e pesquisa sobre alimentação das religiosidades de matrizes africanas que consultei e me serviram de base referencial para construção desta tese, estão debruçados sobre a comida em sua dimensão sensorial e seu diálogo com os elementos simbólicos do candomblé. Quando propomos a cozinha de santo como um conjunto estrutural de leitura das religiosidades de matrizes africana, acreditamos que as dimensões que compõe o complexo alimentar votivo do candomblé permitem a compreensão do mesmo como uma linguagem por meio da qual podemos ler essa religiosidade. Esse caminho metodológico de compreensão dessa cozinha dialoga com o estruturalismo de Lévi-Strauss (2004), foi a trilha percorrida por nós na construção das análises aqui apresentadas.

O diálogo entre as práticas culinárias e a cozinha de santo se dá por meio da atuação de diferentes atores sociais nessa cozinha. A cozinha de santo, assim como as religiosidades de matrizes africanas as quais ela está filiada, se constitui a partir e por meio da coletividade. E esta coletividade é composta pela reunião de atores sociais com diferentes funções e atribuições nas casas de santo.

No capítulo seguinte apresentaremos mais detalhadamente cada uma destas funções em diálogo com a cozinha. Ao perceber a cozinha enquanto linguagem podemos observar essa teia de relações a partir da forma como ela se traduz em prática culinária. Da Ialorixá à iaô todos têm papéis sociais a ser desempenhados para o funcionamento da engrenagem coletiva que dá corpo a cozinha. Isso se traduz nas técnicas de corte, ponto, preparo de cada prato, nos métodos específicos de abate de cada animal, no zelo e trato com o mercado na seleção dos insumos. E principalmente na forma como esses fazeres são executados e ensinados num caminho dos mais velhos aos mais novos por meio da mediação na vivência do santo.

Ainda que haja especificidades nas práticas culinárias enquanto forma de fazer de cada casa de santo, transmitida por meio da oralidade e vivência, há um diálogo dessas práticas com a essência mítica desta cozinha, um exemplo disso pode ser lido a partir da quizila de Nanã em relação ao uso de instrumentos cortantes. Sabemos que o uso de facas e objetos de metal na cozinha é de suma importância para o fazer culinário, e especialmente no processo de imolação ritualística dos animais. Todavia a restrição preceitual se coloca como um imperativo deste processo, a forma como cada casa vai lidar com essa questão é particular e transita no universo do sagrado, do segredo e da tradição de cada terreiro. Entretanto todos eles estão atentos e sintonizados no respeito e filiação da linguagem mítica da cozinha, é nesse sentido, por exemplo, que conseguimos apreender uma estrutura.

Mitologia e natureza estão conectados num caminho linguístico que pode ser percebido por meio do diálogo entre as técnicas, preparos e os elementos da natureza aos quais cada orixás é miticamente conectado. Um Omolocum para Oxum pode ter diferentes técnicas aplicadas em sua feitura, adição ou retirada de ingredientes que vão variar de acordo com os preceitos dados aquele preparo, em consonância com as práticas culinárias típicas de cada casa de santo. Contudo, uma comida para Oxum sempre estará em sintonia com os elementos fundamentais dessa orixá. Oxum é água doce, movimento de rio, encantamento da doçura do mel, reluzir do ouro, reflexo íntimo dos espelhos d'água, guardiã da geração da vida. Por meio dessa conexão elementar podemos ler e perceber a comunicação com as técnicas de preparo utilizadas em seus pratos, seja na presença da umidade nas técnicas de cozimento, das finalizações com fios de mel, ou de dendê, na presença do ovo como representação simbólica da vida. A interlocução entre práticas culinárias e cozinha transcende o prato e se constitui como tradução simbólica da mítica da própria Oxum e seus elementos. É nesse diálogo que se assenta a cozinha como linguagem, que aqui defendemos.

A leitura que fazemos nessa tese é possível a partir da pesquisa bibliográfica em diferentes trabalhos que citam e se debruçaram sobre a alimentação votiva, os quais citamos ao longo do trabalho. Mas também se materializou por meio de nossa metodologia de história oral que fez uso da escuta e observação da tradição oral do candomblé, que essa pesquisa percorreu ao longo dos últimos quatro anos. A tradição oral foi um dos caminhos metodológicos que sustentaram nossa observação participante, e partindo disso, compartilhamos a seguir um pouco dessa narrativa oral.

2.3 Caminhos da comensalidade: escritos de observações participantes

O ser humano, enquanto ser social por excelência, vive em função de suas relações sociais e a alimentação é um dos principais elos de interação entre os seres humanos. Nesse sentido entendemos por comensalidade o ato de partilha, comunhão alimentar entre seres humanos. Como afirmou Lévi-Strauss (2004), foi por meio da transformação do cru para o cozido que os seres humanos transpuseram a dimensão biológica, para se transformarem em seres sociais, de forma que a culinária pode ser lida como um aspecto cultural de exclusividade humana. Vale salientar que tanto o domínio técnico desse fazer culinário, quanto as novas formas e regras de consumo alimentar humano, a partir do ato de cozinhar, são processos coletivos. A comensalidade estaria inserida desde esse momento embrionário como signo de partilha e troca que tem a alimentação como cerne. (MACIEL, 2001)

A etimologia da palavra, que deriva do latim *mensa* e significa conviver à mesa, nos traz os indícios dos sentidos atribuídos ao termo. Podemos dizer que compõem esse convívio um conjunto de elementos que passam por o que se come, como se come e com quem se come. Conferindo à comensalidade diversas dimensões simbólicas. Dessa forma, podemos delimitar comensalidade como um momento de partilhar sensações e reforçar a coesão dos grupos sociais aos quais fazemos parte, família, escola, religiosidade, amigos. A comensalidade é, portanto, uma experiência sensorial compartilhada, que pode ter vários significados, como pactos, fechamento de acordos e contratos, confraternização. Mas, de uma maneira geral, ela compõe um ritual coletivo. (MACIEL, 2013)

Todavia, quando pensamos em comensalidade na cozinha de santo é preciso sinalizar que além da interação entre pessoas, a comensalidade começa na relação entre os membros da *ègbé* e os orixás. Isto porque as festas do candomblé, são, antes de mais nada, um momento de comunhão, celebração e estreitamento dos laços entre os filhos de santo e os orixás. É no *xiré*, por meio dos toques, danças, da comida e da bebida que os orixás são recebidos para

confraternizar com a comunidade do terreiro. Por isso comensalidade é também fortalecimento de axé.

Conjuntamente a comunhão orixá, filho de santo, há também a comensalidade entre toda a coletividade. E como as festas e celebrações representam esse espaço de troca mais ampla, apresentamos a seguir algumas delas e nos debruçaremos sobre uma festa específica, sobre a qual dedicamos atenção especial na pesquisa de campo. O Olubajé, celebrado na maioria das casas de santo, tem seu ponto alto com a partilha de alimentos entre os convivas, o chamado *ajeum*, que nomeio nosso capítulo.

Entrar em uma cozinha do candomblé não é algo simples. O candomblé é uma religião cheia de segredos e tabus. A ritualística é também componente que dá sentido às práticas da religião. Como já destaquei no capítulo anterior, a comida perpassa diversas funções no candomblé, como cultos de iniciação, celebrações comensais, cultos fúnebres, cultos de renovação de energia (axé). Por isso não conseguiríamos dar conta de toda gama que essa cozinha assume dentro do culto votivo. Por esse motivo, focamos nossa pesquisa na produção da cozinha para festas votivas em homenagens aos orixás com ou sem a celebração do momento da iniciação de filhos de santo. Isso significa dizer que vamos pesquisar nessas cozinhas nos dias de preparação da comida votiva para essas festas. Mas as comensalidades festivas também estarão presentes, em alguma medida, em nosso campo, uma vez que a cozinha de santo não está restrita ao espaço físico.

Neste tópico apresento duas narrativas orais, uma vivenciada em agosto de 2017 e a outra em junho de 2018, respectivamente em terreiros da Baixada Fluminense do Rio de Janeiro. Ambas incursões estão inseridas na perspectiva metodológica da observação participante na medida em que em ambas vivenciamos a experiência de atuação em conjunto com os membros dos terreiros em questão. Descrevo ainda os caminhos que me possibilitarem acesso aos terreiros e como se deram as experiências de uma forma geral. Procuro comentar como foi possível apreender e vivenciar os estudos teóricos na prática de campo, identificando os elementos simbólicos das diferentes ritualísticas que participei.

2.3.1 Olubajé em São João de Meriti

Estudei com Cíntia e seu companheiro Carlos Eduardo na faculdade de História, entre 2004 e 2008. Com ela fiz apenas os 4 períodos iniciais, com ele foram os 8 ou 9 contando com a licenciatura. Somos amigos até hoje, apesar da correria da vida, tentamos manter os laços de amizade e a chegada do filho deles, que hoje tem 3 anos aproximou ainda mais as famílias, uma vez que também sou mãe de uma menina de 8 anos. Cíntia sempre foi “do

santo” e nunca escondeu isso, sempre me convidou para participar das festas no terreiro, mas antes de minha pesquisa só pude participar de dois eventos no terreiro que ela herdou de seu avô. Seu companheiro passou a frequentar há poucos anos e o filho deles já “frequentta barracão desde a barriga”.

Cintia é equede da casa. Equedes são “filhas de santo” que não “incorporam”, não entram no transe de possessão. Reginaldo Prandi e Armando Vallado nos apresenta uma descrição resumida e objetiva desse cargo,

Èkejì òrìṣà – literalmente, a segunda pessoa do orixá, cargo sacerdotal da corte do Alafim, sacerdotisa que não incorpora o orixá, mas que cuida de seus objetos sagrados. No candomblé, equede, todas mulher não-rodante confirmada para cuidar do orixá em transe e de seus pertences rituais. O cargo, elevado na África, deu às equedes posição de relevo também no candomblé, onde têm o grau de senioridade. (PRANDI, 2010:8)

Como ela cresceu no terreiro tem muito conhecimento sobre a liturgia do candomblé. O terreiro fica nos fundos do terreno de sua família materna. Mas dos membros da família, hoje, ela é uma das mais ativas na vida de santo e colaboração com as funções da casa, conciliando a vida de santo com a maternidade e o trabalho formal. Cintia é jornalista e sua vivência de santo também se espraia na sua prática profissional, apesar de receber grande parte das pautas prontas, sempre que pode sugere pautas ligadas a questões das religiões de matrizes africanas, inclusive ela já foi premiada por matérias ligadas ao tema.

Quando pensei no meu projeto a primeira pessoa que procurei foi Cintia e ela prontamente abriu a vida e o terreiro e me pôs em contato com a iyabassê da casa, Mãe Dudu que também é iyakekere, mãe-pequena, do terreiro. Mãe Dudu tem 78 anos e uma longa trajetória na vida de santo. É filha de Logunedé, orixá que é considerado como metade de energia feminina, metade masculina, estando associado, ao mesmo tempo, ao elemento água (feminino) e ao da terra (masculino). No candomblé a ligação com a natureza é muito forte. Os elementos são signos que regem a harmonia do mundo. (VERGER, 1997)

A primeira vez que entrei na cozinha do terreiro Bom Senhor dos Navegantes foi ao final de 2012, durante as preparações para a festa conhecida como Águas de Oxalá. Essa festa, assim como a grande maioria das celebrações do candomblé, é a recriação ritual da mitologia de Oxalá na ocasião em que vai visitar Xangô, rei de Oyó. Trata-se de uma procissão que procurar representar essa viagem e os percalços ocorridos nela, um ritual complexo que tem duração de 17 dias ao todo, entre sacrifícios e oferendas específicas, a maior parte, restrita aos iniciados da casa. Ao final desses 17 dias é que há a celebração. Na ocasião da festa cheguei cedo ao terreiro e ajudei nos preparativos da festa executando tarefas

simples como, cortar algumas hortaliças e ajudar na decoração do salão. Todo o trabalho recebia a coordenação atenta de Mãe Dudu, que também orientava as ajudantes e tirava dúvidas quanto os preparos. Curiosamente, anos mais tarde, em 2015, ao iniciar uma graduação em Gastronomia a técnica de corte que me ensinaram a aplicar na cebola era a mesma que havia aprendido naquele dia no terreiro.

Não consigo me recordar de todas as preparações que executamos, mas me lembro de não ver muitas cores nos insumos, possivelmente em respeito à vinculação que homenageado da festa, Oxalá, tem com a cor branca. Mas me recordo que preparamos comida comum que seria servida aos comensais ao final da festa. Muitas casas de santo têm essa tradição, servir uma comida comum, que não seja do cardápio das comidas votivas, aos comensais. Segundo a fala de outra iyabassê com quem estudei, “nem todo mundo gosta da comida de santo”.

À noite me emprestaram uma “roupa de santo” e pela primeira vez na minha vida “rodei num xiré”, isto é, participei da cerimônia como não iniciada (abiã). Fui criada numa família que tem uma relação íntima com a Umbanda. Na minha casa sempre tivemos festas para pretos velhos, com as famosas feijoadas e festas para as entidades mirins (ibejis ou crianças) com a famosa distribuição de doces. Sempre ouvia história sobre os candomblés, mas o que me amedrontava era a lenda de que se você fosse numa cerimônia de candomblé e incorporasse (bolasse era o termo que ouvia) teria que fazer parte da casa, se iniciar. A ideia de fazer parte de uma casa ao acaso, e, principalmente, de ter que raspar minha cabeça era assustadora para mim. E esse preconceito me acompanhou durante muitos anos. Na casa de Cintia perdi esse preconceito, sempre achei a energia muito boa e nunca senti nenhum tipo de vibração. Quando reflito como o conhecimento ajuda no combate ao preconceito penso que meu próprio preconceito de alguma forma serve de estímulo a minha pesquisa que se propõe a trazer luz às práticas da religião e contribuir para a quebra de visões estereotipada e preconceituosas, como as que eu ouvia e reproduzia ao longo de minha juventude.

Cintia me avisou sobre a festa do Olubajé poucos dias antes do evento, o que dificultou minha chegada no horário das preparações. Em 2016, não pude ir porque a festa coincidiu com a comemoração de aniversário da minha filha, e em 2017 só pude chegar bem próximo ao horário da festa. O Olubajé é uma celebração votiva em homenagem ao orixá Obaluaiê (Oba – rei, lu – senhor e ayê – terra: Rei e Senhor da Terra), este orixá também é conhecido pelo nome de Omolu e tem como saudação a expressão, *Atotô*, que significa calma. Segundo Mandarino, Gomberg e Flores

Esta cerimônia de caráter público tem como objetivo propiciar a saúde e o equilíbrio a todos os presentes. Constitui essencialmente um grande rito profilático

ou, nos dizeres de Teixeira (1994), um “grande ebó coletivo”. Todos os presentes, iniciados ou não, podem usufruir deste benefício, desde que, nos dizeres do povo de santo, estejam com “o coração limpo”. (MANDARINO, GOMBERG e FLORES, 2008: 340-341)

O Olubajé é uma celebração carregada de simbolismos relativos à saúde a cura e que também se propõe a encenação de uma passagem mítica de Obaluaiê. Após o toque (cânticos acompanhados dos instrumentos consagrados) para os principais orixás (o que rege a casa e os que regem seus principais iniciados), inicia-se a parte da celebração dedicada a Obaluaiê. Esse é o momento especial da cerimônia para a entrada dos alimentos votivos. Nessa hora alguns filhos de santo vão para fora do barracão, a fim de trazer os alimentos que compõem a festa, ao som dos cânticos dedicados a Obaluaiê. Em seguida, em cortejo dançante, cada um dos filhos de santo entra novamente no barracão cada um segurando um dos pratos, utensílios diferentes ou as folhas de mamona. Então todos os pratos são arrumados no centro do barracão sobre uma esteira.

Os alimentos dispostos levam ingredientes que estão ligados ao elemento da natureza ao qual Obaluaiê está associado à terra, como milhos, branco e vermelho, feijões, mandioca, batata doce e banana da terra. Além disso, algumas preparações também são pratos de ligados a outros orixás que prestam reverência a Obaluaiê, como o omolocum de Oxum, o acarajé de Oyá e o axoxô de Oxossi. As preparações variam de terreiro para terreiro, assim como a data que a celebração acontece, mas de acordo com Carneiro (2008:66), “Tem sua festa dia 16 de agosto”. Segundo a descrição da ekedi Aline, os pratos votivos ofertados no centro do barracão foram:

Omolocum: feijão fradinho cozido refogado com camarão seco e dendê.

Axoxó: em referência a Oxossi, feito com milho vermelho, mas sem coco.

Doburu: pipoca de milho vermelho dedicado ao próprio Obaluaiê.

Ebô: feito com milho branco. São dois tipos de ebô um puro que representa Oxalá e um temperado com dendê, representando Iemanjá, o *ebô yá*.

Acarajé: bolinho de massa de feijão fradinho e cebola, frito no azeite de dendê, representando Oyá (Iansã)

Feijão preto: cozido representando Obaluaiê

Açaçá: Bolinho feito com farinha de açaçá, enrolado na folha de bananeira e cozido no vapor.

Ecuru: massa feita com feijão fradinho, temperado com sal, camarão seco e dendê. A massa é cozida em porções envolvidas numa folha de bananeira, semelhante ao abará.

Feijão de ogum: esse foi feito com feijão fradinho, semelhante ao preparo do omolocum, só que mais durinho (al dente) e sem camarão.

Banana da terra: frita em azeite de dendê

Xinxim de frango: frango preparado com castanha, amendoim e camarão seco, Servido desfiado.

Na bibliografia sobre o Olubajé a quantidade e os tipos de prato preparados para a cerimônia variam podendo chegar a 21 pratos. Entretanto é importante destacar que existem interdições míticas e tabus que envolvem as preparações. Segundo Mandarino, Gomberg e Flores, tanto para o sacrifício quanto para a preparação dos animais sacrificados não é permitido o uso de facas e utensílios cortantes, remetendo a questões conflituosas entre Obaluaiê e Ogum, senhor dos metais. Os alimentos servidos são ligados aos orixás que tem alguma ligação mítica com Obaluaiê, como os orixás de seu núcleo familiar, Ossaim e Oxumaré seus irmãos, Nanã e Iemanjá suas mães de origem e de adoção respectivamente, os orixás Oyá e Oxum também reverenciam Obaluaiê. Não há comida de Xango no ritual por uma interdição mítica entre os dois orixás. (MANDARINO, GOMBERG e FLORES, 2008)

Depois que “o banquete do Rei” foi posto, teve início o *ajeum*, palavra que designa a partilha do alimento. Os alimentos dispostos no centro do barracão foram servidos pelas filhas de santo em folhas de mamona. Uma pequena porção de cada um dos alimentos era disposta na folha, depois a mesma era fechada como uma pequena trouxa e entregue em mãos a cada um dos assistentes. Ao receber a trouxa a maioria deles já sabia o que fazer, um conhecimento partilhado pelos iniciados e ouvintes daquele universo. Esse era meu primeiro Olubajé, sabia que tinha que comer, mas não dominava os rituais. Por isso segui as instruções que foram passadas por Carlos Eduardo à tia dele, que estava junto a mim, sentada no banco da assistência. No ritual do *ajeum* do Olubajé, antes de comer os alimentos, devemos passar a trouxinha de comida pelo o corpo. A tia de Eduardo, por exemplo, tem fortes dores nos pés e na coluna, por isso Cintia aconselhou a mesma a concentrar o pensamento na cura quando passasse a trouxinha por esses lugares. O último lugar que a trouxinha deve passar antes de ser consumida é a cabeça, local do corpo sagrado na cultura do candomblé.

Em seguida deveríamos comer todos os alimentos da trouxa, pelo menos um pouco de cada e ao final, depositar a folha de mamoma com ou sem resíduos numa bacia específica para isso. Somente depois de servir a todos os membros da assistência os as filhas de santo servem os irmãos de santo seguindo a hierarquia da casa. Primeiro os zeladores, seguido dos ogãs (músicos), e os demais irmãos por tempo de casa. As mulheres foram as últimas a comer.

O principal alimento da festa é a pipoca (*doboru*), que veio servida numa espécie de barca grande. A pipoca tem uma dupla função nessa cerimônia. É para comer e para a limpeza do corpo. Depois que todos os presentes terminaram de comer, quem desejasse poderia repetir, mas só percebi isso depois e acabei desistindo de comer mais, a mãe pequena e iyabassê da casa, Mãe Dudu, jogou pipoca sobre todos os presentes, proferindo palavras em ioruba, que faziam menção a proteção e saúde.

Terminado o ritual do *ajeum*, em novo cortejo dançante os filhos de santo desmontam o banquete. Cantaram-se mais algumas cantigas para Obaluaiê, incorporado em um dos filhos de santo que estava devidamente paramentado com as vestes específicas do orixá, tendo o rosto e corpo coberto com palha. Em seguida o filho de santo incorporado foi recolhido ao ambiente exclusivo de iniciados para que desincorporasse longe do público.

Ao final da cerimônia houve um novo momento de comensalidade entre os presentes, agora não mais com comidas votivas. Serviram um prato aos presentes que continha, arroz, feijão, macarrão, carne assada e farofa. Tinha ainda refrigerantes e cerveja como opções de bebidas. A comensalidade após as cerimônias é uma marca característica das festas no candomblé, que costumam ter a fama de fartas em comidas e bebidas. Não vamos, por enquanto, nos ater na descrição desta comensalidade após a cerimônia, uma vez que o foco de nossa pesquisa é a cozinha sagrada. Há muitos rituais envolvidos nessa celebração, que como me foi dito pela ekedi Cintia, é uma das mais dispendiosas do calendário festivo anual.

2.3.2 Oficina de comida de Santo na casa de Mãe Torody

Cheguei a casa de Mãe Torody por acaso. Vi que na programação da FLIDAM (Festival Literário Internacional da Diáspora Africana de São João de Meriti) de 2017 havia uma “Oficina de comida de Santo”. Procurei a localização indicada no folder e fui até o local. Lá chegando nem a mãe de santo nem as filhas sabiam dessa oficina, conferiram que realmente haviam colocado isso na programação, mas a organização do evento não havia comunicado nada a casa. Contudo, fui muito bem recebida pela Iyalorixá da casa, mãe Torody, que me disse que “se eu havia ido lá para ter uma oficina eu ia ter uma oficina.”

Depois de feitas as apresentações, de lhe contar sobre minha pesquisa e dela me contar um pouco de sua trajetória, fui apresentada a iyabassê da casa, Fernanda e a algumas filhas de santo que davam auxílio na cozinha. É claro que não se tratavam de preparações votivas, elas cozinhavam para recepcionar parte da organização da FLIDAM, mas pratos que compunham a cozinha sagrada seriam preparados aos convidados.

Ao longo do dia ajudei na decoração do espaço e fiquei a maior parte do tempo na cozinha acompanhando todo o processo. Na maioria das casas de santo em que estive presente o espaço físico da cozinha é usado tanto para as preparações votivas quanto para as preparações festivas não sagradas. A diferença parece residir em dois pontos fundamentais: os utensílios da cozinha sagrada são consagrados e marcados de acordo com qual orixá ele se refere; os preceitos que envolvem as preparações sagradas não contemplam as preparações não votivas.

Enquanto aprendia com a iyabassé Fernanda “os segredos de um bom acarajé” conhecia também um pouco da história da iyabassé e sua relação com a casa de santo e com a cozinha do candomblé. Fernanda é nora da mãe Torody, e foi escolhida pela própria iyalorixá para comandar a cozinha da casa há 7 anos atrás. Antes disso frequentava a casa como abiã, por conta de sua relação com o filho da mãe Torody, que é ogã da casa. Fernanda disse que mesmo como abiã sempre esteve ajudando na cozinha, mas que não se interessava em se iniciar. Até que adoeceu e os “búzios lhe disseram” que somente a iniciação a salvaria. Nesse momento o oráculo também designou a ela a função que lhe cabia no corpo social da casa, a cozinha.

Fernanda aparentava ser uma jovem mulher na casa dos 40 e poucos anos. Contou-me que também já vendeu acarajé e outros quitutes em barracas na rua, representando o terreiro de mãe Torody. Sobre isso Fernanda me falou sobre uma das dificuldades de se fazer alimentos da cozinha votiva fora do terreiro e dos preceitos, ela disse que muitas coisas influenciam diretamente na qualidade do alimento. Por exemplo, segunda ela, se muitas pessoas ficam aglomeradas em volta da barraca, ou mesmo na cozinha se muita gente fica em volta daquela que está batendo a massa, a chance da massa “desandar” é grande. Por desandar, entendi que ela se referia ao aerar da massa e a textura do bolinho de acarajé.

O acarajé é um bolinho de feijão fradinho frito no azeite de dendê. Embora eu já houvesse feito acarajé na faculdade de Gastronomia, numa aula de culinária brasileira sobre comidas típicas de Salvador, com Fernanda pude acompanhar o processo tal qual é feito pela cozinha sagrada, que é diferente daquele que fazemos na faculdade, não apenas pelos preceitos envolvidos, mas pelas técnicas aplicadas. Na cozinha de santo o feijão fradinho é deixado de molho “da noite para o dia”, depois as cascas, que ficam amolecidas com esse processo, são retiradas para que o feijão possa ser pilado. No terreiro de mãe Torody, recentemente eles adquiriram um moinho mecânico, trazido, segunda ela, de Salvador, mas antes dessa nova aquisição ter sido incorporada a moenda do feijão era feito manualmente num pilão de pedra.

Depois de pilado, o feijão é aerado junto com cebola e sal. Aerar o feijão significa mexer a massa com uma colher de pau batendo a massa contra a parede da panela, em

movimentos circulares rápidos. Isso faz com que a massa ganhe volume, “cresça”. Essa massa é então frita em imersão no azeite de dendê quente. Outra coisa que aprendi com Fernanda foi a função da cebola que fica imersa no azeite quente. Segundo ela é para que o azeite não queime e mantenha as características necessárias para um “bom acarajé”.

As outras filhas de santo ocuparam-se de preparar outras comidas que foram servidas no dia, algumas típicas da cozinha votiva como o caruru, o vatapá e o xinxim de galinha e outras comidas “comuns” como saladas, macarrão, arroz branco, feijão mulatinho, farofa e salpicão. Tinha também sucos naturais da fruta, colhidas do quintal de mãe Torody. O terreiro fica em São João de Meriti, é um terreno grande, muito arborizado e que também conta com uma horta e um herbário. Segundo mãe Torody me contou, há um tempo atrás ela fez um catálogo das plantas do terreiro junto a alunos de biologia da Unigranrio, a ideia dela é, no futuro, ter um espaço de estufa para essas plantas. Mãe Torody é uma mulher de muitos projetos, me contou de alguns dos projetos sociais que já desenvolveu junto à comunidade circundante do terreiro, como auxílio psicológico a mulheres que sofreram agressão, cursos de idiomas, distribuição de cestas básicas para a comunidade. Essas cestas tinham insumos típicos da cozinha de santo.

2.3.3 Palestras, oficinas e os caminhos de trocas com os terreiros que vieram até mim

Como expusemos na apresentação de minha relação com a religiosidade de matrizes africanas ter comigo uma conexão familiar, minha incursão no candomblé foi aprofundada de fato a partir desta pesquisa. E em meu contato com os princípios de circularidade do pensamento nagô (SODRÉ, 2017) a trajetória metodológica desta pesquisa foi ainda percorrida por meio da troca de conhecimento em consonância com essa perspectiva da circularidade. Assim ao longo destes quatro anos, transitamos por diferentes espaços acadêmicos, e religiosos compartilhando os levantamentos e análises que esta pesquisa foram nos trazendo. E esse percurso foi constantemente compartilhado, regado a muitas trocas, por onde passamos com a pesquisa colhemos relatos e compartilhamento de experiências que se comunicavam com os desdobramentos e análises empreendidos pela pesquisa.

Desta forma o distanciamento científico que é um dos baluartes metodológicos sustentados pela trajetória eurocentrada de desenvolvimento científico teve em nosso trabalho um lugar diferenciado. A distância que objeto e estudo ganham nessa pesquisa pode ser marcada pela não filiação de fato da pesquisadora a religiosidade, por não ser iniciada. Todavia o presente trabalho por se construir em diálogo com as bases de oralidade fez-se corpo a partir da escuta constante de diferentes membros da comunidade de santo que foram

atraídos pela reverberação oral da pesquisa em todos os espaços e exercícios de divulgação científica que fizemos. E foi muito por meio desse *feedback* de quem estão dentro, ou seja, pela confirmação dos filhos de santo a partir da escuta ao nosso trabalho ao longo desses quatro anos que avançamos e recuamos em muitas análises. Por isso destaco aqui algumas trocas fundamentais vivenciadas ao longo da trajetória desta pesquisa por acreditar que estas são parte do corpo constitutivo do nosso material de pesquisa.

A primeira palestra e oficina acerca deste trabalho ocorreram em maio de 2016 no Centro Universitário de Volta Redonda (Unifoa), num evento de promoção da Igualdade racial. Estiveram presentes nesse evento líderes religiosos de diversos terreiros da região (babas e ialorixás), acompanhados de seus filhos de santo de postos elevados, como *ogãs*, *yakekerê*, *iabassês* e *ekedis*. Além das intervenções ao final de minha exposição por um zelador e uma filha de santo, ao final da palestra houve um momento de comensalidade, com o serviço de uma feijoada para estas figuras de referência religiosa da região no qual fui convidada a participar. Ao longo da comensalidade, as trocas, comentários, depoimentos e relatos foram de grande riqueza para o confronto com as pesquisas teóricas iniciais do trabalho, de forma que o encontro como um todo foi registrado em caderno de campo servindo de base para meus escritos.

Nessa trajetória percebemos que a pesquisa despertou grande interesse atraindo a colaboração e troca gratuita de filhos de santo em diferentes lugares do Brasil o que nos permitiu confrontar o material teórico pesquisado com relatos e vivências de diferentes naturezas e assim sustentar e fortalecer a ideia de que apesar das variações regionais e particulares de cada casa, há uma linguagem estrutural que permeia a cozinha de santo. Por todos os lugares que passamos e compartilhamos dados e avanços da pesquisa sempre tivemos algum tipo de troca e contribuição a respeito da cozinha de santo, e isso foi muito rico para a construção deste trabalho.

Numa oficina que demos em Florianópolis, num Congresso Internacional sobre Gênero, em setembro de 2017 destacamos duas trocas que cabem destaque. A primeira foi durante a apresentação de nosso trabalho como comunicação oral em um GT sobre religiosidade e raça e gênero, uma pesquisadora cubana sobre as práticas votivas da Santeria nos contou sobre as ressignificações da alimentação votiva das práticas religiosos de matrizes africanas em Cuba vivenciadas por conta do bloqueio econômico imposto pelos Estados Unidos da América. Já havia lido sobre isso, mas o interessante desta troca foi a afirmação da mesma que apesar das especificidades o caminho de diálogo com os elementos da natureza proposto pela abordagem de nossa pesquisa como forma de leitura da cozinha de santo, fez

com que ela percebesse paralelos entre a alimentação votiva da santeria cubana e do candomblé brasileiro que até então ela via como distintos. Nesse sentido um relato como este contempla nossa perspectiva de compreensão da cozinha como um tronco linguístico de leitura da simbologia religiosa de matrizes africanas, havendo princípios estruturantes comuns.

Outra passagem interessante, neste mesmo evento se deu durante nossa oficina de Cozinha de Santo, abordando a dimensão do sagrado feminino, na qual uma filha de santo que se iniciou no Sergipe, mas é doutoranda em Antropologia pela universidade Federal de Santa Catarina e pesquisa as religiosidades de matrizes africanas compartilhou conosco que apesar de ser filha de Oxum ela tem como quizila o dendê. A partir do depoimento dela compartilhando conosco que o mel toma o lugar do dendê como seiva condutora de axé, percebemos que a comida de preceito dela precisam ser executadas com respeito a essa especificidade de sua qualidade de Oxum. Assim, pudemos confrontar as questões que envolvem as variações preceituais de especificidades míticas e como isso se manifesta em cada lugar região/casa de santo. Mas que apesar disto, o diálogo entre técnicas empregadas, saberes e elementos da natureza miticamente conectados a Oxum, permanecem presentes e podem ser lidos por meio da linguagem que a cozinha de santo manifesta.

Em Recife, em novembro de 2017, visitamos o restaurante Altar, e durante um delicioso almoço pudemos conversar com a proprietária, chef e iyabassê, Dona Carmem Virgínia, que comanda a cozinha e gestão do espaço. Ela ainda foi a idealizadora do restaurante que congrega em seu espaço arquitetônico diferentes referências a simbologia de altares. O cardápio é todo pensado num diálogo entre a alimentação votiva do candomblé, outros elementos culturais de referência negra como composições musicais, e os pratos servidos. Na conversa que tivemos com Dona Carmem descobrimos que o cardápio foi pensado como referência a elementos votivos, mas sem a reprodução de pratos característicos do terreiro. Essa construção conceitual do cardápio foi possível pelo conhecimento e apropriação que Dona Carmem tem por conta de sua bagagem e vivência no terreiro. Segundo ela comida sagrada é coisa de terreiro, o que ela tentou trazer no seu restaurante foram as referências, e nós percebemos através do papo e da observação do espaço como essas referências são facilmente percebidas por meio de elementos simbólicos que dialogam com a linguagem da cozinha de santo.

A exploração contemporânea dos elementos votivos do Candomblé na Gastronomia é um movimento que vem crescendo, seja por meio de pratos, oficinas de culinária, ou mesmo restaurantes dedicados à exploração da temática. Todavia a grande maioria destas práticas,

ao contrário do que foi feito por Dona Carmem Virgínia, atua mais por meio da reprodução dos pratos votivos que na exploração dos elementos simbólicos da linguagem da cozinha de santo. E acreditamos que isso acontece pode se dar pela maneira como a alimentação votiva do candomblé ainda é vista, lida e trabalhada, num formato mais descritivo e pouco aprofundado das práticas alimentares. O foco na comida, nos pratos, pode ser um fator limitador de tais abordagens.

Por isso acreditamos que a compreensão da cozinha de santo como linguagem coloca as práticas alimentares votivas do candomblé no lugar de sistema alimentar em diálogo com diferentes elementos simbólicos, saberes e sabores que a constituem. Outro exemplo de abordagem contemporânea da cozinha de santo como linguagem pode ser lido no cardápio do Restaurante Clandestino, da chef e pesquisadora Bel Coelho. Também iniciada no Candomblé, a chef assina um cardápio com referências conceituais da cozinha de santo, explorando a composição dos pratos em consonância com o pensamento nagô, o arcabouço mitológico, os elementos da natureza e as práticas culinárias do terreiro. Sem reproduzir pratos a chef procurou aplicar insumos e técnicas que referenciam os orixás nos pratos que homenageiam os mesmo.

Esse capítulo foi um convite de partilha, *ajeum*, do complexo votivo de linguagem da cozinha de santo. Entretanto embora tenhamos citados alguns pontos de diálogos dessa cozinha para além da dimensão da comida, propriamente dita, acreditamos que para uma compreensão mais completa da cozinha de santo alguns pontos ainda precisam ser iluminados como os atores sociais envolvidos nessa cozinha e a circulação dos saberes. Por isso, dedicamos o próximo tópico, para apresentar estes aspectos a respeito dos caminhos de transmissão dos saberes desta cozinha, descrever os personagens.

2.4 Ègbé: atores e dinâmicas sociais da comunidade de terreiro

Para entender os atores e as dinâmicas sociais entre eles quando se trata de cozinha de santo é imprescindível compreender as dinâmicas e relações sociais, fraternais, hierárquicas e funcionais que organizam o próprio candomblé. Como já explicamos a dinâmica do axé para a instauração de uma casa de santo é demasiadamente complexa, uma vez que o axé se constitui numa força/ser que nunca se esgota e está em constante movimento. Dessa forma o axé assentado nos terreiros é pertencente a raízes que remontam os primeiros terreiros fundados no Brasil. Não iremos aqui entrar na polêmica de qual e quando se deu o primeiro terreiro brasileiro, o que é caro a nosso trabalho é entender que o axé de cada casa

de santo está conectado a uma linhagem familiar de energia herdada a partir do fundador de cada casa de acordo com a natureza do axé daqueles que o iniciaram.

Nesse sentido as famílias de santo que compõe cada casa de santo são herdeiras do axé das grandes famílias ancestrais, num movimento de troca e fortalecimento constante de energia que remontaria desde suas matrizes africanas. Segundo Lima (2003), quando se trata de candomblé de raízes ketu/nagô podemos dizer que as casas de santo dessa matriz derivam, fundamentalmente, de quatro grandes famílias base: Alaketu, Egenho Velho, Gantois e Opô Afonjá. A estrutura de organização determinada a partir dessas casas, bem como os ensinamentos, orientações e conjunto de saberes é de onde se origina a base dos fundamentos do candomblé, oralmente transmitidos ao longo do tempo.

A oralidade é um elemento fundamental no processo de transmissão dos saberes manutenção dos segredos no candomblé. Mas não é um caminho exclusivo, uma vez que, a circulação de saberes e aprendizagem é uma experiência multissensorial, que compreende outros fenômenos de experimentação corporal. Por isso é complexo entender o papel da oralidade no candomblé. Entretanto duas perspectivas podem ser destacadas.

Em primeiro lugar a força da oralidade enquanto elemento dinâmico faz oposição à dimensão estática de outros suportes de transmissão do conhecimento, como a escrita ou elementos visuais. No candomblé a circulação de energia (axé) é um dos princípios norteadores da lógica das experiências, nesse sentido a oralidade é percebida como um mecanismo de movimentação de energia na medida em que contém elementos carregados de axé, como a vibração, o ritmo e tom que compõe o som da voz, o hálito, a combinação sonora e semântica daquilo que é proferido. Tudo isso é visto como algo impregnado de energia. Há, nesse sentido um conjunto de elementos invisíveis e da ordem do mágico que impregnam a oralidade para além da comunicação verbal. E que, dessa forma, não são possíveis de serem apreendidos pela escrita ou pela imagem visual (seja fotográfica ou cinematográfica), como sinaliza Santos,

O axé e o conhecimento passam diretamente de um ser ao outro não por explicação ou raciocínio lógico, num nível consciente e intelectual, mas pela transferência de complexo código de símbolos em que a relação dinâmica constitui o mecanismo mais importante. (SANTOS, 2002:46)

Pode haver ainda uma relação de complementaridade entre elementos verbais e signos simbólicos, de forma que a oralidade no candomblé constitui um conjunto complexo, dinâmico e variável, que pode manifestar-se só na dimensão verbal, apenas no campo simbólico, ou constituir uma comunhão de ambos. E mesmo a dimensão verbal está para

além de seu conteúdo semântico, uma vez que essa palavra é entendida como um elemento possuidor e condutor do axé, ela possui uma dimensão extralingüística. O momento exato e, o contexto, no qual a palavra é proferida também influencia em sua composição simbólica. (SANTOS, 2002:46-49)

Ademais, textos escritos e recursos imagéticos não são considerados como veículos capazes de apreender a riqueza da vivência de forma tão complexa, quanto à oralidade é capaz. Sobre isso Castillo nos diz que

Os canais analíticos, verbais e até visuais, são considerados não necessariamente inapropriados, mas inadequados per se para representarem a riqueza e a complexidade da riqueza e complexidade de experiências vivenciadas. Textos escritos e fotografias, por serem passíveis de se utilizar fora de contexto e por comunicarem seu conteúdo exclusivamente através dos domínios verbais ou visuais são considerados substitutos empobrecidos da experiência direta. (CASTILLO, 2008:XX [posição 307 kindle])

Podemos dizer que o contexto de nossa pesquisa está contido numa sociedade de formação genérica ocidental de bases culturais apoiadas numa lógica religiosa judaico-cristã e/ou científica pós-iluminista, que nesse sentido, historicamente, alicerça-se suas estruturas de saber sobre bases de transmissão e preservação escrita de conhecimento. Muitas vezes esse arcabouço medular predispõe um olhar etnocêntrico para a cultura do candomblé que leva a compreensões equivocadas de sua lógica. É preciso despir-se dessa valoração da prática escrita para compreender a dinâmica e deferência da oralidade no candomblé. O conjunto de saberes do candomblé pertence a uma dimensão simbólica vinculada a vivência, a experimentação corpórea que precisa ser sentida, não cabendo assim num escopo escrito formatado e/ou vernacular. (CASTILLO, 2008)

Talvez por isso, a produção bibliográfica brasileira sobre candomblé tenha demorado certo tempo para se debruçar sobre a questão dos mecanismos de transmissão do saber. De Nina Rodrigues (fins dos anos 1930) a Bastide (1958) Donald Pierson (1971), passando por Edson Carneiro (década de 1940), pouco se discutiu sobre como os saberes eram transmitidos, mesmo das descrições mais densas sobre as dimensões mais sensoriais do candomblé. Apenas a partir da produção de Juana Elbein (1975) a questão da oralidade aparece como um ponto de destaque no culto do candomblé. Como mostra Castillo

Este livro influente foi o primeiro a explicitar a questão da transmissão do saber, abordando também a oralidade como o mecanismo principal desse processo. Para Elbein, a oralidade é o terceiro elemento de um tripé conceitual que se apóia também no axé e no saber religioso. Praticamente inseparáveis o axé e o saber são repartidos simultaneamente pelos mais velhos aos jovens, veiculados pela comunicação oral. (CASTILLO, 2008: 338 no kindle)

Entretanto, para os membros iniciados no candomblé, a compreensão da transmissão oral de saberes, num contexto de vivências e experimentações, não só é reconhecida, como mecanismo fundamental de aprendizagem, como é constantemente recomendada e fortalecida. Seja pela rigidez da hierarquia iniciática, pelo medo da corrupção de saberes amplamente publicizados, pela dimensão do segredo, pela valorização da vivência como canal fundamental de aprendizado, fato é que ainda que o candomblé esteja inserido numa cultura letrada, existe um respeito e prestígio em torno da oralidade entre os membros iniciados. Isso pode ser percebido desde os meus primeiros campos de pesquisa. Ainda que seja permitida a entrada dos pesquisadores no espaço do terreiro, bem como a publicação de pesquisas relativas ao universo do sagrado, com as devidas ressalvas sobre os fundamentos mais secretos, aqueles que desejam iniciar-se no culto não é indicado um canal textual de acesso ao conhecimento, mas a vivência, a experimentação empírica e corpórea da dinâmica do terreiro.

Nesta perspectiva, a aquisição do saber religioso decorre da integração social do indivíduo à vida da comunidade, o que estimula uma compreensão intuitiva. Quando se vivencia o dia a dia, surgem inúmeros e efêmeros momentos durante os quais pequenos atos de aprendizagem transcorrem de uma forma despercebida, sem o artifício de aulas e provas, levando a um conhecimento que se torna aparente apenas depois. (CASTILLO, 2008:371 no kindle)

A segunda perspectiva tem relação direta e íntima com quatro questões fundamentais: o segredo, as vivências, a hierarquia e o sagrado. Cada um desses pontos possuem uma ligação com a oralidade, mas também entre si e com os fundamentos da religião de uma forma geral.

Sobre a questão do segredo podemos dizer que ele é um dos componentes substanciais do candomblé, é a dimensão do fundamento ritualístico que requer a iniciação no culto para sua compreensão. A preservação do “segredo” está intimamente ligada à oralidade. Há ainda uma conexão entre o segredo e o sagrado, no sentido de que este resguarda muitas práticas mágicas no manto sagrado do mistério. Por fim segredo é sobretudo poder, e assim com qualquer outra organização social o candomblé também é permeado por relações de poder.

Num trabalho como este, sustentado metodologicamente pela observação participante, algumas vezes o segredo foi o limite imposto para a circulação de informações à pesquisa, ou para o acesso de nossa presença. Durante o processo de escrita surgiu uma dúvida a respeito de uma relação mitológica sobre a quizila de Nanã com objetos cortantes, e quando entrei em contato com algumas de minhas filhas de santo que colaboraram ou se dispuseram a colaborar com meu trabalho, uma delas me retornou dizendo não poder me dar

essa informação por conta do juramento de segredo que fez no momento de sua iniciação. Já a outra filha de santo prontamente me passou a informação de como se dava o procedimento de abate para as comidas de Nanã em sua casa. Ou seja, os limites do segredo variam de acordo com cada casa.

Mas sem dúvida uma das experiências mais interessantes em que pude perceber as relações conflituosas e mediadas que o segredo pode assumir no candomblé, foi durante a participação em uma reunião dos membros mais antigos de uma casa de santo na Bahia, em maio de 2019. Nesta reunião estiveram presentes um *ogã*, duas *ekedis* e duas filhas de santo “rodantes”. Todos eles já tinham passado pela obrigação de três anos e alguns deles pela de sete anos. Mas falaremos mais sobre a organização hierárquica e essas obrigações mais adiante.

A reunião dos filhos de santo, sem a participação do zelador da casa tinha dois motes principais que dialogavam com a questão do segredo e da oralidade. Primeiramente eles queriam pensar formas de engajamento dos filhos de santo mais velhos no tocante a transmissão de saber para os mais novos, dentro dos limites da vivência, mas a regulação do acesso aos saberes parecia ser uma questão para eles. Outro ponto foi à preservação do segredo e do respeito aos elementos sagrados em relação à exposição da casa e dos filhos de santo do que eles chamaram de “símbolos do axé”. Em certa medida eu senti que esse último ponto tinha uma preocupação especial com uma possível exposição dos segredos do sagrado.

Foi interessante perceber as propostas que surgiram na reunião para lidar com os problemas levantados por eles em relação a ambos os pontos. Em relação a transmissão dos conhecimentos eu percebi que não se tratavam de conhecimentos sobre os fundamentos do candomblé, em relação a estes, parecia muito clara a percepção de que estes são saberes adquiridos por meio da vivência. As inquietações tinham mais relação com as atribuições de cada cargo, com o comportamento dos filhos de santo dentro e fora da casa, com a distribuição e organização das tarefas da “roça”. Ou seja, a transmissão de saberes fundamentais ao funcionamento e organização da vida da comunidade. Segundo eles, também isso estava ficando sob o domínio dos “detentores do segredo”, sobrecarregando o pai de santo de mais essa função explicativa.

Estar nessa reunião me possibilitou perceber um pouco da organicidade da vida de santo que não é possível de apreender nas comensalidades que estive presente. A sugestão do *ogã*, para lidar com esse problema, veio, segundo ele, depois de uma reunião que ele havia organizado antes daquela, apenas com os *ogãs* da casa, na qual ele pode perceber que algumas das angústias sobre as atribuições do cargo de *ogã* não eram só dele. Para ele, a criação de

uma espécie de cartilha, com algumas informações básicas sobre a vida em comunidade, poderia ajudar na organização. A filha de santo rodante mais antiga se pôs terminantemente contra isso, o que comparou com um estatuto de serviço público no qual as pessoas poderiam se recusar a desempenhar determinada tarefa sob a alegação de que, de acordo com a cartilha, não eram atribuições de seu cargo ou posição no terreiro.

O segundo ponto de pauta da reunião era no tocante ao uso das redes sociais como vitrine de exposição do sagrado, algo que confronta essa dimensão do segredo. Antes de apresentar as problemáticas em torno desse ponto, vale ressaltar que o pai de santo dessa casa, é filho de Exu, senhor da comunicação. E como bom filho do mesmo é adepto e defensor do uso das redes sociais como canais de comunicação, engajamento e desmistificação das práticas religiosas do candomblé. A casa de santo possui conta no Instagram e o pai de santo é um dos grandes entusiastas na produção de conteúdo. O que pude perceber ao longo da reunião é que o incômodo dos filhos de santo não era com o uso das redes sociais como ferramenta, mas em relação aos limites da exposição e na vulgarização do sagrado. Segundo eles, alguns filhos de santo, principalmente os mais novos na vida de santo, estavam cada vez mais usando elementos do sagrado para “ganhar likes” nas redes sociais. E ainda em diálogo com o tópico anterior, para eles, boa parte das práticas de exposição acontecia por falta de orientação em relação a posturas da vida no sagrado e da dimensão do segredo.

Assim como outras organizações sociais de resistência e reconstrução de identidade, como as irmandades e os quilombos, os terreiros de candomblé nascem como espaços de existência orgânica coletiva. Todas as atividades da casa são partilhadas, sendo alguns trabalhos destinados aos mais novos e outros aos mais velhos que devem sempre supervisionar e mostrar como executar as tarefas aos mais novos. E por meio dessa dinâmica do fazer/vivenciar é que os filhos de santo vão aprendendo o que é a vida no santo. Para que isso funcione é fundamental que toda a comunidade, *egbe* esteja envolvida e ativamente participante. Todavia esse ponto é o que justamente acaba sendo o mais nevrálgico no dia a dia, haja vista a dificuldade em conciliar as demandas do terreiro com as do mundo externo ao sagrado. Em todas as minhas conversas e trocas ao longo da pesquisa, a dificuldade de engajamento e participação dos filhos de santo nas atividades triviais das casas foi apontada como desafios a manutenção da vida no axé.

O mais interessante das discussões e problemáticas levantadas nessa reunião foram os encaminhamentos que surgiram a partir das disto. Os filhos de santo organizaram um cronograma de rodas de conversa para tratar destes e de alguns outros temas, caros a vida de santo e a vida dos seus filhos para além do terreiro, e assim procurar fomentar o debate e

crescimento coletivo da comunidade. Inclusive, acompanhando as atividades da casa pela internet pude ver que a primeira roda de conversa aconteceu em meados de julho de 2019.

A hierarquia é outro ponto de suma importância na estrutura do candomblé, a definição desta hierarquia se dá desde antes do processo da iniciação, indo fundamentalmente da condição de *abiã*, a condição mais baixa, até a de *ebomi* a condição mais alta da hierarquia, alcançada após a obrigação de sete anos de feitura. Como explicitamos no primeiro capítulo, *abiã* é a condição de noviço, que antecede a iniciação na vida do santo de fato, apenas a partir da iniciação, na qual o filho de santo se torna *iaô*, é que as regras de hierarquia passam a “contar” para o filho de santo, pois, só a partir do *bori* de iniciação que ele passa de fato a ser considerado um membro da *egbe*, comunidade do terreiro.

Geralmente, assim como a maioria das atividades, cerimônias e rituais do candomblé, a iniciação dos filhos de santo, *bori*, é feita de forma coletiva. Iniciasse ao mesmo tempo um número x de filhos de santo, que varia de casa pra casa, no que a comunidade de terreiro convencionou chamar de “barco”. Contudo isso não inviabiliza casos de *bori* único também. A ordem de “saída” (iniciação) de cada um dos filhos de santo é determinada pelo zelador da casa, baba ou ialorixá, por meio de uma determinação direta e/ou via confirmação nos búzios, e podendo ainda ter uma relação com a mitologia dos orixás de cabeça de cada um dos noviços. (LIMA, 2003)

Estabelecida essa ordem, a senioridade dos *iaôs* vai ser determinada a partir disso, na medida em que cada posição na fila da saída ganha também uma nomenclatura, que segundo Beniste (2002:244) varia de acordo com a lista abaixo:

- | | |
|--------------|-------------|
| 1. Dofono | 6. Fomotin |
| 2. Dofonitin | 7. Vito |
| 3. Gamo | 8. Vitotin |
| 4. Gamotin | 9. Domo |
| 5. Fomo | 10. Domotin |

Após a saída de um *iaô*, momento em que esse indivíduo nasce pro santo, existem outras cerimônias, “obrigações de confirmação no santo”, espécies de batismos/sagração, nas quais o status de senioridade desses filhos de santo vai se elevando. As principais são a confirmação de um, dos três e dos sete anos de iniciação, em todas tenta-se manter a unidade do barco de iniciação original, bem como a ordem de saída dos filhos de santo, o que nem sempre é possível de ser realizado. Nesse sentido, um filho de santo que perde seu “barco” numa obrigação de confirmação, já perde sua posição hierárquica em relação aos seus irmãos de barco, ficando, automaticamente, numa posição de inferioridade em relação a estes, mas

pode assumir uma posição de superioridade em relação ao próximo barco ao qual se juntar. (LIMA, 2003)

É importante destacar que essas cerimônias tem uma grande importância dentro do candomblé não apenas por conta dessa definição de hierarquia, mas, também porque elas marcam ritos de passagem, não é só o tempo do mundo material que determina essa passagem, mas a cerimônia em si. De forma que algumas pessoas, completam esse tempo, mas por motivos adversos não conseguem realizar a cerimônia, e apenas a partir da realização da cerimônia de fato, é que há a contabilização simbólica destas passagens. E a importância se dá ainda e, sobretudo, porque essa hierarquia está intimamente ligada com a sabedoria e às noções de vivência e experiência no santo, uma vez que o saber no candomblé é entendido e valorizado a partir de uma perspectiva de experiência vivida, de acúmulo de observações e serviços feitos dentro de uma casa de axé. (VERGER, 1981)

Em todas essas confirmações há confecção de roupas, contas, sacrifícios e oferendas específicas para cada um dos filhos de santo no sentido fortalecimento do axé e de manutenção da conexão harmônica entre *iaô* e orixá. Nesse sentido configuram-se como cerimônias consideravelmente onerosas. Uma fala que notei em todos os campos que fiz foi no sentido da dispendiosidade financeira que a religião demanda. Um ponto a se salientar é que todas elas vão ter cerimônias de *bori*, uma vez que objetivam sempre a alimentação de seus *oris*, repetindo-se em parte, o ritual que descrevemos no primeiro capítulo, adaptando-o às novas regras e vivências de acordo as demandas que cada uma das confirmações possui. (SANTOS, 2002)

A primeira confirmação após um ano de iniciação é praticamente o encerramento da iniciação, uma espécie de fechamento de um primeiro ciclo que ainda tem muitos feitos de ambientação à nova vida. Na saída que marca os três anos de iniciação de um barco, o/a filho/a de santo ainda é considerado um *iaô*, esposo/a de orixá, mas já é visto como alguém que tem mais experiência na vida de santo, já lhe é permitido alguns pequenos privilégios e regalias em relação aos filhos de santo que ainda não passaram por tal ritual, mas ainda não tem um status de reconhecimento legitimado dentro da casa. O que é denominado de privilégios e regalias pela *egbe*, está diretamente ligado às dinâmicas e demandas de afazeres e relações dentro da casa de santo, como por exemplo, serviços domésticos em dias de cerimônia, varrer, lavar, passar. Além de pequenos poderes de solicitar ou emitir pequenos favores e ordens. (VOGEL, 2012)

Ao completar sete anos de feitura (iniciação), o filho de santo finalmente deixa de ser *iaô* e passa a ser reconhecido e chamado pelo título de *ebomi* ou *êbomim*, que em yorubá

significa “meu mais velho”. Cabe aqui destacar que, segundo Prandi (2001c:54), *ebomi*, era o título que recebiam as esposas mais antigas nas linhagens poligâmicas africanas. Podemos perceber que os laços de familiaridade ressignificados pela religiosidade, dialogam com África e com a mitologia, no sentido de garantir que a *egbe*, comunidade do terreiro, represente um espaço de fraternidade na diáspora.

Essa é uma cerimônia de suma importância, pois nesse momento os filhos de santo são considerados preparados para a vida de santo, ou seja, o tempo de sete anos de feitoria legítima um status de sabedoria/vivência suficientes para que este indivíduo possa receber seu *dekà*, a cuia com elementos que simbolizam o axé desde sua iniciação, que foi passado pela mãe ou pai de santo no momento de seu bori de iniciação e reforçado ao longo das outras obrigações de confirmação. A partir de então, esses filhos e filhas, agora *ebomis*, poderão assumir cargos de mando, isto é, cargos de confiança dentro do terreiro designados pelos sacerdotes baba e ialorixás, ou ainda poderão, de posse de seu *deká*, iniciar sua própria casa de axé. (PRANDI, 2001c:54)

Não há, contudo, a obrigatoriedade de que uma vez *ebomi*, o/a filho/a de santo deixe seu terreiro para fundar outro, ao contrário, ele pode permanecer no seu terreiro de origem, assumir diferentes cargos de confiança e importância dentro da comunidade, fortalecer o axé do terreiro e seu próprio axé. Quanto mais tempo numa mesma casa de santo, maior o reconhecimento da comunidade da sabedoria, senioridade e força de axé de um membro. Esses passos hierárquicos estão intimamente ligados às relações de poder e respeito dentro do candomblé, que valoriza por excelência a deferência aos mais velhos. Lembrando que mais velhos no candomblé representa muito mais o tempo de “vida no santo”, ou seja, a vivência a partir da feitura, do que, necessariamente, a idade cronológica do indivíduo. Muito embora o respeito aos mais velhos, em idade cronológica seja também um princípio filosófico moral da religião. (PRANDI, 2001c)

Além da trajetória hierárquica dos filhos de santo dentro da casa existem ainda cargos e funções que esses indivíduos ocupam dentro da casa de santo. A explanação anterior é fundamental para delinear o quadro de cargos e funções que formam a *egbe*, e que dentro desse esquema, dialogam de alguma forma com a cozinha de santo. No espaço físico da cozinha e nas funções que abarcam a cozinha para além de seu espaço físico, enquanto categoria conceitual estruturante deste trabalho, atuam indivíduos de diferentes hierarquias e senioridades. Cada um possui uma importância e competência mas todos são fundamentais para o bom funcionamento da mesma, afinal candomblé se faz no e para o coletivo.

Quando falamos de cargos dentro do candomblé, optamos por dialogar com a concepção de LIMA (2003), percebendo esses como “hierarquias de mando”, na medida em que são cargos de confiança designados pelo/a baba ou ialorixá. Vale reforçar que, esses cargos só podem ser ocupados por filhos de santo na condição hierárquica de *ebomi*.

É dentre as ebômins que a mãe-de-santo escolhe as titulares que irão ajudá-la na direção e na administração do terreiro, tanto no lado espiritual como no material da casa. As ebômins elevadas a essas várias categorias executivas partilham, de certa maneira, da autoridade da mãe do terreiro, por seu consentimento e sob sua constante supervisão. É um privilégio da liderança delegar poderes e fazer-se representar. E entre os ogãs confirmados, a ialorixá escolhe os postos masculinos da casa, cujo exercício acrescenta um novo oiê ao título do ogã e naturalmente o suplantando na expressão verbal da nova condição. (LIMA, 2003:81)

Duas coisas precisam ainda ser destacadas. Primeiro que nem todas as casas possuem filhos de santo em número suficiente, especialmente *ebomis* e *ogãs*, para a ocupação de todos os cargos que vamos descrever, contudo optamos por apresentar um quadro geral a fim de fornecer essa visualização completa ao leitor. Segundo destacar a distinção entre cargos femininos e masculinos, alguns são atribuições específicas de cada gênero, nesse caso explicitamos isso, do contrário só indicamos ser variações de gênero para um mesmo cargo que geralmente vão receber a partícula *iya* ou *baba*, para designar um cargo feminino ou masculino respectivamente. Por último, alguns dos cargos apresentados são mais funções que cargos, só tendo efetividade nos momentos de celebrações e iniciações.

O cargo mais importante do candomblé é sem dúvida o do zelador/a da casa de axé, isto é, o *baba* ou *iyalorixá*, uma vez que, como já expusemos anteriormente, é ele/a quem detém a ligação direta com o axé fundador da casa, quem é o responsável por todas as funções do terreiro. Além de ser, em tese, a pessoa com maior sabedoria com e sobre a casa de santo. Em geral o/a baba ou ialorixá acumula também a função de *baba* ou *ialasè*, isto é, o dono do axé (*asè*), sendo ele/a que detém a mão sobre todas as cabeças do seu terreiro, consagrando também os objetos sagrados que compõe a casa. Vale lembrar que esse axé é sempre herdado de uma outra casa de santo e com a morte do zelador, bem como dos filhos de santo mais velhos, deve ser feita uma cerimônia fúnebre para o tratamento desse axé. (BENISTE, 2002)

Em seguida podemos destacar a função de mãe ou pai pequeno, *babakekere* ou *iykekere*, estes são os segundos na linhagem de poder de uma casa de santo. Uma espécie de braço direito dos zeladores da casa. Abaixo destas está a *dagã* ou *iyadagã* que pode ser uma eventual substituta aos cargos que lhe são superiores, anteriormente descritos. Essa pessoa também tem importância crucial na cerimônia do *Ipadê* ou *padê*. Algumas casas ainda

contam com um cargo de conselheira da comunidade denominado *Iyaégbé*. Todos esses cargos só podem ser ocupados por filhos e filhas de santo que já cumpriram a obrigação de sete anos, portanto são *ebomi*. Além disso, são cargos comumente ocupados por filhos de santo “rodantes”.

Seguindo essa escala de hierarquia temos a *Iyabassê*, que é a senhora responsável dela axé na cozinha de santo. Esse é um cargo de suma importância, como podemos ver em sua posição da escala hierárquica do terreiro, por ser a cozinha um dos principais pontos de movimentação do axé. Devido sua grande responsabilidade a tendência é a de que a ocupação desse cargo seja feita por uma filha de santo *ebomi*, com os cargos anteriormente citados, mas isso não é uma regra. Além disso, segundo Lima (2003), esse cargo geralmente é ocupado por mulheres mais velhas que já atingiram a menopausa, devido ao fato de que o período menstrual feminino é visto pelo candomblé como um momento de abertura dos canais energéticos, deixando a mulher durante esse período inapta para exercer algumas funções na casa, e as funções da cozinha é uma delas. Toda via ao longo de minhas incursões de campo estive em contato com duas iyabassês mais jovens de idade, mas ambas tinham uma longa jornada de vivência nos terreiros que pertenciam.

A palavra *iyabassê* se origina de *iyagba-se*, que significa velha que cozinha e que por sua vez deriva de *iyaagba*, que teria como tradução mãe da mãe, segundo Lima (2003:84). A ocupação desse cargo nesse sentido dialoga em muito com a senioridade adquirida a partir da vivência no santo. Além do segredo, e da hierarquia, a vivência é outro ponto de desdobramento e diálogo da oralidade dentro da *egbe*. Consideramos como vivência a experiência cotidiana do iniciado na vida do terreiro, contada a partir de sua “feitura do santo”. Essa vivência é extremamente valorizada pelos membros do culto. Entendendo isso podemos perceber que a oralidade não é apenas um veículo de transmissão oral, não se adquire os saberes do candomblé apenas escutando o que é dito, ensinado, mas vivendo a experiência daquilo que é passado. Além disso, a vivência compõe uma escola de aprendizado constante e interminável. Não há uma “formatura”, um encerramento do aprender, quanto mais se “vive no santo” mais se aprende, mais se evolui, não só em termos de ascensão hierárquica, mas e principalmente, no tocante ao acúmulo de saber. Nesse sentido viver é sabedoria, o saber vem da vivência. A partir de um depoimento de um filho de santo que fora do terreiro tem uma vida num contexto acadêmico, Castillo sintetiza muito bem essa relação entre vivência e tradição oral

[...] o que é passado oralmente quando é desvinculado da prática – “ouvindo falar” – também é inadequado. Como a escrita, “ouvir falar” depende da língua para

representar a experiência. Na fala, assim como na escrita, diversos componentes da percepção sensorial, tais como aromas, paladares, melodias, ritmos, movimentos e sensações físicas, não são contáveis. São reconstruídos apenas de uma forma parcial através do filtro redutor da palavra. Nessa perspectiva a ideia da tradição oral parece não captar o senso completo da transmissão de saber no candomblé. Para além da questão dos méritos relativos da construção compartilhada do sentido que acontece em diálogo face a face versus a reconstrução individual do significado que acontece através da leitura, para além da distinção platônica entre a vitalidade da fala e a inércia da escrita, as dúvidas que várias pessoas expressavam nos seus depoimentos, sobre o perigo de depender da língua, como o modo principal de aprendizagem, parece surgir de uma perspectiva segundo a qual o componente verbal é apenas uma pequena parte. (CASTILLO, 2008:378;382;385 no kindle)

A construção do saber a partir da vivência é experimentada por meio da observação atenta do fazer e do que se vive numa perspectiva de construção sensorial individual dos saberes transmitidos. Sabe-se fazer muito mais pelo que se viu e viveu do que por aquilo que lhe foi dito. O ensinamento que provém da oralidade, na perspectiva da vivência não está necessariamente vinculado ao que é dito, mas aos não ditos apreendidos pelo olhar atento aos rituais. A pergunta, principalmente se elaborada curiosamente pela ansiedade que precede a observação/vivência muitas vezes não é vista com bons olhos. A pergunta pode ser elaborada, mas como complemento a observação, não em substituição desta, e, caso não seja o momento certo para que aquela informação seja dada ao iniciado, este será informado que não é o momento ainda de saber. O saber tem seu próprio tempo de transmissão, o tempo da vivência. (CASTILLO, 2008)

A responsável pelos cânticos, a solista ou aquela que puxa os cânticos, é a *iyatebêxê*, esse é um cargo que muitas vezes é acumulado pela mãe pequena ou até mesmo pela própria *iyalorixá* da casa. Há ainda a *iya efum*, mãe do *efum*, responsável pela pintura com o pó branco *efum*. A *iyamoro* e a *ajimudà*, que também tem importantes funções na cerimônia do *Ipadê*. Todos esses cargos são geralmente ocupados por mulheres.

Mas há cargos que podem ser tanto por homens quanto por mulheres como o de *ajibonã* que seria uma espécie de madrinha ou padrinho dos novos filhos de santos *iaôs*. São elas ou eles que vem a frentes do barco, puxando a saída dos novatos. Além disso, cabe a eles acompanhar todo o processo de feitura e auxiliar até o momento da saída como uma espécie de parteira no novo filho de santo que nasce a partir da iniciação. Outro cargo que se encaixa nessa ocupação comum aos dois gêneros (pensando na dicotomia, feminino e masculino, que orienta o candomblé) é o *sarapembé*, que é o de comunicador de confiança do pai ou mãe de santo, cabe a ela ou ele, transmitir recados, ordens e prescrições da mãe de santo a comunidade do terreiro ou até mesmo para outros terreiros. É também um cargo de extrema confiança, só podendo ser ocupado por um filho ou filha de santo *ebomi*. O último

cargo feminino a ser destacado aqui é o da *ekédi*, mas como sobre ele já comentamos anteriormente, não iremos retomar aqui (LIMA: 2003).

Dos cargos masculinos o primeiro deles é o de *ogan*, assim como as *ekedis*, os *ogans* não são “rodantes”, ou seja, esses filhos de santo não entram em transe. É o orixá quem determina se um filho de santo será *ogan*, a partir daí ele é “suspenso” e após a iniciação ele é “confirmado”. Nem todos os *ogans* são confirmados, durante alguns anos o cargo foi dado, por algumas casas de santo, como título à algumas personalidades influentes, principalmente na Bahia.

Em relação a cozinha de santo há um cargo masculino de suma importância na assistência da mesma que é o *axogun*, que é um filho de Ogum que fica encarregado pelo sacrifício dos animais. Em algumas casas de santo a imolação também pode ser feita por um *ogan* filho de outro orixá, mas só pode ocupar o cargo oficial de *axogun*, um filho de Ogum. Cabe lembrar que Ogum é o senhor dos metais, da metalurgia, das ferramentas cortantes, por isso sua relação com o cargo, por ser detentor desse axé.

Há ainda o *alagbé*, que é o filho de santo responsável pelos instrumentos musicais, pelo toque do atabaque. Esse cargo geralmente é ocupado por um *ogan*. É interessante ressaltar que assim como a cozinha é um espaço sagrado fundamentalmente feminino o corpo musical a guarda dos instrumentos, é uma atribuição/responsabilidade, fundamentalmente masculina no candomblé. Existem outros cargos no candomblé, muitos deles vão variar, existindo ou não de acordo com cada casa de santo, procuramos descrever aqui alguns dos principais, de acordo com o levantamento bibliográfico que fizemos e com nossas incursões de campo.

Uma das frases mais curiosas que ouvi da reunião com os filhos de santo que participei foi a que “Candomblé não é democracia!”. Isso se aplica ao vermos que a escolha destes cargos e as relações entre seus ocupantes nada tem de democrática. Toda via as noções de comunidade e solidariedade são norteadoras de toda a atividade do terreiro. Os cargos são determinados por orixá ou pelos zeladores da casa e devem ser respeitados. Existem regras de convivência, etiqueta e comunicação específicas para com os filhos de santo que ocupam cargos, bem como entre os filhos de santo de acordo com o nível hierárquico, regido pela senioridade. Essas regras estéticas são de suma importância, pois, assim como outros elementos simbólicos compõe o conjunto do sagrado da vida da *egbe*. A preocupação da filha de santo ao proferir essa frase, em diálogo com um dos motes da reunião, era em relação a importância do fortalecimento de tais signos de conduta e comportamento entre a comunidade do terreiro da qual faz parte.

A *egbe* só funciona por meio e por causa da coletividade. Todos tem uma função, todos devem ocupar-se de alguma tarefa, mesmo não tendo um cargo. Sempre há o que fazer na roça, seguindo o princípio de eterno movimento de energia base do pensamento nagô que orienta a própria existência. A cozinha é um dos lugares onde essa energia nunca pode estar parada, cozinha no candomblé é movimento constante, regido por Exu. Segundo Regis (2010) por conta disso alguns filhos de santo às vezes tentam escapar da cozinha, porque ninguém pode ficar parado nela. A partir dos desígnios da iyalorixá, desde a função de fazer o mercado até o serviço a cozinha é responsabilidade das Iyabassê. Entretanto, apesar de ser a responsável pela cozinha, a iyabassê nunca está só. A cozinha de santo, assim como o resto do terreiro, só funciona na coletividade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo desta tese procuramos apresentar o conceito de cozinha de santo que acreditamos dar conta do conjunto de saberes e sabores das práticas alimentares do candomblé. Esse conceito foi pensado em consonância com o complexo mitológico yorubá, a partir de uma investigação em diversas fontes bibliográficas sobre candomblé e especificamente sobre a mitologia e a cozinha votiva.

Elaboramos um quadro analítico no qual relacionamos especificidades mitológicas de dez orixás, com insumos, pratos e técnicas culinárias. Acrescentamos análises de imagens para representar imagetivamente as análises desse quadro. Isso porque acreditamos que mesmo com variações narrativas flutuantes, existe um percurso linguístico de leitura do que chamamos aqui de cozinha de santo.

E para dar conta disso, no primeiro capítulo apresentamos as bases teóricas para a compreensão dessa cozinha, a fundamentação mitológica, os meandros sincréticos e principalmente, o conceito de axé, que é a base estrutural do candomblé, e por extensão da cozinha de santo. No segundo capítulo, estruturamos nosso conceito de cozinha de santo, estabelecendo o diálogo deste com os fundamentos conceituais e mitológicos que trabalhamos no capítulo um. Para conseguirmos fazer isso foi preciso recorrer a um conjunto de caminhos metodológicos que passam pela história oral, a observação participante e a revisão bibliográfica.

Oralidade, vivência e coletividade são conceitos fundamentais em nosso trabalho que procuramos desenvolver ao longo dos capítulos. Ao desenvolvermos esse trabalho, conseguimos concluir que a importância da coletividade que envolve a cozinha de santo é ancestral e dialoga com o sagrado feminino, seja por meio da energia das *Iyabás*, energia feminina das orixás ou pela força das atividades ancestrais femininas que dialogam com o fazer culinário. Desde a África é das mulheres o lugar dos mercados seja na comercialização dos gêneros ou na da produção dos gêneros para venda nesses espaços. Segundo Mattoso (1978), a maioria dos mercados da costa africana de onde partiram boa parte das pessoas escravizadas, que foram comercializados para o Brasil, era dominada pela atividade feminina. Ela afirma que a divisão social do trabalho da maioria destas comunidades estava organizada de modo que os homens se ocupavam na lavoura e da caça, enquanto cabiam às mulheres o processamento e venda dos gêneros excedentes.

Ao olharmos historicamente para as atividades de comércio de gêneros alimentícios no Brasil, fundamentalmente ocupadas por negros de ganho e forros, podemos perceber,

segundo estudos recentes a manutenção da ocupação das mulheres nestas atividades. Grandes nomes de luta e resistência negra feminina são de mulheres que ocupavam atividades como está, como Luísa Mahin e Maria Felipa por exemplo. (PRIMO, 2010; FARIA, 2000 e 2006; POPINIGIS, 2013)

Estudos como o de Paim (2005), mostram como as feiras que antecederam a construção dos Mercados Centrais, junto aos portos e capitais das províncias, eram ocupados por negros e principalmente negras, desenvolvendo atividades de comércio e venda de produtos e subprodutos alimentícios. Por meio da venda destes gêneros, essas mulheres compravam sua alforria, juntavam bens, adquiriam a alforria de outras mulheres formando redes de afro empreendedorismo.

Não é pretensão deste trabalho o aprofundamento do papel dos mercados e redes de afro empreendedorismo, mas destacamos esta temática para sustentar falas como a de Regis (2010) que afirma que foi por meio das vendas dos tabuleiros que os primeiros terreiros de Salvador se constituíram. O candomblé no Brasil nasceu por meio do ofício, de mulheres negras, diretamente ligado a cozinha e por isso a feminino é sacralizado nesse espaço e a cozinha de santo é o lugar sagrado de movimentação e potencialização do axé. É onde o axé se mantém constantemente vivo. Por esse motivo encerramos nosso trabalho saudando a todas as *Iyabás! Asè!*

REFERENCIAS

- BARRETO, Nina Ferreira. **Dendê: partilha pedagógica e poética diaspórica em processo**. 2016. 68 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Artes Plásticas) - Universidade de Brasília, Brasília, 2016.
- BARROS, José Flávio Pessoa de. **O banquete do rei... Olubajé: uma introdução à música sacra afro-brasileira**. Rio de Janeiro: UERJ/INTERCON, 1999.
- BASTIDE, Roger. **O candomblé da Bahia (rito Nagô)**. São Paulo: Brasiliense, 1978.
- BECKER, Howard. **Falando da Sociedade. Ensaio sobre as diferentes maneiras de representar o social**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.
- _____. **Métodos de pesquisa em Ciências Sociais**. São Paulo: Editora Hucitec, 1994.
- BENISTE, José. **Òrum-Àiyé: o encontro de dois mundos: O sistema de relacionamento nagô-yorubá entre o céu e a Terra**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002.
- _____. **Dicionário yorubá-português**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011.
- BOURDIEU, Pierre. **A miséria do mundo**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.
- CARNEIRO, Édison. **Candomblés da Bahia**. Rio de Janeiro, RJ: Tecnoprint142, 1987.
- CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro, Ed. Fiocruz: 2005.
- CARNEY, Judith. Navegando contra a corrente: o papel dos escravos e da flora africana na botânica do período colonial. **África: Revista do Centro de estudos Africanos, USP, São Paulo**, n. 22-23, p. 25-47, 2001.
- CARVALHO, M. C. V. S. et al. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 155-163, 2011.
- CASTILLO, Lisa Earl. **Entre a oralidade e a escrita: a etnografia nos candomblés da Bahia**. Salvador: Edufba, 2008.
- _____. O terreiro do Alaketu e seus fundadores: história e genealogia familiar, 1807-1867. **Afro-Ásia**, Salvador, v. 43, p.213-259, 2011.
- CONTRERAS, J. **Alimentação Sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2011.
- DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, p. 91-98, 2011.
- DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo. "Ensaio sobre as noções de Poluição e Tabu"**. Trad. por Sônia Pereira da Silva. Lisboa: Edições 70, 1966. (Col. Perspectivas do Homem, n. 39).

- EDWARDS, Brent Hayes. Os usos da diáspora. **Translatio**, v. 1, n. 13, p. 40-71, 2017.
- FERRETTI, Sérgio Figueiredo. **Repensando o sincretismo: estudo sobre a casa de minas**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo; São Luís: FAPEMA, 1995.
- GAMA, Lígia Barros. **Kosi Ejé Kosi Orixá: simbolismos e representações do sangue no candomblé**. Dissertação de mestrado. Recife, 2009.
- GRIEVE, Margaret. Kola Nuts. In: _____. **A Modern Herbal**. 1931. v. 2. Disponível em: <http://www.botanical.com/botanical/mgmh/k/kolanu10.html>. Acesso em: 15/02/2018 às 22:24h.
- LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. São Paulo, CosacNaify, 2004. (Mitológicas, 1).
- _____. O triângulo culinário. **Estructuralismo y dialéctica**, p. 24-35, 1968.
- LIMA, Vivaldo da Costa. **O conceito de nação nos candomblés da Bahia**. In: Afro-Ásia, Salvador, n. 12, p. 65-89, jun. 1976.
- _____. **Família de Santo nos Candomblés Jeje-Nagô da Bahia**. Salvador: Corrupio, 2003.
- _____. **Cosme e Damião: o culto aos santos gêmeos no Brasil e na África**. Salvador: Corrupio, 2005.
- _____. As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro. In: CAROSO, C., BACELAR, J. **Faces da Tradição Afro-brasileira**. Rio/Salvador: Palla/CEAO, 2006.
- LODY, Raul. Alimentação Ritual. **Ciência & Trópico**, Recife, v. 5, n. 1, p. 37-47. jan./jun, 1977.
- _____. **Axé da boca: temas de antropologia da alimentação**. Rio de Janeiro: ISER, 1992.
- _____. **Santo também come: estudo sócio-cultural da alimentação cerimonial em terreiros afro-brasileiros**. Rio de Janeiro: Pallas, 2012.
- MATORY, J. Lorand. Jeje: repensando nações e transnacionalismo. Rio de Janeiro: **MANA**, v. 5, n. 1, p. 57-80, 1999.
- MINAYO, MCS, organizadora. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes; 2001.
- _____. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. São Paulo: Hucitec-Abrasco; 1996.
- MONTARI, Máximo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Ed. SENAC, 2008.
- MOREIRA, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. 23-26, 2010.
- NADALINI, Ana Paula. **Comida de santo na cozinha dos homens**. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. Paraná, 2009.

OGBEBARA, Awofa. **Igbadu, a cabaça da existência: mitos nagôs revelados**. Rio de Janeiro, Pallas, 2014.

OLIVEIRA, Maria Inês Côrtes de, Quem eram os “Negros da Guiné”? A origem dos africanos na Bahia”. **Afro-Ásian** n. 19-20, p. 37-14, 1997.

PRANDI, Reginaldo José. **Os candomblés de São Paulo: a velha magia na metrópole nova**. São Paulo: HUCITEC, 1991.

_____. **Herdeiras do axé: sociologia das religiões afro-brasileiras**. São Paulo: Hucitec, 1996.

_____. Referências sociais das religiões afro-brasileiras: sincretismo, branqueamento, africanização. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 4, n. 8, p. 151-167, jun. 1998

_____. **Mitologia dos orixás**. São Paulo, Companhia das Letras, 2001a.

_____. Exu, de mensageiro a diabo: Sincretismo católico e demonização do orixá Exu. **REVISTA USP**, São Paulo, n.50, p. 46-63, jun./ago. 2001b.

_____. O candomblé e o tempo: concepções de tempo, saber e autoridade da África para as religiões afro-brasileiras. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, [s.l.], v. 16, n. 47, p.43-58, out. 2001c.

_____. O Brasil com axé: candomblé e umbanda no mercado religioso. **Revista Estudos Avançados**, v. 18, n. 52, 2004.

QUERINO, Manuel. **A Arte Culinária na Bahia**. Salvador: P555 Edições, 1928.

_____. **Costumes Africanos no Brasil**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1938.

RABELO, Miriam C. M. Estudar a religião a partir do corpo: algumas questões teórico-metodológicas. **Caderno CRH**, v. 24, n. 61, p. 15-28, ene.-abr. 2011.

RAMOS, Arthur. **O Negro Brasileiro: etnografia religiosa e psicanálise**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1934.

_____. **As Culturas negras no Novo Mundo**. São Paulo: Ed Nacional, 1979.

REGIS, Olga Francisca. **Comida de santo numa casa de Queto da Bahia**. Salvador: Corrupio, 2010.

RODRIGUES, Raymundo Nina. **O animismo fetichista dos negros bahianos**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1935. (Bibliotheca de divulgação científica, 2).

_____. **Os africanos no Brasil** [online]. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2010.

ROMERO, Silvio. **Estudos sobre a Poesia Popular do Brasil**, Rio de Janeiro: Typ Laemmert & C, 1888.

SANTOS, Ana Eugênia dos. **Nota sobre Comestíveis Africanos.** In: O Negro no Brasil. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira. Trabalhos apresentados ao 2º Congresso Afro-brasileiro Bahia (11 a 22 jan. 1937), 1940.

SANTOS, Juana Elbein dos. **Os nagôs e a morte: Pàde, Àsèsè e o culto Égun na Bahia.** Petrópolis, Vozes, 2002.

SIMAS, Luiz Anonio. Morte, vida e tradição na cultura de axé. In: **Histórias Brasileiras.** Out, 2015. Disponível em: <http://hisbrasileiras.blogspot.com.br/2015/10/morte-vida-e-tradicao-na-cultura-de-axe.html>. Acesso em: 23/08/2016.

SOUZA, Neusa Santos. **Tornar-se negro, ou, As vicissitudes da identidade do negro brasileiro em ascensão social.** Graal, 1983.

VALENTE, Waldemar. **Sincretismo religioso afro-brasileiro.** São Paulo: Cia Editora Nacional, 1977.

VERGE, Pierre Fatumbi. Bori, primeira cerimônia de iniciação ao culto òrisà nagô na Bahia, Brasil. In: MARCONDES DE MOURA, Carlos Eugênio (org) **Olóòrisà - escritos sobre a religião dos orixás.** São Paulo, Ágora, 1981

_____. **Fluxo e refluxo do tráfico de escravos entre o golfo do Benin e a Bahia de Todos os Santos.** São Paulo: Corrupio, 1987.

_____. **Orixás: deuses yorubás na África e no Novo Mundo.** 5. ed. Salvador: Corrupio, 1997.

_____. **Nota sobre o Culto aos Orixás e Voduns na Bahia de Todos os Santos, no Brasil, e na Antiga Costa dos Escravos, na África.** São Paulo: Edusp, 2012.

VESPUCCI, Ana Cândida. **A evolução da cozinha no Brasil.** Empresa das Artes, 1997.

VOGEL, Arno. **A galinha d'angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira.** Rio de Janeiro: Pallas, 2012.

ZACHARIAS, José Jorge de Moraes. **Ori Axé: a dimensão arquetípica dos orixás.** São Paulo: Vetor, 1998.