

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ  
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA  
ÁREA DE CONCENTRAÇÃO: POLÍTICA, MOVIMENTOS POPULACIONAIS E  
SOCIAIS

**COMIDA DE ORIXÁS: A CULINÁRIA NO TERREIRO *ILÊ AST'OYÁ*  
*ONIRÁ* EM SARANDI - PR**

TEREZA DE FATIMA MASCARIN

MARINGÁ - PR  
2014

**TEREZA DE FATIMA MASCARIN**

**COMIDA DE ORIXÁS: A CULINÁRIA NO TERREIRO *ILÊ AST'OYÁ*  
*ONIRÁ* EM SARANDI - PR**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História – Mestrado em História - da Universidade Estadual de Maringá, como um dos requisitos para a obtenção do título de Mestre em História. Área de Concentração: Política, Movimentos Populacionais e Sociais. Linha de pesquisa: Instituições e História das Ideias.

Orientadora:  
Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup>. Solange Ramos de Andrade

MARINGÁ - PR  
2014

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
(Biblioteca Central - UEM, Maringá, PR, Brasil)

M395c Mascarin, Tereza de Fatima  
Comida de Orixás : a culinária no Terreiro Ilê  
Ast'Oyê Onirê em Sarandi-Pr / Tereza de Fatima  
Mascarin. -- Maringá, 2014.  
120 f. : il. color., figs.

Orientadora: Prof.ª Dr.ª Solange Ramos de  
Andrade.

Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual de  
Maringá, Centro de Ciências Humanas Letras e Artes,  
Programa de Pós-Graduação em História, 2014.

1. Candomblé - Rituais. 2. Comidas de orixás. 3.  
Orixás - Culto. 4. Candomblé - Alimentos - Aspectos  
religiosos. 5. Candomblé - Aspectos religiosos -  
Culinária. 6. Cultos afro-brasileiros. 7. Híbrido  
alimentar. I. Andrade, Solange Ramos de, orient. II.  
Universidade Estadual de Maringá. Centro de Ciências  
Humanas Letras e Artes. Programa de Pós-Graduação em  
História. III. Título.

CDD 22.ed. 299.673  
SOI-002050

Tereza de Fatima Mascarin

**COMIDA DE ORIXÁS: A CULINÁRIA NO TERREIRO *ILÊ AST'OYÁ*  
*ONIRÁ* EM SARANDI - PR**

**BANCA EXAMINADORA**

Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Solange Ramos de Andrade ( Orientadora) - UEM

Prof<sup>º</sup>. Dr. Gerson Machado - FCJ/MASJ

Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Vanda Fortuna Serafim - UEM

Data da aprovação  
28 de março de 2014

**Ao meu marido Pedro Carlos Tomás.  
Há vinte anos fazemos nossa história.**

## AGRADECIMENTOS

A Professora Dr<sup>a</sup> Solange Ramos de Andrade que conheci no período da graduação em História na UEM e depois de anos nos reencontramos no curso de especialização na mesma instituição depois no mestrado. Obrigada por dividir seus conhecimentos conosco, obrigada pela orientação, a qual contribuiu para com meu amadurecimento durante as disciplinas e para a execução desta pesquisa. Aprendi muito com você no mestrado, na especialização e no laboratório de Religiões e Religiosidades (LERR).

A *yalorixá* Fabiane de Oyá por ter aberto as portas do seu terreiro contribuindo para com o conhecimento da religião afro no âmbito da pesquisa científica. Sua atenção e carinho nos recebendo durante os trabalhos foi muito gratificante.

Aos professores que participaram da minha trajetória e formação acadêmica durante as aulas e os debates na graduação e pós graduação.

Aos professores Dr. José Henrique Rollo Gonçalves, Dr<sup>a</sup> Vanda Fortuna Serafim e Dr. Gerson Machado pelas valorosas contribuições a pesquisa na banca de qualificação.

Ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Estadual de Maringá.

A CAPES pela bolsa de incentivo a pesquisa.

A Giselle, secretária do PPH, pela eficiência e atenção prestadas.

Aos meus pais, Dn<sup>a</sup> Izaura Colucci Mascarin e Sr. Antonio Andreino Mascarin, a compreensão pelos vários momentos que não pude estar presente durante o mestrado.

Aos amigos de jornada Mariana Rodrigues da Silva e Rafael Cabral Melo pelas “caronas” até o terreiro. Ficaria difícil chegar até lá sem vocês!

Ao Ogan Edinaldo Israel Melo de Jesus pela atenção prestada durante a pesquisa no terreiro.

A todos os amigos de maneira geral, que torceram e respeitaram os momentos de trabalho com a pesquisa. Cada um teve sua importância com seu jeito de ser.

A todos os amigos do Laboratório de Estudos em Religiões e Religiosidades (LERR) que contribuíram de uma forma ou de outra para o meu amadurecimento acadêmico e enquanto pessoa. Agradeço ao companheiro do LERR Michel Bossone pela contribuição na localização de alguns livros para a pesquisa.

A minha professora do primeiro ano da antiga Escola Primária Maria Ruiz, de Marialva-Pr, professora Aparecida, ainda guardo calorosas lembranças de dedicação e carinho nos ensinando a ler e escrever as primeiras letras e palavras da cartilha Caminho Suave. Foi lá que tudo começou!

As pessoas mais importantes nesta e em outras trajetórias, as quais, participam direta e indiretamente dos momentos da minha vida. Meu marido Pedro Carlos, a meus filhos: Lorena Amona Jinlè Mascarin Tomás, Madara Colucci Mascarin Tomás e Moran Agbára Colucci Mascarin Tomás. O apoio de vocês de diferentes maneiras foram essenciais para que esta pesquisa tivesse um começo, um meio e uma finalização.

A todos os meus ancestrais!

Cozinhar para o orixá pela tradição de fazer a comida.  
Dar a oferenda com muita alegria, em agradecimento.  
E todos comem da comida, porque comem daquilo que está ali.  
Oferecer para agradecer o que  
Conseguiu e como maneira de resolver o problema.

Fabiane de Oyá

MASCARIN, Tereza de Fátima. **Comida de Orixás: a culinária no terreiro Ilê Ast'Oyá Onirá em Sarandi – PR.** 2014. 120 fls. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Estadual de Maringá. Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Solange Ramos de Andrade. Maringá, 2014.

## RESUMO

A pesquisa tem como objeto de análise as comidas preparadas aos orixás no Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*, entre os anos de 1989 a 2013. Este terreiro de candomblé está localizado na cidade de Sarandi, Estado do Paraná. As fontes utilizadas para a execução desta pesquisa foram as entrevistas com a *yalorixá* Fabiane e o trabalho de campo. Optamos por realizar um trabalho de cunho descritivo com algumas análises. Na introdução apresentamos a história de Fabiane até a constituição do terreiro, espaço sacralizado por meio de ritual. Realizamos uma rápida incursão nos estudos interdisciplinares sobre alimentação e comensalidade. Destacamos os principais alimentos presentes na cozinha brasileira e que são encontrados nos pratos oferecidos aos orixás. Na sequência descrevemos e analisamos as receitas dos pratos salgados e o seu preparo em ritual enquanto um processo híbrido, identificado na escolha dos ingredientes e na elaboração dos diferentes pratos de acordo com a preferência do orixá. Realizamos o mesmo procedimento ao descrevermos algumas receitas de pratos doces, frutas e bebidas que podem ser oferecidos para os orixás, bem como os tipos de utensílios utilizados para prepará-los e oferecê-los em ritual e algumas interdições. Analisamos, especificamente, dois rituais de preparação e oferenda aos orixás: o ritual do acarajé para *Iansã* e o ritual de corte para *Exu*, em que descrevemos a preparação do galo para o sacrifício. Assim sendo, este trabalho possibilitou que pensássemos a culinária e o processo de adaptação na escolha de alimentos e utensílios utilizados para o preparo de pratos para os orixás neste terreiro em específico. Verificamos que as receitas das comidas, as bebidas e frutas oferecidas para os orixás em ritual, não estão necessariamente narradas em suas histórias. Verificamos que as adaptações de alimentos são realizadas e o seu interdito é verificado ao final da oferenda num ritual simples, no qual o orixá se manifesta para aceitar ou não o alimento. Em todos os rituais analisados, nenhuma oferenda foi recusada pelo orixá confirmando que, o processo de adaptação pelo qual alguns ingredientes são substituídos por outros da mesma natureza, não desqualificam a oferenda, desde que os interditos sejam obedecidos.

**Palavras-chave:** Terreiro de candomblé. Comidas de orixás. Ritual. Híbridismo.

MASCARIN, Tereza de Fátima. **Orishas Food: cooking on the Ilê Ast'Oyá Onirá yard, in Sarandi** – Pr. 2014. 120 fls. Thesis (Master of History). University of Maringá. Advisor: Prof. Dr. Solange Ramos de Andrade. Maringá, 2014.

## ABSTRACT

The research aims to analyze the foods prepared to the deities in the Shrine Ilê Ast'Oyá Onirá, between the years 1989 to 2013. This candomblé yard is located in Sarandi, State of Parana. The sources used for the implementation of this research were interviews with yalorixá Fabiane and fieldwork. We chose to perform a work of descriptive research with some analysis. In the introduction we present the story of Fabiane until the constitution of the yard, space made sacred by ritual. We conducted a quick incursion into interdisciplinary studies on food and edibility. We highlight the main foods in Brazilian cuisine that are found in the dishes offered to the deities. In the following, we describe and analyze the recipes of salty dishes and their preparation for the ritual as a hybrid process, identified in the choice of ingredients and in the preparation of different dishes according to the preference of the Orisha. We performed the same procedure in describing some sweet dishes recipes, fruits and beverages that may be offered to the deities, as well as the types of utensils used to prepare them and offer them in ritual and some prohibitions. Specifically, we analyze two rituals of preparing and offering to the deities: the ritual of acarajé to *Iansã* and courtship ritual to *Exu*, in which we describe the preparation of the rooster for sacrifice. Therefore, this study allowed us to think about the cuisine and the adaptation process in choosing foods and utensils used to prepare dishes for the deities in this specific yard. We found that receipts from foods, drinks and fruits offered to the deities in ritual, are not necessarily narrated in the stories. We found that the adjustments of food are performed and their interdict is checked at the end of the offering in a simple ritual, in which the deity manifests to accept or not the food. In all analyzed rituals, no offering was rejected by the Orisha confirming that the adjustment process by which some ingredients are replaced by others of the same nature, do not disqualify the offering, provided that the prohibitions are met.

**Keywords:** Candomblé Shrine. Deities food. Ritual. Hybridity.

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	12
1. CONSIDERAÇÕES INICIAIS .....	12
2. A CIDADE DE SARANDI .....	17
3. A HISTÓRIA DE FABIANE .....	18
4. A YALORIXÁ E A CONSTITUIÇÃO DO TERREIRO .....	18
4.1 A cozinha do terreiro <i>Ilê Ast'Oyá Onirá</i> : a sacralização do espaço .....	25
<b>CAPÍTULO 1 - HISTÓRIA DOS ALIMENTOS DOS ORIXÁS</b> .....	29
1.1 A ALIMENTAÇÃO NA PESQUISA .....	29
1.2 COMENSALIDADE: ASPECTOS E IMPORTÂNCIA .....	34
1.3 INGREDIENTES PARA A COZINHA DOS ORIXÁS .....	37
1.3.1 Mandioca .....	39
1.3.2 Milho .....	40
1.3.3 Carás e inhames .....	41
1.3.4 Banana .....	43
1.3.5- Dendê .....	43
1.3.6- Pimenta .....	44
1.3.7- Sal .....	44
1.3.8 Leite de coco.....	45
1.3.9 Camarão .....	46
1.3.10 Amendoim .....	46
1.3.11 Gengibre .....	46
1.3.12 Castanha de caju .....	47
1.3.13 Quiabo .....	47
1.3.14 Arroz .....	48
1.3.15 Taioba.....	48
1.3.16 Cebola, alho e coentro .....	49
1.3.17 Galinha .....	49
1.3.18 Ovos .....	49
<b>CAPÍTULO 2 – OS ORIXÁS E SEUS PRATOS</b> .....	51
2.1 NA COZINHA COM A YALORIXÁ FABIANE .....	52
2.2 PRATOS A BASE DE SAL PARA ORIXÁS .....	53
2.2.1 Comida para <i>Exu</i> .....	56
2.2.2 Comida para <i>Ogum</i> .....	59
2.2.3 Comida para <i>Oxossi</i> .....	63
2.2.4 Comida para <i>Ossanhe</i> .....	65
2.2.5 Comida para <i>Obaluaê</i> .....	66
2.2.6 Comida para <i>Oxumaré</i> .....	67
2.2.7 Comida para <i>Logum Edé</i> .....	68
2.2.8 Comida para <i>Iansã</i> .....	69
2.2.9 Comida para <i>Xangô</i> .....	70
2.2.10 Comida para <i>Yemanjá</i> .....	71
2.2.11 Comida para <i>Oxum</i> .....	72

2.2.12 Comida para <i>Ibeji</i> .....	73
2.2.13 Comida para <i>Nanã Burucu</i> .....	74
2.2.14 Comida de <i>Oxalá</i> .....	75
<b>CAPÍTULO 3: DOCES, FRUTAS E BEBIDAS DOS ORIXÁS</b> .....	<b>78</b>
3.1- DOCES.....	78
3.1.1 Merengue para <i>Ibeji</i> .....	80
3.1.2 Arroz doce para <i>Yemanjá</i> e <i>Oxalá</i> .....	81
3.1.3 Cuscuz de tapioca para <i>Yemanjá</i> .....	82
3.1.4 Papuca para <i>Ogum, Oxossi</i> e <i>Iansã</i> .....	83
3.2 FRUTAS .....	85
3.3 BEBIDA .....	88
3.3.1 Vinho .....	88
3.3.2 Cerveja .....	89
3.3.3 Champanhe .....	90
3.3.4 Cachaça .....	90
3.3.5 Aluá .....	92
<b>CAPÍTULO 4 - RITUAIS DO TERREIRO</b> .....	<b>94</b>
4.1 BREVE INTRODUÇÃO .....	94
4.2 O RITUAL PARA <i>IANSÃ</i> .....	98
4.3 O RITUAL PARA <i>EXU</i> .....	104
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>111</b>
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>116</b>
1. DOCUMENTAIS .....	116
2. BIBLIOGRÁFICAS .....	117

## INTRODUÇÃO

### 1. CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Nosso interesse em pesquisar comidas de orixás surgiu durante o curso de especialização em História das Religiões (2010-2012) na Universidade Estadual de Maringá. Após as dúvidas iniciais de como deveríamos proceder à escolha das fontes de nossa pesquisa, optamos por realizar um trabalho de campo em um terreiro de candomblé. Feita a escolha do terreiro, entramos em contato com a *yalorixá*<sup>1</sup> Fabiane para solicitarmos sua permissão. Conhecíamos o talento de Fabiane para a cozinha dos homens, mas não o seu primor para a cozinha dos orixás. A partir de sua concordância iniciamos nossa pesquisa, que resultou em uma monografia<sup>2</sup> e nesta dissertação, cujo objetivo é descrever e analisar as receitas das comidas preparadas ritualmente para os orixás no terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*<sup>3</sup>, de 1989 a 2013.

O terreiro de Candomblé *Ilê Ast'Oyá Onirá* está situado na cidade de Sarandi, região metropolitana da cidade de Maringá, no Estado do Paraná. Os terreiros, de maneira geral, estão localizados em locais afastados dos centros das cidades, dificultando seu acesso. Para chegarmos até o local, seguimos um trajeto composto de asfalto e de cascalho. De difícil acesso, tínhamos de utilizar moto ou carro, pois demorávamos em torno de duas horas para chegarmos ao local de ônibus.

Para desenvolvermos o trabalho com as fontes, utilizamos os pressupostos metodológicos da história oral e da observação participante.

A História oral é uma metodologia de pesquisa e de constituição de fontes para o estudo da história contemporânea surgida em meados do século XX, após a invenção do gravador a fita. Ela consiste na realização de entrevistas

<sup>1</sup> *Yalorixá* na língua yorubá - *Iyálorisa* - significa sacerdotisa, mãe de santo. FONSECA JUNIOR, 1988, (p. 215).

<sup>2</sup> MASCARIN, Tereza de Fatima. **Alguns Aspectos Relevantes sobre Comidas de Orixás e a Importância do Cotidiano para Manter esses Rituais do Candomblé.** (Trabalho de Conclusão Curso Especialização – História das Religiões: Fundamentos para a Pesquisa e o ensino). Maringá, Paraná: Universidade Estadual de Maringá, 2012.

<sup>3</sup> *Ilê Ast'oyá Onirá* significa Casa de Axé de Yançã Onirá, segundo Fabiane de *Oyá* em entrevista na data de 18 de maio de 2011.

gravadas com indivíduos que participaram de, ou testemunharam, acontecimentos e conjunturas do passado e do presente. Tais entrevistas são produzidas no contexto de projetos de pesquisa, que determinam quantas e quais pessoas entrevistar, o que e como perguntar, bem como que destino será dado ao material produzido. (ALBERTI, 2008, p. 155).

Os relatos da *yalorixá* Fabiane, bem como a pesquisa participante, nos permitiram perceber as peculiaridades do terreiro, a descrição de como são preparadas as comidas para os orixás, desde a escolha dos ingredientes até a entrega para o santo e, como a *yalorixá* convive entre a manutenção de antigas práticas e a necessidade de que estas sejam ressignificadas.

Além das receitas, foram descritos e analisados dois rituais: o ritual do acarajé oferecido para *Iansã* e o ritual de corte para *Exu*. Realizamos as descrições da seguinte maneira: desde a chegada ao terreiro observávamos se haviam pessoas que participariam do ritual e anotávamos os primeiros preparativos como, por exemplo, no ritual do acarajé para *Iansã*, o feijão-fradinho já estava de molho em uma bacia na cozinha. Enquanto anotávamos, a *yalorixá* acrescentava comentários às descrições, dando sentido ao que estava sendo visto e descrito. Algumas vezes, também perguntávamos o porquê da adoção de determinados objetos, alimentos ou outros detalhes pertinentes e assim seguíamos com as descrições do ritual de preparação do prato.

Quando o alimento estava pronto para a oferenda, saíamos da cozinha e entrávamos no terreiro, sempre anotando o que estava sendo realizado, observando objetos, rezas, comportamentos. No terreiro as perguntas eram interrompidas, mas continuávamos com as anotações descrevendo as rezas, a maneira como a oferenda era realizada, quais os materiais utilizados e a atuação da *yalorixá*. Também fotografávamos o ritual. Ao término, fazíamos uma breve entrevista para tirar algumas dúvidas sobre o que tinha acabado de ser realizado. Na análise do ritual de corte do galo para *Exu*, seguimos os mesmos procedimentos.

Enfim, realizamos as descrições a partir do que era visto para ser utilizado no ritual: os alimentos, as pessoas presentes, os horários de início de preparação das oferendas, as vestimentas da *yalorixá*, quais os utensílios utilizados, se havia alguma música durante o ritual, os idiomas das rezas e dos cânticos e, finalmente, quais os sentidos atribuídos a cada etapa dos rituais. Exemplo disto é o da utilização das folhas de louro acrescentadas no prato do acarajé para *Iansã*.

Nesta perspectiva, foi fundamental a adoção da observação participante. Segundo Carlos Rodrigues Brandão a observação participante foi “inventada” como metodologia não a partir da lógica do sujeito pesquisador, ou de sua ciência, mas da própria cultura que investiga, tal como expressam os próprios sujeitos que a vivem (BRANDÃO, 1985, p. 13). A

observação participante nos possibilitou estabelecer os aspectos sagrados e profanos, puros e impuros, presentes nos rituais das oferendas para os orixás, isto é, quais as permissões e as interdições que a *yalorixá* deverá obedecer na escolha dos alimentos, dos utensílios de cozinha, dos objetos tais como, velas, roupas, além das rezas e cânticos, entre outros. Para Brandão (1985, p. 13) a pesquisa participante não possui um único método. Assim sendo, o trabalho de campo é enriquecido com informações diferenciadas para a descrição e a análise da pesquisa.

Diante da variedade de receitas que a *yalorixá* prepara para os orixás cultuados no terreiro e o tempo que dispúnhamos para concluir nossa pesquisa, optamos por descrever e analisar apenas uma receita para cada orixá. Nossa análise contemplou os pratos salgados, os pratos doces, as frutas e algumas bebidas oferecidas às divindades do terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*.

Realizamos dezessete horas de entrevistas com a *yalorixá* Fabiane, distribuídas em cinco encontros. Três entrevistas foram realizadas no terreiro; na entrevista do dia 15 de agosto de 2012<sup>4</sup> esclarecemos as dúvidas que surgiram sobre o ritual da preparação do acarajé para *Iansã* logo após a sua realização. Em 13 de março de 2013<sup>5</sup> fizemos duas entrevistas: na primeira, conversamos sobre os pratos doces e calendário litúrgico do terreiro. A segunda entrevista aconteceu após o ritual de corte para *Exu* para tirarmos as dúvidas sobre a oferenda.

A primeira e a última entrevistas foram realizadas fora do terreiro<sup>6</sup>, a pedido da *yalorixá*: a primeira, porque combinamos de realizar em um único dia, a entrevista sobre a sua história de vida, a constituição do terreiro e as receitas dos pratos oferecidos aos orixás. A *yalorixá* queria privacidade, o que não aconteceria se a entrevista ocorresse no terreiro, pois teria de parar para atender as pessoas que constantemente a procuram. A última entrevista foi realizada para os esclarecimentos finais da pesquisa.

Nas entrevistas iniciávamos com uma pergunta relacionadas à história de vida da *yalorixá* ou questões relativas ao terreiro e, a partir daí, ela ficava livre para relatar sua história. Quando necessário fazíamos uma intervenção sobre o assunto. Desta forma, conseguíamos estabelecer um diálogo em torno do tema e a entrevista fluía de maneira agradável. Como optamos por entrevistas temáticas e não utilizamos o gravador, a cada tema narrado, a construção textual era realizada junto à *yalorixá* a quem cabia aprovar, rejeitar ou acrescentar as informações necessárias ao texto.

---

<sup>4</sup> A entrevista durou 1 hora.

<sup>5</sup> Nesse dia tivemos duas entrevistas: a primeira, à tarde, durou 5 horas e, a segunda, à noite, durou 1h50.

<sup>6</sup> A primeira entrevista aconteceu em 18/05/2011 e durou 7 horas. A última entrevista aconteceu em 20/12/2013 e durou 2h45.

O formato mesmo do questionário, elaborado unilateralmente pelo pesquisador, bloqueia o surgimento de dados novos e inesperados. Quanto mais nos fechamos dentro de um quadro teórico rígido, mais veremos as respostas se limitarem a confirmar ou desmentir as hipóteses iniciais sem, contudo, abrir brechas ou espaços para a elaboração de outras hipóteses. Já a técnica da entrevista livre, concebida como um diálogo aberto onde se estimula a livre expressão da pessoa com quem se conversa, amplia o campo do discurso [...]. Sem dúvida, a entrevista livre, para não partir em todas as direções, deve ter um fio condutor, uma estrutura de base ligada ao núcleo temático a ser pesquisado. (BRANDÃO, 1984, p. 29-30).

Os trabalhos de observação participante ocorreram no terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá* em 15 de agosto de 2012 durante o ritual de preparação do acarajé para *Iansã* e em 13 de março de 2013 durante o ritual do corte do galo para *Exu*, descritos no capítulo IV. Como ocorreu na entrevista, os textos descritivos dos rituais e as fotografias eram posteriormente lidos, complementados e aprovados pela *yalorixá*. Ressaltamos que o trabalho de campo foi realizado em treze visitas ao terreiro, totalizando quarenta e duas horas e cinquenta e cinco minutos de trabalho de observação de campo. Portanto, cada observação de trabalho de campo durava entre duas e quatro horas<sup>7</sup>.

Os rituais de oferendas para os orixás são realizados em dias fixos ou de acordo a necessidade do trabalho de quem a procura, conforme veremos na sequência. Assim sendo, a opção foi fazer as visitas para observação no terreiro em dias e horários variados. Durante os dias que estivemos no terreiro observamos pessoas que procuravam a *yalorixá* para o jogo de búzios<sup>8</sup>, para combinar trabalhos de ebó<sup>9</sup>, pessoas de outros terreiros que iam até lá para conversar sobre assuntos variados, filhos de santo que estavam no terreiro conversando para aprender mais sobre o candomblé e, finalmente, vimos a *yalorixá* preparando alguns alimentos que seriam oferecidos para os orixás em trabalhos para clientes.

---

<sup>7</sup> O trabalho de campo com observações do terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá* se deu ao longo da formulação do projeto e durante o desenvolvimento da pesquisa nos anos de 2011 a 2013 nos dias: 29 de maio de 2011 quatro horas no período da tarde; 30 de junho de 2011 três horas no período da noite; 24 de julho de 2011 três horas e trinta minutos no período da tarde; 15 de agosto de 2011 no período da tarde quatro horas; 04 de setembro de 2011 três horas e quinze minutos no período da noite; 14 de abril de 2012 quatro horas no período da tarde; 27 de abril de 2012 três horas no período da noite; 16 de junho de 2012 quatro horas no período da tarde; 22 de julho duas horas e quarenta minutos no período da noite; 21 de setembro 2012 três horas no período da noite; 06 de novembro de 2012 três horas e quinze minutos no período da manhã; 25 de abril de 2013 duas horas e trinta minutos no período da noite e em 29 de maio de 2013 três horas no período da tarde.

<sup>8</sup> Jogo utilizado pelas *yalorixás* e *babalorixás*. Interpretação por meio dos búzios lançados geralmente numa peneira ou tábua entalhada.

<sup>9</sup> Prepara-se alimentos, os quais são aceitos por determinado orixá para livrar uma pessoa de uma doença, ou conseguir trabalho, ou trazer o marido de volta, entre outras coisas. Neste caso passa-se os alimentos preparados na pessoa, juntamente com reza e dança. (Entrevista realizada em 18 de maio de 2011).

Tendo em vista que o terreiro tem pouco espaço físico<sup>10</sup> para os trabalhos de “rodas”<sup>11</sup>, a *yalorixá* realiza nas noites de sábado, o ritual do “padé de Exu”<sup>12</sup>, quando são feitas rezas e cânticos em yorubá para os ancestrais da *yalorixá* e das pessoas presentes no trabalho. Durante a semana sua agenda consiste em atender ao público e realizar os rituais de oferendas para os orixás.

Para a análise das receitas e seus ingredientes, descritos pela *yalorixá*, utilizamos de alguns aportes teóricos, principalmente Luís da Câmara Cascudo (1971; 2004) e Gilberto Freyre (1969; 2011) entre outros autores, que nos proporcionaram condições para as análises dos ingredientes a partir das culturas alimentares portuguesa, africana e indígena, além da verificação sobre o processo do hibridismo culinário destes três povos no início da colonização do Brasil a partir do século XVI. Autores como Pierre Fatumbi Verger (1981) e Edison Carneiro (1936; 1978), contribuíram para analisarmos as histórias, comidas e características dos orixás, bem como dos interditos alimentares destas divindades.

As análises das receitas em relação ao sagrado e ao profano, a pureza e impureza, tiveram como aportes teóricos Mircea Eliade (1992) e Mary Douglas (1991). A partir destes autores realizamos discussões sobre o espaço sagrado do terreiro, o espaço sagrado da cozinha dos orixás, além dos utensílios utilizados para a preparação dos pratos dos orixás, a noção de pureza e impureza do sangue sacrificial, entre outros aspectos. Com Michel De Certeau (1998), abordamos a importância dos gestos que compõem e legitimam, constantemente, o ritual. Estes foram alguns dos aportes teóricos utilizados neste trabalho.

Um esclarecimento se faz necessário: quando nos referirmos aos orixás, optamos pelo termo *histórias* ou *narrativas* em lugar da utilização corrente de *lendas* ou *mitos*, principalmente empregados pelos autores Verger (1981) e Eliade (1992; 2008). Portanto, no texto as expressões *histórias dos orixás*, ou *narrativas dos orixás*, substituem *lendas dos orixás* ou *mitos dos orixás*. Nossa opção se deve a importância em abordar as preferências e características dos orixás como um todo determinante de sua existência enquanto divindade do candomblé.

Considerando que sem comida não existe candomblé, o estudo sobre este tema se torna relevante, pois, desde a época da colonização brasileira no século XVI os tipos de alimentos a serem oferecidos aos orixás pelos negros passaram por mudanças e permanências,

<sup>10</sup> Estão realizando obra de construção para ampliar o espaço físico do terreiro.

<sup>11</sup> Rodas são os rituais realizados nos terreiros para os trabalhos de transe com os orixás. (Entrevista 20 de dezembro 2013).

<sup>12</sup> Padé de Exu é denominado o ritual de oferenda de alimentos a Exu, assim como as farofas oferecidas a ele para que abra os caminhos para os próximos trabalhos. (Entrevista 13 março de 2013).

conforme veremos no decorrer deste trabalho. Pesquisar sobre comidas de orixás no âmbito da História das Religiões e das Religiosidades afro-brasileiras é de fundamental importância, tendo em vista que existe carência de pesquisas locais acerca do tema.

Neste sentido, segundo Vanda Fortuna Serafim, Nina Rodrigues é considerado iniciador dos estudos afro-brasileiros no Brasil. Seu interesse por estudar especialmente as práticas religiosas dos negros corroborou para o desenvolvimento de duas obras específicas: *O Animismo Fetichista dos Negros Bahianos* (1900) e *Os Africanos no Brasil* (1932). Obras fundamentais para o estudo das religiões afro-brasileiras. (2010, p. 27-28).

## 2. A CIDADE DE SARANDI

A cidade de Sarandi está situada na região Noroeste do Estado do Paraná. Segundo dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) de 2010, Sarandi estimava uma população de 82.847 habitantes<sup>13</sup>. É uma das várias cidades fundadas pela Companhia Melhoramentos Norte do Paraná<sup>14</sup>. Sua fundação ocorreu no dia 10 de maio de 1947, com a venda de lotes da área urbana. Anterior a sua fundação, vários moradores já haviam desbravado a terra formando as primeiras lavouras de café. Diversas famílias eram atraídas em função da qualidade da terra. Por meio da Lei Estadual nº790, de 14 de novembro de 1951, Sarandi se tornou Distrito Administrativo de Marialva e, em 1966 a Lei Estadual nº5311/66 criou o Distrito Administrativo e Judiciário de Sarandi. No dia 14 de outubro de 1981, pela Lei nº7502, foi emancipada como município. Segundo consta nos dados do IBGE, Sarandi teve sua expansão urbana acentuada a partir de 1974, com a venda de lotes urbanos pela Construtora Vicky Ltda, viabilizando a abertura de novos loteamentos e, conseqüente desenvolvimento nos mais diversos setores<sup>15</sup>. A cidade de Sarandi faz limites com os municípios de Maringá e Marialva.

<sup>13</sup> Sarandi Pr. Fonte IBGE. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/painel/painel.php?lang=&codmun=412625&search=parana|sarandi|infograficos:-dados-gerais-do-municipio>> Acesso em 17 dez 2013.

<sup>14</sup> Sobre a Companhia Melhoramentos Norte do Paraná, vide GONÇALVES, José Henrique Rollo. Quando a Imagem Publicitária vira Evidência Factual: versões e reversões do Norte (Novo) do Paraná – 1930/1970. In. DIAS, Reginaldo Benedito. GONÇALVES, José Henrique Rollo. (orgs). **Maringá e o Norte do Paraná: estudos de história regional**. Maringá: Editora da Universidade Estadual de Maringá, 1999.

<sup>15</sup> Sarandi Pr. Fonte IBGE. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang=&codmun=412625&search=parana|sarandi|infograficos:-historico>>. Acesso em 17 dez 2013.

### 3. A HISTÓRIA DE FABIANE

De acordo com Fabiane, foi sua avó paterna Maria da Glória foi quem deu início aos cultos do candomblé na família<sup>16</sup>. Natural da cidade de Terra Boa, Estado do Paraná, no ano de 1971, conta-nos que teve uma infância muito rica em termos de brincadeiras: roda, esconde-esconde, casinha, momento este em que fazia comidinhas. Desde os quatro anos de idade observava sua mãe fazer bonequinhas de barro e, com cinco anos, acompanhava a mãe ao brincar de costurar roupas, com os moldes de roupinhas que a mãe fazia para ela, enquanto costurava<sup>17</sup>.

Sua mãe também ensinou-lhe a bordar e a pintar tecidos. Quando estava com sete anos de idade, aprendeu com sua mãe a bordar. Em meio às brincadeiras, sempre sobrava tempo para estar junto de sua mãe aprendendo artes manuais. Atualmente se ocupa com as atividades do terreiro, e usa seu tempo livre com um pouco de costura, às vezes faz bordados e pintura em tecido<sup>18</sup>.

Contou que, desde seu nascimento, sua mãe fazia presépio em época natalina, função que lhe foi transferida na adolescência, tendo parado com a montagem do mesmo aos quinze anos de idade. Durante a entrevista narrada em 20 de dezembro, disse em tom carinhoso e com pesar, que gostaria de ter dado continuidade a essa tradição<sup>19</sup>.

### 4. A YALORIXÁ E A CONSTITUIÇÃO DO TERREIRO

Dentre as atividades do terreiro, a *yalorixá* Fabiane de *Oyá* nos relatou que realiza rituais de oferendas de pratos para orixás, rituais de ebós<sup>20</sup>, atende clientes para jogo de búzios e, mesmo com algum ritual do catimbó e o cultivo de duas entidades da umbanda, seu terreiro é de candomblé, pois os seus “fundamentos” foram feitos nesta crença<sup>21</sup>.

Como afirmamos anteriormente, foi a avó paterna, Maria da Glória, quem iniciou os cultos do candomblé em sua família, uma tradição que trouxe para a cidade de São José das Palmeiras, Estado do Paraná, com assentamentos oriundos de Minas Gerais no ano de 1942.

<sup>16</sup> Detalhes obtidos durante entrevista realizada em 18 de maio de 2011.

<sup>17</sup> Entrevista realizada em 20 de dezembro de 2013.

<sup>18</sup> Entrevista realizada em 20 de dezembro de 2013.

<sup>19</sup> Entrevista realizada em 20 de dezembro de 2013.

<sup>20</sup> Prepara-se alimentos, os quais são aceitos por determinado orixá para livrar uma pessoa de uma doença, ou conseguir trabalho, ou trazer o marido de volta, entre outros pedidos. Neste caso passa-se os alimentos preparados na pessoa, juntamente com reza e dança. (Entrevista realizada em 18 de maio de 2011).

<sup>21</sup> Entrevista em 20 de dezembro 2013.

Maria da Glória era de origem “puri”, trabalhou na fazenda do Sr. Cornelinho em Minas Gerais, onde foi iniciada e aprendeu, com as “negas entendidas”<sup>22</sup>, o candomblé<sup>23</sup>.

Maria da Glória e uma de suas filhas, Maria José, moraram por alguns anos em Terra Boa juntamente com a família de Fabiane. Quando faleceu, em 1973, aos oitenta e oito anos de idade, Maria da Glória deixou a tradição dos trabalhos religiosos que cultuava com duas filhas biológicas, Maria José e Maria Aparecida. Maria José, mudou-se para São José das Palmeiras quando Fabiane tinha cinco anos de idade para morar com sua irmã Maria Aparecida, que estava adoentada na época. Ambas as tias mantiveram o candomblé que aprenderam com dona Maria da Glória, e utilizavam, também, de algumas práticas do catimbó<sup>24</sup>.

Diferentes culturas e religiões sofreram modificações ao longo da história. Neste sentido, o catimbó foi paulatinamente sendo inserido nos terreiros, como no caso do terreiro pesquisado. Segundo Reginaldo Prandi, o catimbó, religião indígena, tanto influenciou como incorporou muito das religiões afro-brasileiras.

Trata-se do *catimbó*, religião de espíritos aos quais se dá o nome de mestres e caboclos, que se incorporam no transe para aconselhar, receitar e curar. Esse tronco afroameríndio tem particularidades em diferentes lugares, sendo chamado de *jurema*, *toré*, *pajelança*, *babaçuê*, *encantaria* e *cura*. (PRANDI, 1995/1996, p.66).

Depois da morte de sua avó e com as tias morando em outra cidade, Fabiane juntamente com seu pai e sua mãe, passaram a frequentar na cidade de Terra Boa um terreiro de candomblé, no qual seu pai se tornou *ogam*<sup>25</sup>. Na época esse terreiro era presidido por Olívia de *Ogum*, da nação Keto e Angola e Fabiane começou a apresentar problemas de saúde. Frequentaram o terreiro de dona Olívia até os oito anos de idade de Fabiane. Por esta época fez obrigações espirituais com dona Olívia. Em 1980 Fabiane mudou-se para a cidade de Sarandi. Nesta época seu pai parou com o candomblé.

Por volta de 1984 os problemas de saúde retornam de forma mais aguda. Como os médicos não encontraram a causa da doença, seus pais levaram-na a alguns terreiros de umbanda. Fabiane relata que, neste período, não encontraram terreiro de candomblé em Sarandi. Nos terreiros de umbanda visitados, afirmavam que ela teria de se “desenvolver

<sup>22</sup> “negas entendidas” esta expressão foi usada pela própria yalorixá durante entrevista em 18 de maio de 2011 .

<sup>23</sup> Entrevista 18 de maio de 2011.

<sup>24</sup> Entrevista 18 de maio de 2011.

<sup>25</sup> *Ogam* no candomblé é o homem que não entra em transe, e *Èkdy* é a mulher que não entra em transe, *Yaô* homem ou mulher que entra em transe. Informação da própria *Yalorixá* Fabiane em entrevista na data de 18 de maio de 2011.

espiritualmente”, pois este era o motivo da doença, mas o tempo foi passando sem que fosse feito um compromisso espiritual neste sentido. Ao completar 14 anos conheceu o terreiro de candomblé de Pai Bil, *babalorixá*<sup>26</sup> na cidade de Sarandi. Com Pai Bil<sup>27</sup> fez obrigações para *Yemanjá* que, segundo ele, seria seu “orixá de cabeça”<sup>28</sup>. Narra que muitas coisas em sua vida melhoraram nesse período: conseguiu trabalho, assim como, “manter a cabeça em ordem” para suas atividades cotidianas<sup>29</sup>.

Em 1989 se sentiu em condições de iniciar seus atendimentos em terreiro. Assim sendo, deu início às suas atividades realizando alguns trabalhos para aqueles que a procuravam pedindo ajuda espiritual<sup>30</sup>.

Paulatinamente visitava e era visitada por pessoas de outros terreiros afros e continuava seus trabalhos de atendimento. Porém, ainda tinha algumas perturbações de cunho espiritual que acabavam por atrapalhar um pouco sua vida. E assim, entre uma melhora e outra piora, por volta de 1990, procurou “mestre Pedro”<sup>31</sup>, que a ajudou espiritualmente. Este realizou alguns trabalhos espirituais desenvolvendo-a com entidades de linhas da umbanda: uma preta velha e um boiadeiro<sup>32</sup>, os quais continua “recebendo” em seu terreiro em momentos diferentes aos rituais dos orixás. Fabiane afirma que seus trabalhos cotidianos são do candomblé<sup>33</sup> porém, além dos rituais que aprendeu com Pai Bil, iniciou trabalhos com as entidades que recebeu de mestre Pedro, inclusive, pouco tempo depois, solicitou filiação na Federação de Umbanda Noroeste do Paraná<sup>34</sup>.

Por volta de 1996, ao completar 25 anos, retornou a casa das tias em São José das Palmeiras, onde estão os assentamentos de orixás feitos em Minas Gerais, trazidos pela avó, acima mencionados<sup>35</sup>. Quando chegou, relatou às tias os fatos acontecidos e o feitio das obrigações a *Yemanjá* no terreiro de Pai Bil. Suas tias lhe disseram que havia feito obrigação errada, pois suas obrigações deveriam ter sido feitas para *Iansã*. Assim sendo, suas tias fizeram novas obrigações para este orixá. Após esta nova etapa espiritual, Fabiane voltou para

<sup>26</sup> Babalorixá na língua yorubá – *babalórisá, babalôsà* – significa sacerdote dos deuses yorubanos, “pai-de-santo”. FONSECA JUNIOR, 1988, (p. 75).

<sup>27</sup> Pai Bil segundo a yalorixá Fabiane foi o babalorixá que fez o seu primeiro “santo de cabeça”. (Entrevista de maio de 2011).

<sup>28</sup> Orixá de cabeça é o orixá guardião da cabeça da pessoa (ver início capítulo 2 – Os orixás e seus pratos).

<sup>29</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

<sup>30</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

<sup>31</sup> Médiun e líder do “Terreiro Pai Benedito” na cidade de Maringá-PR.

<sup>32</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

<sup>33</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

<sup>34</sup> CGC-95642468/0001-96.

<sup>35</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

a cidade de Sarandi, retornando a casa das tias várias vezes para cumprir obrigações para *Iansã*, inclusive relata que num mesmo ano cumpriu duas obrigações para este orixá<sup>36</sup>.

Nos chama a atenção no relato da *yalorixá* Fabiane o fato de ter sido feita obrigação para seu “orixá de cabeça” no terreiro de Pai Bil, para *Yemanjá*, e posteriormente suas tias terem dito que a obrigação estava errada e novamente fora feita obrigação para *Iansã*. Este tipo de fato acontece em vários terreiros de candomblé<sup>37</sup>.

Portanto, existem algumas discrepâncias em relação à afirmação de *babalorixás* ou *yalorixás* de terreiros diferentes, sobre qual orixá é o “de cabeça” do “filho de santo”. Isso pode acontecer devido ao tempo necessário para a definição do orixá, que pode variar de pessoa para pessoa, pois a definição do “orixá de cabeça” vai acontecendo em alguns casos, conforme o feitio das obrigações espirituais no terreiro<sup>38</sup>. Fabiane justifica que não permaneceu com trabalhos no terreiro de Pai Bil por um tempo considerado como suficiente para que o seu “orixá de cabeça” se “manifestasse” de maneira mais clara. Para alguns frequentadores dos terreiros, a repercussão deste fato acabou sendo negativa<sup>39</sup>.

Entretanto, esse afastamento permitiu que a *yalorixá* iniciasse seus trabalhos no terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá* na cidade de Sarandi em 1989 realizando vários tipos de trabalhos e atendimento espiritual. Pessoas de outras cidades atualmente, também vão até seu terreiro em busca de ajuda.

Quando chegamos ao seu endereço, logo na entrada do terreno, à direita do portão de acesso, vemos a “casa” de *Exu*. “*Exu* não vive no peji em promiscuidade com as outras divindades. Vive em casinha separada, que tanto pode ser colocada dentro como fora do peji [...]” (VALENTE, 1976, p. 80). A residência e o terreiro ficam no fundo do terreno.

O terreiro funciona num espaço fechado de, aproximadamente, dois metros e meio por dois metros e meio. Existe uma varanda na qual as pessoas aguardam pelo atendimento e é por ela que temos acesso à entrada da casa da *yalorixá*<sup>40</sup>.

O espaço físico de um terreiro necessita ser sacralizado para que os orixás possam se aproximar. À medida que o *babalorixá* ou a *yalorixá* realizam os rituais, “trazem” os orixás

<sup>36</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

<sup>37</sup> Verificação obtida durante os trabalhos de observação do terreiro, quando de visitação de *babalorixás*, *yalorixás* ou devotos de outros terreiros que narravam fatos deste teor.

<sup>38</sup> Entrevista em 20 de dezembro de 2013.

<sup>39</sup> Segundo a *yalorixá*, este assunto é um tanto complexo, pois, existem alguns orixás que “regem” junto com o “orixá de cabeça” da pessoa e que os trabalhos feitos no terreiro, com o tempo, vão dar condições de saber qual é o orixá entre os que estão “regendo na cabeça” aquele que é o principal. (Entrevista em 20 de dezembro de 2013).

<sup>40</sup> Durante nossa pesquisa, o terreiro passou por reformas; estão fazendo obras de construção e o espaço para o terreiro será de aproximadamente dez metros, por cinco metros e meio. Com isto haverá maior espaço para a realização dos atendimentos, dos trabalhos e dos rituais.

para o terreiro. São vários os rituais que mantêm este espaço sacralizado. Em outras palavras, os rituais são realizados de acordo com o orixá e a necessidade daquele que o procura.

Para Mircea Eliade o espaço necessita de ritual para ser construído e é eficiente à medida que reproduz a obra das divindades.

[...] se elaboraram técnicas de orientação, que são, propriamente falando, técnicas de construção do espaço sagrado. Mas não devemos acreditar que se trata de um trabalho humano, que é graças ao seu esforço que o homem consegue consagrar um espaço. Na realidade, o ritual pelo qual o homem constrói um espaço sagrado é eficiente à medida que ele reproduz a obra dos deuses. (ELIADE, 1992, p. 21).

Os terreiros de candomblé possuem, cada qual, seu calendário litúrgico anual: são respeitadas as datas dos rituais e as festas para os orixás. Acrescenta-se a estes rituais os atendimentos aos que procuram o terreiro para trabalhos espirituais. Nos terreiros de candomblé os espaços sagrados contemplam o peji (altar), a cozinha e a casa de *Exu*. Em alguns terreiros, que podem manter o espaço físico maior, cultivam também a árvore sagrada, conforme segue exemplo do Terreiro *Yemanjá Sábá Bassamí*, de Mãe Betinha na cidade de Recife, Estado de Pernambuco, que funcionou até o ano de 2002 enquanto esta *yalorixá* esteve viva (VASCONCELOS, 2006, p. 109).

Na descrição que faço do Terreiro *Yemanjá Sábá Bassami*, subtraí a casa dos *Exus*, o peji dos orixás, a cozinha sagrada, a fonte de oxum e a árvore sagrada *Irôko* do espaço urbano e os coloquei, no que estou denominando espaço “sagrado”. Assim o fiz, porque estes espaços são inflacionados de simbolismo. Simbolismo, que viabiliza o pensamento mágico. (VASCONCELOS, 2006, p. 110).

Portanto, os espaços dos terreiros estão imbuídos de significados sagrados. No terreiro da *yalorixá* Fabiane (figura 1) percebemos a entrada do terreiro e o peji (figura 2) com alguns objetos e imagens de alguns orixás.



**Figura 1:** Entrada do terreiro *Ylê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (25/02/2014). Arquivo pessoal.



**Figura 2:** Interior do terreiro *Ylê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (25/02/2014). Arquivo pessoal.

Em relação aos trabalhos realizados, atualmente o terreiro é frequentado por pessoas que ali foram iniciadas no candomblé, por visitantes que vêm para participar de rituais e das festas para os orixás. Após vinte e um anos da feitura do santo a festa para o orixá é feita uma vez por ano, como é o caso da *yalorixá* Fabiane. Toda quarta-feira é feita a oferenda de acarajé para *Iansã*. Ao alimentar o orixá, a *yalorixá* o mantém próximo do terreiro<sup>41</sup>.

O calendário litúrgico do terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá* tem seu início no sábado de aleluia, na lua cheia, que acontece em abril, na véspera da Páscoa pelo calendário religioso cristão. Ao perguntarmos se, por acaso, não houver lua cheia neste dia, a *yalorixá* respondeu-nos “sábado de aleluia sempre tem lua cheia”. Neste dia, pela manhã, é feito o corte de animal para *Exu*, ao meio dia são feitas as rezas para os orixás e, no início da noite, o *xirê*, uma estrutura sequencial de cantigas para todos os orixás cultuados na casa, desde *Exu* a *Oxalá*. No mesmo dia após o *xirê* é realizada a festa de *Ogum*, ocasião em que sempre é servida uma feijoada às pessoas presentes no terreiro. No final de abril é realizada a festa de *Oxossi*, quando lhe são oferecidas suas comidas preferidas, que depois são distribuídas para os participantes da festa.

Em julho, nos dias 25 e 29, é feita a fogueira de *Xangô*. A fogueira fica acesa o tempo todo. Em agosto é feita a festa para *Obaluaê*, a festa de *Olubajé*, momento em que são

<sup>41</sup> Entrevista em 20 de dezembro de 2013.

reverenciados todos os orixás. Todavia, no dicionário Yorubá, do autor Eduardo Fonseca Júnior, consta informação de que *Olubajé* significa

Aquele que estraga, deteriora ou prejudica. Erradamente no Brasil, comemorado como festa de OBALUAYIE, ou seja: Senhor (Olu) – Baje (corrupção, deteriorado, podridão. Afro-Bras. Festa de Obaluayie.” (FONSECA JÚNIOR, 1988, p. 305).

Podemos argumentar que no Brasil ocorreu um processo de ressignificação e a festa de *Olubajé* passou a ser o momento de se reverenciar todos os orixás.

Continuando o calendário litúrgico, em setembro se comemora as Águas de Oxalá, que vai até dezembro, com oferendas para os orixás. A *yalorixá* Fabiane de *Oyá* ressalta que a festa é realizada de acordo com as condições financeiras do terreiro, pois gasta-se muito dinheiro com os preparativos.

De setembro a dezembro são realizadas várias festas para os orixás: a festa para os *Erês* é realizada no sábado ou no domingo, próximos ao dia 27 de setembro, que é o dia de Cosme e Damião, com a presença de várias crianças no terreiro<sup>42</sup>; a festa para as *iabás*, as esposas de orixás: *Oxum*, *Yemanjá*, *Nanã Burucu*, *Obá*, *Ewa* e *Iansã*. Como *Iansã* é seu “orixá de cabeça”, impreterivelmente Fabiane faz a festa para este orixá em dezembro e; por fim, também é realizada a festa para *Xangô*, que varia de acordo com a programação para homenagear todos os orixás<sup>43</sup>.

Como Fabiane fez várias oferendas para *Obá* entre os anos de 2009 e 2011, no ano de 2013 não foi necessário realizar trabalhos, com oferendas, para esse orixá. Para *Oxum* às vezes não faz oferenda em um determinado mês, porém, ocorre que em um único mês podem ser realizadas até quatro vezes. Portanto, em muitos casos, não existe determinação do mês, pois muitas vezes o ritual é realizado em função da necessidade de quem procura o terreiro<sup>44</sup>.

A oferenda para *Logum Edé* às vezes é feita junto com as oferendas a *Oxossi* ou *Oxum*. Para *Osanhe*, a *yalorixá* faz oferendas de três em três meses, sem se preocupar em marcar o mês inicial ou o dia da semana.<sup>45</sup> O encerramento do ano litúrgico acontece durante os quarenta dias que antecedem a Páscoa, período denominado *Lorogun*<sup>46</sup>.

A *yalorixá* determina dias da semana para oferendas a *Exu*, *Iansã* e *Oxossi*: segunda-feira é dia de oferendas de pratos para *Exu*; quarta-feira oferece acarajé para *Iansã*; quinta-feira (no mínimo, uma vez por mês) oferenda para *Oxossi*. Para *Oxalá* a oferenda pode ser em

<sup>42</sup> Entrevista em 20 de dezembro de 2013.

<sup>43</sup> Entrevista em 13 de março 2013.

<sup>44</sup> Entrevista em 20 de dezembro de 2013.

<sup>45</sup> Entrevista em 13 de março 2013.

<sup>46</sup> Entrevista em 20 de dezembro de 2013.

qualquer dia, obedecendo a oferenda semanal. Para Ogum também é feita oferenda em qualquer dia, uma vez por mês<sup>47</sup>.

Todas as oferendas aos orixás envolvem a realização de rituais. Os ritos são expressões das narrativas das histórias dos orixás, relacionados a restauração de um tempo mítico.

#### 4.1 A cozinha do terreiro Ilê Ast'Oyá Onirá: a sacralização do espaço

A cozinha o Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*, é a mesma utilizada para preparar as comidas da casa de Fabiane. São dois momentos diferentes que circulam no espaço físico da cozinha: o tempo sagrado da preparação dos alimentos para os orixás e o tempo profano de preparação dos alimentos para as pessoas da casa. O sagrado se manifesta no momento em que os alimentos dependem de certos aparatos, tais como, velas, rezas, cânticos, entre outros, para ser sacralizado e oferecido a uma divindade. Já o profano é tudo que o homem faz, sem que, de alguma maneira se utilize de meios que estabeleçam vínculos com o mundo sagrado.

Tal como o espaço, o Tempo também não é, para o homem religioso, nem homogêneo nem contínuo. Há, por um lado, os intervalos de Tempo sagrado, o tempo das festas (na sua grande maioria, festas periódicas); por outro lado, há o Tempo profano, a duração temporal ordinária na qual se inscrevem os atos privados de significado religioso. Entre essas duas espécies de Tempo, existe, é claro, uma solução de continuidade, mas por meio dos ritos o homem religioso pode “passar”, sem perigo, da duração temporal ordinária para o Tempo sagrado. (ELIADE, 1992, p.38).

A cozinha se torna um dos espaços de maior importância para os terreiros de candomblé, pois é nela que se inicia o ritual que culmina na manifestação dos orixás. Orixá gosta de comer e, como veremos, a variedade dos pratos e sua preparação, dependem das regras estabelecidas para serem aceitos.

Na cozinha, a *yalorixá* separa os utensílios para o preparo da comida de santo, dos utensílios da cozinha da casa. Se utilizar um objeto da cozinha do terreiro para a cozinha da casa, este não volta para a cozinha do terreiro. Da mesma maneira se utilizar algum utensílio da cozinha da casa para a cozinha do terreiro, este também não volta para a cozinha da casa.

---

<sup>47</sup> Entrevista em 20 de dezembro de 2013.

Tudo fica separado. Na cozinha encontramos fogão a gás, geladeira, armário, mesa, liquidificador, pia, entre outros objetos<sup>48</sup>.

Para o preparo das comidas dos orixás, Fabiane utiliza panelas de alumínio e de ferro de vários tamanhos. As tigelas de louça são de *Oxum* e de *Yemanjá* e servem para colocar os alimentos prontos para serem oferecidos. *Yemanjá* também tem tigelas de inox, segundo a *yalorixá*, pode ser de inox ou de prata, que também servem para colocar os alimentos durante o ritual. *Oxalá* tem taça de cristal e tigela de ágata.

Na cozinha também tem a gamela de madeira para colocar os alimentos oferecidos a *Xangô*. *Exu* tem alguidar de argila, prato e copo de argila. *Iansã* e *Oxossi* também tem alguidar de argila. *Erê* tem bacia de plástico onde são colocados os doces e o caruru oferecido é colocado em folha de repolho crua. Panela de ferro para preparar pratos para *Ogum*. Panela de argila e de pedra para cozinhar para *Nanã Burucu*. Além de diversos pratos e canecas de ágata, pratos de louça, tigelinhas de louça, com e sem tampas utilizadas para colocar comidas e bebidas que são utilizados por todos os orixás. Moringa de barro e “quartinhas” de louça para água, também para os orixás e não faltam as colheres de pau e de bambu para mexer os alimentos<sup>49</sup>.



**Figura 3:** Panela de alumínio, colher de madeira e fogão a gás. Utensílios utilizados para preparação de comida de santo. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.

Na longa duração, os utensílios das cozinhas dos terreiros passaram por mudanças. A técnica interfere nas formas ritualísticas da crença. A substituição do fogão a lenha pelo fogão

<sup>48</sup> Entrevista em 20 de dezembro 2013.

<sup>49</sup> Entrevista em 20 de dezembro 2013.

a gás, a pedra de ralar e o pilão, substituídos pela máquina de moer manual, pelo liquidificador e pelo triturador são alguns exemplos dessas adaptações.

A pedra de ralar, segundo Câmara Cascudo, foi muito utilizada.

nos quitutes da capital baiana (410) e a preferida, entre conservadores e tradicionalistas, a qualquer processo mecânico. Ralam na pedra o milho, arroz, feijão, camarões, e pimentas secas, cebolas, alhos, quase todos os ingredientes. O escravo africano trouxe a pedra que já existia entre os amerabas baianos. Em Portugal, é que lhe desconheço o uso. (CASCUDO, 2004, p. 546).

Verificamos que os instrumentos para o feitio dos alimentos foram assimilados nos terreiros para facilitar o preparo das comidas de santo, passando por um processo de mudança na cultura material. Entretanto, colheres de madeira, vasilhas de argila e barro, vasilhas de ágata, entre outros, continuam presente no momento da oferenda dos alimentos e alguns objetos que dão significados as características dos orixás ainda são mantidos, como por exemplo, utensílios de ferro para oferecer comidas para *Ogum*.

No terreiro pesquisado temos o exemplo do feijão-fradinho, que é batido no liquidificador para a preparação dos acarajés, substituindo o pilão ou a pedra de ralar. Entretanto, Raul Lody explicita alguns utensílios rústicos utilizados nas cozinhas de santo.

O rigor artesanal das cozinhas enseja o uso de um aparato instrumental que vai dos pilões, peneiras, fogareiros, fogões a lenha e gamelas até as pedras apropriadas para ralar o feijão-fradinho utilizado na massa que, adicionada de cebola ralada e sal e frita em azeite-de-dendê, será o acarajé, ou se cozida envolta em folha de bananeira, será o delicioso abará, temperado com cebola, sal, camarão seco ou defumado e dendê. (LODY, 1992, p. 55).

Em relação aos objetos utilizados para preparar e servir as pessoas presentes nos rituais, segundo a *yalorixá*, o material utilizado é composto por panelas de alumínio e de ferro, nas quais prepara os alimentos da cozinha dos homens; tigelas de ágata, de louça e de argila. Também são utilizadas colheres de madeira ou bambu para mexer ou dispor os alimentos nas vasilhas para serem servidas. Para comer as pessoas não utilizam talheres, comem com as mãos e sentadas no chão, gestos de que todos ali são iguais.

Os pratos para servir as comidas às pessoas são de ágata ou de louça, mas existem ocasiões em que a *yalorixá* utiliza folhas de repolho cruas para colocar os alimentos. As folhas de repolho são utilizadas quando serve farofa ou outra comida de consistência mais

seca. Antes de comer, a *yalorixá* faz uma oração em yorubá agradecendo o alimento. Para servir bebidas são utilizadas canecas de ágata e quando há um número menor de pessoas que vão para participar dos rituais, como nas festas para os orixás, utiliza pratos e copos descartáveis para servir as pessoas.<sup>50</sup>

Verificamos que o espaço da cozinha do terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*, transita entre o sagrado e o profano, e é neste espaço que se inicia a preparação dos alimentos em rituais que “trazem” os orixás ao terreiro para comer e deixar o seu Axé.

Nossa dissertação está dividida em quatro capítulos. No capítulo 1, *História dos Alimentos dos Orixás*, apresentamos primeiramente algumas obras importantes para o estudo da alimentação e como as pesquisas sobre o assunto conquistaram seu espaço em algumas áreas do conhecimento. Num segundo momento desenvolvemos alguns aspectos acerca da comensalidade, ressaltando a influência das transformações tecnológicas nos hábitos alimentares. Num terceiro momento destacamos alguns alimentos presentes na cozinha brasileira e que são encontrados nos pratos das oferendas para os orixás.

No capítulo 2, *Os Orixás e seus Pratos*, descrevemos algumas características dos orixás cultuados no terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*, com base principalmente em Verger (1981). Descrevemos e analisamos as receitas dos pratos dos orixás e o seu preparo em ritual. Na descrição das receitas poderemos visualizar o hibridismo dos alimentos das três culturas, indígena, portuguesa e africana, na elaboração de diferentes pratos que são servidos aos orixás. Faremos algumas análises dos alimentos que permaneceram na receita do vatapá e outros que foram acrescentados.

No capítulo 3, *Doces, Frutas e Bebidas dos Orixás*, descrevemos algumas receitas de pratos doces, frutas e bebidas que podem ser oferecidos para os orixás, bem como os tipos de utensílios utilizados para prepará-los e oferecê-los em ritual. Abordamos aspectos sobre a substituição de ingredientes e algumas interdições.

No capítulo 4, *Rituais do Terreiro* descrevemos e analisamos o ritual de preparação e oferecimento de acarajé para *Iansã*, desde o momento que chegamos ao terreiro, como foi realizado o ritual e a preparação da receita do acarajé. Também apresentamos as principais características desse orixá e seu interdito. No ritual para *Exu*, descrevemos a preparação do galo para o sacrifício até o momento ritual em que foi oferecido para *Exu*. Apresentaremos também algumas características deste orixá.

---

<sup>50</sup> Entrevista em 20 de dezembro de 2013.

# CAPÍTULO 1

## HISTÓRIA DOS ALIMENTOS DOS ORIXÁS

### 1.1 A ALIMENTAÇÃO NA PESQUISA

As pesquisas em torno do tema alimentação, no Brasil, possuem um caráter interdisciplinar; têm despertado o interesse dos pesquisadores de diversas áreas do conhecimento, com enfoques sociais, culturais, econômicos, políticos, tecnológicos, nutricionais e antropológicos (SANTOS, 2005, p.11). Neste sentido, existem algumas obras fundamentais para o estudo sobre alimentação, documentos precursores do tema, servindo como referências obrigatórias para o desenvolvimento de pesquisas. No caso desta pesquisa algumas das obras abaixo descritas, servirão como referencial para as nossas discussões.

Num primeiro momento, faremos menção aos estudos etnográficos de Câmara Cascudo realizados na primeira metade do século XX, os quais ajudaram posteriormente as pesquisas antropológicas brasileiras que floresceram nos anos 1970 (GONÇALVES, 2004, p. 41). No período supracitado, em que no Brasil não se valorizava escrever sobre assuntos do cotidiano, Luís da Câmara Cascudo, em seus estudos etnográficos, abordou temas como comidas, bebidas, gestos, entre outros enquanto a preocupação dos considerados “cientistas sociais sérios e responsáveis”, estava voltada para assuntos como modernização, desenvolvimento econômico, partidos políticos, políticas de Estado, sendo considerados vulgares trabalhos sobre aspectos da vida cotidiana (GONÇALVES, 2004, p. 41).

Foi nesse contexto que Câmara Cascudo escreveu *História da alimentação no Brasil*, publicado, originalmente, no ano de 1963. Suas obras são fundamentais para se pensar a história da alimentação em nosso país, haja vista o vasto sistema de categorias que, segundo Gonçalves, estruturam seus escritos etnográficos e sua interpretação da cultura popular brasileira.

Na maioria de seus estudos, no entanto, é praticamente impossível isolar essas formas de preparação e consumo de comidas e bebidas de outros tópicos. É impossível separá-las do sistema de relações sociais e simbólicas, das festas, religiões e medicinas populares, dos provérbios, narrativas e relações mágico-religiosas com os santos, com os morros etc. Neste sentido, categorias como "nutrição" e "alimentação", "comida" e “refeição”, "fome" e "paladar", "cru" e "cozido", entre outras, integram de fato um vasto sistema de categorias que estruturam seus escritos etnográficos e sua interpretação da cultura popular brasileira. (GONÇALVES, 2004, p.43).

Também merece destaque, o trabalho do sociólogo Gilberto Freyre que trabalhou temas relacionados a alimentação. Na obra *Açúcar*, publicada em 1939,

[...] oferece grande contribuição para o entendimento da identidade nacional a partir da civilização do açúcar no Brasil – a sacarocracia -, cujo tema passa pela História, Sociologia e pela Economia, marcando decisivamente as práticas e hábitos alimentares no Brasil. O saber culinário em formas de receitas, transmitido de mãe para filha, muitas vezes encerrando segredos culinários, constitui para Freyre uma espécie de “maçonaria das mulheres”. (SANTOS, 2005, p. 18).

Na obra *Casa Grande e Senzala*, Freyre trata de assuntos que envolvem a alimentação, passando pela culinária africana, indígena e européia desde a época colonial no Brasil, século XVI, até algumas novidades introduzidas no século XIX, como por exemplo, o pão, que corroborou para mudanças no hábito alimentar (FREYRE, 2011, p. 547-548).

A partir da década de 1970, estudos sobre o tema ganham o interesse de pesquisadores da área da antropologia e, posteriormente diferentes áreas do conhecimento aumentam a produção bibliográfica e diversifica abordagens sobre o assunto. A partir de 1974, foi lançada a coletânea *Faire de l'histoire*, traduzida como História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos. Com isto trouxe a tona novos paradigmas da História (SANTOS, 2005, p.14).

Na apresentação dessa coletânea, seus organizadores, Jacques Le Goff e Pierre Nora, reivindicavam para a nova História “a coexistência de vários tipos de história igualmente válidos” e defendiam o fatiamento da História, a microhistória, em contraposição a uma história absoluta do passado. Historiadores como Jean Paul Aron e Jean Louis Flandrin deslocam o foco da história em migalhas para o comer e para aquele que come. Por meio desses novos paradigmas, os ensinamentos dos Annales, a comida deveria ser levada a sério pelos historiadores. Desta forma, a história do cotidiano e das mentalidades vai dar consistência aos estudos da sensibilidade alimentar, do gosto, da gastronomia. A partir do final dos anos 70, multiplicaram-se os estudos que se dedicaram às práticas alimentares dos indivíduos em contextos e períodos históricos diferentes (SANTOS, 2005, p 14).

Roberto Da Matta também escreve sobre alimentação, todavia, em época posterior a Freyre e Cascudo, ou seja, em 1987 publica: *Sobre o Simbolismo da Comida no Brasil*. Afirma que a comida desperta lembranças que permitem reconstruir a memória, assim, pode redefinir e reconstruir identidades (SANTOS, 2005, p.18).

Em 1995, Carlos Roberto Antunes dos Santos publicou a obra *A História da Alimentação no Paraná*. A partir da História Econômica objetivou entender o cotidiano da

alimentação no Paraná e os contextos históricos da formação do gosto alimentar (SANTOS, 2005, p.18).

Estes são alguns dos autores brasileiros que trabalharam com o tema alimentação quando a historiografia estava pouco preocupada em explorar o assunto, por isso a importância em destacá-los neste trabalho

Em relação à História:

O tema da alimentação, finalmente, começa a invadir a História, impulsionando maior diálogo multi, inter e transdisciplinar e fazendo com que as editoras invistam cada vez mais nessa área, transformando em *best-sellers* até mesmo simples manuais de receitas culinárias. As pesquisas acadêmicas – muitas que redundaram em dissertações e teses de pós-graduação – que abrangem processos históricos com enfoque social, cultural, econômico, político, tecnológico, nutricional ou antropológico, e mesmo como monografias sobre determinados alimentos, buscam recuperar os tempos da memória gustativa, possibilitando as desejáveis articulações entre a História e outras disciplinas. Os sucessos editoriais nos domínios da História da Alimentação revelam duas grandes paixões do público consumidor: o gosto pela História e pela gastronomia. (SANTOS, 2005, p. 11-12).

A prática cotidiana das mais diversas cozinhas, segundo Santos, sejam elas regionais, nacionais e internacionais fazem parte da miscigenação cultural, revelam por meio de suas diversas culinárias, vestígios das trocas culturais. Estudos sobre alimentação e comida invadem as Ciências Humanas, com base na premissa de que a formação do gosto alimentar não ocorre exclusivamente pelo seu aspecto nutricional e biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, os padrões de permanências e mudanças dos hábitos e práticas alimentares ocorrem pela própria dinâmica social. Comer é um ato social e implica em atitudes ligadas aos costumes, aos usos, situações, protocolos e condutas. Os alimentos que entram em nossas bocas não são neutros (SANTOS, 2005, p.12).

A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História. (SANTOS, 2005, p.12-13).

Documentos ricos para se analisar os vários aspectos ligados a alimentação ao longo da história, os livros de receitas publicados em períodos anteriores ao século XXI, são documentos importantes referentes aos variados tipos de alimentos em determinada época,

assim como eram preparados, quais condimentos utilizados, proporcionando uma análise temporal em relação a subsistência, saúde, escassez, fartura, economia.

Segundo Hyman e Hyman (1998), o primeiro livro de cozinha foi impresso na França, no final do século XV, foi *Le Viandier*<sup>51</sup>, herdeiro da coletânea de culinária da Idade Média. Das 230 receitas descritas, apenas 80 era proveniente de manuscritos medievais e, o restante apresentava novas receitas. Sua última edição data do início do século XVII e os caracteres de impressão são sempre do tipo gótico (HYMAN; HYMAN, 1998, p.625).

Segundo os Hyman (1998), também tivemos a publicação em francês de outro livro de cozinha, pouco tempo depois da publicação do *Le Viandier*. A obra italiana intitulada *De honesta voluptate et valetudine*, de Bartolomeo Sacchi, dito “*Il Platina*”<sup>52</sup> teve sua tradução para o francês em 1503, como título “*Platine*” *en françoys*. Os comentários dietéticos revelam-se três vezes mais importantes que a versão latina, sendo esta uma das distinções entre o *Le Viandier* e o *Platine*. Ainda entre as particularidades, destacam-se os sabores da França meridional. Da leitura atenta dos aditamentos, pode-se extrair informações valiosas sobre preferências regionais da época. (HYMAN; HYMAN, 1998, p. 627). Na transcrição abaixo verificamos que a ameixa, mencionada pelos tradutores, ganha novas características, tendo em vista sua localização, não mais a Itália e sim a França.

Na margem dos comentários de Platine ou para chamar a atenção do leitor para as práticas especificamente francesas, Desdier Christol e seus colaboradores tiram proveito de várias ocasiões para inserirem seus pareceres sobre o interesse gastronômico de tal alimento. Assim, no início do artigo sobre as ameixas, após uma descrição feita por Platine sobre as ameixas de Damasco, os “tradutores” acrescentam o seguinte: “aqui, nós temos o que se designa por ameixas da Provença, que são bastante gostosas e gozam de grande reputação.” (HYMAN; HYMAN, 1998, p. 627).

Em 1996 foi publicado em Paris o livro *Histoire de l'alimentation*, sob a direção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, traduzido no Brasil como *História da Alimentação*<sup>53</sup>. Salientamos que os trabalhos nele compilados tratam de aspectos da

---

<sup>51</sup> Entre 1486 e 1615, este livro foi impresso 23 vezes por 13 editores diferentes de Paris, Lyon e Toulouse. *Le Viandier* traz várias receitas, entre elas de sopas, caldos, patês, molhos e receitas para legumes, além de assados, geléias de peixes, “fromentée”, cinco receitas de carnes e sopas de quaresma, três receitas para pessoa doente, além de peixes de água doce e do mar, molhos fervidos e uma lista de especiarias. O livro é encerrado com cinco cardápios. (HYMAN; HYMAN, 1998, p.625).

<sup>52</sup> *Il Platina* é pseudônimo de Sacchi (HYMAN, 1998, p. 637)

<sup>53</sup> Utilizamos para esta dissertação a edição de 1998.

alimentação desde o período da pré-história até os atuais *fast-foods* e a *McDonaldização*, todavia para esta pesquisa, vamos nos ater a algumas análises mais recentes sobre o tema.

Também pode se tornar importante analisar algumas receitas obtidas entre famílias, ou membros de uma mesma família, ou seja, a avó que ensina receitas e preparos de alimentos às netas, ou as mães ensinando filhas e filhos a cozinhareem.

Denise Amon e Renata Menasche (2008) realizam uma discussão acerca do interesse da neta brasileira da “Vó Miriam”, de origem turca, que morou no Brasil por muito tempo e criou um elo, por meio da comida, na infância de uma menina, mantido por muitos anos sem valor, mas que é lembrado para afirmar o sentido de pertencimento entre as gerações.

Na narrativa a comida que a neta lembra, quando pequena, era bem diferente das preparadas por famílias vizinhas, pois em suas refeições não eram servidos, arroz, feijão, bife, salada de tomate e alface, *masagrastada*, *truchi de repolho*<sup>54</sup>, entre outros. Quando a avó estava morrendo, a neta percebeu que poderia perder a memória que a comida turca lhe proporcionava, além do pertencimento àquela família, pois não sabia fazer as receitas saboreadas quando criança, as quais lhe traziam lembranças de momentos significativos. Assim, enviou uma carta a avó pedindo que lhe escrevesse as receitas. Neste sentido,

A importância da comida judaica sefardi em sua vida ficou clara quando percebeu que sua avó estava morrendo, um dia sua mãe iria morrer e ela não saberia reproduzir os gostos de sua infância para si mesma ou para a filha, que um dia talvez viesse a ter. Ela não havia aprendido os pratos. A terceira geração da família, inteira, não havia aprendido. Por toda a vida, a comida havia sido algo dado, estava na mesa, simplesmente. E quando não mais estivesse, o que mais deixaria de estar presente ali?

Essa história é pessoal e singular, mas uma história que introduz muitas outras. A comida referida na carta narra as vivências de uma comunidade, construindo e mantendo a memória social de um grupo ao qual avós e neta pertenciam pelo simples fato de comerem a mesma comida. (AMON; MENASCHE, 2008, p.15).

Desta maneira, podemos verificar que receitas de infância, as quais não estão em livros, podem se tornar muito importantes para pessoas que querem manter a memória e o vínculo familiar.

Após o nascimento, apenas com a morte é cessada a alimentação. Neste sentido, tratar de tema tão rico, torna-se prazeroso, pois em todos os aspectos da vida a alimentação está

---

<sup>54</sup> Comida judaica sefardi, citadas no texto “Comida como Narrativa da Memória Social”. (AMON; MENASCHE, 2008, p.15).

presente, como também para aqueles que cultuam a vida após a morte; várias e milenares são as religiões que mantêm o oferecimento de alimento aos mortos.

Assim sendo, o alimento sempre esteve presente na vida do ser humano mantendo vivos seu organismo, sua memória e seus deuses.

O alimento que a família lhe levava era de fato destinado ao morto, e exclusivamente a ele. A prova do que afirmamos aqui está em que o leite e o vinho eram derramados sobre a terra do túmulo: abria-se um buraco para fazer chegar os alimentos sólidos até o falecido; e quando se lhe imolava alguma vítima, todas as suas carnes eram queimadas para que nenhum vivo delas partilhasse; pronunciavam-se certas fórmulas consagradas e destinadas a convidar o morto a comer e beber; e embora toda a família assistisse a esse repasto, ninguém tocava naquelas iguarias; e por fim, ao retirarem-se, tomavam grande cuidado em deixar alguns doces e leite nos vasos, considerando grande impiedade se algum ser vivo tocasse nessa pequena provisão destinada às necessidades do morto (COULANGES, 2006, p. 19).

Ainda hoje encontramos em túmulos nos cemitérios, alimentos sendo oferecidos aos mortos.

## 1.2 COMENSALIDADE: ASPECTOS E IMPORTÂNCIA

Segundo Henrique S. Carneiro, a comensalidade é a prática de comer junto.

A comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida, sua origem é tão antiga quanto a espécie humana, pois até mesmo espécies animais a praticam. A diferença entre a comensalidade humana e a dos animais é que atribuímos sentidos aos atos da partilha e eles se alteram com o tempo. A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social – há sociedades, por exemplo, em que as mulheres ou as crianças são excluídas da mesa comum –, assim como ela serve para tecer redes de relações serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas, etc. (CARNEIRO, 2005, p.71-72).

Mais que comer junto, por meio da comensalidade, podemos reconhecer os hábitos alimentares que fazem parte da cultura de uma determinada sociedade. Estamos vivendo numa época em que a velocidade e a eficiência são, cada vez, mais exigidas restando cada vez menos tempo disponível para o preparo de alimentos nos ambientes familiares. Atualmente, muitas pessoas comem muito fora de casa e tal tarefa é conferida com maior especificidade aos *fast food*: restaurantes, lanchonetes e casas especializadas no preparo das

comidas, inclusive com o consumo crescente dos famosos “marmitex”, ou denominadas “quentinhas”, transportadas pelos restaurantes a pedido do cliente para seu local de trabalho.

No âmbito familiar, a cozinha ganha atenção especial nos finais de semana principalmente pelas mães, tornando ocasião de reunião para parentes e amigos saborearem uma comida caseira e se descontraírem com conversações. Nesse momento a comensalidade é motivo de deleite e os assuntos são os mais variados, entremeados de comilanças.

Na cozinha, o preparo das comidas não perde o toque do requinte tecnológico; ganha alguns aparatos para auxiliar no preparo dos pratos, tais como, a panela de pressão e os liquidificadores na década de 1950, as batedeiras a partir de 1960, os congeladores e processadores a partir de 1980, os *freezers* e os fornos de microondas a partir de 1990. Estes aparelhos são produzidos com *designers* que chamam a atenção para o seu consumo, acompanhados de manuais explicativos para o preparo de determinados alimentos (BARBOSA; GOMES, s/d, p. 61).

Nos finais de semana estes aparatos facilitam o preparo dos alimentos e tornam a comensalidade agradável sob o ponto de vista do seu preparo. Sem esquecer que a mudança do fogão a lenha para o a gás, do forno a lenha para o elétrico e microondas foram saltos quantitativos e qualitativos sob a perspectiva da tecnologia. Atualmente, os fornos a lenha são encontrados em pizzarias e padarias, sendo raro encontrarmos em cozinhas residenciais.

Ainda em relação às mudanças, os alimentos pré-cozidos ou prontos também agilizaram o preparo da comida. Massas, carnes, enlatados tanto de doces quanto de comidas a base de sal, conquistaram os espaços das várias cozinhas. Pratos nacionais e internacionais são encontrados nos livros de receitas, internet, televisão, e receitas passadas ou trocadas entre interessados na arte do preparo de pratos. Estas são possibilidades de se conhecer novos ingredientes e novos sabores. Com as casas especializadas em comidas internacionais, já preparadas para consumo, ou encontradas também em alguns supermercados, verifica-se que cada dia a busca por novos sabores enriquece o paladar e as cozinhas das residências.

Destarte, a comensalidade ganha novas opções de alimentos e mais adeptos a pratos diferenciados.

Grande parte da matéria prima para a confecção de muitos alimentos e pratos já é comprada pronta bem como grande número de alimentos. A comensalidade inclui outras pessoas que não apenas o grupo doméstico. A casa está mais permeável à rua e a culinária não se restringe mais à tradicional cozinha brasileira. Os livros de culinária apresentam receitas que introduzem sabores, cheiros e texturas de diferentes países, conquistando o

paladar e trazendo o mundo para dentro da casa através da comida. (BARBOSA; GOMES, s/d, p. 63).

Todavia, o preparo dos alimentos, em suas maneiras de fazer, mais do que um conjunto de técnicas está relacionado aos significados atribuídos aos alimentos e ao ato alimentar, enquanto ato culinário de transformação. A maneira de transformar a substância alimentar no fazer a comida é próprio da culinária de determinada cozinha, o que implica em um determinado estilo de vida, e produz mudança não somente de estado, mas também de sentido (MACIEL, 2004, p. 26).

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 (MACIEL, 2004, p.26).

A comensalidade, entre os vários aspectos importantes, é uma das maneiras pelas quais se estabelecem relações e selam-se compromissos desde épocas remotas. Flandrin (1998) assevera que desde o início do terceiro milênio na Suméria, no mais tardar no segundo milênio em outras regiões da Mesopotâmia e da Síria, é indescritível o número de textos que comprovam a existência de banquetes com ritos precisos.

Embora eles descrevam principalmente os banquetes dos deuses ou dos príncipes, referem-se também às festas das pessoas comuns. Comer e beber juntos já servia para fortalecer a amizade entre os iguais, para reforçar as relações entre senhor e vassalos, seus tributários, seus servidores e, até, os servidores de seus servidores. Da mesma forma, em um nível social mais baixo, os mercadores selavam seus acordos comerciais na taberna, diante de uma “panela” (FLANDRIN, 1998, p. 33).

Verificamos também que existem alguns tipos de alimentos que possuem significados importantes para a comensalidade, como por exemplo, o significado do bolo para os portugueses, que foi trazido ao Brasil.

O bolo possuía uma função indispensável na vida portuguesa. Representava a solidariedade humana. Os inumeráveis tipos figuravam no noivado, casamento (bolo de noiva), *visita de parida*, aniversários, convalescença, enfermidade, condolências. Era saudação mais profunda, significativa, insubstituível. Oferta, lembrança, prêmio, homenagem, traduziam-se pela bandeja de doces. Ao rei, ao cardeal, aos príncipes, fidalgos compadres, vizinhos conhecidos. O doce visitava, fazia amizades, carpia, festejava. Não

podia haver outra delegação mais legítima na plenitude simbólica da doçura. Completava a liturgia sagrada e o cerimonial soberano (CASCUDO, 2004, p. 302).

De maneira geral a simbologia da comensalidade ao longo da História passou a ser conhecida e respeitada culturalmente.

As práticas da comensalidade constituem um campo de particular expressão da ritualização. A absorção de alimentos não tem uma mera função biológica, reveste-se também de inúmeras outras dimensões simbólicas. A pluralidade de significações que possui tem a ver com as diferentes camadas sociais e as situações existenciais em que ocorrem (FERNANDES, 1997, p. 7).

A comensalidade inclui a alimentação e a nutrição, os quais possuem conceitos diferentes, apesar de relacionarem-se diretamente. A alimentação envolve a etapa da escolha dos alimentos, seu armazenamento e preparo até o momento em que são consumidos. Já a nutrição compreende a ciência cujos instrumentos de trabalho traduzem-se ao homem e sua relação com o alimento, estuda como ocorre a utilização dos nutrientes, como matéria prima, pelo organismo (PINHEIRO, 2005, p. 174).

Asseveramos que abordar aspectos da comensalidade nesta pesquisa é fundamentalmente importante, pois, como veremos neste trabalho, nos terreiros de candomblé esta prática envolve os rituais de oferendas aos orixás. Assim sendo, as abordagens tecidas até o momento contribuirão para a compreensão das análises que serão realizadas *a posteriori*.

### 1.3 INGREDIENTES PARA A COZINHA DOS ORIXÁS

Neste tópico faremos algumas considerações acerca de determinados tipos de alimentos que eram consumidos no período da colonização do Brasil, entre os indígenas, os escravos trazidos da África e os portugueses. Vários desses alimentos, de diversas procedências, paulatinamente foram sendo inseridos na alimentação do brasileiro e dos orixás. Tiveram diferentes origens, entretanto foram sendo “misturados” ampliando e enriquecendo de sabores e os pratos da cozinha dos homens e dos deuses. Com base em Peter Burke denominamos esta “mistura” de hibridismo.

[...] devemos ver as formas híbridas como o resultado de encontros múltiplos e não como o resultado de um único encontro, quer encontros sucessivos adicionem novos elementos à mistura quer reforcem os antigos elementos [...] (BURKE, 2003, p. 31).

O hibridismo fez parte da história da alimentação no Brasil, e é a partir de breve histórico da origem de alguns alimentos consumidos entre as três culturas supracitadas, que apresentaremos essas intersecções.

O primeiro depoimento referido no livro *História da Alimentação no Brasil*, por Câmara Cascudo, consta de relato da carta de Pero Vaz de Caminha. O mesmo, narra que na sexta-feira primeiro de maio de 1500, dois tupiniquins são levados a nau portuguesa e lhes foram oferecidos para comer, pão, peixe cozido, confeito, farteis, mel e figos passados, do pouco que provaram destes alimentos, lançaram fora (CASCUDO, 2004, p.73).

Os nativos, acostumados com outros paladares, não conseguiram comer o que lhes foi oferecido, pois estavam acostumados com outro tipo de alimentação. Assim verifica-se que nem tudo o que é comestível agrada todos os paladares. Paulatinamente com a introdução dos doces, refogados, massas a base de trigo, entre outros, pelo português a alimentação nativa, bem como a escrava passaram a consumir estes alimentos, reelaborados com os novos temperos e tipos de alimentos encontrados nestas terras, ou trazidos de outros países pelos navios. (CASCUDO, 2004, p.75; 77). Nos depoimentos portugueses encontrados por Câmara Cascudo consta o seguinte relato:

Devem comer crustáceos, ostras que são deparadas já fendidas, moluscos, peixe e carne. Os arcos garantem a caça e os marinheiros notam aves, algumas maiores que as comuns em Portugal. Não aludem aos condimentos, sabor insosso ou salgado, cru, assado ou cozido na alimentação normal dos tupiniquins acolhedores (CASCUDO, 2004, p. 75).

Portanto, quando os portugueses chegaram ao Brasil, tanto eles como os nativos sentiram estranhamento no tipo diversificado de comidas, de uns em relação aos outros, o que posteriormente ocorreu com os escravos. Este estranhamento reafirma as narrativas historiográficas, sociológicas e antropológicas, que explicam ser a alimentação um hábito em relação ao tipo de comida consumida culturalmente por determinada sociedade, num determinado local e num determinado período, pois, com o passar do tempo as modificações alimentares ocorrem diante das relações estabelecidas entre as diferentes sociedades. Tanto é fato que, desde o período citado até a atualidade, houve mudanças e permanências nos tipos de alimentos consumidos no Brasil, aspectos que veremos no decorrer deste trabalho.

### 1.3.1 Mandioca

Um dos tipos de alimento que ainda está presente nas cozinhas brasileiras é a mandioca, que desde o período da colonização teve papel importante na alimentação dos índios, que não a dispensavam, como os portugueses e os africanos. Seu consumo se tornou uma das principais bases da alimentação no período. No Brasil, a mandioca foi adotada pelo português como alimento em detrimento do costume ao trigo, “O português no Brasil teve de mudar quase radicalmente o seu sistema de alimentação, cuja base deslocou, com sensível déficit, do trigo para a mandioca” (FREYRE, 2011, p. 76).

Câmara Cascudo afirma que os portugueses a princípio se referiam à mandioca como inhame, pois não a conheciam (2004, p. 90). A propósito, tornou-se importante base de alimentação em viagens marítimas.

A mandioca vivia nos dois elementos inarredáveis da alimentação indígena: a farinha e os beijos. O primeiro constituía o conduto essencial e principal, acompanhando todas as coisas comíveis, da carne à fruta. O segundo fornecia bebidas, além de ser a primeira matalotagem de jornada, de guerra, caça, pesca, permuta, oferenda, aos amigos. Assim, do século XVI ao XX. [...]. Farinha-de-guerra, mais seca, grossa e resistente, e os beijos viajavam nos navios de volta a Portugal a roda de 1584: “... e os navios, que vêm do Brasil para estes reinos, não têm outro remédio de matalotagem, para se sustentar a gente até Portugal, se dá em regra a cada homem para um mês, a qual farinha-de-guerra é muito sadia e desenfasiada, e molhada no caldo da carne ou do peixe fica branda e tão saborosa como cuscuz (CASCUDO, 2004, p. 91).

A farinha, feita com a raiz da mandioca era o alimento oferecido aos escravos nos porões dos barcos negreiros, desde a Guiné, o mar da Enseada de Cabinda, os portos do Rio Zaire e Moçambique. A farinha de mandioca dava as “boas vindas” aos negros escravizados e reinaria na África, assim como, nos sertões brasileiros e no litoral (CASCUDO, 2004, p. 92).

Mas, não existia apenas a farinha; da mandioca se fazia também os beijos e a tapioca. Os processos de preparo são descritos por Câmara Cascudo, como segue o exemplo da tapioca:

O beiju é da mesma massa da farinha de mandioca. A tapioca é da goma, retirada por decantação, da primeira água da manipueira, na primeira operação com a mandioca ralada. Faz-se no Nordeste o “grude”, goma, água, leite de côco, ao forno, para uma consistência de bolo, visguento, e com apreciadores fiéis (CASCUDO, 2004, p. 97).

Ainda em relação à farinha de mandioca Câmara Cascudo afirma: “A farinha é a camada primitiva, o basalto fundamental na alimentação brasileira. Todos os elementos são posteriores, assentados na imobilidade do uso mult centenário, primário, instintivo” (CASCUDO, 2004, p. 93). Acrescenta em nota de rodapé um trecho interessante de Martius sobre a resistência que produz a farinha de mandioca no ser humano:

[...] Martius (51,III) depõe: “um saquinho de farinha de mandioca que o homem do povo leva consigo assegura-lhe a subsistência por oito dias, e, pela prática que tem de andar errante dia e noite nas densas matas virgens e impenetráveis brenhas pantanosas, ele cansaria o mais forte soldado nórdico e em guerrilha o venceria” (MARTIUS, 1938 apud CASCUDO, 2004, p. 93).

A farinha de mandioca é anterior ao período da colonização, os indígenas não a dispensavam, um hábito alimentar que passou ao português e ao africano. Posteriormente, os portugueses, assim como os escravos africanos passaram a consumi-la, sendo esta uma das principais bases de alimentação daquele período. Ainda hoje, a mandioca e a farinha derivada deste alimento continua sendo apreciada.

A mandioca vivia nos<sup>55</sup> dos elementos inarredáveis da alimentação indígena: a farinha e os beijos. O primeiro constituía o conduto essencial teve papel importante e principal, acompanhando todas as coisas comíveis, da carne à fruta. (CASCUDO, 2004, p. 91).

### 1.3.2 Milho

Outro alimento importante para a população que vivia em terras brasileiras desde o início da colonização foi o milho, continua presente nas cozinhas nacionais e internacionais, além de servir de alimento para os animais. Não tão apreciado como a mandioca, seu consumo foi valorizado pelos portugueses.

Alimento mesmo não era. Gabriel Soares de Souza (65) dava parcimoniosa notícia: este milho come o gentio assado por fruto, e fazem seus vinhos com

---

<sup>55</sup> Esta frase consta desta forma no livro pesquisado: A mandioca vivia nos dos elementos[...]. Nota da pesquisadora.

ele cozido, com o qual se embebedam, e os portugueses que comunicam com o gentio, e os mestiços não se desprezam d'ele, e bebem mui valentemente". E não era muito apetecível aos escravos africanos. "Plantam os portugueses este milho para manança dos cavalos, e criação das galinhas e cabras, ovelhas e porcos; e aos negros de Guiné o dão por fruta, os quais não querem por mantimento sendo o melhor da sua terra". Fernão Cardim (97) nem o cita entre as utilidades vegetais da Bahia, lembrando ananás e maracujá e esquecendo o milho (CASCUDO, 2004, p. 107-108).

O milho foi levado para a Europa por Cristovão Colombo em 1493, tendo se aclimatado rapidamente. Foi cultivado em Castela, Andaluzia e Catalunha, nos primeiros anos do século XVI. Por volta de 1520 foi cultivado em Portugal, depois no sudoeste da França, em Veneza na Itália entre 1530 e 1540, em seguida na península dos Bálcãs e Panônia (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.539).

A propósito, o milho *Zea mays* cultivado no Brasil desde o século XVI, não é o mesmo conhecido dos escravos africanos, quando aqui chegaram. Segundo Câmara Cascudo, existem mais de cem variedades de milho, sendo o milho-zaburro, milho d'Angola, milho da Guiné, milho da Índia que o escravo negro trouxe para o Brasil, denominado *massambala*, foi plantado de leste a oeste do continente africano. Ainda, o *massango* africano, *Pennisetum typhoideum*, nenhum é responsável pelo *Zea mays* ameríndio, mas, todos pertencem a genealogia do milho (CASCUDO, 2004, p.109-110).

### 1.3.3 Carás e inhames

Também os carás e os inhames faziam parte da alimentação no início da colonização do Brasil, todavia, os portugueses confundiram o inhame com os nativos carás, de sabor quase idêntico, porém, mais rijos, compactos e de formato diverso. Os carás eram alimentos consumidos pelos indígenas, enquanto que os inhames, nos registros de Gabriel Soares de Souza, teriam vindo das ilhas do Cabo Verde e de São Tomé para a Bahia (CASCUDO, 2004, p. 79).

foram à Bahia inhames que se plantaram na terra, logo onde se deram de maneira que pasmam os negros de Guiné, que são os que usam mais d'ele; e colhem inhames que não pode um negro fazer mais que tomar um às costas; o gentio da terra não usa d'eles, porque os seus, a que chamam carazes, são mais saborosos (65). (CASCUDO, 2004, p. 79).

Além dos inhames, vários outros tipos de alimentos foram trazidos enriquecendo e modificando os gostos, conforme já mencionado. Com a intensificação do tráfico de escravos para o Brasil a partir da primeira metade do século XVIII, muitas plantas alimentares foram trazidas da África Ocidental, assim como, levadas durante as viagens. Entre elas trouxeram: quiabo, hibiscos, quimgombô, gombô, vinagreira, caruru, inhame liso, inhame-da-índia, inhame-da-costa, inhame-casco, inhame-de-angola, erva-doce, gergelim, amendoim africano. As melancias foram da África para Portugal e deste trazidas para o Brasil. Para a África foram levados ananases, variedades de abacaxis, mamão, batatas, entre outros (CASCUDO, 2004, p. 221-223).

Os inhames, segundo Câmara Cascudo, foram alimentos em toda a África e no Brasil valiam os beijos. No Benin e Congo eram assados, cozidos, feitos em farinha, acompanhando carne ou peixe (CASCUDO, 2004, p. 168).

Os inhames foram alimentos em toda a África Ocidental e Equatorial. Citados como vulgares no século XV, vinham da Gambia e Angola, favoritos para os nagôs da Nigéria, acentuadamente da Costa do Marfim ao Gabão. Seguem prestigiados e continuam participando dos menus diários, na sonoridade dos títulos iorubanos [...]. (CASCUDO, 2004, p.172).

Em outro trecho Câmara Cascudo afirma ser o inhame africano: “[...]. O inhame é africano, sem nenhuma dúvida, mas era conhecido em Portugal, citado em Portugal, citado em maio de 1500 pelo escrivão Pero Vaz de Caminha. (CASCUDO, 2004, p.827).

Segundo Câmara Cascudo o inhame fora trazido da África para o Brasil. E conhecemos este alimento das histórias de Oxalá, a qual veremos mais adiante, sendo característico deste orixá. Mas, também é preparado para outros orixás, como o exemplo de Logun Edé. Assim sendo, no Brasil o inhame fez parte tanto das cozinhas sagradas quanto profanas, mantendo a tradição de seu consumo pelos africanos no Brasil.

#### 1.3.4 Banana

Nestas trajetórias marítimas considerando a diversidade de alimentos compartilhados entre a África, Portugal e Brasil, a banana, de nome científico *Musa sapientum L.*, *Musa paradisiaca L.*, e variedades, originária da Índia, foi trazida da África para o Brasil no século XVI. Desde então, a banana passou a fazer parte da alimentação brasileira, contribuindo em

volume, difusão e uso. Suas plantações rodeavam o casario das povoações e as ocas indígenas (CASCUDO, 2004, p. 223).

Para Yves Péhaut, a banana teria vindo da Ásia e é considerada fruta exótica, difundida por espanhóis e portugueses em todo o mundo tropical depois das grandes descobertas. (PÉHAUT, 1998, p. 742-744).

### 1.3.5- Dendê

Também não poderíamos deixar de tecer breves considerações sobre o azeite-de-dendê originário da palmeira do dendê, cujo nome científico é “[...] *Elaeis guinnensis* Jacq., estende-se pela orla ocidental e oriental africana, como muitas variedades. Afirmam ser nativa. A nossa veio de Angola, onde a dizem *ndende* em quimbundo e umbundo, *dendém*, vulgarmente.(CASCUDO, 2004, p. 555).

A palmeira do dendê foi cultivada ao redor da cidade de Salvador no período da escravidão. Assim como na África, sua utilização como alimento contribuiu para dar cor, sabor e aroma aos pratos, propagado entre os escravos e as negras, que eram fiéis a este alimento, servindo-o nas residências dos brancos (CASCUDO, 2004, p. 224). Câmara Cascudo compara esta fidelidade das negras, a da cozinheira portuguesa, na utilização do azeite doce, em Portugal denominado óleo de oliva. Portanto, onde estivesse um negro, possivelmente haveria o azeite-de-dendê. O século XIX foi a idade dourada do azeite-de-dendê, utilizado em frituras de peixe, escabèches<sup>56</sup>, ensopados e refogados (CASCUDO, 2004, p. 224).

### 1.3.6- Pimenta

Em relação a pimenta, existiram várias espécies, tanto na África, quanto no Brasil, as quais foram sendo conhecida tanto lá quanto aqui, entretanto, com destaque a nativa brasileira *capsicum*, que manteve preferência e posteriormente passou a ser denominada de malagueta, quando a original malagueta trazida da África deixou de ser apreciada. O Português levou para a África no final do século XVI a *capsicum* brasileira que passou a conquistar a culinária

---

<sup>56</sup> Escabèche- salmoura de vinagre e especiarias para manter a conservação e o sabor do pescado para exportação; a “salga úmida” não apenas a carne no sal, que serve para a reserva alimentar (CASCUDO, 2004, p. 235).

africana, assim como a indiana. (CASCUDO, 2004, p. 478-479; 483). Neste sentido, podemos resumir:

Assim o Brasil, além da nativa *capsicum*, conheceu um momento a malagueta autêntica e plantou a pimenta do reino.

Por isso a pimenta é orgulho nacional. No vocabulário popular diz-se *é uma pimenta* ao temperamento irrequieto e buliçoso. *Apimentado* é o motivo, estilo, linguagem, com intenção erótica.

Árabes e negros conheciam e usavam da pimenta e do sal na escala natural do paladar. O negro mais pimenta e menos sal. O árabe mais sal e menos pimenta. (CASCUDO, 2004, p. 482).

A pimenta sempre foi muito utilizada no Brasil em vários pratos. Inclusive seu emprego se deu tanto em doces quanto em bebidas (CASCUDO, 2004, p. 478).

Sabe-se o abuso que faziam os indígenas da pimenta: abuso que se prolonga na culinária brasileira de hoje. No extremo norte existe o juquitaia – condimento híbrido, feito de malagueta e sal: depois de seca a malagueta, nos próprios ramos quebrados da pimenteira e pendurados na cozinha, é passada no forno e levada ao pilão para ser socada com sal. O complexo da pimenta aguçou-se no Brasil pela influência da culinária africana, ainda mais amiga que a indígena dos requieimes e excitantes do paladar: é a cozinha afro-baiana que mai se salienta pelo abuso da pimenta (FREYRE, 2001, p. 195-196).

Assim sendo, a pimenta não perdeu sua majestade no preparo dos pratos.

### 1.3.7- Sal

O sal segundo Câmara Cascudo foi popularizado pelo uso intensivo do português e pouco imitado pelo índio brasileiro (2004, p. 122). Em relação às possibilidades de obtê-lo Cascudo aduz:

Havia o sal em salinas que eram depósitos naturais pelo litoral marítimo. Frei Vicente do Salvador cita-os em Cabo Frio e no Rio Grande do Norte, onde foram explorados durante o domínio flamengo (109). Frei Ivo d'Evrex (96) informava do “sal necessário às comodidades da vida”, 40 léguas da Ilha do Maranhão, “onde se mostra naturalmente, em forma de gelo, duro e luzente como cristal, por ocasião do fluxo e refluxo do mar e quando se retira o sol o cresta e é melhor que o sal de França e de Espanha”. (CASCUDO, 2004, p. 122).

O sal “[...] no Brasil do século XVI não era desconhecido nem querido. Nenhuma novidade no seu emprego mas também nenhuma preferência em sua função. [...]. Os viajantes estrangeiros das primeiras décadas do século XIX, atestam a raridade do sal e mesmo o repúdio pela massa indígena das malocas (CASCUDO, 2004, p. 474). Assim sendo, o sal ganhou a apreciação para realçar o sabor de diversas comidas pelos portugueses.

Não foram, evidentemente, amerabas e africanos os divulgadores do sal na cozinha brasileira. Aceitaram-no, habituando-se ao uso inevitável imposto na comida portuguesa. Os mestiços, entretanto, já comiam comida de sal. Ficou-lhes o hábito que a continuidade alimentar européia reforçava (CASCUDO, 2004, p. 474).

### 1.3.8 Leite de coco

O leite de coco,

[...] não estava incluído nos temperos amerabas do Brasil quinhentista. Existiria o coqueiral na orla do Pacífico mas quando se alastrou pelo litoral do Atlântico brasileiro, da Bahia ao Ceará notadamente, já as populações indígenas dessa região estavam rareadas e dispersas, diluídas na mestiçagem e o condimento não lhes deveu a técnica iniciadora (CASCUDO, 2004, p. 127).

O coqueiro, segundo Câmara Cascudo é originário das Índias, visto em Zanzibar no século X, no litoral oeste africano na primeira metade do século XVI. Em 1586, já existia na Bahia. Entretanto, frei Vicente do Salvador observa que os indígenas cultivavam as palmeiras de cocos grandes, principalmente a beira mar, porém, apenas os comiam e bebiam sua água, sem contudo aproveitar o leite. Na África o uso do leite de coco seguiu seu uso nos pratos de origem indiana e posteriormente no Brasil (CASCUDO, 2004, p. 184-185).

### 1.3.9 Camarão

O camarão seco, incluído em outro alimento, é de época imemorial, tanto chinesa, quanto indiana. Viria pela China, Índia, África Oriental e África Ocidental. Os brasilienses de 1500 não estariam esperando exemplo de tão longe para degustá-lo (CASCUDO, 2004, p. 846).

O que podemos verificar, considerando o trabalho de Câmara Cascudo, é que o camarão no Brasil é hábito alimentar de negros, principalmente. Assim, concluímos que sua utilização nos pratos dos orixás se deve aos africanos que trouxeram o hábito de consumir de camarão, bem como a sua cultura religiosa dos orixás.

### 1.3.10 Amendoim

Quando os negros desembarcaram no Brasil no século XVI, conheceram o amendoim, a mandioca, o midubim e o milho americano (2004, p. 166). “Atualmente, é difícil imaginar como eram as cozinhas africanas antes da introdução das espécies americanas: por exemplo, sem mandioca, amendoim e pimentão.” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 542).

Neste sentido, podemos verificar que o amendoim faz parte da alimentação dos indígenas, portugueses e negros desde o século XVI e que foi introduzido em vários pratos da culinária brasileira. Também apreciado pelos orixás, ajuda a temperar o sabor de vários pratos sagrados.

### 1.3.11 Gengibre

O gengibre tem sua origem na Índia e é utilizado em alguns pratos brasileiros de maneira geral. No caso do terreiro em tela, a yalorixá acrescenta esta especiaria também ao vatapá. Em relação a sua origem:

[...] no campo encontramos os homens mais velhos e de saúde mais perfeita – e que, na verdade, não acontece sem a vontade de Deus [...] a quem essa vida primitiva e sem luxos sempre agradou. [Ele se aflige portanto com o fato de que] hoje, esse luxo das cidades tenha invadido os campos: porque eles reclamam alimentos da própria Índia, não considerando digno qualquer prato que não seja temperado com pimenta, gengibre, canela, açafraão [...]. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 608).

Portanto, diante as pesquisas realizadas por Cascudo e Flandrin, podemos considerar que o gengibre chegou às terras brasileiras por meio das rotas marítimas. Especificamente Câmara Cascudo (2004, p. 603) cita o gengibre na rota das especiarias vindas da Índia no século XVI, passando por Luanda e daí para Recife e Bahia. Assim este alimento contribui com seu sabor em diversos pratos, inclusive àqueles preparados para divindades do candomblé. Foi trazido ao Brasil e fez parte dos alimentos sagrados e profanos.

### 1.3.12 Castanha de caju

Temos também a castanha obtida pelo fruto do caju. Numa crítica de Câmara Cascudo, este assevera que:

O brasileiro continuou esse critério de preguiça utilitária. Colhe sem plantar. Plantando, dá, mas não se planta. Vimos o desaparecimento dos cajuais intermináveis no Nordeste, as matas de mangabas [...] jabuticabas [...] que enchiam nas safras mercados e casas pobres, abundantemente, agora devastadas, derrubadas, destruídas implacavelmente, até a impossibilidade da frutificação. Eram *adjutório* financeiro para numerosas famílias, diariamente percebido na distribuição dessas frutas nativas. (CASCUDO, 2004, p. 142).

Ainda segundo Câmara Cascudo, a castanha de caju foi levada no século XVI pelo português, influenciando a cozinha hindu (2004, p. 851). Podemos perceber, entre outros alimentos, o caminho inverso ao do gengibre. A castanha de caju foi levada para a Índia influenciando o paladar dos hindus. No Brasil, sendo nativa, passou a fazer parte dos pratos, contribuindo com o hibridismo dos pratos da culinária brasileira, pois, podemos verificar diante as análises dos ingredientes do vatapá (receita do terreiro Ilê Ast'Oyá Onirá) que os alimentos utilizados para o feitio deste prato tiveram elementos africanos, portugueses e nativos.

### 1.3.13 Quiabo

O quiabo é outro alimento utilizado nas cozinhas brasileiras, incluindo os terreiros de candomblé. Assevera Câmara Cascudo:

Dos adubos o essencial é o quiabo, gostosura africana, por toda orla do poente e oriente negros. O conde de Ficalho crê vocábulo americano. O *Hibiscus esculentus* é saboreado em larga percentagem, *okra* na Nigéria, *quimgombó* em Angola, *Gombo* no Congo. A outra variedade, *Hibiscus sabdariffa*, o sorrel da Nigéria, caruru da Guiné, “Baguitche” em crioulo, quiabo-de-angola no Brasil como também vinagreira, é popularíssimo, disseminado no primeiro século da história brasileira. (CASCUDO, 2004, p. 827).

Verificamos a existência de uma variedade de quiabos e que desde o primeiro século fez parte da história da alimentação no Brasil. Assim, participa como alimento de cozinhas sagradas e profanas.

#### 1.3.14 Arroz

Segundo Câmara Cascudo, os negros de Serra Leoa, na primeira década do século XVI, segundo informação de Valentim Fernandes comem arroz e milho (2004, p. 168). Também salienta Cascudo ao tratar da alimentação da África Ocidental:

Uma constante alimentar era o arroz. Havia o que dispensava a cultura nos alagados e era o preferido. Dava a nutrição, pagava o imposto ao rei, comprava mais uma mulher para cama e trabalho de campo. Tê-lo-iam conhecido pelos berberes quando das arrancadas irresistíveis desde o século VII, fazendo vanguarda aos árabes, derramando-se até o Níger e o Oubangui. [...]. Com o arroz veio a fórmula do kuz-kuz, ainda uma permanente nas zonas islâmicas da África Setentrional e Atlântica. Era com arroz sorgo ou trigo que começou, sozinho, até que o milho americano, *Zea mayz*, apareceu como sócio comanditário e presidente ciumento. (CASCUDO, 2004, p. 168-169).

Assim sendo, o arroz ao que tudo indica, veio com a cultura alimentar dos negros, que já os consumiam no século XVI, conforme transcrito acima.

#### 1.3.15 Taioba

Câmara Cascudo nos fornece a seguinte informação sobre a taioba:

No ângulo da classificação identificadora também oscilam os registros africanos entre dioscoreas e aráceas. O inhame dos manjacos é a *dioscorea bulbifera L.*, que dizemos no Brasil “inhame-casco”, na Bahia “inhame-de-Angola” [...], e para os mandingas é a *Colocassia antiquorum Schott*, a mesma arun esculentum, taioba brasileira (CASCUDO, 2004, p. 172).

Conforme Câmara Cascudo, a taioba é uma das espécies de inhame. E como já visto anteriormente, inhame é alimento que fora trazido da África. Portanto, mais uma contribuição africana aos pratos sagrados dos terreiros e aos pratos profanos das cozinhas em geral.

### 1.3.16 Cebola, alho e coentro

A cebola, o alho e o coentro descritos na receita de vatapá, servem para misturar seu sabor aos pratos das cozinhas profanas, chega aos pratos dos orixás por meio do hibridismo da cultura alimentar. Assim sendo, Câmara Cascudo explicita:

Mas o português já plantara e colhia nas hortas os temperos habituais de sua terra, cebolas, alhos, coentros [...]. A cunhã só podia manejar esse mundo novo sob indicação da mulher branca e bem difícil seria que o homem fosse ensinar as várias aplicações das verduras e “cheiros”. A cunhã não estava afeita aqueles aparatos vegetais. Foi aprendendo. (CASCUDO, 2004, p. 158).

### 1.3.17 Galinha

No caso das carnes, a galinha-d’Angola é considerada por Câmara Cascudo, como o único animal africano que continua colaborando no cardápio brasileiro. Provavelmente, foram trazidas diretamente da África para o Brasil sem terem passado por Portugal (CASCUDO, 2004, p. 225).

Todavia, existia o interdito em comer galinhas em período de luto, seguindo a tradição cerimonial doméstica, mas, não o lombo assado, ou a carne bovina preparada a qualquer gosto. A galinha assada significava motivo de festa, júbilo, assim, por motivos religiosos era rejeitada neste período. O porco trazido pelos portugueses figurou desde o início no cardápio brasileiro, sendo muito apreciado. Bodes, cabritos e cabras também foram trazidos pelos portugueses (CASCUDO, 2004, p. 253; 256-257).

### 1.3.18 Ovos

Segundo Câmara Cascudo, os ovos de galinha não são consumidos pelos indígenas, eles vendem os ovos aos viajantes ou nas vilas vizinhas (2004, p. 249). Os ovos são preferência dos portugueses. “Fama de excepcional fortaleza é o ovo. ‘Quem me dá um ovo não me quer morto’, diz-se em Portugal (224). É, curiosamente, mais imposto que solicitado pelas crianças e populares.” (CASCUDO, 2004, p. 253).

O gosto pelo consumo de ovos de galinha no Brasil se deve ao português que o consome de diferentes maneiras. Os ovos de galinha são utilizados no preparo de várias

receitas tanto doces, quanto salgadas. Também podem ser consumidos cozidos, moles, estrelados, entre outras maneiras.

Os ovos deram espantoso rendimento culinário, fritadas, doces, bolos, incluindo-os nos pratos indígenas, canjicas, mingaus, papas, a série específica, ovos cozidos, estrelados, quentes (*à la coque*), moles, baba-de-moça, doce de ovos, atualizando os ovos moles d'Avreiro, gema, açúcar, amêndoas; fios de ovos, gemadas com vinho-do-porto, um sem fim de gulodices antigas e de sabor renovado (CASCUDO, 2004, p. 249-250).

Segundo Câmara Cascudo, na Casa Grande, os ovos faziam parte do ritmo alimentar. “Ôvo duro decorando, cortadinho em rodela, certos acepipes recomendados. O cozido era o chão sustentador do quotidiano.” (CASCUDO, 1971, p. 178).

Neste capítulo foram apresentados alguns dos alimentos que foram importantes no período da colonização do Brasil no século XVI, bem como suas procedências, com isto verificamos que houve o hibridismo das culturas indígena, portuguesa e africana no processo de constituição da cultura alimentar brasileira. Todos os alimentos sumariamente apresentados continuam presente nas cozinhas profanas e, na cozinha sagrada, fazem parte das receitas que compõem o cardápio dos orixás.

A influência dessas permutas reflete-se no ritual jeje-nagô da Bahia, atendendo-se a inclusão do milho nas *comidas* de Oxossi, Iemanjá, Omulu ou Xapanã que também gosta de pipocas, o feijão para Oxum, o fumo no culto de Irocô, a farinha de mandioca no *amalá* de Iansã. Serão conquistas brasileiras e não fidelidades sudanesas no cardápio dos orixás (CASCUDO, 2004, p. 226).

Neste sentido percebermos a importância destes alimentos na história da alimentação no Brasil, pois trazem significados importantes desde suas procedências até a maneira de serem preparados (cozido, assado, cru), e que no Brasil, por meio do hibridismo, enriqueceu o paladar das pessoas e dos orixás com seus diferentes sabores. Cada um dos alimentos acima proporciona o preparo de diversos pratos para a comensalidade.

## CAPÍTULO 2

### OS ORIXÁS E SEUS PRATOS

Na primeira metade do século XX a igreja católica ainda mantinha viva a leitura da história brasileira, cuja metanarrativa marcava a ascendência do catolicismo e de um construído português “branco e civilizado”. Em plena década de 1950, o cardeal primaz do Brasil, D. Augusto Álvaro da Silva, chorava copiosamente a liberdade religiosa e o reconhecimento do candomblé como religião, afirmando que Deus havia “feito” a Bahia branca e civilizada.

(Artur Cesar Isaia, 2009)

De acordo com Waldemar Valente a palavra orixá origina-se do nagô *orisa*, cuja pronúncia deve ser *ôri'dxa*. Seu significado literal é imagem, contudo, por extensão passou a ser santo ou divindade (VALENTE, 1976, p. 78). Pesquisando o dicionário yorubá (nagô) do africanólogo Eduardo Fonseca Júnior, encontramos a palavra *orisa*, a significar anjo da guarda. Em sua etimologia *ori* significa *cabeça* e *sa* significa *guardião*, portanto, *orisa* é guardião da cabeça, divindade elementar da Natureza; é figura central do culto afro (FONSECA JÚNIOR, 1988, p. 311). Assim sendo, verificamos que a palavra *orisa*, por extensão pronunciada orixá, é a designação de guardião da cabeça, divindade da natureza na culto afro.

Os pratos para os orixás, descritos na sequência, são preparados ritualmente. Optamos por repetir, de maneira breve, as etapas do ritual durante a descrição do preparo das receitas para não descaracterizar a preparação do prato, que necessita passar pela sacralização para ser oferecido às divindades.

Ao final de cada oferenda é realizado outro breve ritual para saber se o orixá aceitou a oferenda. Este consiste em cortar com uma faca, uma cebola-de-cabeça em algumas partes. Dependendo da posição que as partes caem, a *yalorixá* sabe se o ritual foi aceito ou não<sup>57</sup>. Atentamos que este ritual é feito toda vez que são oferecidos os alimentos.

---

<sup>57</sup> Este ritual está descrito com maiores detalhes no capítulo 4.

## 2.1 NA COZINHA COM A YALORIXÁ FABIANE

A *yalorixá* Fabiane nos informou que nas visitas à casa das tias para cumprir obrigações para Iansã, aprendeu além de vários rituais e histórias do terreiro de candomblé a preparação de vários pratos para os orixás. Relata que Pai Bil também a ensinou preparar algumas receitas, mas foi com as tias que aperfeiçoou seus conhecimentos da culinária sagrada do candomblé. Salientou que sempre teve prazer em cozinhar, e mesmo quando menina ao brincar de fazer “comidinha”, o contato com a preparação de alguns alimentos, mesmo que de maneira simples e limitada nas brincadeiras de criança, já era algo que lhe proporcionava iniciar os primeiros conhecimentos sobre o preparo de alimentos, algo que perdurou durante a adolescência e, quando adulta, passou a cozinhar para os orixás, com o rigor e o conhecimento que os pratos exigem. (ENTREVISTA 18/05/2011).

Salientou que nas cozinhas do candomblé, uma *yalorixá* pode preparar os alimentos para os orixás quando não se tem a *yabassé*<sup>58</sup>, pessoa autorizada para essa função. No candomblé preparar alimentos para os orixás é uma tarefa feminina e todo o conhecimento é passado por meio da oralidade, daí a obrigação do *babalorixá* ter a *yabassé* em seu terreiro, pois ele pode somente preparar as comidas para seu santo de cabeça.

A transmissão dos conhecimentos é oral e acompanhada da prática, vivenciando-se todas as etapas de cada atividade. Cozinhar por exemplo, é tarefa feminina, e o candomblé sem seus alimentos, não pode funcionar. Os deuses necessitam das comidas nos pejis, os assentamentos têm fome dos seus cardápios especiais. (LODY, 1987, p. 24).

No terreiro *Ilê Ast'Oyá* quem cozinha é a *yalorixá* que, às vezes recebe ajuda do *Ogan*, nos rituais de corte. Toda vez que vai preparar as comidas para os orixás, obrigatoriamente usa o pano da costa e acende vela para *Eledá*, tido como que um anjo da guarda. O tempo de preparo para os pratos varia; geralmente, são preparados no mesmo dia em que serão oferecidos, com exceção dos frangos, ou galos, animais mais comuns para as oferendas em seu terreiro.

Em relação aos dias das oferendas, funcionam como já elencados anteriormente: alguns dias fixos e outros de acordo com períodos ou as necessidades dos filhos de santo, clientes, ou do próprio terreiro. No entanto, toda semana a *yalorixá* oferece o padê de *Exu*, o

<sup>58</sup> *Iabassé* na língua yorubá – *Iyálasè* – significa cozinheira-chefe. (FONSECA JUNIOR, 1988, p. 215).

acaçá na segunda-feira, o acarajé para *Iansã* é oferecido na quarta-feira e para *Oxossi* quase toda semana é oferecido axoxô em dia de quinta- feira.

Os orixás cultuados em seu terreiro serão apresentados juntamente com alguns dos pratos descritos durante as entrevistas. Outros orixás não estão relacionados devido ao fato de, no terreiro, não existirem seus filhos de santo ou pessoas que procuraram algum tipo de ajuda tendo por santo de cabeça aquele orixá.

Em suma, os orixás cultuados no terreiro são aqueles que se manifestaram em pessoas que procuraram ou procuram ajuda. E assim, todo orixá tem sua comida preferida e seu preparo segue ritual próprio. A cozinha do candomblé tem características que lhe outorga uma identidade que é legitimada cotidianamente pelos rituais. E mais que isso, ela não é totalmente imutável, assim como outras cozinhas.

A cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único – particular, singular e reconhecível. Entendendo a identidade social como um processo relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, essas cozinhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação. Assim, uma *cozinha* não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, nem convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço. (MACIEL, 2004, p. 27).

A cozinha do candomblé também goza de variedade de ingredientes, pois, conforme veremos os alimentos seguem rituais específicos. Entretanto, na elaboração de diversos pratos são acrescentados outros ingredientes às receitas, variando o sabor ou elaborando um novo prato para o orixá. Destarte, o candomblé é reconhecido pelos orixás e pela cozinha que é própria dos terreiros.

## 2.2 PRATOS A BASE DE SAL PARA ORIXÁS

Durante as entrevistas, verificamos que a maioria dos pratos para os orixás descritos nas receitas, é preparada a base de sal e quando há interdito do orixá para este produto é respeitada a sua proibição no feitio do prato. Em relação aos interditos presentes em algumas histórias, estes não podem ser oferecidos aos orixás, como por exemplo, o dendê e o sal proibidos nas oferendas para *Oxalá*, pois, ele não come estes alimentos.

Existem alimentos que são representativos do orixá, como por exemplo, o inhame presente nas histórias de *Oxalá* (VERGER 1981) como o alimento mais apreciado por este orixá, conforme veremos no final deste capítulo. Vários pratos contêm alimentos que não constam nas narrativas das histórias dos orixás, como no caso dos ovos de galinha utilizados em comida de *Logum Edé*; leite de coco e cheiros-verdes, no vatapá preparado para *Ogum*. São exemplos de alimentos acrescentados nas receitas, misturando sabores e formando os pratos.

Alguns produtos são substituídos por outros, como por exemplo, o fubá de milho branco substituído pelo fubá de milho amarelo na receita do acaçá que será preparado para *Exu*. Verificamos que existem bem mais acréscimos de alimentos nas receitas do que substituições daqueles descritos nas histórias dos orixás.

O que ocorreu no Brasil em termos de alimentação foi o hibridismo culinário a partir de alimentos de diferentes culturas. Segundo Câmara Cascudo, por exemplo, não existia o cará na África e este alimento acabou sendo incorporado a comida de orixá e faz parte do prato oferecido para *Ogum*, como também é o caso da farinha de mandioca oferecida para *Exu*, conhecida pelos negros aqui no Brasil. Em suma, as culinárias africana, portuguesa e indígena passaram a utilizar alimentos que foram conhecendo, nessa mistura de sabores.

A cozinheira negra seria a defensora inicial e poderosa da culinária africana, avançando insensivelmente na divulgação dos seus quitutes agora modificados pelos elementos surpreendentes da flora indígena e formulário da tradição portuguesa.

Os candomblés seriam em número reduzido e de ritual precário. Ignoro o cardápio velho, as comidas dos orixás no fim do século XVIII e início do XIX. Já eram popularíssimas e vendidas publicamente as iguarias contemporâneas, na informação do professor Vilhena. É lógico que os escravos assim como incluíram a moqueca e o caruru na dieta de seus orixás, tivessem seus quitutes saboreados nas casas pobres, vatapá, caruru, acarajé, acaçá, independentes da função nos cultos e defesos candomblés. (CASCUDO, 2004, p. 837).

#### A maneira de preparar os alimentos era diferente

O negro preferia, como todo caçador, a carne assada, mas a família da senzala e da Casa-Grande impuseram o cozido porque o caldo possuía muitas utilidades para mulheres, meninas e pequerruchos. (CASCUDO, 1971, p. 180).

Antes da preparação dos pratos, a *yalorixá* Fabiane de *Oyá* veste a roupa para o ritual<sup>59</sup> e o pano da costa que é usado em todos os rituais nos terreiros. O pano da costa é uma tecelagem manual, a qual faz parte da indumentária das mulheres negras trazidas da África para o Brasil como escravas no século XVI (SANTOS, 2009, p.17).

É no Candomblé que o uso do Pano da Costa está presente, limitado ao contexto sócio-religioso dos terreiros, tendo sido re-elaborado e adaptado. A função sagrada do Pano da Costa faz dele um elemento de importância fundamental nas representações dos Orixás que são identificadas através das cores, insígnia de cada divindade. Traduz, também, o respeito diante das divindades ali celebradas, sendo um elemento simbólico repleto de significado. (SANTOS, 2009, p. 20).

Abaixo (figura 4) podemos ver o pano da costa sendo usado pela *yalorixá* (à direita da foto) na altura das axilas até abaixo da cintura, o bordado em *richelieu* todo branco, acompanhando a “roupa de santo” durante o ritual.



**Figura 4:** A direita: indumentária acompanhada do pano da Costa. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. A autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.

Na sequência, acende uma vela para *Eledá* na cozinha e inicia o ritual de preparação da comida. Dependendo do calendário litúrgico, ou da necessidade do terreiro, são oferecidos num só dia um ou mais pratos, para um ou mais orixás. Geralmente a *yalorixá* Fabiane inicia a preparação dos pratos durante o período do dia ou na entrada da noite. Ao terminar o feitiço dos pratos oferece em ritual para o orixá com cantos e rezas em yorubá, ou apenas com as rezas. Isto varia de acordo com a intenção do pedido.

<sup>59</sup> A roupa para o ritual para a *yalorixá* é basicamente a saia rodada e a bata. O pano da costa não pode faltar, por isso citamos toda vez que vamos citar a roupa para os rituais.

Os pratos, de maneira geral, são muito variados e sua preparação exige conhecimento adquiridos por meio das histórias narradas nos terreiros, bem como do aprendizado do iniciado durante a preparação dos pratos, onde são acrescentados outros ingredientes às receitas.

Entender da comida, decodificar cada ingrediente, oferecer, provar, nutrir, são alguns dos caminhos que o candomblé segue na aliança permanente com a ação de alimentar, fortalecer e manter vivos deuses e homens. Essa preocupação está nos planos do sagrado e do humano. O candomblé é um bom lugar onde se comer. Santo também come, e muito – uma variedade de pratos, incluindo cardápios elaborados, diferentes, sofisticados. O importante não é apenas saber preparar os alimentos, mas organizá-lo em utensílios de barro, louça e madeira. Cada comida diz a intenção dos deuses, mostrando preferências e proibições (LODY, 1992, p.54).

Durante pesquisa de campo foram coletadas nas entrevistas entre duas e seis receitas de pratos para cada orixá. Contudo, neste capítulo apresentamos uma receita para cada orixá.

### 2.2.1 Comida para *Exu*

Nenhum orixá come antes de *Exu*, o guardião dos templos.

*Exu* é o orixá guardião dos templos, das casas, das cidades e das pessoas. Por esta razão é que nada se faz sem ele e sem que oferendas lhe sejam feitas antes de qualquer outro orixá. No Brasil, *Exu* é erroneamente representado pelo diabo, sem entretanto, causar terror pois, tratado convenientemente, ele pode trabalhar para o bem. Seu símbolo é um tridente de ferro. Segunda-feira é o dia da semana que lhe é consagrado. As pessoas, sob sua proteção usam colares de contas pretas e vermelhas. A *Exu* são sacrificados bodes e galos, pretos de preferência, e as oferendas que mais lhe convém são comidas preparadas em azeite de dendê, farofa amarela e cachaça. *Exu* é saudado com a expressão *Laroyê!* (VERGER, 1981, p.76).

Um dos rituais que não faltam para *Exu* nos terreiros de candomblé é o padé de *Exu*. O padé é tanto a denominação do ritual como do prato oferecido. Toda vez que outro orixá vai comer no terreiro, antes é oferecido o padé para *Exu* abrir os caminhos. Apenas depois deste ritual é que outro orixá poderá comer<sup>60</sup>.

*Exu* salvado em primeiro lugar com toadas que lhe são especialmente dedicadas e que correspondem a um pedido no sentido de que tudo se realiza

<sup>60</sup> Entrevista em 13 de março de 2013.

sem nenhuma perturbação e que os orixás *desçam* para confraternizar com os humanos nas suas movimentadas e ruidosas festas rituais. Tal cerimônia, chamada de *padé*, não deixa de ser um despacho, [...] tem a função de acalmar Exu e mandá-lo embora para que se comunique com os outros orixás e lhes leve o recado das criaturas humanas que consiste no pedido de que não custem a descer para brincar nos seus terreiros. É portanto uma espécie de “moço de recados”, que bem tratado e bem pago poderá desincumbir-se a contento da sua missão. O *padé* equivale como se percebe, a verdadeiro rito propiciatório. (VALENTE, 1976, p. 80).

O *padé* de *Exu* é preparado com os seguintes ingredientes:

*Padé* de *Exu*

Ingredientes:

1 prato de passarinho (mini alguidar) de farinha de mandioca

1 prato de passarinho (mini alguidar) de azeite-de-dendê

(ENTREVISTA, 18/05/2011).

O azeite-de-dendê é um dos alimentos bastante utilizado para preparar pratos para os orixás. A farinha de mandioca aparece menos nos pratos, mas não falta no cardápio do terreiro.

Vamos ao modo de preparo do *padé* de *Exu*:

Em um alguidar grande coloque um pouco de farinha de mandioca (grossa) crua e o azeite-de-dendê. Arrumar no alguidar para que eles não se misturem, a farinha deve ficar soltinha. O azeite-de-dendê fica por cima da farinha de mandioca. O alguidar deve ser lavado com água e mel, para colocar estes ingredientes. Pode-se enfeitar com azeitonas pretas e pimentas. Oferecer o *Padé* sempre antes de se fazer comida para outro orixá. Leve o *Padé* na boca da mata, em porteira ou no cruzamento de caminho. Nunca na entrada de cemitério. (ENTREVISTA, 18/05/2011).

O *padé* é arriado no chão do terreiro, juntamente com uma vela acesa ao lado, uma garrafa de cachaça e uma moringa com água. Rezas, cânticos e saudações em yorubá para *Exu* acompanham o ritual. Neste momento se completa o ritual da sacralidade do alimento oferecido. Entretanto, ao lado destas oferendas outras também podem ser arriadas; a quantidade dos pratos também varia de acordo com o tipo de pedido que será feito a ele.

Outro prato oferecido a *Exu* é o acaçá.

Acaçá

Um pouco de fubá de arroz ou fubá de milho branco

Um litro de água

Folhas de bananeira cortadas para colocar as colheradas do acaçá.

(ENTREVISTA, 18/05/2011).

Apesar de ser oferecido a *Exu* juntamente com outros alimentos, o acaçá é comida feita também para outros orixás. Neste sentido é um dos pratos mais importantes do candomblé.

Na foto abaixo (figura 5) o acaçá que será oferecido a *Exu*, a colheradas na folha da bananeira, e depois sendo fechado (figura 6).



**Figura 5:** Acaçá na folha de bananeira. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.



**Figura 6 :** Fechando o acaçá. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá* Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.

A *yalorixá* preenche um alguidar com os acaçás, leva-os para o interior do terreiro. Durante o ritual são feitas oferendas de outros alimentos para *Exu* e a folha de bananeira é aberta e o acaçá é oferecido, juntamente com os outros alimentos.

Entretanto, quando ocorre de não se ter no momento o fubá de arroz ou o fubá de milho branco, utiliza-se o fubá de milho amarelo, para fazer o prato acima. Assim, percebemos que as adaptações, também são feitas no momento do feitiço do prato, não somente pela tradição, mas também quando falta um ingrediente sendo substituído por outro.

Considerando que houve apenas a adaptação do tipo do milho, o acaçá mostrado na foto acima serviu de complemento no ritual do corte para *Exu* e a oferenda foi aceita, donde concluímos que este tipo de mudança não prejudicou a sacralidade do ritual.

Em relação à utilização do milho nos terreiros, concluímos que existem variações enquanto tipos deste vegetal, contudo, se o milho não é interdito nas histórias dos orixás narradas nos terreiros, ele pode ser utilizado sem detrimento do preparo durante o ritual. Seguindo a descrição das receitas temos o modo de preparo do acaçá.

Modo de preparo:

Coloque um litro de água numa panela e leve ao fogo, na sequência coloque um pouco do fubá de milho, ou de arroz e vá mexendo com colher de madeira até adquirir consistência. Cuide para não ficar grosso e consequentemente duro. Após retire do fogo e a colheradas coloque nas folhas de bananeiras como se fossem pequenas pamonhas. Coloque em alguidar para serem oferecidos ao orixá. (ENTREVISTA, 18/05/2011).

O ritual do preparo do acaçá para se tornar sagrado é o mesmo descrito anteriormente. A *yalorixá* coloca a vestimenta para o ritual, usa o pano da costa, a vela, as rezas e os cânticos em yorubá. Dependendo da ocasião, pode ser oferecido sem os cânticos<sup>61</sup>.

### 2.2.2 Comida para *Ogum*

Tendo em vista que nossa opção foi a de apresentar alguns alimentos dos orixás que a *yalorixá* Fabiane faz no terreiro, na sequência apresentamos o vatapá oferecido para *Ogum* no Terreiro Ilê Ast'Oyá Onirá.

Vatapá

Ingredientes:

1 copo de azeite de dendê

3 cebolas batidinhas

alho amassado

100gr de camarão

200 gr de castanha moída

100 gr de amendoim, torrado e moído

200 gr de camarão em pó

pimenta vermelha em pó

300ml de leite de coco

1 colher de gengibre ralado

1 maço de coentro

Sal a gosto

<sup>61</sup> Entrevista em 13 de março de 2013.

1 litro de água (ENTREVISTA, 18/05/2011).

Um dos principais ingredientes do vatapá é o azeite-de-dendê, já mencionado no padé de *Exu*, ingrediente apreciado por vários orixás. Verificando a breve história de *Ogum*, narrada por Verger, dentre alguns alimentos que lhe são oferecidos encontramos o azeite-de-dendê.

Após instalar seu filho no trono de Irê, Ogum foi-se guerrear durante muitos anos. Quando voltou a Irê, após longa ausência, ele não reconheceu o lugar. Por infelicidade, no dia de sua chegada, celebrava-se uma cerimônia, na qual todo mundo devia guardar silêncio completo. Ogum tinha fome e sede. Ele viu as jarras de vinho de palma, mas desconhecia que elas já estavam vazias. O silêncio geral pareceu-lhe sinal de desprezo. Ogum, cuja paciência é curta, encolerizou-se. Quebrou as jarras com golpes de espada e depois cortou a cabeça das pessoas.

A cerimônia tendo acabado, apareceu, finalmente o filho de ogum e ofereceu-lhe seus pratos prediletos: Carne de cachorro, de preferência crua, caracóis com feijão, regado ao dendê, e tudo acompanhado de muito vinho de palma. Os habitantes de Irê batiam os tambores e cantavam louvores [...] Ogum arrependido e calmo, lamentou seus atos de violência e disse que já vivera bastante. Que viera agora o tempo de se repousar. Ele baixou então sua espada e enterrou-se sob a terra. Ogum tornara-se um orixá. (VERGER, 1981, p.24, grifo nosso).

No vatapá, o azeite-de-dendê é uma de suas predileções, juntamente com outros ingredientes desta comida que foram acrescentados na elaboração deste prato. Em relação a historiografia, o azeite-de-dendê foi trazido da África e permanece nos rituais dos terreiros, assim como em várias cozinhas profanas, seja das residências, ou restaurantes, mas é nos terreiros que ganha simbologia como um dos principais alimentos sagrado.

Mas não são apenas os homens que têm o privilégio de se alimentar do dendê. Diversas comidas que o têm como ingrediente, preparadas de acordo com os preceitos de uma culinária mágica, constituem as principais oferendas dedicadas a divindades das religiões afro-brasileiras. Extraído da natureza, este vegetal é transformado através de procedimentos rituais específicos, sendo utilizado na preparação dos alimentos que se oferecem aos deuses. Ele tem, portanto, uma função fundamental no sistema simbólico com que convivem estas religiões, sendo de particular relevância para aqueles que habitam o mundo do candomblé. (LODY, 1992, p. VIII).

O vatapá, assim como outros pratos, como o caruru e o acarajé são bastante apreciados fora dos terreiros. Entretanto, o prato que é oferecido para um determinado orixá, dificilmente é oferecido para outro. Destarte, determinadas comidas são conhecidas nos terreiros como

características de determinado orixá, como o exemplo do vatapá que é característico de *Ogum* no terreiro estudado.

Outro ingrediente utilizado no vatapá é o sal e no caso de *Ogum*, as histórias contadas no terreiro não relatam este interdito em suas comidas. Assim, o sal contribui para dar sabor ao vatapá.

Neste processo de hibridismo alimentar, a cunhã e, posteriormente, as negras passaram a utilizar nos pratos profanos, ingredientes apreciados pelas divindades nos pratos sagrados, a exemplo do vatapá preparado no terreiro pesquisado.

A pimenta, consumida pelos negros e pelos indígenas, paulatinamente foi sendo utilizada na alimentação do português. Nos alimentos preparados nos terreiros de candomblé, especificamente no terreiro em estudo, a pimenta, assim como o azeite-de-dendê e o camarão, têm seus sabores garantidos para o paladar dos orixás, presentes na receita do vatapá.

O leite de coco é indispensável no preparo do vatapá e, segundo Cascudo (2004, p. 833), este prato passou em sua elaboração culinária pela adição ou substituição de produtos.

O mais famoso e nacional dos pratos afro-brasileiros é o vatapá, cozidos de peixe ou de galinha, podendo-se fazer de carne verde, peixe fresco ou salgado, assando-se ou de bacalhau. [...]. O azeite-de-dendê, a pimenta e o leite de coco são fundamentais. [...] Na Nigéria não há prato especificamente idêntico ao vatapá. O leite de coco não possui lá a presença que usufrui no Brasil. [...]. O mistério da origem do vatapá não exclui a pátria africana ocidental, banto ou sudanesa. [...]. Lógico é sugerir que o pitêu teve desenvolvimento e características na Bahia, vindo em forma mais simples da pátria negra. [...]. O vatapá continua evoluindo, complicando-se na elaboração culinária pela adição e substituição dos componentes. (CASCUDO, 2004, p. 833).

Verificamos que a receita do vatapá não segue fielmente os mesmos ingredientes, e que no Brasil sua elaboração passa por mudanças quanto da utilização de alguns alimentos, conforme transcrito acima. Todavia, o leite de coco, a pimenta e o azeite-de-dendê são produtos imprescindíveis em seu preparo. Assim sendo, a receita da *yalorixá* Fabiane mantém os três ingredientes, no mais, como argumentou Cascudo, existem adição ou substituição dos produtos. Portanto, este prato oferecido a *Ogum*, passa pelo ritual sagrado de sua preparação, que não tem alimentos interditos para este orixá, pois, é feito conforme os ingredientes descritos na receita obtida em entrevista de campo e foi aceito por ele. Em suma, torna-se interessante observar que existem tipos diferentes de vatapás profanos, com alguma variação

no sabor, pelo tipo de alimento acrescentado ou não, e que estes mesmos vatapás passam pelo ritual sagrado sendo oferecido, sem problemas, a *Ogum*.

Outro ingrediente utilizado na preparação do vatapá é o camarão. Segundo Câmara Cascudo “entre os sudaneses, os nagôs, iorubas do oeste da Nigéria, usam camarão em vários acepipes, *eyo*, *abala*, *ikokore*, o segundo existente na Bahia e o terceiro na classe do vatapá. *Eyo* é uma sopa. [...]. Na Bahia, participa de muitas iguarias” (CASCUDO, 2004, p. 554). Ainda segundo este autor, o consumo do camarão na Nigéria, desde a ilha de Moçambique até Kano difere da forma brasileira pelo excesso de pimenta usado neste alimento (CASCUDO, 2004, p. 553).

Câmara Cascudo também não encontrou documentos impressos no Brasil ou informação contemporânea que atestassem a utilização do camarão na comida do indígena. O camarão fora visto por Câmara Cascudo nos mercados nativos africanos, porém, diferente do encontrado na Bahia, que é o espeto de camarões secos, destinados à condimentação. Em Portugal onde cita crustáceos abundantes e saborosos, não os encontrou (CASCUDO, 2004, p. 554).

Vamos ao modo de preparo do vatapá:

Modo de preparo do vatapá:

Refogue em 1 copo de azeite de dendê as 3 cebolas batidinhas o alho amassado e frite o camarão. Acrescente a castanha moída e o amendoim, torrado e moído. Após, acrescente o camarão em pó e a pimenta vermelha em pó. Deixe um pouco no fogo mexendo com uma colher de madeira. Acrescente o de leite de coco e deixe ferver, mexendo sempre. Após coloque a água, o sal a gosto e o gengibre ralado. Deixe ferver por trinta minutos, após acrescente 1 maço de coentro.

Coloque em alguidar e enfeite com camarão e cebolas.

(ENTREVISTA, 18/05/2011).

Para preparar o vatapá, a *yalorixá* veste a roupa para o ritual e acende uma vela para *Eledá*. Os alimentos são preparados em utensílios próprios, como panela de ferro, colher de madeira, alguidar, que já estão separados para fazer a comida deste santo. Ao término do feitio do vatapá, ele é colocado num alguidar, levado ao terreiro e oferecido com rezas e cânticos a *Ogum*. Podem ser oferecidos também outros pratos diferentes, dependendo do pedido, da necessidade, ou da exaltação<sup>62</sup>.

---

<sup>62</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

Além do oferecimento da comida no terreiro, também pode ser assentado em estrada reta ou linha de trem, isto dependendo da qualidade do *Ogum* e do pedido feito<sup>63</sup>.

O tempo que a oferenda deve ser deixada no terreiro é determinado pela *yalorixá*, também dependendo da necessidade e do pedido feito. Relatou em entrevista (13/03/2013) que depois de transcorrido o período determinado para que as comidas fiquem em oferecimento no terreiro, são “colocadas para o cachorro comer”<sup>64</sup>, ou “colocadas no lixo junto com as oferendas que podem ser recicladas”<sup>65</sup>.

Para que os rituais para *Ogum* tenham êxito, se faz necessário conhecer sua história narrada nos terreiros e respeitar seus gostos. *Ogum* é considerado pelos candomblecistas senhor do ferro e das guerras (VALENTE, 1976, p. 84; VERGER, 1981, p. 76).

### 2.2.3 Comida para *Oxossi*

Outro orixá que come no terreiro pesquisado é *Oxossi*. Segundo Waldemar Valente mais conhecido como *Odé* (1976, p. 84). Segundo Verger é o orixá da caça e dos caçadores.

*Oxossi* é o orixá da caça e dos caçadores. Seus iniciados usam colares de contas azuis esverdeadas e quinta-feira é dia da semana que lhe é consagrado. Seu símbolo é, como na África, um arco e flecha em ferro forjado e um “erukerê”, espanta mosca feito com rabo de boi. O erukerê é, entre os iorubas, a insígnia da dignidade dos reis. Diz-se na Bahia que *Oxossi* foi rei de Kêto. São feitos sacrifícios de porcos e oferendas de pratos de “Axoxô”, sua comida predileta, preparados com milho cozido e pedaços de coco. [...] *Oxossi* é saudado com a expressão Okê! Okê aro!(VERGER, 1981, p.76).

Todas as receitas de pratos para *Oxossi* descritas em entrevista<sup>66</sup>, contêm milho. Pierre Verger explica que, para este orixá, é oferecido seu prato predileto, o axoxô. Entretanto, na história narrada por Verger (1981) verificamos que não é feita menção ao milho. A história narra que *Oxossi* foi o único caçador que conseguiu matar o grande pássaro que sobrevoava a cidade de Ifé na África com apenas uma flecha. *Oxossi* recebeu como presente por este feito do rei *Olofin* metade de sua fortuna (VERGER, 1981, p.25-35).

Waldemar Valente (1976, p. 85) também menciona como axoxô, o milho cozido com fatias de coco. Assim sendo, supomos que sua oferenda é posterior a história de *Oxossi*, e que

<sup>63</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011 e 20 de dezembro de 2013.

<sup>64</sup> A *yalorixá* referiu-se ao cachorro de sua residência.

<sup>65</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

<sup>66</sup> Entrevista realizada em 18 de maio de 2011.

esta divindade aceitou este alimento como oferenda para ser saudado ou realizar os desejos dos humanos, trazendo o axé aos terreiros.

O axoxô é uma das receitas que a *yalorixá* prepara para este orixá.

Axoxô

1 kg de milho amarelo

Um pouco de azeite-de-dendê para refogá-lo

Uma cebola picada

Alho amassado

Sal

½ kg de amendoim

Tiras de coco

(ENTREVISTA, 18/05/2011).

Os ingredientes citados na receita do axoxô<sup>67</sup>, de acordo com Câmara Cascudo (2004), Flandrin ((1998) e Freyre (2001), vieram de diferentes povos com diferentes culturas alimentares. Cozinhar é uma arte, portanto, os ingredientes de uma receita podem ser praticamente os mesmos de outra, com alguns ingredientes acrescentados ou retirados, como por exemplo entre o vatapá e o axoxô, se consegue preparar um prato com sabor diferenciado. Assim, são elaborados inúmeros pratos, dos quais, nem mesmo os orixás rejeitam, desde que não sejam utilizados alimentos interditos, o surgimento de novos alimentos, parecem ser bem-vindos aos seus paladares. Vamos ao modo de preparo do axoxô:

Para iniciar o ritual de preparação deste prato a *yalorixá* veste o pano da costa e acende a vela para *Eledá*. Não é fixado um horário para iniciar.

Modo de preparo do axoxô:

Cozinhe bem cozido o milho amarelo e escorra.

Refogue em uma panela com um pouco de azeite-de-dendê, cebola picada, alho amassado e sal a gosto. Coloque o milho, deixe pegar o tempero.

Acrescente ½ kilo de amendoim bem cozido, coloque coentro e sirva em alguidar enfeitado com tiras de coco e rodela de cebola. (ENTREVISTA, 18/05/2011).

Depois de pronto, o axoxô é levado para dentro do terreiro e oferecido a *Oxossi* com rezas e cânticos e são feitos os pedidos, ou apenas para exaltação do orixá. O tempo é determinado pela *yalorixá*, de acordo com a necessidade do pedido ou da exaltação. Após o

<sup>67</sup> Entrevista realizada em 18 de maio de 2011.

ritual vai para o lixo ou é colocado para o cachorro comer<sup>68</sup>. As oferendas para *Oxossi* podem ser também colocadas na mata<sup>69</sup>.

A *yalorixá* acrescentou durante sua narrativa que *Oxossi* não aceita mel em nenhum prato ou bebida. Fez observação que algumas qualidades de *Oxossi* não comem azeite-de-dendê, porém, não entramos neste detalhe<sup>70</sup>.

#### 2.2.4 Comida para *Ossanhe*

Outro orixá que come no terreiro em tela é *Ossanhe*, Verger não narra história deste orixá, mas Edison Carneiro informa que *Ossanhe* é a dona das folhas, a que traz uma cabaça, fuma, bebe mel e cachaça, come frango, bode e milho branco (CARNEIRO, 1978, p. 67-68). No terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*, come folha de fumo nova, taioba, mel e todo tipo de fruta<sup>71</sup>.

A *yalorixá* Fabiane não passou receita elaborada de pratos para *Ossanhe*, mas disse oferecer em ritual ao orixá, alimentos a base de folhas, mel e frutas. Assim como outros rituais em seu terreiro, o horário para fazer a oferenda não é fixo. O ritual é o mesmo mencionado anteriormente: a vela é acesa para *Eledá*, veste a “roupa do santo” e usa o pano da costa. Disse que neste ritual também podem ser oferecidas comidas na mata<sup>72</sup>.

Em relação aos alimentos para *Ossanhe*, trataremos, brevemente, apenas do mel. Este produto era apreciado pelos indígenas no Brasil, que o consumiam não apenas comendo os favos, como também fabricando bebidas (CASCUDO, 2004, p.132). Os negros e os portugueses também consumiam o mel (CASCUDO, 2004, p. 602). Portanto verificamos que o mel é um alimento apreciado pelas culturas tanto nativas, quanto pelas que se fixaram no Brasil desde o século XV e, muito apreciado por vários orixás. Encontramos o mel em algumas receitas para *Oxalá*, *Iansã*, *Logum Edé*, *Ossanhe*, *Ogum* e *Exu*<sup>73</sup>.

<sup>68</sup> Como explicitado anteriormente às vezes coloca para o cachorro de sua residência comer.

<sup>69</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

<sup>70</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

<sup>71</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

<sup>72</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

<sup>73</sup> Receitas descritas em entrevista de 18 de maio de 2011.

### 2.2.5 Comida para *Obaluaê*

Outro orixá que come no terreiro *Ilê Ast'Oyá é Obaluaê*<sup>74</sup>. Segundo Waldemar Valente (1976, p. 85), também é chamado de *Xapanã* ou *Omolu*. É considerado orixá malfazejo, causador de epidemias (VALENTE, 1976, p. 85). A *yalorixá* Fabiane durante entrevista<sup>75</sup> disse ser o orixá da doença e da cura. Segundo Verger é orixá da varíola e das doenças contagiosas (1981, p. 77). Abaixo segue algumas características deste orixá e algumas de suas predileções:

No Brasil como na África, *Xapanã* é prudentemente chamado *Obaluaê* ou *Omulú*. É o orixá da varíola e das doenças contagiosas. Seus iniciados usam colares de contas marrons com listas pretas ou um “lagdibá”, feito de pequeninos discos pretos enfiados.

Quando se manifesta, *Omulú* é acolhido com a saudação *Atoto!* seus iaôs dançam inteiramente vestidos de palha da costa, inclusive a cabeça. Seu símbolo é o *Xaxará*, espécie de pequena vassoura feita com as nervuras das folhas da palmeira, decorada de búzios, contas e pequenas cabaças que se supõe conterem remédios. Sua dança imita os tormentos da dor, da coceira e os tremores da febre. Recebe oferendas de “*aberm*”, milho cozido e enrolado em folhas de bananeira; carne de bode, galos e muita pipoca. A segunda-feira é o dia da semana que lhe é consagrado. (VERGER, 1981, p.77)

No terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá* são oferecidos vários pratos para *Obaluaê*, dentre eles, o *doború*.

*Doború*<sup>76</sup>  
Milho de pipoca (na quantidade desejada)  
Um pouco de areia  
Azeite-de-dendê  
(ENTREVISTA, 18/05/2011).

O *doború* é um dos pratos característicos de *Obaluaê*, pois, a pipoca é um dos seus alimentos preferidos. Verger cita oferenda de muita pipoca para *Obaluaê* (1981, p. 77). Nos chama a atenção nesta receita a presença da areia para estourar as pipocas.

Modo de preparo do *doború*:

<sup>74</sup> Encontramos a denominação *Obaluaê* na obra de Waldemar Valente (1976, p.85) e *Obaluaê* na obra de Pierre Verger (1981, p.77) e *Obaluaê* na obra de Edison Carneiro (1978, p. 66).

<sup>75</sup> Em 18 de maio de 2011.

<sup>76</sup> A quantidade dos ingredientes segue a necessidade para o ritual. Entretanto, segundo Verger (1981, p. 77) é oferecida muita pipoca para *Obaluaê* comer.

Coloque a pipoca numa panela com um pouco de areia para estourar. Depois de prontas passar no azeite-de-dendê. Deve ser servida em balaio. (ENTREVISTA, 18/05/2011).

Para o ritual do doború para *Obaluaê*, a *yalorixá* veste a roupa para o ritual, o pano da costa, acende a vela para *Eledá* e prepara o prato seguindo a receita descrita acima. Ao término do preparo, leva as pipocas para o terreiro, acende vela, faz cânticos e orações, realiza seus pedidos ou louvação e oferece este prato ao orixá. Disse que a oferenda para *Obaluaê* pode ser arriada nas furnas ou também no cemitério, onde está o cruzeiro das almas<sup>77</sup>.

### 2.2.6 Comida para *Oxumaré*

Edison Carneiro relaciona *Oxumaré* ao arco-íris (1978, p.66). “Criado de Xangô, tem para os negros a forma de uma serpente. Come carneiro, cágado, galo, aberém” (CARNEIRO, 1978, p. 66). No terreiro *Ilê Ast'Oyá*, este orixá do arco-íris representa a chuva e quando chega a época de seca, é feita oferenda para que ele possa mandar chuva. Também é um orixá relacionado à prosperidade. A *yalorixá* Fabiane afirma ser este orixá, ambíguo e hermafrodita<sup>78</sup> e a receita de *Oxumaré* não tem nome, o que não é raro, pois existem vários pratos preparados para os orixás no candomblé, que são ensinados na cozinha sagrada, sem que seja dado um nome a ele. Segue a receita de um destes pratos sem nome:

Ingredientes:  
 ½ kg de feijão fradinho  
 ½ kg de milho amarelo  
 1 cebola  
 Um pouco de azeite-de-dendê  
 (ENTREVISTA, 18/05/2011).

Para dar início ao preparo do prato, a *yalorixá* veste a roupa para o ritual, o pano da costa, acende a vela para *Eledá* e inicia o preparo do prato.

Modo de preparo:  
 Cozinhe o feijão fradinho e reserve. Cozinhe o milho amarelo e reserve. Depois coloque um pouco de azeite-de-dendê numa panela e doure a cebola picada. Na sequencia coloque o feijão fradinho e o milho que estavam reservados para refogar. (ENTREVISTA, 18/05/2011).

<sup>77</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

<sup>78</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

Depois de pronto, o refogado é colocado numa tigela de louça e oferecido no terreiro para *Oxumaré*. Também pode ser oferecido em qualquer lugar aberto, sem mato ou com o mato baixo<sup>79</sup>.

### 2.2.7 Comida para *Logum Edé*

Os autores utilizados na bibliografia para esta pesquisa não narram histórias sobre *Logum Edé*. Conseguimos estabelecer sua preferência em relação aos tipos de alimentos e suas características a partir das entrevistas. Segundo Fabiane de *Oyá*<sup>80</sup>, Filho de *Oxossi* e *Oxum*, é o orixá da água doce e do mato baixo. Senhor dos rios, deus da beleza e da jovialidade, é aquele que gera a beleza física. Sua comida preferida é “milho para *Logum Edé*”, assim denominada no terreiro pela *yvalorixá*.

Milho de *Logum Edé*<sup>81</sup>

Ingredientes

Milho vermelho

Feijão-fradinho

Azeite de dendê

Cebola

Camarão seco socado

Inhame

Ovos cozido

Coco e mel

(ENTREVISTA, 18/05/2011).

Verificamos que os ingredientes utilizados nesta receita são bastante variados, tornando ao que parece o sabor diferenciado em relação às receitas transcritas até o momento. Num mesmo prato são colocados milho, feijão-fradinho, inhame, mel, ovos cozidos, camarão, alimentos de maior consistência para o preparo de um mesmo prato. Contudo, vamos ao modo de seu preparo:

Modo de preparo do “milho para *Logum Edé*”:

Cozinhe o milho vermelho separado do cozimento do feijão fradinho. Depois, refogue o feijão fradinho com um pouco de azeite de dendê, juntamente com cebola ralada e camarão. Depois coloque o refogado do

<sup>79</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

<sup>80</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

<sup>81</sup> Nesta receita ela não estipulou quantidades proporcionais dos alimentos utilizados para preparar o prato, seguindo portanto conforme a quantidade desejada.

feijão fradinho até a metade da vasilha de louça ou barro. Na outra metade completando a vasilha coloque o milho. Frita-se um inhame em rodela e coloque por cima. Enfeite com ovos cozidos e tiras de coco. (ENTREVISTA, 18 de maio de 2011).

Para preparar o “Milho de *Logum Edé*”, a *yalorixá* Fabiane não muda o ritual. Veste a roupa para o ritual, com o pano da costa. Na cozinha sagrada acende uma vela para *Eledá* e prepara o prato conforme citado acima. Este prato é oferecido dentro do terreiro com rezas e cânticos em tempo estipulado diante a necessidade do pedido, ou exaltação. Também pode ser oferecido na mata ou cachoeira<sup>82</sup>.

### 2.2.8 Comida para *Iansã*

“Santo de cabeça” da *yalorixá* Fabiane, *Iansã* também é chamada de *Aloiá*, provável corruptela de *Oyá*, deusa do rio Níger, na África. Também considerada mulher de Xangô, é orixá dos ventos e das tempestades e protetora dos relâmpagos (VALENTE, 1976, p. 93). No terreiro *Ilê Ast’Oyá Onirá* toda quarta-feira são oferecidos acarajés a ela<sup>83</sup>. *Iansã* é conhecida por apreciar acarajés (CARNEIRO, 1978, p. 67; VERGER, 1981, 76), entretanto, podem ser oferecidos a ela outros pratos acompanhados ou desacompanhados do acarajé<sup>84</sup>. Além do acarajé, entre alguns pratos que aprecia está o “inhame de *Iansã*”.

Inhame de *Iansã*  
3 inhames  
Um pouco de mel  
Um pouco de azeite de dendê  
100 gr de Camarão  
(ENTREVISTA, 18/05/2011).

Modo de preparo:  
Depois de cozinhar os inhames, descascar e cortar em rodela. Colocar as rodela num alguidar e regar com mel e azeite de dendê. (ENTREVISTA, 18/05/2011).

O prato descrito também é preparado em ritual, assim como os anteriores, seguindo as mesmas etapas descritas em que a *yalorixá* veste a roupa para o ritual, o pano da costa, acende

<sup>82</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011

<sup>83</sup> No capítulo 4 será descrito o ritual do preparo do acarajé para *Iansã*.

<sup>84</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

a vela para *Eledá* na cozinha sagrada. Ao término do feitio do prato, leva-o para o terreiro onde, entre cânticos e rezas, oferece a *Iansã* e faz os pedidos, ou as louvações.

### 2.2.9 Comida para *Xangô*

*Xangô* é reconhecido como o orixá dos raios, trovões e tempestades. Também é considerado senhor da justiça (VERGER, 1981, p. 76; Valente 1976, p. 81). Abaixo estão algumas características e apreciações de *Xangô*.

Seus adeptos usam colares de contas vermelhas e brancas. Quarta-feira é o dia da semana que lhe é consagrado. Seu símbolo é o machado de dois gumes chamado oxé. Quando dança manifestado faz gestos imitando lançar suas pedras de raio sobre a Terra. O carneiro, cuja chifrada tem a rapidez do raio, é o animal que é sacrificado. Recebe oferendas de amalá, iguaria preparada com farinha de inhame, quiabo e azeite de dendê. Para saudá-lo seus adeptos agitam um instrumento chamado xeré e gritam: Kawô Kabiyesi lé! “venham ver o rei descer sobre a Terra!” (VERGER, 1981, p.76).

Seu prato predileto é o amalá (VALENTE, 1976, 83; VERGER, 1981, p. 76). No terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá* este é prato lhe é oferecido ritualmente.

Amalá de *Xangô*  
 5 kg de quiabo  
 Dentes de alho  
 Um pouco de azeite-de-dendê  
 Cebola  
 Um pouco de camarão em pó  
 (ENTREVISTA, 18/05/2011).

Segue o preparo desta receita:

Modo de preparo:  
 Fazer um refogado de cebola, dendê e alho.  
 Coloque 5 kilos de quiabo picadinho (do tamanho de grão de arroz), deixe cozinhar por aproximadamente uma hora e meia com camarão em pó.  
 Sirva em gamela de madeira com angu de arroz. Neste momento solta-se rojões e enfeita a comida com quiabo cozido inteiro. (ENTREVISTA, 18/05/2011).

Este prato pode ser oferecido para *Xangô* no terreiro ou na pedreira<sup>85</sup>. Percebemos que, além da introdução do quiabo como alimento no Brasil, desde o primeiro século da colonização portuguesa, este ingrediente do amalá é parte de comidas de orixás, que na cozinha do terreiro ganha sacralidade pelo ritual de preparação.

Quando a *yalorixá* Fabiane inicia seu preparo, veste a roupa para o ritual, o pano da costa, acende a vela para *Eledá* e prepara este prato em panela de ferro, inclusive é oferecido servido em gamela de madeira. O tempo que deve ficar arriado em oferecimento é estipulado pela *yalorixá*, diante a necessidade ou a exaltação.

### 2.2.10 Comida para *Yemanjá*

Outro orixá que come no terreiro é *Yemanjá*, senhora das águas do mar (VALENTE, 1976, p. 91). Filha de *Olocum*, que é o próprio mar, no terreiro Ilê Ast'Oyá Onirá, este orixá representa o mar, o encontro do rio com o mar<sup>86</sup>. Segundo Verger, *Yemanjá*

ou “Mãe, cujos filhos são peixes”, a Rainha das Águas, é orixá da maternidade fecunda e nutritiva. Seus adeptos usam colares de contas de vidro transparentes e vestem-se de preferência de azul claro. Sábado é o dia da semana que lhe é consagrado.

*Iemanjá* recebe sacrifícios de carneiro e pato e oferendas de pratos preparados à base de milho branco, azeite de dendê, sal e cebolas. Seu símbolo é o “abebê”, um abano de metal branco. Quando manifestada, sua iaô dança fazendo gestos que lembram os movimentos das ondas. É saudada com a expressão Odô Iyá! (VERGER, 1981, p.77).

No terreiro é oferecido para *Yemanjá*, um prato denominado ebó de *Yemanjá*

Ebó de *Yemanjá*

Ingredientes:

½ kilo de arroz

250 gr de camarão seco

1 cebola grande

(ENTREVISTA, 18/05/2011).

Quanto ao preparo, antes de iniciar a *yalorixá* Fabiane veste a roupa para o ritual com o pano da costa, acende a vela para *Eledá* na cozinha sagrada e prepara este prato em panela de alumínio utilizando também a colher de madeira ou bambu<sup>87</sup>.

<sup>85</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

<sup>86</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

Modo de preparo do Ebó de *Yemanjá*:

Refogue o arroz já cozido juntamente com azeite-de-dendê, cebola ralada, alho e temperos a gosto, além do camarão. Depois disto feito, sirva em tigela de louça. Decore com camarão e cebola (ENTREVISTA, 18/05/2011).

Depois de pronto, o ebó é levado para o terreiro e oferecido com cânticos e rezas em yorubá para *Yemanjá*, além da vela acesa no terreiro para este orixá. Também pode ser oferecido nas embocaduras do rio, na foz ou no mar<sup>88</sup>.

### 2.2.11 Comida para *Oxum*

Para Waldemar Valente, *Oxum* é uma deusa das águas e do rio africano Oxum (1976, p. 90). Segundo Verger

*Oxum* a rainha das águas doces, é o orixá do rio. Seus adeptos usam colares de contas de vidro amarelo-ouro e numerosos braceletes de cobre. Sábado é o dia da semana que lhe é consagrado. *Oxum* recebe sacrifícios de cabras e oferendas de “mulukun”, prato preparado com cebola, feijão fradinho, sal e camarões; e pratos de “adum” preparados com farinha de milho misturada com mel de abelha e azeite doce. A sua dança lembra os gestos de uma mulher vaidosa que vai ao rio banhar-se, enfeita-se com colares e agita os braços fazendo tilintar seus braceletes, abana-se graciosamente e contempla-se com satisfação num espelho. Seu símbolo é um “abebê” de cobre, em cujo centro encontra-se um espelho. *Oxum* é saudado com a expressão Orê uèyé ô! “chamemos a benevolência da mãe! (VERGER, 1981, p.77).

No terreiro, *Oxum* é deusa das cachoeiras, senhora do ouro, deusa da beleza e terreiro um dos pratos oferecidos ao orixá é o *Omolum*<sup>89</sup>:

*Omolum*  
 Ingredientes:  
 1 kg de feijão fradinho  
 Um pouco de azeite-de-dendê  
 1 cebola  
 Cheiro verde  
 5 ovos cozidos  
 (ENTREVISTA, 18/05/2011).

<sup>87</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011 e entrevista em 20 de dezembro de 2013.

<sup>88</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

<sup>89</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

Para dar início à preparação da comida de *Oxum* em ritual, a *yalorixá* Fabiane veste a roupa para o ritual, o pano da costa, acende a vela para *Eledá* na cozinha e inicia os preparativos. Com os ingredientes já separados, inicia a preparação do prato em panela de alumínio<sup>90</sup>.

Modo de preparo:

Refogar o feijão fradinho com um pouco de azeite-de-dendê, cebola e “cheiro verde” picados. Quando estiver pronto coloque em uma tigela de louça. Coloque 5 ovos cozidos e descascados por cima (ENTREVISTA, 18/05/2011).

Terminada a preparação do prato, a *yalorixá* leva até o terreiro para ser oferecido juntamente com cantos e rezas em yorubá. O tempo de permanência da oferenda no terreiro depende do pedido, ou da exaltação. Também acende uma vela para o orixá. A oferenda do prato de *Oxum* também pode ser colocada na cachoeira<sup>91</sup>.

#### 2.2.12 Comida para *Ibeji*

Segundo Edison Carneiro, os *Ibeji*, “[...] são orixás meninos, coletivamente chamados êres ou os meninos – muito populares na Bahia. Surgem sempre depois da manifestação de qualquer orixá [...]” (CARNEIRO, 1978, p. 71). Um de seus pratos preferidos é o caruru (CARNEIRO, 1936, p.45).

Caruru

Ingredientes:

3 litros de quiabo

1 copo (americano) de azeite-de-dendê

Duas cebolas grandes

Alho

1 copo (americano) de castanha de caju

2 copos (americano) de camarão seco (sem moer)

Coentro e pimenta a gosto

Água.

(ENTREVISTA, 18/05/2011)

<sup>90</sup> Entrevista em 20 de dezembro de 2013.

<sup>91</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011 e 20 de dezembro de 2013.

Para preparar o caruru para *Ibeji*, a *yalorixá* veste a roupa para o ritual, o pano da costa, e acende a vela na cozinha para *Eledá*. Depois inicia o preparo do prato.

Modo de preparo:

Colocar na panela o azeite-de-dendê e acrescentar o alho e a cebola para fritar. Depois, coloque o quiabo e mexa por alguns poucos minutos, na sequência coloque o camarão, a castanha de caju, o coentro e a pimenta. Mexa novamente e na sequência coloque água pouco acima dos alimentos que estão na panela. Abaixar o fogo e deixe cozinhar por aproximadamente duas horas, acrescentando água quando necessário, para formar a “pasta”. (ENTREVISTA, 18/05/2011).

Depois de pronto, o caruru é colocado em tigela de ágata e levado ao terreiro para ser oferecido, juntamente com cânticos em yorubá e a vela acesa para o orixá. Esta oferenda também pode ser colocada embaixo de um pé de flor, ou num jardim<sup>92</sup>.

### 2.2.13 Comida para *Nanã Burucu*

Waldemar Valente afirma que *Nanã Burucu* é a mais velha das mães-d’água (1976, p. 95).

A cor simbólica é o roxo. Seu dia é a terça-feira. Sua data no calendário religioso é 16 de julho. Seus animais de sacrifício são cabra e galinha. Gosta também de caruru. Dança com dignidade. “Dança como vovó, como se tivesse um filho nos braços”, informa Edison Carneiro. Seu emblema é a chamada “vassoura de Nanã”. (VALENTE, 1976, p. 96).

No terreiro *Ilê Ast’Oyá Onirá* é considerada deusa das águas profundas e um dos seus pratos é a taioba<sup>93</sup>. Seguem abaixo os ingredientes da receita:

Taioba de *Nanã*

Ingredientes:

1 maço de taioba

Cebola

Um pouco de camarão seco e moído

(ENTREVISTA, 18/05/2011)

<sup>92</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

<sup>93</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

Antes de iniciar o preparo do prato a *yalorixá* Fabiane veste a roupa para o ritual com o pano da costa, depois na cozinha acende uma vela para *Eledá*. Utiliza panela de barro ou de pedra para preparar a comida.

Modo de preparo:

Refogue um maço de taioba picado com cebola e um pouco de camarão seco e moído. Ao término colocar a taioba refogada numa tigela de louça ou ágata. (ENTREVISTA, 18 de maio de 2011).

Depois de pronto, o prato, é colocado num alguidar e levado ao terreiro para ser oferecido a *Nanã Burucu*, com cânticos e rezas em yorubá, além da vela acesa para este orixá. Também pode ser oferecido no barro, ou no lodo<sup>94</sup>.

#### 2.2.14 Comida de *Oxalá*

Primeiramente apresentaremos uma narrativa da história de *Oxalá* apresentada por Verger (1981), a qual explicita o motivo de *Oxalá* ter o inhame como sua predileção.

Segundo a história contada no candomblé e descrita por Verger, *Oxaguiã* e *Oxalufã* são as duas formas de manifestação de *Oxalá*. *Oxaguiã* é o orixá jovem, filho de *Oxalufã*, o orixá velho. O nome *Oxaguiã* fora dado a *Elejigbô*, pois, significa “Orixá-comedor-de-inhame-pilado” (VERGER, 1981, p. 64). *Oxaguiã* recebeu este nome devido a sua mania de só comer inhame pilado, pela manhã, pela tarde e durante a noite quando sentia seu estômago vazio. Foi um valente guerreiro, o qual se tornou rico e poderoso.

O presságio sobre sua riqueza e seu poder foi manifesto por seu companheiro *Awoledjê*, o qual era adivinho. Tendo passado muitos anos longe de *Oxaguiã*, ao retornar foi preso pelos guardas da entrada do palácio por ter pedido notícias de *Elejigbô* chamando-o de “o comedor-de-inhame-pilado”, mesmo que de maneira familiar. Este nome se tornara desprezível diante de sua suntuosidade. Entretanto, *Oxaguiã* desconhecia o acontecimento. Assim sendo, seu amigo adivinho, *Awoledjê*, passou sete anos na prisão.

Nesse tempo, para se vingar dos maus tratos na prisão usou seus poderes de magia e deixou a cidade sem chuva, as mulheres também não tinham mais filhos, enfim a situação estava um caos. *Oxaguiã*, melhor dizendo neste período de sua vida, *Elejigbô*, consultou um adivinho com o intuito de remediar a situação. Este lhe dissera que era preciso pedir perdão pela prisão injusta de um dos seus confrades. Assim sendo, *Awoledjê* foi solto, *Elejigbô*

<sup>94</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

pediu-lhe perdão e a chuva caiu novamente, contudo, seu ressentimento fez com que ele exigisse que todo ano muitas pessoas daquela cidade fossem até a floresta buscar varetas, dividissem-se em dois campos e se golpeassem uns aos outros. Este costume continuou ao longo dos tempos e atualmente, na Bahia, por ocasião das cerimônias em louvor a *Oxaguiã*, as pessoas batem umas nas outras com leves golpes de varetas (VERGER, 1981, p. 64-68).

A história de *Oxaguiã*, narra a sua comida predileta que é o inhame pilado. Em contrapartida a história de *Oxalufã* mostra o interdito, ou seja, o que não deve ser oferecido para *Oxalá*, que é o azeite-de-dendê, o qual lhe trouxe aborrecimentos em sua jornada até o reino de *Xangô*.

Segundo Verger (1981) *Oxalufã* é a manifestação do orixá velho. A história narra que o mesmo era rei de *Ilu-ayê*, terra dos ancestrais na África. Estava muito velho e encurvado, contudo, queria insistentemente viajar até a terra de seu amigo *Xangô*. Consultou um adivinho que o aconselhou a não realizar a viagem, mas sua teimosia foi maior e pediu ao adivinho quais oferendas deveria fazer para poder realizar sua viagem. Além das recomendações para que não reclamasse das tristes consequências no transcurso da viagem; além de aceitar tudo o que lhe pedissem para fazer, a recomendação foi a de que deveria levar três panos brancos, sabão e limo da costa. Assim sendo, partiu. No caminho encontrou *Exu Elepô*, o qual lhe pregou três peças. Em uma delas, ao aceitar ajudar *Elepô*, este derramou azeite-de-dendê sobre *Oxalufã*, que não reclamou e trocou seu pano branco depois de tomar banho no rio, passando limo da costa em seu corpo. Numa segunda vez encontrou *Exu Onidú*, dono do carvão; numa terceira vez encontrou *Exu Aladi* que é dono do óleo do caroço do dendê, e as peripécias seguiram-se tais quais a primeira. Não bastassem os aborrecimentos, quando *Oxalufã* estava próximo do reino de *Xangô* viu o cavalo que dera a seu amigo há tempos e ao se aproximar para amansá-lo e devolvê-lo a *Xangô*, os servidores do palácio pensaram que ele fosse um ladrão e cobriram-no de pancadas e o prenderam.

Lembrando-se das recomendações do adivinho, *Oxalufã* nada reclamou, contudo arquitetou uma vingança; na prisão fez com que a chuva não caísse durante sete anos. O reino de *Xangô* ficou devastado. Ao consultar um babalaô, *Xangô* foi alertado sobre o acontecido e então fez vir à sua frente o ancião. Nesse momento o reconheceu e indignado pediu às pessoas do seu reino que se vestissem de branco como *Oxalufã* e fossem em silêncio buscar água para lavar os seus axés, ou seja, os objetos sagrados de *Oxalá*, em sinal de respeito e indignação diante do acontecido.

A cada ano este episódio é comemorado em todos os terreiros de candomblé da Bahia no dia da “Água de *Oxalá*”. Com a mesma intenção todos os anos uma multidão lava o chão

da Basílica do Senhor do Bonfim. (VERGER, 1981, p. 70-74). Este ritual é dos mais conhecidos no Brasil.

Inhame de *Oxalá*  
 Ingredientes:  
 5 inhames  
 Um pouco de mel  
 Um pouco de azeite doce  
 (ENTREVISTA, 18/05/2011).

Para preparar este prato a *yalorixá* Fabiane veste a roupa para o ritual, o pano da costa, acende uma vela na cozinha para *Eledá* e inicia o preparo.

Modo de preparo:  
 Colocar os inhames para cozinhar. Depois descascar e pilar com um pouco de mel e um pouco de azeite doce.  
 Colocar numa tigela.  
 (ENTREVISTA, 18/05/2011).

Na receita acima o inhame é pilado e, depois de pronto, colocado em tigela de ágata para ser oferecido com cânticos e rezas em yorubá, além da vela acesa. São feitos os pedidos ou louvações. Fica oferecido conforme a necessidade do pedido, ou em louvação, por tempo determinado pela *yalorixá*.

Verificamos que os alimentos descritos nas receitas do terreiro e oferecidos em ritual para os orixás no candomblé, carregam significados importantes. Alguns são característicos das histórias dos orixás, como é o caso do inhame para *Oxalá*, o caruru nas festas de *Ibeji*, a farofa e o acaçá no padé de *Exu*, enquanto outros alimentos que não fazem parte das histórias dos orixás passam a ter importância a partir do momento que o orixá os aceita pela primeira vez depois do seu preparo em ritual.

Vários utensílios também são representações dos orixás, como o pilão de *Oxalá* e os utensílios de ferro para *Ogum*. Utensílios e objetos também reforçam a presença do orixá no terreiro. Neste sentido, também as roupas, as velas, os cânticos, utilizados no ritual para o preparo das comidas, ajudam a sacralizar os alimentos profanos que serão servidos aos deuses. As receitas são as “fórmulas” que colocadas em prática e acompanhadas dos rituais, corroboram para legitimar a “presença” dos orixás com seus axés nos terreiros.

## CAPITULO 3

### DOCES, FRUTAS E BEBIDAS DOS ORIXÁS

#### 3.1- DOCES

Durante as entrevistas e a pesquisa participante no Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*, percebemos que quase não haviam pratos doces para os orixás. Pesquisando um pouco mais sobre o assunto, a *yalorixá* Fabiane descreveu alguns pratos doces que podem ser servidos para os orixás. Raul Lody assevera que pratos doces não são muito oferecidos nos terreiros.

Raramente são preparados doces para o Ajeum. Os pratos salgados e a presença de cerveja constituem os produtos consumidos pelas pessoas; os deuses são alimentados em primeiro lugar e a retirada dos pratos dos pejis constitui cerimônia de grande importância, como aquelas realizadas para o oferecimento dos sacrifícios e variadas comidas (LODY, 1977, p. 42).

Entretanto, o sabor doce do açúcar retirado da cana, presente nas cozinhas profanas, em menor escala, também estão presente nas cozinhas sagradas dos orixás. A cana-de-açúcar foi a cultura que mais necessitou da presença de braços para o trabalho nos primeiros séculos da colonização do Brasil e os navios negreiros foram os veículos utilizados para suprir esta demanda de pessoas para o trabalho.

O orixá que mais come doce nos terreiros é *Ibeji* do qual falaremos na sequência. No momento, explicitaremos como o sabor doce, mais especificamente o açúcar chegou as cozinhas profanas e ao paladar de orixás.

Tendo em vista que o açúcar mais produzido e consumido desde o século XVI foi à base da cana-de-açúcar, apresentamos um pouco de sua trajetória Segundo Câmara Cascudo:

Os árabes refinaram o caldo das canas persas de Susiana. Quando? VIII ou IX séculos? Na cristalização o açúcar semelhava grãos de areia branca. Açúcar quer dizer apenas “grãos de areia branca”. Nêm uma referência ao gosto.

Durante a prodigiosa antiguidade da cana-de-açúcar, ignoramos quando fôra obtida, doce e apta à imediata utilização natural, o homem teve para com ela a fórmula imutável da apropriação deleitosa. (CASCUDO, 1971, p. 34).

Câmara Cascudo aduz que o açúcar chegou da Ilha da Madeira a Portugal talvez em 1454. Salienta que dois anos antes do Brasil nascer (1498), o rei D. Manuel permitia a exportação insular de até 120 mil arrobas. Quase um século depois seria a Bahia (CASCUDO, 2004, p. 299) grande produtora de açúcar, porém, o sabor doce nas cozinhas da casa-grande veio com os portugueses por influência dos mouros.

Para Gilberto Freyre:

O cronista que acompanhou a Lisboa o cardeal Alexandrino em 1571 notou o abuso de açúcar, canela, especiarias e gemas de ovos cozidos na comida portuguesa. Informaram que a maior parte dos quitutes eram mouros (FREYRE, 2011, p. 300).

Câmara Cascudo conjectura que o doce, provavelmente, foi hábito dos negros na África por influência dos mouros. “Creio também que o agrado pelo sabor doce é hábito adquirido na África Negra, possível e lógica influência dos mouros do Mediterrâneo” (CASCUDO, 1971, p. 41). Em suma, os mouros é que teriam influenciado o português ao alimento de sabor doce. Por sua vez, os portugueses trouxeram o hábito de consumir o açúcar para as cozinhas do século XVI, influenciando o indígena e o negro. “Seria pela mão portuguesa que amerabas e africanos no Brasil conheciam os dois pólos sensíveis do paladar: o açúcar e o sal.” (CASCUDO, 2004, p.217). Neste sentido, o sabor doce paulatinamente foi se solidificando e encontrando apreciadores.

As influências que desde o século XVI corromperam aqui – corromperam ou enriqueceram: questão de ponto de vista – as tradições portuguesas de bôlo e de doce foram as indígenas; mais tarde, as africanas. Mas tudo condicionado pela realidade tremenda da escravidão. Sem a escravidão não se explica o desenvolvimento, no Brasil, de uma arte do doce, de uma técnica de confeitaria, de uma estética de mesa, de sobremesa e de tabuleiro tão cheias de complicações e até de sutilezas e exigindo tanto vagar, tanto lazer, tanta demora, tanto trabalho no preparo e no enfeite dos doces, dos bolos, dos pratos, das toalhas e das mesas (FREYRE, 1969, p. 76).

Dos pratos da culinária africana no Brasil, Nina Rodrigues identificou onze pratos nas receitas de oferendas para os orixás: caruru, vatapá, abará, entre outros, (RODRIGUES, 1988, p. 119-120), Desses apenas um é de sabor doce. Portanto mais uma vez, ao que parece, nos terreiros o prato de sabor doce é o menos oferecido.

### 3.1.1 Merengue para *Ibeji*

Para *Ibeji*, no terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*, são oferecidos alguns doce tais como, doce de abóbora, arroz doce, merengue, entre outros. Optamos por apresentar a receita de merengue.

Merengue  
 Ingredientes  
 4 ovos  
 4 xícaras (chá) de açúcar  
 Um pouco de canela  
 (ENTREVISTA, 18/05/2011).

No preparo do doce para *Ibeji* é utilizado o mesmo ritual dos pratos sem o sabor doce, citados anteriormente. Para iniciar o feitiço do prato doce a *yalorixá* Fabiane veste a roupa para o ritual, com o pano da costa, acende uma vela na cozinha sagrada para *Eledá*. Utiliza bacia de plástico ou tigela de ágata da cozinha do santo para preparar o doce. Este doce também pode ser oferecido num jardim, ou debaixo de um pé de flor<sup>95</sup>.

Modo de preparo:

Separar as gemas das claras dos ovos. Numa tigela apenas as claras devem ser batidas até ficar na consistência “neve”. Após colocar o açúcar e bater novamente durante alguns minutos. Na sequencia colocar a canela em pó e bater novamente. Com a colher de madeira colocar a colheradas a massa doce numa assadeira e levar ao forno para gratinar. Depois de gratinado colocar os docinhos em tigela de ágata para serem oferecidos a *Ibeji*. (ENTREVISTA, 18/05/2011).

Segundo, Waldemar Valente, *Ibeji* é o orixá dos gêmeos, sendo seu culto um dos mais populares. Por extensão se tornou também o orixá patrono das crianças. Sua festa é essencialmente infantil, realizada à tarde em que ao final é oferecido um banquete às crianças. *Ibeji* tem no hibridismo afro-brasileiro a representação com os santos Cosme e Damião (1976, p. 87; VALENTE, 1976, p. 87). No terreiro este orixá representa a jovialidade<sup>96</sup>. Segundo Edison Carneiro,

Ibêjí não tem dia especial. Entretanto, identificado, como está, com os santos católicos Cosme e Damião, Ibêjí tem a sua grande festa a 27 de setembro, -

<sup>95</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

<sup>96</sup> Entrevista em 18 de maio de 2011.

data preferida para casamentos entre a população pobre. Neste dia, ou mesmo antes ou depois dele, oferecem-se lutas comestíveis aos amigos e parentes, das quais o santo participa, comendo o espírito dos alimentos que se colocam aos pés, em pequenos pires. O ômalá de Ibêjî compõe-se principalmente de caruru, acaçá, acarajé, abará e farofa de azeite de dendê, sendo a festa conhecida pelo nome de ‘carurú de Cosme e Damião’. [...] é o costume de dar comida às crianças numa grande bacia, que se coloca no chão, sobre uma esteira, onde se assenta a meninada para comer em comum utilizando apenas as mãos (CARNEIRO, 1936, p. 45).

### 3.1.2 Arroz doce para *Yemanjá* e *Oxalá*

Durante a pesquisa não encontramos nos autores estudados, doces para *Yemanjá*, contudo, de acordo com a *yalorixá*<sup>97</sup>, podem ser oferecidos determinados doces. Para *Oxalá*, conforme verificamos anteriormente, o inhame é comido com mel. A receita de arroz doce descrita a seguir, pode ser oferecida para *Yemanjá* e para *Oxalá*, pois ambos apreciam<sup>98</sup>.

Para o preparo, a *yalorixá* veste a roupa para o ritual, o pano da costa, acende a vela para *Eledá* e inicia a preparação do prato.

Arroz doce com coco  
 Ingredientes:  
 3 xícaras (chá) de arroz  
 ½ litro de água  
 1 copo de leite de coco  
 Açúcar a gosto.  
 (ENTREVISTA, 13/03/2013).

Observamos que na descrição da receita, o açúcar é colocado “a gosto”, ou seja, mesmo para o paladar do orixá, a quantidade do açúcar, vai da arte da cozinheira. Assim como todas as outras receitas, cada terreiro tem suas peculiaridades, ou detalhes no momento de preparar os pratos das divindades. Neste sentido, cozinhar para os orixás é desenvolver a arte da culinária.

Modo de preparo:  
 Cozinhar o arroz em meio litro de água. Quando estiver cozido acrescentar o leite de coco. Deixe cozinhar mais um pouco. Depois acrescente o açúcar a gosto para adoçar. (ENTREVISTA, 13/03/2013).

<sup>97</sup> Entrevista em 13 de março de 2013.

<sup>98</sup> Entrevista em 13 de março de 2013.

Para servir o arroz doce para *Yemanjá* é utilizada tigela de louça, inox ou prata<sup>99</sup>. A mesma receita de arroz doce preparada para *Oxalá* em ritual é servida em tigela de ágata<sup>100</sup>. São detalhes que fazem a diferença no ritual para os orixás. Depois de colocados na tigela do orixá a ele é servido com cânticos e rezas em yorubá e a vela acesa.

### 3.1.3 Cuscuz de tapioca para *Yemanjá*

Outro doce que pode ser oferecido a *Yemanjá* é cuscuz de tapioca. Como em todo preparo das comidas dos orixás, a *yalorixá* veste a roupa para o ritual, o pano da costa e acende a vela para *Eledá*. Depois inicia o preparo do doce.

Cuscuz de tapioca

Ingredientes:

½ kg de farinha de tapioca (ou amido de milho)

1 copo de leite de coco

900ml de leite de vaca

1 pitada de cravo em pó

1 pitada de sal

½ lata de leite condensado

Rapadura e côco ralado para enfeitar

(ENTREVISTA, 13/03/2013)

Na receita acima, verificamos a adaptação da tapioca<sup>101</sup> que pode ser feita pelo amido de milho. A lata de leite condensado, alimento industrializado, foi inserido no cardápio do orixá. Entretanto, quando o orixá aceita o alimento é porque não há interdito.

Modo de preparo:

Mistura-se todos os ingredientes, mexe durante uns dez minutos, coloque numa “refratária” por aproximadamente 2 horas e desenforme. (ENTREVISTA,13/03/2013).

Depois de desenformado, o cuscuz é colocado numa tigela de louça, de inox, ou de prata. É decorado com coco ralado e a rapadura ralada. O próximo passo é levar ao terreiro em oferecimento, com cânticos e rezas em yorubá e a vela acesa, para *Yemanjá*.

<sup>99</sup> Entrevista 20 de dezembro de 2013.

<sup>100</sup> Entrevista 20 de dezembro de 2013.

<sup>101</sup> Conforme Câmara Cascudo “A tapioca é da goma, retirada por decantação, da primeira água da manipueira, na primeira operação com a mandioca ralada” (2004, p.97). Citação feita no capítulo 1 - 1.3.1.

### 3.1.4 Papuca para *Ogum*, *Oxossi* e *Iansã*

No terreiro da *yalorixá* Fabiane encontramos uma receita de prato doce que pode ser oferecido para *Ogum*, *Oxossi* ou *Iansã*: a papuca. Para iniciar o preparo da papuca a *yalorixá* veste a roupa para o ritual, o pano da costa, e acende a vela para *Eledá* na cozinha sagrada. Entretanto, nesta receita existe um detalhe que faz a diferença para ser oferecido para as divindades. Vamos a receita e ao detalhe:

Papuca  
 Ingredientes:  
 3 copos de farinha de milho amarelo  
 1 copo de água  
 3 ovos  
 Açúcar a gosto para adoçar  
 1 pitada de sal  
 1 xícara (chá) de banha de porco  
 (ENTREVISTA, 13/03/2013).

A partir desses ingredientes, a *yalorixá* faz o preparo do prato.

Modo de preparo:  
 Amasse bem todos os ingredientes e deixe descansar por aproximadamente 1 hora. Coloque a colheradas na folha da bananeira, fazendo embrulhinhos. Depois de prontos levar para assar na brasa quente. Pode também assar no forno durante aproximadamente meia hora (ENTREVISTA, 13/03/2013).

O detalhe está em acrescentar fermento para bolo e colocar em papel alumínio no lugar da folha da bananeira, neste caso, é alimento profano que pode ser consumido apenas pelas pessoas e não pelos orixás<sup>102</sup>. Portanto, esta mudança na receita faz a diferença entre o sagrado e o profano, além do ritual que consiste na roupa do orixá com pano da costa, vela, rezas e cânticos que é feito em yorubá. Percebemos, mais uma vez, que utensílios e determinados acréscimos aos alimentos comprometem as receitas dos pratos sagrados.

A tradição e a inovação são apresentadas [...] um pouco como sinônimos de Comida-de-Santo e cozinha dos homens. Esta pode sofrer adaptações, sendo maleável, pois serviu aos convidados pratos que se distanciam da Culinária-de-Santo. Aquela é apresentada como o lugar onde a tradição impera, dando poucas chances ao diferente para que a religião se mantenha e não perca sua

<sup>102</sup> Entrevista em 13 de março de 2013.

base teológica. O argumento da tradição, da imutabilidade é usado também para dar legitimidade à prática religiosa, que preserva seus costumes ao longo do tempo. (NADALINI, 2009, p. 116-117).

O sabor doce não é encontrado somente no açúcar; existe também o sabor doce revelado pelo mel, citado na história de *Oxum* (VERGER, 1981, p. 77) e também utilizado no ritual de *Oxalá, Iansã, Exu, Logum Edé e Ossanha*.

O rio estava turbulento e com suas águas agitadas. Olowu mandou jogar sobre as vagas, toda sorte de boas coisas [...] tecidos, búzios, bois, galinhas e escravos. Mel de abelhas e pratos de mulukun, iguaria onde suavemente misturam-se cebolas, feijão fradinho, sal e camarões. Mas Oxum devolveu todas estas coisas boas sobre as margens. Era Nkan, a mulher de Olowu, que ela exigia. Olowu foi obrigado a submeter-se e jogar nas águas a sua mulher (VERGER, 198, p. 26).

O mel já era consumido no Brasil desde o século XVI.

Pelo século XV, quando as viagens portuguesas revelaram mais nitidamente a África Ocidental ao europeu, era o mel de abelhas uma alegria do paladar. Identicamente no Brasil do século imediato. Possuindo os amidos delicados e tendo féculas tenras, o ameraba nunca reuniu o mel aos mingaus e papas, constituindo um novo sabor. O negro, senhor dos milhetos, sorgos, inhames, ignorou também a junção deliciosa. [...]. Os doces que o mel caracterizava seriam orientais, notadamente semitas. Mel e farinha de trigo. Os árabes foram os divulgadores na Europa durante o domínio ibérico e as incursões pela Itália e sul da França. As bebidas doces com a participação do mel de abelhas são os mais antigos. O mel de abelhas denuncia o milênio. (CASCUDO, 2004, p. 602).

A transcrição acima é clara quanto à utilização do mel sem a sua mistura a outro alimento, tanto pelo indígena, quanto pelo negro. O costume de misturá-lo a outro alimento é árabe e os portugueses passaram a fazê-lo também. Assim, verificamos que no Brasil o mel foi acrescentado a outro alimento, pela influência do português.

O mel já era oferenda para alguns orixás, pois as histórias dos terreiros de candomblé citam o mel. Nas diversas histórias de orixás que foram pesquisadas, não foi mencionado o açúcar da cana. Os pratos doces à base do açúcar da cana acabaram fazendo parte dos rituais e oferecidos nos terreiros sendo elaborados pratos diversos. Como exemplo temos entre outros, a receita do merengue, da papuca, acima descritos.

Do açúcar da cana diversos doces são elaborados nas cozinhas profanas chegando às cozinhas sagradas, é o caso dos doces de abóbora, geléias de frutas, mocotó, arroz doce, balas,

cocada, citados em entrevista (20/12/2013). O aberém, espécie de acaçá com açúcar (RODRIGUES, 1988, p. 120) provavelmente vindo da elaboração da cozinha profana brasileira, visto que a mistura do açúcar para preparar pratos doces é hábito dos portugueses.

Na última entrevista supracitada, a *yalorixá* relatou que toda vez que faz um prato doce leva um pouco para *Ibeji* e oferece sem o ritual do orixá, mas faz as rezas de agradecimento. No entanto, também faz o ritual do preparo vestida com a roupa de santo, vela, rezas e cânticos e oferece caruru, e/ou doces, que podem estar num mesmo ritual de agradecimento ou de pedido.

Verificamos que mesmo para *Ibeji*, os pratos citados por Edison Carneiro (1936, p. 45), Waldemar Valente (1976, p. 87), e nas entrevistas, de maneira geral não são os pratos de sabor doce os mais oferecidos. Outra constatação é que o ritual no Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá* segue o ritual do candomblé, mas contém rituais de agradecimento que é feito de maneira mais simples ritualisticamente, levando em consideração a fé do devoto em seu orixá.

### 3.2 FRUTAS

Durante entrevista em 18/05/2011 a *yalorixá* Fabiane elencou as frutas preferidas de cada orixá que come em seu terreiro, e citou algumas interdições de frutas ácidas. Iremos citá-las e na sequência explicitar sobre o seu oferecimento.

*Exu* gosta de maçã e cana, seu interdito é o limão. *Ogum* gosta de manga espada. *Oxossi* gosta de todas que não sejam ácidas e segundo a *yalorixá*, obi é uma fruta de *Oxossi*. *Ossanhe* gosta de banana da terra. *Oxumaré* gosta de uva verde e melão. *Logum Edé* gosta de araçá e laranja-lima. *Iansã* gosta de manga rosa. *Xangô* gosta de caqui e fruta do conde. *Iemanjá* gosta de graviola e pêssego. *Oxum* gosta de banana prata. *Nanã Burucu* gosta de jaca dura. *Ibeji* gosta de maçã e morango e *Oxalá* gosta de fruta pão e cajá<sup>103</sup>.

As frutas em seu terreiro são oferecidas da seguinte maneira: a *yalorixá* prepara várias frutas numa cesta e oferece para os orixás, conforme segue abaixo. Entretanto, nunca coloca abacaxi, pois, disse que esta fruta é “quizila para o povo de Ketu”<sup>104</sup>. Portanto, nem os orixás e tampouco os filhos de seu terreiro comem abacaxi. O coco é oferecido para *Obaluae*. Os filhos de *Oxum* não comem melancia e se alguém estiver comendo esta fruta, a pessoa desse orixá se retira. Qualquer fruta ácida é interdito para *Oxossi*. Existem frutas, que às vezes são

<sup>103</sup> Entrevista em 20 de dezembro de 2011.

<sup>104</sup> Neste caso o orixá traria coisas contrárias às almeçadas pela pessoa (ENTREVISTA 18/05/2011).

difíceis de serem encontradas, neste caso a *yalorixá* oferece outras, observando as interdições<sup>105</sup>.

Quando a *yalorixá* vai oferecer frutas para o orixá ela segue o ritual, vestindo a roupa adequada, com o pano da costa e acende a vela no terreiro para o orixá com cânticos e rezas que faz em yorubá. Caso não seja feito pedido, somente agradecimento, a *yalorixá* não veste a roupa do santo para oferecer; apenas leva as frutas e faz agradecimentos em oração. Salientou que esta oferenda pode ser para um ou mais orixás ao mesmo tempo<sup>106</sup>.

No interesse de discorrer um pouco sobre as frutas no candomblé, faremos citação de um ritual de oborí (bori), no qual aparecem algumas frutas.

Os rituais de oborí eram celebrados na sala de jantar da casa profana. A mesa de refeições era retirada. Os longos bancos e cadeiras se situavam rodeando as paredes. Uma esteira de piripiri (*Cyperus giganteus*) era colocada contiguamente à parede frontal da casa, abaixo da janela. Um lençol imaculadamente branco forrava sua superfície. O oborizado sentado com as costas apoiadas na parede e quedava imóvel durante toda a celebração.

Os axés obrigatórios da cerimônia eram peixe (**ejá**), noz de cola (**obí**) e água (**omí**), representantes dos elementos naturais do planeta. Mas, faziam parte da cerimônia, outros como: banha (**ori**), giz branco (**pemba**).

Em frente a esteira, ocupando o espaço quase todo da sala, um banquete de diversos frutos, frutas e sementes revestiam o chão. Dele, faziam parte alimentos manufaturados e bebidas industrializadas (exceto as alcoólicas). Distribuídos no solo, podia-se ver a diversidade dos alimentos, todos organizados com simetria. Uns alimentos, colocados em pratos de porcelana brancos (usados pela primeira vez), se avizinhavam de outros postos diretamente no chão. Assim, frutos como abacate, melancia, melão, laranja, bananas e uvas de várias espécies, ameixas, milho em espigas. Contavam daquela “mesa de chão”, amendoins e coco. Doces, bolos, confeitos. Pães e refrigerantes. Uma fartura de alimentos, que o oficiante, ao recebê-los dos acólitos, colocava um a um, todos eles, sobre a cabeça do ritualizado. (VASCONCELOS, 2006, p. 213-214, grifos em negrito do autor; grifo sublinhado nosso).

Durante a pesquisa não participamos de nenhum ritual envolvendo o bori. No final de 2013 a *yalorixá* iria realizar dois Boris, para duas filhas de santo, e nos convidou para participar, porém foram adiados, por isso não foram feitas descrições ou menções de boris em seu terreiro neste trabalho. Nina Rodrigues cita frutas (de forma geral) num terreiro onde esteve.

<sup>105</sup> ENTREVISTA, 20 de dezembro de 2013.

<sup>106</sup> Entrevista em 20 de dezembro de 2011.

E' um especimen o quarto particular onde trabalha a filha da mãe de terreiro e onde tenho estado por diversas vezes. Sem ordem, ali se encontram na mais indescritivel promiscuidade, taboleiros de cereais, frutas, e ervas, garrafas e tigelas de azeite de dendê, pratos com moquecas, e outros preparados africanos, pimentas, condimentos, etc. (RODRIGUES, 1935, p. 65, grifo nosso).

De maneira geral, não encontramos menção a frutas nas histórias dos orixás (VERGER, 1981), Waldemar Valente (1976, p. 82) menciona amendoim e castanha para Xangô e encontramos menção a algumas frutas presente para os orixás em trabalho de pesquisa de campo (NADALINI, 2009; VASCONCELOS, 2006). Assim sendo, verificamos que as frutas fazem parte do cardápio de oferendas para os orixás, porém, em menor proporção que os pratos preparados na cozinha sagrada para estas divindades.

No Brasil existe diversidade de tipos de frutas, várias delas são oferecidas aos orixás.

Câmara Cascudo afirma que: “Para o Brasil e a África do século XVI é impossível enumerar todas as frutas conhecidas pelos nativos. Muitas não foram cientificamente identificadas (CASCUDO, 2004, p. 624). O Brasil além das frutas nativas, também aclimatou muitas espécies trazidas de outros países. Várias delas tais como: manga, jaca, jambo, tamarindo são originárias da Índia (CASCUDO, 2004, p. 627). Enfim, o Brasil é um pomar, onde o clima tropical favorece as frutas nativas e o plantio de outras.

A grande missão da zona canavieira foi valorizar as frutas nas jornadas de trabalho. Mestiços e negros eram devotos da flora bárbara e mansa que viera de Portugal ou já os esperava no Brasil. Preferência pelos sabores da terra, mangabas, jaboticabas, umbus, camboins, e mesmo os que mantinham o travo pelo bravio e legítimo, ácre e áspero, sacudindo o peristaltismo preguiçoso, cajaranas, araticuns, ananases rescendentes e taninosos. E, ao findar e abrir do ano, o caju soberano marcando o Tempo indígena, a castanha lembrando as idades, a pôlpa resumosa atraindo os grupos para as praias, brigando por ela. Garcia da Orta não viveu para vê-los atingir Goa, de onde vieram mangas, jacas, tamarindos, jambos e jabulões. (CASCUDO, 1971, p. 173).

Considerando que a valorização das frutas nas jornadas de trabalho dos escravos nos canaviais era mais uma fonte de alimentação, a diversidade e o deleite aos sabores passaram a constituir mais uma maneira de alimentar o orixá. Na falta de algum alimento, ou para agradar ainda mais o santo o oferecimento de frutas possivelmente passou a ser realizado nos terreiros. Atualmente existem algumas frutas interditas, porém, a variedade oferecida aos orixás é grande, e no terreiro pesquisado existe uma maleabilidade em relação a oferecer, na

falta de uma fruta, outra que é considerada do santo. Assim sendo, analisando principalmente as frutas do terreiro pesquisado, morangos, melões, uvas, entre as outras citadas acima, a oferenda é relativamente pequena em relação aos pratos oferecidos.

Em relação a proibições do filho de santo comer fruta temos alguns exemplos de um terreiro de Curitiba, pesquisado por Nadalini:

Tem uma outra fruta que Filhos nenhum de Santo também come que é a mexerica. Bah! Aquilo cheira muito. Aquilo Filho nenhum come. Por que pra nós, ela traz a confusão, ela traz a ira, ela traz a briga. Aquilo só de pegar ela se alastra um cheiro, né?" Assim como a fofoca, o boato, a novidade se alastram, o cheiro da mexerica também, sendo essa fruta o símbolo da falsidade e das pessoas que não conseguem guardar segredos. (NADALINI, 2009, p. 103).

Observamos que no terreiro, os filhos de *Oxum* não podem comer melancia<sup>107</sup> e na pesquisa de Nadalini os filhos de *Iemanjá* é que não podem comer melancia (2009, p.101). Entre estes dois terreiros, percebemos que a interdição a esta fruta varia em relação ao orixá e aos terreiros. Tendo em vista que esta pesquisa não é somente sobre frutas de orixás, mas sobre as comidas do Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*, estão sendo citados e analisados alguns exemplos que relacionam frutas ao terreiro em tela. Neste sentido, verificamos que existem variações nas interdições de frutas a orixás. Também as frutas não são as comidas comumente oferecidas nos rituais dos terreiros, segundo a bibliografia estudada. Comumente são oferecidos pratos elaborados com alimentos característicos das histórias dos orixás, alimentos que não sejam interdições narradas nas histórias destas divindades.

### 3.3 BEBIDAS

#### 3.3.1 Vinho

No Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá* existem algumas bebidas que são especificamente oferecidas para alguns orixás. O vinho branco é oferecido para *Oxalá*, juntamente com as comidas ritualmente preparadas. Esta bebida complementa o cardápio do orixá. No relato da yalorixá, o vinho branco é oferecido no lugar do vinho de palma, pois este é difícil de

---

<sup>107</sup> Entrevista 20 de dezembro de 2013.

encontrar, então ao ser oferecido o vinho branco ela pede “maleme” que segundo ela significa perdão por não ter o vinho de palma naquele momento para ser oferecido<sup>108</sup>.

Segundo Câmara Cascudo, o vinho português teria reinado solitário mais de duzentos anos. Desde o século XVI era apreciado pelos senhores de engenho de Pernambuco e Bahia. Em 1808, com a abertura dos portos os vinhos estrangeiros eram trazidos ao Brasil em maior volume. Anteriormente não era ignorado, pois, era mais fácil o comboio trazer as pipas com vinho, e deixar a farinha-do-reino, ou o azeite doce. (CASCUDO, 2004, p. 782).

Portanto a introdução do vinho nos terreiros como bebida de oferenda, provavelmente foi posterior a abertura dos portos.

### 3.3.2 Cerveja

No Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá* é oferecido a *Xangô* a cerveja preta, acompanhando as comidas para este orixá.<sup>109</sup> Segundo Câmara Cascudo os brasileiros bebem cerveja desde os fins do século XVIII. “Logo depois de 1808 as cervejas alemãs, holandesas, dinamarquesas, inglesas, norueguesas, invadiram o mercado do Rio de Janeiro, S. Paulo, Bahia, Recife.” (CASCUDO, 2004, p.782-783).

Em relação a história da fabricação da cerveja no Brasil Câmara Cascudo assevera que:

São Paulo, Bahia, Recife, Pará, Rio Grande do Sul tiveram fábricas, popularizando a cerveja, consagrando boêmios, festas, anedotas, recordações literárias. A cerveja valorizou o uso, e mesmo o abuso do gelo. “Cerveja quente é purgante”. Chegou aos sertões à volta de 1980 mas os velhos sertanejos preferiam o vinho. [...] A conquista inicial limitou-se às cidades litorâneas (CASCUDO, 2004, p. 783).

Portanto, consideramos que a introdução da cerveja nos terreiros foi posterior ao século VIII. Agradou o paladar das pessoas, que passaram a oferecê-las para alguns orixás. No caso terreiro em tela, *Xangô* é o orixá que aprecia cerveja.

<sup>108</sup> Entrevista em 20 de dezembro de 2013.

<sup>109</sup> Entrevista em 20 de dezembro de 2013.

### 3.3.3 Champanhe

O champanhe é oferecido para *Yemanjá* em ritual, acompanhando as oferendas de comidas<sup>110</sup>. Esta bebida é um vinho pálido dourado, que se torna naturalmente efervescente por meio de uma segunda fermentação, utilizando-se a uva. (ENCICLOPÉDIA BARSA, v. 15, p. 437a).

Câmara Cascudo cita a *champanha nacional* feita no Brasil com água, açúcar, sumo de frutas, cremor de tártaro, um fermento, ácido cítrico, rendendo dessa mistura uma bebida leve, clara, espumante e saborosa (CASCUDO, 2004, p.785). Em relação à data de seu feitiço no Brasil, não podemos dizer com certeza, segundo Câmara Cascudo:

[...] *champagne nacional*, gabada do Amazonas ao Plata, do Rio Grande ao Pará. Muito usada na Inglaterra, espalhou-se pela Europa onde o gengibre era mastigado como confeito desde o século XIII. Pereira da Costa registra um anúncio de O Cruzeiro, em 1829, no Recife: “- No beco de José da Costa, no forte do Mato, se vende jinjibirra [...]”. Seria propaganda britânica depois de 1808 ou já bebida em Portugal antes dessa data? Inevitável nas festas mutatas, bailes pobres, novenários da província. (CASCUDO, 2004, p. 785).

O que podemos verificar dessas citações é que a *champanha* é uma bebida fermentada feita de frutas. No Brasil no século XIX, consumida em bailes, festas, novenas. Sua utilização como oferenda nos terreiros, é indício de que passou a ser oferecida para alguns orixás após sua apreciação pelas pessoas, nas festas, novenas, entre outros eventos. Não consta nas histórias dos orixás. No terreiro pesquisado é entregue a apreciação de *Yemanjá*.

### 3.3.4 Cachaça

Para *Ossanha* é oferecida cachaça com mel em ritual, complementando as oferendas de comidas para este orixá. Segundo a *yalorixá*, esta bebida é denominada “meladinha” e preparada com três quartos de pinga e um quarto de mel. Para *Exu* é oferecida cachaça em ritual tanto para pratos ritualmente preparados, quanto para ritual de corte de animal (ENTREVISTA, 20/12/2013).

A cachaça no Brasil do século XVII e princípio do XVIII consistia em borra do caldo, que se destinava aos animais. A denominação *cachaza* veio da Espanha, que significava um

---

<sup>110</sup> Entrevista em 20 de dezembro de 2013.

vinho inferior, tirado das borras da primeira fermentação nas cubas (CASCUDO, 2004, p. 774-775).

O domínio da cachaça determinou no Brasil a fabricação intensa pelo século XIX e mesmo nos sertões plantavam pequenos canaviais e construíam as “engenhocas” e os modestos “torcedores” manuais para fazer mel e obter com ele os dois produtos valorizados pela incessante procura: a rapadura e a aguardente. Todos os humildes engenhos instalados no interior do Nordeste e onde era possível no mundo amazônico, destinava-se à rapadura e à cachaça, e não ao açúcar. O aparelhamento para o açúcar era complicado e custoso, exigindo maior número de escravos, animais de tração, mestres, terrenos para os plantios suficientes. As engenhocas, vendendo alguns milhares de rapaduras e alguns ancorotes de cachaça, pagavam-se fartamente do trabalho e atrevimento porque a maioria funcionava clandestinamente pela dificuldade da taxaço e cobranças fiscais (CASCUDO, 2004, p. 777).

Os escravos e os indígenas consumiam a cachaça que os embriagavam rapidamente.

O português, fundando no Brasil a indústria do açúcar, criou a fabricação do álcool. O estado de ebriedade indígena e negra era resultado do consumo de grandes quantidades de líquidos fermentados, consecutivamente absorvidos. Daí a duração prolongada dos festins africanos e brasileiros, dias e noites. Devia tê-los agradavelmente surpreendido a rapidez com que se embriagavam com a cachaça, aguardente de cana-de-açúcar, destilada nos primeiros alambiques. (CASCUDO, 2004, p. 773).

O que verificamos no candomblé é que a cachaça é a bebida para *Exu*. Consumido pelos indígenas e pelos negros, estes últimos utilizam esta bebida para o ritual ao orixá. A título de exemplo Edison Carneiro cita a cachaça para *Exu*, “[...] Êxu fará o que lhe pedirmos, contanto que lhe demos as coisas de que gosta, azeite de dendê, bode, água ou cachaça, fumo.” (1978, p. 68). Na dissertação de Nadalini a cachaça também está citada como predileção de *Exu*.

Exu não gosta que ninguém regateie preço quando se trata de lhe dar um presente, um agrado, mas tem lá seus pratos prediletos. Bife passado no azeite de dendê, galo preto oufrango, juntando-se bastante pimenta malagueta, farofa de azeite de dendê, farofa de água e sal, farofa de aguardente (marafo), pipocas de milho [...] (NADALINI, p. 69-70).

Edison Carneiro cita o oferecimento de cachaça para *Ossanha*:

Óssãe, *a dona das folhas*, se fundiu com a Caipora brasileira. Veste-se de chitão e as suas cores são o rosa e o verde. Festejada na terça-feira, traz uma cabaça, fuma, bebe mel e cachaça, come bode, frango e milho branco. É a encarnação do mato, a Amiga Folhagem, por isso mesmo difícil de fazer. (CARNEIRO, 1978, p. 67-68).

No terreiro, como mencionado anteriormente, a cachaça, também denominada aguardente de cana de açúcar (CASCUDO, 2004, p. 773) é oferecida nos rituais para *Exu* e para *Ossanhe*.

### 3.3.5 Aluá

O aluá é bebida oferecida para *Oxossi* e *Ossanhe*. Também é denominado aruá por Câmara Cascudo, e existem diversos tipos de preparo. Um deles é feito a base de milho e abacaxi, sem gengibre, com um pouco de sal, rapadura quebradinha ou açúcar mascavo, pode-se colocar rodela de lima quando está no ponto. A infusão em jarras com pano branco na boca deve ser de sete a nove dias, mexendo com colher de pau a cada 24 horas. (CASCUDO, 2004, p. 781). O aluá foi uma bebida também consumida amplamente, conforme assevera Câmara Cascudo:

O dr. Antônio José de Souza, estudando alimentação do Rio de Janeiro em 1851, cita o *aroá de milho ou de arroz* como bebida comum nas classes pobres e nos escravos sequiosos. [...]. Aluá pelas festas de São João e do Natal era presença infalível. Comumente constituía indústria doméstica para o consumo familiar e dos convidados. Havia o *aluá para venda*. Apregoavam-no pelas ruas das cidades nordestinas e mesmo na capital do império, onde resistiu até as primeiras décadas republicanas. Eloy de Souza, deputado federal em 1897, disse-me que aluá era bebida comum no Rio de Janeiro de então. Vendiam-no em pequenos potes de barro, muito limpos, à cabeça das negras velhas. Depois sucumbiu ao assalto dos ponches e geladas modernos. Ainda fazem aluá e, no Ceará, possui gabo e uso amplo. (CASCUDO, 2004, p. 780).

Para a festa de *Ibeji*, Edison Carneiro cita a preparação do aluá:

De faca em punho, as mulheres cortam roletes de cana, pedaços de coco. Outras fazem aluá, uma garapa de cascas de abacaxi em fusão ou de gengibre com rapadura. De tudo isto, porém, só é indispensável o caruru. (CARNEIRO, 1978, p. 78, grifo nosso).

Podemos considerar que o aluá é uma bebida que o indígena no Brasil fazia para seu consumo e, ao que tudo indica, ganhou a predileção dos negros:

Os indígenas tinham bebida de milho, menos fermentada e sem doce, como geralmente os vinhos africanos nativos. Aluá ou aruá não consta do longo vocabulário de Stradelli. As “garapas” negras são fabricadas da mesma maneira do aluá”. (CASCUDO, 2004, p. 781).

Conforme visto acima, o aluá tem variações no preparo, mais ou menos fermentada, de milho ou de arroz, com ou sem gengibre, ou abacaxi, enfim, possui variações, mas não deixa de ser considerada aluá. Contudo, conforme a bibliografia pesquisada, indígenas e negros a faziam. O aluá é bebida que *yalorixás* e *babalorixás* oferecem no terreiro de candomblé para alguns orixás, e o seu oferecimento, assim como a cachaça, não é para um orixá específico, podendo ser para mais de um. Portanto, mais uma vez verificamos que as oferendas de alimentos aos orixás sofrem mudanças, falta, e/ou substituições de produtos para o preparo de oferendas rituais aos orixás.

Os orixás nos terreiros não dispensam doces, frutas e bebidas. Esses gostos são fruto da apreciação desses alimentos pelas pessoas, que oferecem ao orixá para agradá-lo. Observamos que nas histórias dos orixás (VERGER, 1981), esses tipos de doces, frutas e bebidas não “aparecem”. Portanto, paulatinamente as mudanças ocorrem em relação aos tipos de oferendas e, a cada dia podem ser acrescentados pratos, frutas e bebidas, que apreciados filho de santo, estão na intenção deste de também agradar o orixá.

Contudo, pode parecer simples gostar de um alimento e oferecê-lo ao orixá, mas não nos parece ser simples, pois, o ritual exige preparação durante anos, tanto da *yalorixá*, como do *babalorixá* e da *yabassé*, para que possam ter condições de oferecer doce, fruta ou bebida para a divindade. Devem conhecer as histórias dos orixás e suas interdições, o paladar dos orixás, pois, caso contrário, todos os doces, frutas e bebidas apreciados pela pessoa poderiam ser oferecidos para todos os orixás, o que não ocorre como verificados nesta pesquisa. Cada orixá tem suas preferências e seus interditos.

## CAPÍTULO 4

### RITUAIS DO TERREIRO

Aliás, se é verdade que o homem depende de seus deuses, a dependência é recíproca. Também os deuses têm necessidade do homem: sem as oferendas e os sacrifícios, eles morreriam. (DURKHEIM, 1996, p. 21).

#### 4.1 BREVE INTRODUÇÃO

Neste quarto capítulo vamos trabalhar, especificamente, com dois rituais: o ritual de preparação do acarajé de *Iansã* e o ritual de corte para *Exu* realizados no Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*, os quais tivemos oportunidade de presenciar durante o período do desenvolvimento desta pesquisa fazendo trabalho de campo.

Pesquisar rituais de oferendas de alimentos no candomblé implica em discutir um tema rico e ainda incipiente no âmbito da historiografia brasileira. Faltam contribuições à história das religiões e, especificamente, a história das religiões afro-brasileiras. Trabalhando com este tema no Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*, a pesquisa buscou contribuir no âmbito científico com análises e informações que fazem parte da realidade de um terreiro que envolve religião e religiosidade, relacionada a alimentação ritual.

As histórias dos orixás estão estreitamente relacionadas aos rituais nos terreiros. Portanto, consideramos importante explicitarmos a definição de rito e sua relação com “mito”, pois todas as oferendas descritas neste trabalho envolvem estas duas categorias. Assim sendo: “Um rito é a repetição de um fragmento do tempo original; o tempo original serve de modelo para todos os tempos; o que sucedeu um dia repete-se sem interrupção; basta conhecer o mito para compreender a vida.” (ELIADE, 2008, p.320).

O ritual nos terreiros é cotidianamente repetido em função dos orixás e suas histórias. “Sempre que se repete o rito ou um ato significativo [...] imita-se o gesto arquetípico do deus ou do antepassado, o gesto que teve lugar na origem dos tempos, quer dizer, num tempo

mítico” (ELIADE, 2008, p. 319). Destarte, é importante estudar os rituais, pois, nos inúmeros terreiros de candomblé os orixás estão vivos, por meio das suas histórias legitimadas pelas yalorixás e babalorixás por meio dos rituais de oferendas de alimentos, auxiliando os devotos a decidirem questões, resolverem problemas, mantendo a fé do devoto e satisfazendo suas necessidades espirituais.

Os rituais são realizados por meio de gestos característicos. Neste sentido, podemos considerar em De Certeau a importância dos gestos que devem ser cotidianamente colocados em prática. Verificamos que nos rituais os gestos são muito importantes, cada vela acesa, cada alimento escolhido e preparado da maneira que o orixá gosta, tornando-se no terreiro um gesto imbuído de sacralidade e de simbolismo, presente em cada detalhe representativo do orixá. Neste sentido, De Certeau nos faz pensar sobre a utilidade destes gestos que compõe o ritual e que o mantém vivo.

Se o gesto vier a perder sua utilidade – quer porque o termo da cadeia operatória já não parece interessar, ou porque aparece um processo mais econômico em tempo, energia, habilidade ou provisão – perderá também seu sentido e necessidade. Em breve não subsistirá mais a não ser sob uma forma irônica, até certo ponto ilegível, antes de se tornar o testemunho mudo e insignificante de uma cultura material defunta e de um antigo simbolismo, a submergir lentamente no oceano obscuro das práticas que caíram no esquecimento. Pois o gesto técnico só vive realmente de sua necessidade concreta ou simbólica (no caso de práticas de proteção, de rituais ou de observâncias religiosas) e o mais das vezes em estreita simbiose com um meio e seu cortejo de objetos técnicos. O gesto só dura enquanto durar sua utilidade, sustentando pelas milhares de reatualizações de seus praticantes, e graças ao consenso deles. (DE CERTEAU, 1998, p. 274).

Os rituais no terreiro contêm gestos significativos que se mantêm pela necessidade e utilidade de sua existência, reatualizados pelos babalorixás, pelas yalorixás e pelos devotos cotidianamente. Portanto, os gestos e o cotidiano são aspectos que contribuem para a existência dos rituais.

Os rituais do candomblé possuem duas dimensões, uma sagrada e outra profana, que fazem com que estes rituais possam ser identificados e legitimados como característicos do candomblé e que considero importantíssimas. Estas duas dimensões estão delimitadas pelos utensílios da cozinha sagrada, alimentos, vestimentas objetos de uso da yalorixá para o orixá, tais como os colares, os símbolos dos orixás e os espaços necessários para os rituais. Mircea Eliade nos apresenta algumas abordagens sobre o sagrado e o profano que nos possibilitam analisar estas duas dimensões nos rituais observados em trabalho de campo.

O homem toma conhecimento do sagrado porque este se manifesta, se mostra como algo absolutamente diferente do profano. A fim de indicarmos o ato da manifestação do sagrado, propusemos o termo hierofania. Este termo é cômodo, pois não implica nenhuma precisão suplementar: exprime apenas o que está implicado no seu conteúdo etimológico, a saber, que algo de sagrado se nos revela. Poder-se-ia dizer que a história das religiões – desde as mais primitivas às mais elaboradas – é constituída por um número considerável de hierofanias, pelas manifestações das realidades sagradas. A partir da mais elementar hierofania – por exemplo, a manifestação do sagrado num objeto qualquer, urna pedra ou uma árvore [...]. Encontramos diante do mesmo ato misterioso: a manifestação de algo “de ordem diferente” – de uma realidade que não pertence ao nosso mundo – em objetos que fazem parte integrante do nosso mundo “natural”, “profano”. (ELIADE, 1992, p. 13).

Para Eliade o sagrado se opõe ao profano (1992, p. 13). Partindo desta premissa, podemos observar que o sagrado se manifesta em oposição ao profano nas próprias etapas do ritual no candomblé, desde a seleção dos alimentos a serem oferecidos aos orixás, a princípio profanos, pois fazem parte do mundo dos seres humanos, são alimentos que os humanos comem, e ao mesmo tempo podendo se tornar sagrados. Desde que não façam parte dos interditos do orixá.

A *yalorixá* deve ter claro em sua mente o que o orixá aceita ou não. Esta clareza traz a oposição entre o sagrado e o profano durante a realização do ritual. O ritual sacraliza o alimento que é oferecido à divindade. Os alimentos acrescentados às receitas, conforme já explicitados em outros capítulos, os quais não estão presentes nas histórias dos orixás, não podem ser interditos do orixá para serem oferecidos. E isto é verificado ao final da oferenda quando a *yalorixá* ou o *babalorixá* “perguntam” ao orixá se ele aceita os pratos, as frutas e as bebidas oferecidas<sup>111</sup>. Nesse sentido, o alimento interdito é totalmente profano para o orixá, enquanto que o alimento não interdito é profano até o momento que passa pelo ritual sagrado do terreiro.

Além do terreiro, cada orixá tem seu local sagrado na natureza, como por exemplo: na pedreira se pode fazer oferenda para *Xangô*, para *Ossanhe* é feita oferenda na mata. Estes locais são espaços nos quais o *babalorixá* e a *yalorixá* podem se aproximar das divindades. Assim sendo o espaço também é fator importantíssimo no ritual das oferendas. O interior do

---

<sup>111</sup> Este ritual está descrito no tópico 4.2 e 4.3.

terreiro, ou os locais determinados pelos orixás são espaços sagrados onde existe a possibilidade de comunicação com os orixás.

[...] no recinto sagrado, torna-se possível a comunicação com os deuses; conseqüentemente, deve existir uma “porta” para o alto, por onde os deuses podem descer à Terra e o homem pode subir simbolicamente ao Céu. Assim acontece em numerosas religiões: o templo constitui, por assim dizer, uma “abertura” para o alto e assegura a comunicação com o mundo dos deuses. (ELIADE, 1992, p.19).

Neste sentido, “Todo espaço sagrado implica uma hierofania, uma irrupção do sagrado que tem como resultado destacar um território do meio cósmico que o envolve e o torna qualitativamente diferente” (ELIADE, 1992, p.20). No candomblé estes espaços são importantíssimos, pois, os orixás vêm comer e não comem em qualquer lugar, precisam de espaços sagrados.

No terreiro de candomblé, o ritual de preparação de cada prato e de algumas bebidas – o aluá, por exemplo - descritos anteriormente são momentos especiais. A preparação destas oferendas envolve, também, a preparação do *babalorixá* ou da *yalorixá* para conseguir se comunicar com o orixá, somando anos de cumprimento de obrigações para as divindades para poder preparar a oferenda sacralizada. Somente assim a oferenda pode se tornar a “ponte” com as divindades no terreiro; o orixá poderá comê-la e trazer o seu axé.

Outro aspecto importante que envolve o ritual nos terreiros é a comensalidade, discutida no tópico 1.2 de maneira geral. Nos terreiros, por meio do ritual sagrado, os alimentos são preparados para os orixás comerem. O *babalorixá* ou a *yalorixá*, depois de servirem os orixás, também comem juntamente com as pessoas que estão presentes no terreiro. Sempre tem mais alguém e sempre tem comida.

A diferença é que a comida servida às pessoas não é preparada no ritual sagrado; mesmo que sejam os mesmos ingredientes, a comida está na dimensão profana. Por exemplo, o acarajé preparado e oferecido ritualmente a *Iansã*: as pessoas do terreiro podem comer acarajé, só não devem comer aqueles preparados para *Iansã*, conforme ocorreu no terreiro no dia em que fizemos o trabalho de campo (15/08/2012).

Nesse dia foi oferecido o acarajé para *Iansã* e somente depois foi servido acarajé para os presentes comerem. Enquanto os orixás comem em seus espaços sagrados, em suas tigelas e alguidares próprios suas comidas sagradas, as pessoas que estão no terreiro também comem em seus pratos profanos os alimentos profanos. Verificamos, portanto, que o ritual de

preparação e oferecimento das comidas para os orixás, proporcionam a comensalidade, pois, as pessoas que estão presente no terreiro também comem, enquanto os orixás estão apreciando seus pratos e trazendo o seu axé, numa mesma festa realizada no terreiro.

#### 4.2 O RITUAL PARA IANSÃ

No dia quinze de agosto de dois mil e doze, numa quarta-feira, por volta das dezesseis horas chegamos à residência da *yalorixá* Fabiane de Oyá. Neste dia fizemos pesquisa participante (BRANDÃO, 1985) durante todo o ritual do preparo do acarajé e o oferecimento seguido de breve ritual de confirmação do aceite da oferenda pelo orixá. Fizemos anotações e tiramos algumas fotos, algumas das quais serão vistas abaixo.

Quando chegamos a *yalorixá* já havia colocado o feijão-fradinho de molho na água (figura 7)<sup>112</sup>, pois, segundo ela, este deveria ficar de molho no mínimo uma hora. Conversamos rapidamente sobre este detalhe e assim que completou pouco mais de uma hora, ela começou a esfregá-los com os dedos para tirar a película que o envolve (figura 8)<sup>113</sup>.

No ambiente da cozinha onde estavam sendo preparados os acarajés, ouvíamos músicas de candomblé vindo da sala ao lado, tocadas por CD<sup>114</sup>.



**Figura 7:** Feijão-fradinho de molho na água. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (15/08/2012). Arquivo pessoal.



**Figura 8:** Tirando a película do feijão-fradinho. Terreiro *Ilê Ast'Ojá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (15/08/2012). Arquivo pessoal.

<sup>112</sup> Nesta figura o feijão-fradinho estava em tigela de vidro, assim que chegamos e tirei a foto ela trocou para a tigela de ágata para iniciar o ritual.

<sup>113</sup> Pesquisa participante 15 de agosto de 2012.

<sup>114</sup> Pesquisa participante 15 de agosto de 2012.

Assim que terminou de tirar as películas do feijão-fradinho e escorrer a água eliminando também as películas, vestiu uma roupa branca, o pano da costa também branco, colocou uma vela acesa e um copo com água para *Eledá*. Relatou que a veste branca pode ser usada para qualquer orixá, ou, pode-se usar a roupa com as cores do orixá. Portanto, em seu terreiro existe essa opção de cores de roupa para o ritual.

O próximo passo foi bater o feijão-fradinho no liquidificador. Como já analisado anteriormente, o liquidificador substituiu a pedra de ralar, o pilão e a máquina de moer com mecanismo manual, tipo manivela. Veremos na sequência que o fogão a lenha também foi substituído pelo fogão a gás em seu terreiro.

Bateu o feijão-fradinho no liquidificador (aos poucos) acrescentando um pouco de cebola-de-cabeça, cortadas em pequenos pedaços, e um pouco de camarão seco. Assim que terminou de bater o feijão fradinho no liquidificador colocou toda a massa numa tigela de ágata (figura 9) e mexeu com uma colher de madeira no sentido anti-horário<sup>115</sup>.



**Figura 9:** Mexendo a massa do acarajé. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (15/08/2012). Arquivo pessoal.

Em seguida, acendeu o fogão a gás, colocou em uma panela de alumínio boa quantidade de azeite-de-dendê e deixou que ficasse bem quente. A colheradas colocou a massa do feijão-fradinho no azeite para fritar, fazendo os bolinhos. Depois de fritos, foram colocados numa tigela de louça.<sup>116</sup> Como explicitado anteriormente, cada orixá tem seus utensílios próprios, sendo apenas alguns de uso geral para as divindades, assunto este já analisado em outro capítulo. Juntamente com os acarajés foram colocadas algumas folhas de louro que, segundo a *yalorixá*, é uma prática ritual juntamente com os acarajés em seu terreiro

<sup>115</sup> Pesquisa participante 15 de agosto de 2012.

<sup>116</sup> Pesquisa participante 15 de agosto de 2012.

significa *vitória*. “A folha de louro significa vitória, foi o sincretismo que aconteceu no Brasil de *Iansã* com Santa Bárbara<sup>117</sup>.”

Assim que a *yalorixá* deixou pronta a tigela de louça com os acarajés, preparou também o padé de *Exu*: num alguidar colocou farinha de mandioca com azeite-de-dendê por cima. Depois, saiu da cozinha em direção ao portão de seu quintal e “despachou” o prato com a farinha de mandioca e azeite-de-dendê “jogando” na rua em oferecimento a *Exu*, para que ele pudesse abrir os caminhos e deixar *Iansã* vir comer no terreiro. Assim que retornou à cozinha, entrou no quarto de sua casa e colocou outra roupa, a saia colorida e o colar também colorido (figura10)<sup>118</sup>.



**Figura 10:** Roupas para o ritual. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (15/08/2012). Arquivo pessoal.

Desligou o aparelho de som onde estava sendo tocadas as músicas de candomblé. Pegou o prato com os acarajés e levou até o terreiro. Neste momento, com a participação do devoto que estava presente, saudou *Iansã* com o adjá<sup>119</sup>, cantou em yorubá, rezou e ofereceu os acarajés<sup>120</sup>.

<sup>117</sup> Entrevista 15 de agosto de 2012.

<sup>118</sup> Pesquisa participante 15 de agosto de 2012.

<sup>119</sup> Um tipo de sino utilizado nos rituais do candomblé.

<sup>120</sup> Pesquisa participante 15 de agosto de 2012.

Para os orixás, se reza cantando. As danças recontam mitologias, as cores utilizadas nos ritos reverenciam ao mesmo tempo em que integram as forças dos orixás. Do mesmo modo, cada orixá tem uma comida que o representa. Diz-se que é sua preferida, por isso lhe é oferecida cerimonialmente. O alimento contém a natureza da divindade, assim como o banho que reúne o conhecimento das folhas. Os ritos são modos através dos quais se saúda e se recebe a força do orixá. (SOUZA et all, 2005, p. 61).

Na foto abaixo (figura 11) aparece o prato dos acarajés com as folhas de louro colocadas na tigela de louça, a vela acesa e uma “quartinha” também de louça contendo água.



**Figura 11:** Oferenda de acarajés no assentamento para *Iansã*. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Aatoria: Tereza de F. Mascarin (15/08/2012). Arquivo pessoal.

Depois do ritual do oferecimento dos acarajés, ainda faltava outro ritual, breve, mas importantíssimo para a *yalorixá*; ela havia levado para o interior do terreiro um prato de louça, uma faca de cozinha e duas cebolas-de-cabeça<sup>121</sup>. Cortou verticalmente uma das cebolas em algumas partes soltando-as. Assim que caíram no prato ela olhou, observou brevemente e disse satisfeita para o devoto: foi aceita! Esta constatação é muito importante para a *yalorixá*, pois, quando saímos do terreiro, depois que todo o ritual havia terminado, perguntei também sobre este último e ela explicou, que significava que todo aquele ritual, com todos os detalhes dos preparativos e da espiritualidade, *Iansã* aprovou e aceitou<sup>122</sup>.

<sup>121</sup> Conforme visualizamos na figura 10 na página anterior.

<sup>122</sup> Pesquisa participante 15 de agosto de 2012.

Na foto abaixo (figura 12) vemos o devoto saudando a *yalorixá* depois do ritual. Expressavam satisfação. Depois desta saudação saímos do terreiro e ficamos conversando um pouco na varanda, que também dá acesso à cozinha.



**Figura 12:** Finalização do ritual do oferecimento de acarajés para *Iansã*. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (15/08/2012). Arquivo pessoal.

Nesta última conversação, depois do ritual, a *yalorixá* nos serviu acarajé e aproveitamos para tirar algumas dúvidas e fazer o restante das anotações. Inclusive disse que o ritual do oferecimento poderia ter sido realizado num bambuzal. Cada orixá representa um ou mais elementos da natureza. *Iansã* é considerada no candomblé o orixá dos ventos e das tempestades<sup>123</sup>.

Todo o ritual acima descrito é uma das maneiras de manter vivo o axé. Assim sendo algumas características de *Iansã* e de seus filhos de santo, narrados por Pierre Verger (1981) serão abaixo transcritos pois, *Iansã* nos terreiros de candomblé é a senhora dos ventos e das tempestades, com suas características próprias. Todos os filhos de santo também têm características que os identificam com determinado orixá, que é o de sua cabeça. Assim, na transcrição abaixo Verger narra características de *Iansã* e de seus filhos:

OIÁ-IANSÃ, mais conhecida no Brasil sob o nome de *Iansã*, é o orixá dos ventos e das tempestades. Seus adeptos usam colares de contas de vidro grená. A quarta-feira é o dia da semana que lhe é consagrado. Seus símbolos,

<sup>123</sup> Entrevista 15 de agosto de 2012.

como na África, são os chifres de búfalo e o alfange. Suas danças são guerreiras e evocam, por seus movimentos sinuosos e rápidos, as tempestades e os ventos enfurecidos. Iansã recebe sacrifícios de cabras e oferendas de acarajés. É saudada com a expressão Êpa Heyi! No Brasil, ela é sincretizada com Santa Bárbara. As pessoas de Iansã caracterizam-se por serem audaciosas, poderosas e autoritárias. Podem ser fiéis e de lealdade absoluta, mas, em certos momentos, quando contrariadas, deixam-se levar por crises de extrema cólera. São sensuais e têm tendência a viverem aventuras amorosas múltiplas e freqüentes, o que não impede, contudo, de serem muito ciumentas. (VERGER, 1981, p.76, grifo nosso).

Portanto, nos terreiros, as cores, os objetos de uso do orixá não mudam. Assim, também uma de suas comidas preferidas é o acarajé feito de feijão fradinho frito em azeite-de-dendê, outros pormenores acrescentados ao prato não dessacralizam o ritual num todo, conforme visto no capítulo dois e três. Porém, algumas coisas não podem ser mudadas, como por exemplo, deixar de considerar que a cabra e o acarajé são suas predileções, mudando a história do orixá. As mudanças, as substituições ou as privações não podem desconsiderar as histórias sagradas do orixá. Neste sentido, durante trabalho de pesquisa de campo, a *yalorixá* narrou uma das histórias contadas em seu terreiro sobre o porquê não se pode oferecer carneiro para *Iansã*. Segue a história:

Oyá desejava ter filhos, mas não podia conceber. Oyá foi consultar um babalaô (adivinho) e ele mandou que ela fizesse uma oferenda. Ela deveria oferecer um carneiro, muitas comidas e búzios e muitas roupas coloridas. Oyá fez o sacrifício e teve nove filhos. Quando ela passava, indo em direção ao mercado, o povo dizia: “Lá vai Iansã”. Lá ia Iansã, que quer dizer mãe nove vezes. E lá ia ela toda orgulhosa ao mercado vender azeite-de-dendê. Oyá não podia ter filhos, mas teve nove, depois de sacrificar um carneiro, e em sinal de respeito por seu pedido atendido, Iansã, a mãe de nove filhos nunca mais comeu carneiro. (ENTREVISTA, 20/12/2013).

Nesta história aparece o motivo pelo qual Iansã não come carneiro, oferecer é profanar o ritual, pois ela não aceita este tipo de comida. Percebemos mais uma vez que as dimensões sagradas e profanas analisadas anteriormente estão presentes nos rituais do terreiro.

### 4.3 O RITUAL PARA EXU

Com a influência do hibridismo religioso, a figura de *Exu* mesclou-se como a do diabo da religião cristã trazendo tabus e medos em relação a sua representação. No sentido de pensar essa desmistificação é que transcreveremos um trecho do trabalho de Prandi.

Em muitos terreiros de candomblé, concepções e práticas católicas que foram incorporadas à religião dos orixás em solo brasileiro vão sendo questionadas e deixadas de lado. Quando isso ocorre, Exu vai perdendo, dentro do mundo afro-brasileiro, a condição de diabo que a visão maniqueísta do catolicismo a respeito do bem e do mal a ele impingiu, uma vez que foi exatamente a cristianização dos orixás que transformou Oxalá em Jesus Cristo, Iemanjá em Nossa Senhora, outros orixás em santos católicos, e Exu no diabo. Nesse processo de dessincretização, que é um dos aspectos do processo de africanização por que passa certo segmento do candomblé (Prandi, 1991), Exu tem alguma chance de voltar a ser simplesmente o orixá mensageiro que detém o poder da transformação e do movimento, que vive na estrada, frequenta as encruzilhadas e guarda a porta das casas, orixá controvertido e não domesticável, porém nem santo nem demônio. (PRANDI, 2001, p.62-63).

As histórias de *Exu* contadas nos terreiros afirmam que nenhum orixá come antes de Exu, pois ele guarda as entradas e faz a ligação espiritual.

Reginaldo Prandi, em sua coleta de mitos, fala sobre algumas variações que explicariam a razão de Exu comer antes que os outros Orixás. Um dos mitos diz que Exu guardava a entrada de algumas divindades que possuíam o poder da adivinhação. Elas jogavam os búzios para a clientela, que, em troca, lhes traziam oferendas de comidas e animais. Exu, que recolhia as oferendas quando da chegada de algum cliente, só observava as adivinhas comerem, ficando para ele os restos e os ossos. Um dia, tal guardião resolveu não deixar ninguém entrar para consultar as videntes e, para não morrer de fome, caçou um rato que foi comendo aos poucos. Depois de algum tempo as donas da casa estavam com muita fome e não sabiam por que ninguém mais as visitava. Perceberam então que Exu, como tinha o domínio do acesso, não permitia a entrada dos consulentes. Resolveram então que cada pessoa que desejasse entrar precisaria fazer primeiro uma oferenda a Exu. (NADALINI, 2009, p. 69).

Para Pierre Verger

Exu pode também ser muito malvado, se as pessoas se esquecem de homenageá-lo. É necessário, pois, fazer sempre oferendas a Exu antes de qualquer outro orixá. A segunda-feira é o dia da semana que Ihe é

consagrado. É bom fazer-lhe oferendas, neste dia, de farofa, azeite de dendê, cachaça e um galo preto. (VERGER, 1981, p.10).

*Exu* mensageiro, guardião, tem o poder do movimento e da transformação, nesta perspectiva transcreveremos o ritual com breves análises.

A *yalorixá* Fabiane de *Oyá* havia marcado o ritual para *Exu* no dia quatro de março de dois mil e treze, numa segunda-feira. Entretanto, não encontrou o galo preto ou de cor escura para esta data. Assim sendo, adiou e no dia treze de março de dois mil e treze, numa quarta-feira, as treze horas chegamos no Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá* na cidade de Sarandi, Paraná para realizar nossa pesquisa participante (BRANDÃO, 1985). Havia chovido e o tempo ainda estava nublado no dia 13, tendo em vista que ainda poderia chover mais, a *yalorixá* realizou o ritual dentro do terreiro e não na “casa de *Exu*” que fica próximo ao portão de entrada para o quintal.

Por volta das dezenove horas deu início. Primeiramente vestiu a roupa para o ritual. Na cozinha preparou acaçás<sup>124</sup> os colocou num alguidar e deixou em cima da mesa da cozinha. Na sequencia preparou um prato de louça com farinha de milho amarelo e outro com farinha de milho branco. Levou todos estes alimentos para dentro do terreiro, colocou uma “quartinha” de argila com água, acendeu uma vela, e ao som do adjá<sup>125</sup> cantou em yorubá (figuras 13-14)<sup>126</sup>.



**Figura 13:** Primeiras oferendas iniciando o ritual para *Exu*. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá* Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.



**Figura 14:** Cantos e rezas iniciando o ritual para *Exu*. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá* Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.

<sup>124</sup> Ver tópico 2.2 deste trabalho.

<sup>125</sup> Tipo de sino usado nos rituais.

<sup>126</sup> Pesquisa participante 13 de março de 2013.

Depois, com a ajuda do *ogan* (figura 15), iniciou a preparação do galo. “[...] nestas cerimônias, o pai-de-santo é auxiliado por um sacerdote especial, o agôxún, o sacrificador de animais.” (CARNEIRO, 1936, p. 76).

O galo foi lavado com aguardente para sua purificação. Desde o dia anterior, quando foi levado ao terreiro comeu apenas milho vermelho. Segundo a *yalorixá* não podem comer qualquer tipo de alimento, apenas o milho vermelho, faião (folha da costa), guiné ou grama tiririca. Esses alimentos ajudam na limpeza interna do animal que será sacrificado. Se o sacrifício fosse para outro orixá poderia fazer a purificação lavando-o com água em lugar da aguardente<sup>127</sup>.



**Figura 15:** Lavagem de purificação do galo. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.

Na sequência, o galo foi levado para dentro do terreiro. A *yalorixá* caminhou em círculo segurando o galo silenciosamente. Depois com a ajuda do *ogan* fez um corte no pescoço do galo sobre o assentamento (figura 16). Deixou pingar um pouco do sangue num pequeno alguidar, o qual fora levado pela *yalorixá* para o quintal, onde havia terra para ser oferecido a *Onilê*, considerada senhora da terra. O *ogan* continuou segurando o galo e guardamos seu retorno, que foi rápido. Ao retornar ao terreiro, a *yalorixá* direcionou o corte do frango de maneira que escorresse um pouco de sangue sobre o assentamento de *Exu*. Nesse momento foram feitas rezas e cânticos em yorubá<sup>128</sup>. O assentamento contém argila porosa para absorver os alimentos líquidos, tais como mel, azeite-de-dendê, sangue, entre outros, foi assentada a pedra *otá*, materiais em ouro, prata entre outros<sup>129</sup>.

<sup>127</sup> Pesquisa participante 13 de março de 2013.

<sup>128</sup> Pesquisa participante 13 de março de 2013.

<sup>129</sup> Entrevista em 13 de março de 2013.



**Figura 16:** Corte do galo. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.

Na sequência, a *yalorixá* se dirigiu até a cozinha, e na pia começou a dividir o galo em partes, sem tirar as penas. Dividiu a cabeça com pescoço, pés, denominados de “ponteiras”, a parte traseira sem tirar as penas que constituem o rabo e as asas<sup>130</sup>. Segundo a *yalorixá* essas partes são consideradas sagradas e apenas *Exu* come em ritual.<sup>131</sup>

A cabeça e as patas do animal (o bode, o galo...) pertencem ao fetiche, sobre o qual ainda se derrama o sangue da vítima. Ao lado do fetiche, põem-se moringas ou quartinhas com água. E os negros supõe que o *espírito* dos alimentos seja aproveitado pelo orixá. (CARNEIRO, 1936, p.76).

A *yalorixá* levou as partes do galo para dentro do terreiro e as colocou sobre o assentamento (figura 17). Abriu um dos açaçás e colocou aberto sobre o assentamento, junto com as partes do galo<sup>132</sup>. Neste momento foram feitos cânticos e rezas novamente em yorubá por um tempo maior que os anteriores (aproximadamente 10 minutos). Assim que terminou, voltou a cozinha, lavou as vísceras do galo na pia e deu início ao seu preparo: Colocou um pouco de azeite-de-dendê numa panela de alumínio, para aquecer no fogão a gás, acrescentou duas cebolas-de-cabeça cortada em pedaços, deixou dourar e na sequência acrescentou as vísceras. Deixou refogar por pouco tempo, pois, segundo ela, carne para *Exu* deve ser crua ou mal passada<sup>133</sup>. Assim que terminou colocou num alguidar (figura 18) e levou para ser oferecido a *Exu*, juntamente com os outros alimentos (figura 19).

<sup>130</sup> Pesquisa participante 13 de março de 2013.

<sup>131</sup> Entrevista 13 de março de 2013.

<sup>132</sup> Vemos nas figuras 17 e 19 a direita junto com as partes do galo o açaçá aberto.

<sup>133</sup> Pesquisa participante 13 de março de 2013.



**Figura 17:** Cânticos e rezas para *Exu*. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.



**Figura 18:** Vísceras de galo preparadas para *Exu*. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.



**Figura 19:** Oferendas para *Exu*. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.

Na sequência realizou o último ritual de cortar uma cebola para saber se o orixá aceitou ou não as oferendas<sup>134</sup>. A *yalorixá* partiu a cebola, observou e demonstrou satisfação. *Exu* havia aceito o sacrifício.<sup>135</sup>

Por volta das vinte e uma horas e trinta minutos o ritual de corte para *Exu* foi encerrado<sup>136</sup>. Ficará no terreiro assentado até aproximadamente às dezesseis horas do dia seguinte. Durante este período a *yalorixá* fará rezas e pedidos de prosperidade, saúde, recebendo o axé do orixá. O louvará e fará pedidos de coisas boas; a meia noite, ao meio dia e

<sup>134</sup> Nas figuras 13 e 14 visualizamos o prato com a faca e uma cebola que será utilizado neste ritual.

<sup>135</sup> Pesquisa participante 13 de março de 2013.

<sup>136</sup> Pesquisa participante 13 de março de 2013.

às dezoito horas, enquanto a oferenda estiver no terreiro<sup>137</sup>. *Exu* havia comido, portanto, a *obrigação de início de ano* no terreiro havia sido cumprida. A partir daquele momento o terreiro poderia dar início às demais atividades rituais<sup>138</sup>.

No candomblé, a prática do corte de animal não é feita somente para *Exu*, outros orixás também comem do corte de animal. Como já explicitado anteriormente, as comidas cotidianamente oferecidas, são das receitas oralmente ensinadas aos iniciados.

O dia havia sido intenso e todos nós precisávamos repousar. O mais importante para o terreiro havia sido realizado: *Exu* havia comido e a obrigação havia sido cumprida. A partir daquele momento o terreiro poderia dar início às suas atividades e demais rituais.

A oferenda do galo com os cânticos e as rezas foi o ápice do ritual. Neste sentido o sangue, além das partes do galo, foi um dos alimentos de fomento para o axé do terreiro. Todavia o oferecimento deste tipo de alimento nos leva a pensar sobre a pureza e a impureza do ritual.

Sabemos que historicamente na longa duração, várias culturas atribuíram sentidos de pureza e impureza a este elemento. No caso em tela o sangue tem conotação de pureza diante o sacrifício, conforme veremos na sequencia.

Com base em Mary Douglas podemos verificar que o sentido do sangue, possui uma dimensão de sacralidade do que poderíamos considerar como impuro (DOUGLAS, 1991, p.116). O sangue de maneira geral para qualquer animal, incluindo o ser humano é um dos veículos de contaminação, de doenças, portanto, impurezas. Segundo Mary Douglas “As regras primitivas de impureza prestam atenção às circunstâncias materiais que acompanham os actos e julgam-nos, por consequência, bons ou maus. Assim, considera-se, por vezes, perigoso o contacto com os cadáveres, o sangue ou o cuspo.” (DOUGLAS, 1991, p. 13). Entretanto, o sangue mantém a vida e por meio do ritual é sacralizado. Como alimento do orixá no assentamento é fonte de energia sagrada, denominada axé. Afirma Mary Douglas que cada cultura deve possuir suas próprias noções de impureza.

Cada cultura tem de possuir as suas próprias noções de impureza que opõe às noções de estrutura positiva, aquela que se tenta legitimar. Seria absurdo falar de uma mistura confusa entre o sagrado e o impuro, mas é verdade que a religião sacraliza muitas vezes coisas impuras que haviam sido rejeitadas com aversão. Portanto, há que indagar por que motivo a impureza, que é normalmente destrutiva, se pode tornar criadora. Notemos, antes de mais, que nem todas as impurezas desempenham um papel construtivo no ritual.

<sup>137</sup> Entrevista 13 de março de 2013.

<sup>138</sup> Entrevista 13 de março de 2013.

Não basta uma coisa ser impura para ser potencialmente benfazeja. (DOUGLAS, 1991, p. 116).

Tendo em vista o sacrifício de animal ser uma prática da religião do candomblé para os orixás cujo elemento sangue sempre esteve presente em vários rituais de diversas religiões, os significados religiosos que produz podem ser diferentes. O sangue foi sacralizado por meio do ritual, desde o momento que a ave deveria ser de cor escura, sem defeito, deveria comer determinados alimentos até momentos antes do ritual, no momento de pingar seu sangue no alguidar para ser oferecido a *Onilê* e depois principalmente ao deixar que fosse um pouco escorrido no assentamento do orixá.

Nesse último momento, principalmente, foi de maneira mais intensa embebido com cânticos, rezas e o som do adjá. Percebemos que os gestos e as expressões faciais se tornam mais intensas. O ritual torna o sangue a princípio impuro em alimento sagrado. “O sagrado e o impuro são pólos opostos. Não podemos confundi-los, como não poderíamos confundir a fome com a saciedade, o sono com a vigília e, contudo, parece que é característico das religiões primitivas não distinguir claramente o sagrado do impuro.” (DOUGLAS, 1991, p.10).

Para finalizar queremos lembrar que os detalhes deste ritual não é realizado sem que haja observância as histórias do orixá contadas oralmente no terreiro, sem observar se o animal está sadio, se a cor é a prescrita ou característica do orixá. Enfim, o sagrado e o profano, o puro e o impuro fazem parte de um mesmo ritual.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho de campo realizado no Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá* permitiu-nos ter em mãos um material rico em relação as comidas de orixás. A opção foi por descrever o terreiro, a sua formação, bem como a da *yalorixá* Fabiane de *Oyá*. O feito e oferecimento ritualístico dos pratos podem levar a algumas variações se relacionado a outros terreiros. As comidas descritas e analisadas neste trabalho são dos orixás cultuados no terreiro em tela, por este motivo, outras divindades não foram contempladas para análise das suas comidas. Neste sentido, trabalhar com a descrição das comidas dos orixás nos proporcionou algumas análises e a constatação de que os alimentos oferecidos nos terreiros passaram e continuam passando por mudanças.

Temos o exemplo do vatapá oferecido para *Ogum*, alimentos tais como, azeite-de-dendê, leite de coco e pimenta, segundo Câmara Cascudo, são imprescindíveis a este prato, os demais ingredientes (receita capítulo 2) são optativos. Pode-se fazer o vatapá com peixe ou galinha, variando estas carnes em verde, fresca ou salgada. Este prato segundo Câmara Cascudo teria sido desenvolvido na Bahia com possível origem Banto ou Sudanês em versão simplificada. No Brasil foram substituídos ou adicionados alguns alimentos a esta receita sem descaracterizá-la. No terreiro é legitimada como comida de *Ogum*, por meio de ritual.

Trabalhar com a análise das receitas deste terreiro contemporâneo, nos levou a buscar a origem dos alimentos durante o período da colonização do Brasil, tendo em vista que houve hibridismo da culinária indígena, portuguesa e africana, outras culturas que influenciaram os pratos de terreiro de candomblé, posteriores a estas, são importantes, contudo, não é o objetivo da pesquisa neste primeiro momento.

Assim sendo, verificamos que vários alimentos das receitas são encontrados nas histórias dos orixás, portanto, respeitados também em outros terreiros, contudo, vários desses alimentos e pratos foram acrescentados ou substituídos, levando em consideração o não interdito do orixá narrado em suas histórias. Este dado é importante, pois, verificamos que o detalhe do interdito, ou do não interdito, proporciona que vários pratos, frutas e bebidas sejam oferecidos, ou não a determinados orixás. Temos como exemplos a farinha de mandioca de origem indígena utilizada principalmente para *Exu*, orixá que come antes que qualquer outro. O inhame de origem africana é tipicamente de *Oxalá*, mas também comem dele outros orixás. Por outro lado o inhame sem dendê e sem sal, que são seus interditos narrados nas suas

histórias, com o acréscimo de outros alimentos, como por exemplo, o mel e/ou azeite doce (receita Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*), entre outros alimentos, podem ser preparados ritualmente e oferecidos a este orixá. Para Oxalá também pode ser servido prato a base de arroz (receita Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*). O Brasil é um país de clima tropical, isto contribui para a diversidade de frutas, as quais são oferecidas aos orixás, levando em consideração o interdito. Também os pratos doces, cuja influência é portuguesa, com a utilização do açúcar da cana em vez do sabor doce do mel - esse também utilizado, porém em menor proporção – faz parte do cardápio dos orixás. Os pratos doces são alimentos menos oferecidos aos orixás em relação aos preparados a base de sal, conforme capítulos 2, 3 e 4.

Verificamos que a influência das três cozinhas supracitadas, foram determinantes para a continuidade do cardápio das oferendas aos orixás, tendo em vista que alimentos foram acrescentados e substituídos aos existentes nas histórias dos orixás, enriquecendo ainda mais a cozinha sagrada.

A influência dessas permutas reflete-se no ritual jeje-nagô da Bahia, atendendo-se a inclusão do milho nas *comidas* de Oxossi, Iemanjá, Omulu ou Xapanã que também gosta de pipocas, o feijão para Oxum, o fumo no culto de Irocô, a farinha de mandioca no *amalá* de Iansã. Serão conquistas brasileiras e não fidelidades sudanesas no cardápio dos orixás (CASCUDO, 2004, p. 226).

Em relação às transformações entre culturas, cujas influências de umas em relação as outras levaram ao hibridismo culinário da cozinha sagrada, bem como da cozinha profana, não podemos negar que o cardápio e os sabores foram enriquecidos a partir das maneiras de preparar (cozido, assado, frito, cru) e dos alimentos típicos de cada uma destas culturas supracitadas. Por sua vez o português e o africano tinha influencia em sua cultura alimentar advindas principalmente dos árabes, indianos e mouros.

O tema é de conteúdo e abordagem interdisciplinar e multidisciplinar ainda incipiente. Portanto, longe de esgotar o assunto, esta pesquisa tem por interesse contribuir para com a ciência da religião e religiosidade afro-brasileira e apresentar algumas abordagens que proporcione novas pesquisas. Neste sentido é que também trazemos algumas considerações da obra de Marvin Harris que consideramos contribuir para novas maneiras de abordar o tema.

Para Marvin Harris o ser humano não vive socialmente sem suas crenças e valores íntimos (HARRIS, 1995, p. 411). Neste sentido, a vida social com suas crenças e valores são construídos por meio da influência de culturas de diferentes povos.

Todas las culturas consisten en una mezcolanza de elementos derivados de otras culturas, como resultado del contacto directo o indirecto y la difusión; algo que es tan cierto en el caso de Grecia como en el de Egipto. Es indudable que cuanto más desarrollada y compleja es una sociedad, en mayor grado su cultura (y subculturas) refleja la influencia de contactos de difusión cercanos y alejados, y mayor será a su vez la influencia cultural de dicha sociedad. (HARRIS, 1995, p.119).

Em relação às cozinhas, Harris afirma que

[...] las diversas cocinas representan sobre todo soluciones prácticas al problema de suministrar los nutrientes esenciales a poblaciones em condiciones naturales y culturales determinadas. Las variaciones aparentemente arbitrarias de los componentes de las tradiciones culinarias tienen causas alimentarias ecológicas o económicas . La afición por las comidas fuertes, picantes, por ejemplo, coincide con tres tradiciones: climas cálidos, dietas fundamentalmente vegetarianas a base de legumbres en lugar de carne y consumo marginal de calorías con poca variedad en el menú de un día para otro. (HARRIS, 1995, p.166, grifo nosso).

Podemos também considerar que para Harris num primeiro momento a variação culinária tem causas ecológicas ou econômicas. Num segundo momento para este antropólogo existem várias crenças, em almas, espíritos, demônios, diabos e deuses (HARRIS, 1995, p. 414).

Considerando que por meio da religião a crença no sagrado e no profano se torna imprescindível, o que queremos com esta explanação baseada em Harris é focar que os meios econômicos e o clima contribuíram para com a manutenção na crença dos orixás que foram trazidos ao Brasil, juntamente com os negros escravos. As mudanças e adaptações dos alimentos mantiveram os orixás vivos. Pois, não sobreviveriam sem comida. As histórias citam seus alimentos preferidos e aqueles que são proibidos. O orixá precisa de comida, preparada ritualmente. Portanto, com base neste recorte da teoria de Harris, podemos pensar os dois fatores, econômicos e da biodiversidade como determinantes na continuidade e na mudança dos alimentos para os orixás, mantendo a crença.

Neste sentido, a construção cultural que ele aduz, pode ser um tanto complexa, se considerarmos que os fatores da natureza (produtos produzidos naturalmente na biodiversidade) e os fatores econômicos, podem determinar a continuidade ou não de uma determinada crença religiosa. Estes fatores não são estáticos, eles estão inseridos na formação e mudanças das culturas dos diferentes povos.

Destarte, concluímos que o candomblé sobrevive em suas interações com outras culturas mantendo e adaptando as comidas dos orixás, os utensílios e os rituais, de acordo com as mudanças que ocorrem na sociedade. Todavia, o candomblé não pode deixar de alimentar seus orixás, que atualmente tem cardápio variado. Mas orixá não come comida que não aprova, ou que não passa pelo ritual de sacralização e purificação. Em se tratando de terreiro, comida profana é para as pessoas, comida sagrada é para os deuses. Assim, cotidianamente no terreiro tem comida, entre a sagrada e a profana a comensalidade ganha espaço.

Outro aspecto a ser considerado, que caracteriza o preparo dos alimentos e as oferendas é o ritual. “Tudo, portanto, nos faz voltar à mesma ideia: é que os ritos são, antes de tudo, os meios pelos quais o grupo social se reafirma periodicamente.” (DURKHEIM, 1996, p. 422). Sem o ritual não existe terreiro de candomblé, assim ele é constantemente revivido. O ritual faz parte do mundo que perpassa entre o sagrado e o profano, o puro e o impuro.

Por meio da descrição do ritual de oferenda para *Iansã* e oferenda para *Exu*, descritos no capítulo 4, além das descrições das receitas dos capítulos anteriores, verificamos que mesmo com as adaptações, ou substituições de instrumentos da cultura material, o terreiro mantém o ritual com as velas, as rezas, as roupas apropriadas, mantém principalmente as características dos orixás como representantes de determinados elementos da natureza, as oferendas seguem esta prescrição, conforme visto nos capítulos anteriores. Em relação aos espaços para assentamentos, verificamos que para *Iansã*, além do terreiro, pode ser feita oferenda no bambuzal, para *Exu*: na mata, porteira, ou cruzamento de caminho. Também nos capítulos 2 e 3 explicitamos os locais das oferendas para cada orixá, os quais, tem seus espaços sagrados na natureza, além do espaço do terreiro.

Outro aspecto a ser considerado nesta pesquisa é a relação do sangue com o sentido de pureza e impureza, que, com base em Mary Douglas e por meio da descrição do ritual para *Exu*, nos proporcionou verificar como este alimento a princípio impuro se torna alimento sagrado para o orixá. E neste sentido, todos os alimentos preparados ritualmente, oferecidos e aceitos pelos orixás se tornam meios pelos quais a divindade traz o seu axé ao terreiro.

Diante o exposto, as novas possibilidades de abordagens sobre o tema são inúmeras. Cada detalhe trabalhado nos leva a perceber a abrangência de possibilidades de pesquisa, inclusive a ser explorada interdisciplinarmente. Entretanto, não podemos deixar de dar a devida importância às pesquisas de campo, com sua metodologia própria de trabalho. Pois, como no caso em tela, as diferenças deste terreiro em relação a outros, percebidas nos simpósios e congressos onde levamos nosso trabalho para apresentar e debater, nos fizeram

pensar as diferenças, divergências e possibilidades. Tudo isto nos faz perceber que existem novos conhecimentos a serem explorados, aportes teóricos diversos a serem trabalhados em torno do tema.

## REFERÊNCIAS

### 1. DOCUMENTAIS

ENTREVISTA. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi Pr. 18 de maio de 2011. (7 horas).

ENTREVISTA. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi Pr. 15 de agosto de 2012. (1 hora).

ENTREVISTA. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi Pr. 13 de março 2013. (5 horas).

ENTREVISTA. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi Pr. 13 de março 2013. (1:55h).

ENTREVISTA. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi Pr. 20 de dezembro de 2013. (2:45h).

Figura 1.: Entrada do Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (25/02/2014). Arquivo pessoal.

Figura 2: Interior do terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin. (25/02/2014). Arquivo pessoal.

Figura 3: Panela de alumínio, colher de madeira e fogão a gás. Utensílios utilizados para preparação de comida de santo. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria:Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.

Figura 4: A direita: indumentária acompanhada do pano da Costa. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.

Figura 5: Acaçá na folha de bananeira. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo Pessoal.

Figura 6: Fechando o acaçá. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.

Figura 7: Feijão-fradinho de molho na água. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (15/08/2012). Arquivo pessoal .

Figura 8: Tirando a película do feijão-fradinho. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria:Tereza de F. Mascarin (15/08/2012). Arquivo: pessoal.

Figura 9: Mexendo a massa do acarajé. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (15/08/2012). Arquivo pessoal.

Figura 10: Roupas para o ritual. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (15/08/2012). Arquivo pessoal.

Figura 11: Oferenda de acarajés no assentamento para *Iansã*. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (15/08/2012). Arquivo pessoal.

Figura 12: Finalização do ritual do oferecimento de acarajés para *Iansã*. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (15/08/2012). Arquivo pessoal.

Figura 13: Lavagem de purificação do galo. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.

Figura 14: Primeiras oferendas iniciando o ritual para Exu. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.

Figura 15: Cantos e rezas iniciando o ritual para *Exu*. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.

Figura 16: Corte do galo. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.

Figura 17: Cânticos e rezas para *Exu*. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.

Figura 18: Vísceras de galo preparadas para *Exu*. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.

Figura 19: Oferendas para *Exu*. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi-Pr. Autoria: Tereza de F. Mascarin (13/03/2013). Arquivo pessoal.

OBSERVAÇÃO. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi, Paraná, entre os anos de 2011 a 2013:

RITUAL ACARAJÉ. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi, Paraná. 15 de agosto de 2012.

RITUAL EXU. Terreiro *Ilê Ast'Oyá Onirá*. Sarandi, Paraná. 13 de março 2013.

## 2. BIBLIOGRÁFICAS

ALBERTI, Verena. Histórias dentro da História. In: PINSKY, Carla Bassanezi. (Org.). **Fontes Históricas**. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2008.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. **Comida Como Narrativa da Memória Social**. Sociedade e Cultura, v.11, n. 1, jan/jun. 2008, p. 13 a 21.

BARBOSA, Livia; GOMES, Laura Graziela Gomes. **A culinária de papel**. Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freire. s/d.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Repensando a Pesquisa Participante**. 2 ed. São Paulo: Brasiliense, 1985.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues (org). **Pesquisa Participante**. 4 ed. São Paulo: Brasiliense, 1984.

BURKE, Peter. **Hibridismo Cultural**. São Leopoldo: Universidade do Vale do Rio dos Sinos, 2003.

CARNEIRO, Edison. **Candomblés da Bahia**. 6 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.

CARNEIRO, Edison. **Religiões Negras**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1936.

CARNEIRO, Henrique S.. **Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, Editora UFPR, 2005, p. 71-80.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Sociologia do Açúcar: Pesquisa e Dedução**. Rio de Janeiro: Sociedade Gráfica Vida Doméstica Ltda, 1971.

COULANGES, Fustel de. **A cidade antiga**. São Paulo: Martin Claret, 2006.

DE CERTEAU, Michel. **A Invenção do Cotidiano: artes de fazer**. 3 ed. Petrópolis: Editora Vozes, 1998.

DE SORDI, Neide Alves Dias. **Manual de Procedimentos do Programa de História Oral da Justiça Federal**. Brasília: Conselho da Justiça Federal, 2007.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo**. Rio de Janeiro: Edições 70, 1991.

DURKHEIM, Émile. **As Formas Elementares da Vida Religiosa**. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

ELIADE, Mircea. **Mito e Realidade**. 3 ed. São Paulo: Perspectiva, 1963.

ELIADE, Mircea. **O Sagrado e o Profano**. São Paulo: Martins Fontes, 1992.

ELIADE, Mircea. **Tratado de História das Religiões**. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

ENCICLOPEDIA Barsa. São Paulo: Encyclopaedia Britannica, 1987. v. 15.

FERNANDES, António Teixeira. **Ritualização da Comensalidade**. . Separata da Revista da Faculdade de Letras. Sociologia, Porto, I Série, vol. 7, 1997.

FLANDRIN, Jean-Louis. MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONSECA JÚNIOR, Eduardo. **Dicionário Yorubá (nagô) Português**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira S.A., 1988.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: em torno da Etnografia, da história e da sociologia do doce no nordeste canavieiro do Brasil. Sociedade Gráfica Vida Doméstica Ltda, 1969.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande e Senzala**. 51 ed. São Paulo: Global, 2011.

GONÇALVES, José Henrique Rollo. Quando a Imagem Publicitária vira Evidência Factual: versões e reversões do Norte (Novo) do Paraná – 1930/1970. In: DIAS, Reginaldo Benedito. GONÇALVES, José Henrique Rollo. (orgs). **Maringá e o Norte do Paraná: estudos de história regional**. Maringá: Editora da Universidade Estadual de Maringá, 1999.

GONÇALVES, José Reginaldo S. **A Fome e o Paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo**. Estudos Históricos 2004 – 33.

HARRIS, Marvin. **Nuestra Especie**. Madrid: Alianza Editorial, 1995.

HARRIS, Marvin. **Teorías Sobre la Cultura en la era Pos Moderna**. Espanha: A&M Gráfico Santa Perpetua de La Mogoda, 2007.

HYMAN, Mary; HYMAN, Philip. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 625-639.

ISAIA, Artur Cesar. **O Campo Religioso Brasileiro e suas Transformações Históricas**. Revista Brasileira de História das Religiões – Ano I, n. 3, Jan. 2009 - ISSN 1983-2859. Dossiê Tolerância e Intolerância nas manifestações religiosas.

JACOB, Helena Maria Afonso. **Comer com os olhos: Estudo das imagens da cozinha brasileira a partir da revista Claudia Cozinha**. (Dissertação – Mestrado Comunicação e Semiótica). PUC – São Paulo, 2006.

LODY, Raul. **Candomblé: Religião e resistência cultural**. São Paulo: Ática, 1992.

LODY, Raul. **Tem Dendê, tem Axé: Etnografia do dendezeiro**. Rio de Janeiro: PALLAS, 1992.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma Cozinha à brasileira**. Estudos históricos. Rio de Janeiro, n. 33, janeiro-junho de 2004, p. 25-39.

NADALINI, Ana Paula. **Comida de Santo na Cozinha dos Homens: um estudo da ponte entre alimentação e religião**. (Dissertação Mestrado – História). Curitiba – Paraná, 2009.

OME, Tatiana. **De la Ritualidad a la Domesticidad en la Cultura Material**. Bogotá: Corcas Editores Ltda, 2006.

PÉHAUT, Yves. A invasão dos produtos de além-mar. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PINHEIRO, Karina Aragão de P. N.. História dos Hábitos Alimentares Ocidentais. In: **Universitas Ciências da Saúde**. Vol. 03, n. 01, 2005, p. 173-190.

PINSKY, Carla Bassanezi (org). **Fontes Históricas**. São Paulo: Contexto, 2008.

PRANDI, Reginaldo. **As Religiões Negras na Sociedade Branca**. Revista USP. São Paulo, (28): 64-83, dezembro/fevereiro 95/96. Acesso em 08 mai. 2013.

PRANDI, Reginaldo. **Exu de Mensageiro a Diabo**. REVISTA USP, São Paulo, n.50, p. 46-63, junho/agosto 2001.

PRANDI, Reginaldo. **O candomblé e o tempo**. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7719.pdf>>. Acesso em: 18 abr. 2013.

RODRIGUES, Raimundo Nina. **O Animismo Fetichista dos Negros Bahianos**. Rio de Janeiro: Imprensa Paulista, 1935.'

RODRIGUES, Raimundo Nina. **Os Africanos no Brasil**. Brasília: Universidade de Brasília, 1988.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42. Editora UFPR, 2005, p. 11-31.

SANTOS, Nívea Alves dos. **Pano da Costa ou Alaká**. Cadernos do IPAC, 1. Secretaria da Cultura. Salvador: Venture Gráficas, 2009.

SERAFIM, Vanda Fortuna. **O Discurso de Raimundo Nina Rodrigues Acerca das Religiões Africanas na Bahia do Século XIX**. (Dissertação Mestrado – História). Maringá – Paraná, 2010.

SOUZA, Ana Lúcia Silva [et al...]. **De olho na cultura: pontos de vista afro-brasileiros**. Salvador: Centro de Estudos Afro-Orientais; Brasília: Fundação Cultural Palmares, 2005.

VALENTE, Waldemar. **Sincretismo Religioso Afro-brasileiro**. 2 ed. São Paulo: Companhia Editorial Nacional, 1976.

VASCONCELOS, Maria Odete. **Curas através do Orún: rituais terapêuticos no Ilê Yemanjá Sábá Bassamí**. (Tese Doutorado – Antropologia). Recife – Pernambuco, 2006.

VERGER, Pierre Fatumbi. **Lendas dos Orixás**. Salvador: Corrupio, 1981.