Volume 20 Issue 48
Originally issued as C6



Global Journal of HUMAN-SOCIAL SCIENCE: C
Sociology & Culture
Volume 20 Issue 6 Version 1.0 Year 2020
Type: Double Blind Peer Reviewed International Research Journal
Publisher: Global Journals
Online ISSN: 2249-460x & Print ISSN: 0975-587X

A Banquet for Divinities the Food that becomes an Offering in the Candomblé

By Janaina Couvo Teixeira Maia
Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias-ULHT

Abstract- This article providesan analysis ab out the presence of food in Candomblé rituals, basedon a study of off erings for African deities. Understanding the sociability relations present between food, the orixá and the Community are the central point of this work, which presents a reflectionon studies on food andreligion, as well as ananalysis about the kitchen of the orixás, seeking to underst and the dynamics of this space during the realizationofe offerings. The study analyzed the relationship between food and candomblé rituals from the perspective of theorists Marcel Maus and Nestor García Canclini, who, with their concepts of Gift and Cultural Hybridism, contributed to the reflection of the proposed theme. The study showed the relevance of food in candomblé and the particularitiess urrounding the organization of each offering, highlighting the importance of sociability between initi at es and their deities, mediated by food, which becomes an offering.

Keywords: food, gift, candomblé, hybridism, offering.

GJHSS-C Classification: FOR Code: 370199p



Strictly as per the compliance and regulations of:



© 2020. Janaina Couvo Teixeira Maia. This is a research/review paper, distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-Noncommercial 3.0 Unported License http://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0/), permitting all non-commercial use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

A Banquet for Divinities the Food that becomes an Offering in the Candomblé

Um Banquete Para as Divindades a Comida que se Transforma em Oferenda no Candomblé

Janaina Couvo Teixeira Maia

Resumo- O presente artigo traz uma análise sobre a presença da comida nos rituais do Candomblé, a partir de um estudo sobre as oferendas destinadas às divindades africanas. Compreender as relações de sociabilidade presentes entre a comida, o orixá e a comunidade é o ponto central deste trabalho, que apresenta uma reflexão acerca dos estudos sobre a alimentação e a religião, além de uma análise sobre a cozinha dos orixás, buscando entender a dinâmica deste espaço durante a realização das oferendas. O estudo analisou a relação entre a comida e os rituais do candomblé a partir do olhar dos teóricos Marcel Mauss e Nestor García Canclini, que com seus conceitos de Dádiva e Hibridismo Cultural, contribuíram para a reflexão do tema proposto. O estudo mostrou a relevância da comida no candomblé e as particularidades existentes em torno da organização de cada oferenda, ressaltando a importância da sociabilidade entre iniciados e suas divindades, mediada pela comida, que se transforma em oferenda.

Palavras-chave: alimentação, dádiva, candomblé, hibridismo, oferenda.

Abstract- This article providesan analysis ab out the presence of food in Candomblé rituals, basedon a study of off erings for African deities. Understanding the sociability relations present between food, the orixá and the Community are the central point of this work, which presents a reflectionon studies on food and religion, as well as ananalysis about the kitchen of the orixás, seeking to underst and the dynamics of this space during the realizationofe offerings. The study analyzed the relationship between food andcandomblé rituals from the perspective of theorists Marcel Maus and Nestor García Canclini, who, with their concepts of Gift and Cultural Hybridism, contributed to the reflection of the proposed theme. The study showed the relevance of food in candomblé and the particularitiess urrounding the organization of each offering, highlighting the importance of sociability between initi at es and their deities, mediatedby food, which becomes an offering.

Keywords: food, gift, candomblé, hybridism, offering.

I. Introdução

Elemento essencial para o candomblé, entender o papel que exerce o alimento nesta religião é algo bastante complexo, pois a comida está presente em tudo que a compõe. São ritos, festas, cerimônias mais elaboradas, o cotidiano sagrado do terreiro, momentos em que, por sua simplicidade, perceber a presença da comida é algo que se torna difícil para aqueles que frequentam os terreiros apenas como visitantes, mas a comida está ali, num cantinho da casa, relacionada a uma simples ação da Ialorixá.

Os primeiros trabalhos sobre o candomblé resultaram em produções que apresentam olhares mais amplos sobre este objeto. Suas particularidades são analisadas num contexto em que o foco de observação é a religião como totalidade e não a alimentação ritual.

Um dos primeiros estudos sobre o candomblé foi desenvolvido por Nina Rodrigues (2006), apresentando uma análise sobre as práticas rituais dos negros na Bahia. Em sua observação sobre as cerimônias nestes espaços religiosos, destaca a presença da comida nos rituais e como estão organizadas em dias de celebrações. Ressalta que as comidas de candomblés são bastante conhecidas, sendo inseridas no cardápio da cozinha baiana, bastante marcada por uma comida condimentada, com a presença do dendê e da pimenta.

Outro aspecto importante observado pelo autor está relacionado ao papel socializador exercido pelo alimento. As festividades dedicadas aos orixás têm enquanto elemento fundamental a comida, já que é durante estas festas que acontecem os rituais internos voltados a preparação das oferendas, ou seja, das comidas de santo e dos sacrifícios.

> Nos grandes terreiros como os do Engenho Velho e do Gantois, nesta cidade, a comida é dada liberalmente a todos os visitantes.Tenho assistido a esses banquetes em que se expõem grandes gamelas, bacias de barro, pratos enormes com comidas variadíssimas aos convidados que delas se queiram servir. Isto não exclui que haja mesas reservadas para as pessoas de maior distinção e que estes manjares convenientemente acondicionados sejam enviados de presente a casas de famílias. (2006, p. 95)

Este momento de socialização em torno da comida relatado pelo autor é algo perceptível em qualquer festa de candomblé em que a comida distribuída aos iniciados e visitantes do terreiro é

Author: Doutoranda em Museologia- Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias-ULHT, Mestre em Cultura e Sociedade - UFBA, Historiadora e Museóloga, Professora Substituta do curso de Museologia da Universidade Federal de Sergipe, Professora de História da Rede Pública de Sergipe. e-mail: janainacouvo@gmail.com

© 2020 Global Journals

definida pelo orixá que está sendo homenageado. Assim, existe uma consagração do alimento antes de o mesmo ser distribuído aos participantes, pois quem recebe primeiro as comidas são as divindades.Somente depois que este ritual acontece é que os demais pratos são distribuídos entre os presentes nas cerimônias.

"Os deuses são grandes comilões", assim destacou Roger Bastide (2001) sobre a cozinha dos orixás. As oferendas preparadas para os orixás seguem normas que definem os pratos a serem preparados, como devem ser feitos e servidos e quando devem ser oferecidos às divindades. Ao visitar o espaço onde são colocadas as oferendas, o peji, Bastide descreve:

> não há nada de espantoso, quando penetramos no *peji* dos orixás, em ver ali a abundância de pratos, de cores ou de formas diversas, segundo os deuses, e contendo iguarias saborosas.São as oferendas das filhas de santo, realizadas num dia da semana dedicado a seu "anjo da guarda" e que permanecem no interior do*peji* toda a semana, até o dia consagrado em que elas poderão renová-las. (2001, p. 331-332)

Entretanto, é importante distinguir entre as oferendas do cotidiano e aquelas que acontecem em períodos de comemorações, seja de tempo de iniciação, voltada aos orixás do terreiro, em comemoração ao orixá do mês ou mesmo para acalmara divindade ou cri7676ar um vínculo com a religião, ou seja, se tornar um iaô. Assim, para cada um desses rituais, existem oferendas a serem preparadas, seguindo as prescrições de acordo com o orixá que irá receber a oferenda.

Um item relevante dos estudos clássicos sobre o candomblé é a diferenciação entre *oferenda* e *sacrifício.* De acordo com Vivaldo Costa Lima (2010):

> O povo do santo, entre nós, sabe a diferença entre "dar um agrado a seu santo" e dar"de comer aseu santo".E, mesmo aí, a comida não implica sempre uma matança.Afinal, é o jogo que prescreve o ebó, a qualidade do sacrifício.O povo de santo, na Bahia, mantém, em suas variáveis, o quadro original dos sacrifícios dos iorubás africanos, que separam os sacrifícios em duas amplas categorias: aqueles em que há festa, partilhados, em primeiro lugar, pelos seres naturais e depois pela comunidade; e aquelas festas para se evitar calamidades, doenças, conflitos e pedir perdão pelas ofensas que provocam esses sacrifícios. (2010, p.120)

Assim, o que define como dever ser a oferenda, o que pode ou não ser preparado para o orixá, é o jogo de búzios. Após a consulta é que todas as orientações para o ritual são definidas, como devem ser preparadas as oferendas, que comidas serão oferecidas aos orixás.

Outro estudo importante neste sentido foi desenvolvido por Vilson CaetanoSouza Júnior (2009), o qual tem como objeto de estudo principal a comida no candomblé e sua relação com as divindades. Destaca as características de cada oferenda e os processos de elaboração, ressaltando que existem regras determinadas que definem os modos de comer em situações diferenciadas, coma presença das interdições alimentares. Estas interdições estão relacionadas às particularidades dos orixás e que são incorporadas por seus iniciados, sendo chamadas de quizilas.

O comportamento diante dos rituais também é cercado de cerimônias e regras. Não se come de qualquer jeito, e sim seguindo certas orientações de cada momento ritual realizado. Na tradição do Tambor de Mina do Maranhão, segundo Sérgio Ferretti (1995),também encontramos esta relação ritualística com o momento da comida sagrada.

Durante certos rituais, existe uma hierarquia na hora de servir o alimento, respeitando as pessoas mais antigas na casa. Isto pode ser observado na festa deAcossi, em que o autor destaca as diversas regras relacionadas ao comer durante este ritual , e como neste momento em que a comida é socializada, os participantes fazem seus pedidos em busca de saúde. Assim, existem regras não somente associadas ao momento da partilha do alimento nos rituais públicos, como também às pessoas que irão participar, sendo cuidadosamente respeitada a hierarquia.

É importante destacar particularidades rituais quando os terreiros praticam, além do culto aos orixás, o culto aos caboclos, como os terreiros de tradição angola. Neste caso, a dieta alimentar não segue as mesmas orientações. Não só a comida, como também todos os rituais dedicados ao culto aos caboclos são bastante específicos,o queresulta na realização dos mesmos em dias determinados.

Ao analisar as comidas de santo no Recife, João Hélio Mendonça (1996) destaca a diferenciação entre comida de orixás e comida de caboclos, ressaltando a presença das frutas enquanto alimento sagrado para estas entidades, associado ao uso da aguardente. Esta diferenciação está presente também na própria estrutura do ritual, ou seja, no momento em que ocorre a socialização do alimento, como, por exemplo, num ritual chamado Mesa de Jurema, aspecto estudado por Jocélio Teles Santos (1995).Ao desenvolver sua pesquisa nos candomblés de caboclo da Bahia, o autor encontra aspectos muito específicos no que diz respeito ao momento da socialização da comida votiva, ou seja, durante o ritual da mesa de jurema, o caboclo segurou a comida e "serviu tanto aos seus companheiros Caboclos quanto aquelas pessoas da audiência que quisessem comer" (1995, p.113-114).

Assim, a comida votiva voltada aos caboclos apresenta particularidades ritualísticas que diferem daquelas da comida dedicadas aos orixás, tendo uma relação de proximidade entre a entidade e os participantes, mediada por comidas e bebidas, já que a

© 2020 Global Journals

jurema é uma bebida compartilhada durante o ritual, entre entidades e as pessoas. Isto não acontece na relação com os orixás nas festas públicas, que é solene, estando os participantesaí para reverenciar as divindades, e o momento da socialização da comida ocorre entre os participantes da festa, sejam iniciados, sejam comunidade.

Norton Corrêa (1995), referindo-se ao batuque do Rio Grande do Sul, considera o alimento "fator mediador por excelência das relações entre o mundo dos homens e o sobrenatural" (1995, p.52), podendo ser observado desde o momento em que o indivíduo adentra o mundo sagrado do candomblé tornando-se iaô, uma vez que, em todos os rituais necessários para a sua preparação, é constante a presença do alimento sagrado, assumindo um papel de comunicação e firmando o pacto entre o homem e o Orixá.

Entendendo a alimentação como algo presente em todos os rituais dos cultos afro-brasileiros, um dos rituais em que este elemento se mostra fundamental é o axexê, ou seja, o ritual fúnebre, no qual a comida é inserida em todas as suas fases, inclusive fora do espaço sagrado, pois, para aqueles que estão presentes na cerimônia, é servida a comida de que o morto mais gostava. Assim, durante todo o desenvolvimento do axexê, observa-se uma série de detalhes, seguidos de preceitos religiosos alimentares, pois tudo deve ser organizado para que nada possa atrapalhar o andamento da cerimônia.

Um estudo clássico sobre a morte foi desenvolvido por Juana ElbeinSantos (2008), abordando a complexidade dos rituais fúnebres entre os nagôs. Tratando-se de um dos rituais mais complexos desenvolvidos no candomblé, observam-se oferendas voltadas a exercer a comunicação do indivíduo com o ayê e o orun, assim como também manter o equilíbrio da vida, evitando as mazelas proporcionadas pela negligência para com o orixá, restituindo o axé. Segundo a autora,

> Se bem que a oferenda seja efetuada para beneficiar seres ou unidades em circunstâncias diversas, o mecanismo em essência é sempre o mesmo e ambos os tipos de oferendas se complementam. (...) Da mesma forma como a oferenda é uma restituição propiciatória ou expiatória, que garante a continuação da vida, também o morto é uma restituição da mesma ordem, que garante o eterno renascimento. Ambos reintegram o grande útero mítico; desintegrados como unidades individualizadas, suas substâncias se reintegram em suas massas de origem. (2008, p.224-225)

Em inúmeras ocasiões, pode-se perceber o papel que as oferendas exercem nas relações entre o indivíduo e o orixá, expressando a importância da comida no candomblé, como um dos principais elementos de intermediação em todos os processos ritualísticos.Sob a forma de ebó, obrigação ou mesmo em forma de oferenda, o alimento passa por inúmeros processos na cozinha do santo, marcando consideravelmente a religião dos orixás, voduns e inkices.

Desta forma, o comer para esta religião é tão amplo quanto o próprio significado da comida. Tudo come no Candomblé. Trata-se de uma relação de troca de dádivas onde, de acordo comRaul Lody (1998), esta relação de troca é bastante representativa, sendo que o ato de comer é um momento de contatar e estabelecer vínculos fundamentais com a existência da vida, do axé, dos princípios ancestrais e religiosos do (1998, p.27).

A comida votiva dos orixás está definida nos seus mitos. São estas narrativas que trazem as referências alimentares que compõem o cardápio dos orixás, que definem seus gostos, interdições, o que cada um pode ou não pode comer. Nem todos podem receber as oferendas com dendê, outros só podem ter suas comidas preparadas com azeite doce, e assim estas divindades têm suas oferendas definidas, reforçando os laços com os orixás e com a comunidade, pois é através da comida que estas relações são construídas e renovadas a cada ritual.

II. As Relações Entre Comida e Religião

Os primeiros estudos sobre os modos de vida de povos específicos trouxeram aspectos relativos aos hábitos alimentares, ressaltando os tabus, regras, totemismo e rituais religiosos característicos desses grupos. Trabalhos que trouxeram para a discussão elementos como oferendas e sacrifícios relacionados à comida, em queos povos considerados primitivos realizavam seus ritos tendo o alimento enquanto aspecto necessário para a renovação, criação do vínculo sagrado com o ancestral ou mesmo com a própria natureza.

a) *De acordo com Contreras (2005)*

> El análisis de lo social respecto a la alimentación se articula en torno a la of erenda de alimentos tanto a los vivos como a los muertos y en algunos aspectos de la comensalidad simbólica. En estos momentos, amparados en el marco teórico del evolucionismo y, en consecuencia, preocupados por ubicar las culturas en los estadios de una secuencia universal, se puso atención en las prohibiciones y prescripciones y en todas las costumbres "extrañas" e inexplicables que tuvieran que ver con la alimentación, buscando en la evolución de estas instituciones sociales nos argumentos racionales que les permitiese explicar las supervivencias encontradas en la cultura de su época. (2005, p.109)

Desta forma, os estudos buscaram a compreensão dos rituais em que o alimento está presente, seja enquanto oferenda, seja enquanto

© 2020 Global Journals

sacrifício, mediando as relações entre os grupos e suas divindades, numa relação de comensalidade simbólica importante para a construção desses laços.

No âmbito destas relações entre comida e religião, um aspecto importante diz respeito aos tabus alimentares. Em seu estudo clássico, Mary Douglas (2010) aborda as prescrições alimentares presentes no Levítico e no Deuteronômio, analisando os animais considerados puros e impuros. Referindo-se às várias interpretações acerca dessas proibições, ressalta a existência de vários princípios:

> Pode bem ser que uns animais tenham sido proibidos devido à sua aparência repulsiva ou aos seus hábitos imundos, outros por razões sanitárias; noutros casos, o motivo da interdição é certamente de ordem religiosa. (2010, p.62)

Assim, a autora conclui que não existem limites para as diversas explicações associadas às proibições. Estas também estão relacionadas à ideia de santidade, sendo consideradas necessárias na busca da integridade. Com isso, é importante entender que as prescrições alimentares contribuem para a busca da perfeição do indivíduo, elemento fundamental para a santidade.

> As prescrições alimentares eram como sinais que a cada momento inspiravam a meditação na unicidade, na pureza e na plenitude de Deus. Estas regras de evitamento permitiam aos homens exprimir materialmente a Santidade em cada encontro com o reino animal e a cada refeição. (2010, p.74)

As escolhas alimentares são encontradas em diversos povos e culturas, sendo condicionadas por crenças religiosas que elaboram em sua estrutura ritualística uma diversidade de prescrições voltadas a uma definição do que pode contribuir para o equilíbrio ou desequilíbrio do corpo do indivíduo. Isso está relacionado ao binômio saúde e doença, formas mais comuns de expressão dos efeitos destas interdições.

Importa destacar que diversas são as religiões que trazem em sua formação orientações e regras relativas à alimentação, na forma de proibições ou mesmo de jejuns. Judaísmo, Islamismo, Cristianismo, religiões africanas, afro-brasileiras, orientais, ou seja, todas apresentam alguma orientação relacionada ao que pode ou não ser comido.

Sendo assim, percebe-se que todas as comidas rituais detêm uma funcionalidade para as religiões, determinadas pela comunidade, que busca a manutenção dos laços com a divindade, seja através de oferendas ou mesmo banquetes, seguindo os preceitos determinados. Tudo isto, porém, com um único objetivo: fortalecer as relações com o sagrado.

Alguns estudiosos afirmam que a história da alimentação está relacionada à história das religiões a partir do momento em que, através da dieta alimentar, é possível identificar a cultura e a organização das sociedades, já que não se trata apenas de uma necessidade do corpo, mas sim algo transcendente. Assim, a partir dos próprios relatos mitológicos das sociedades, encontramos a referência à comida enquanto elemento importante nas relações com as divindades, na realização de banquetes ou mesmo em oferendas nos templos e espaços de culto.

Estes relatos demonstram, de acordo com Carneiro (2003), o desejo da participação na comensalidade com os deuses, aspecto este presente em várias religiões. O autor entende a importância das regras alimentares enquanto algo necessário para o próprio desenvolvimento das religiões, pois trata-se de um elemento de controle e disciplina, evitando que comportamentos desvirtuantes possam ser desenvolvidos pelos indivíduos. Neste sentido, ressalta que:

> as regras alimentares servem como rituais instauradores de disciplinas, de técnicas de autocontrole que vigiam a mais insidiosa, diuturna e permanente tentação. As regras disciplinares sobre alimentos podem ser anti-hedonistas, evitando o prazer produzido pelo alimento, tornando-o mais insípido possível, ou podem ser pragmáticas, ao evitar alimentos que sejam 'demasiado quentes' ou "passionais". (2003, p.119)

Nessas relações entre os alimentos e o sagrado, algumas sociedades escolhem determinados alimentos para receberem tal status. Isso contribui para que o consumo desses alimentos também possa tornar sagrados os indivíduos, a partir do momento em que são investidos de um caráter divino. É o caso do milho para alguns povos nativos da América. Entretanto, o consumo desses alimentos não é constante, sendo praticado em momentos específicos, em cerimônias e rituais próprios.

Existe uma série de rituais envolvendo o consumo dos alimentos sagrados, desde a forma de prepará-los até o momento final, em que são servidos em grandes banquetes ou mesmo em rituais domésticos, mas que não perdem seu caráter solene.

As relações entre comida e religião são muito próximas e estão integradas em torno do caráter sagrado do alimento. Cabe ressaltar que as diversas sociedades desenvolveram ou desenvolvem um culto ao alimento. Desta forma, é fundamental compreender a comida enquanto um sistema que guarda, entre outros aspectos, uma diversidade de significados simbólicos associados ao sagrado, que por sua vez estão relacionados às mais diferentes sociedades. Essas sociedades buscam, através da comida, manter uma forma de comunicação com suas divindades e/ou com a natureza, estreitando os laços com o divino.

Desde a Antiguidade, encontramos a relação entre deuses e deusas associadas à alimentação, e

© 2020 Global Journals

muitas dessas divindades tornaram-se diretamente relacionadas com a comida. É o caso de *Gastaréa*, deusa grega protetora do paladar. Assim, definindo o que pode ou não estar à mesa, e muitas vezes como e através de que processos, a religião contribuiu e ainda contribui de forma significativa para a construção dos hábitos alimentares das sociedades.

Em muitas culturas, encontramos as relações entre o sagrado e alimentação acontecendo mediante os rituais festivos, ou seja, em grandes festas e celebrações em que a comunidade se reúne para renovar as relações com as divindades mediadas pela comida. São os grandes banquetes voltados à comensalidade comunitária, sendo um momento no qual:

> é transposta essa linha tênue entre sagrado e profano, sacrifício e festa, porque todos comem do mesmo prato, da mesma comida. Comemos com os deuses. A religião é uma grande festa antropofágica, um ritmo que vai do pé, passa pelo quadril e se deleita no mastigar. (MAGALHÃES, 2007, p.66)

Assim, estando presente em diversos momentos representativos das diferentes sociedades e suas crenças, partilhadas à mesa com as divindades, a comida exerce seu papel socializador junto às comunidades.

Entre as diversas religiões onde é possível observar esta socialização em torno da comida, através de seus rituais, está o candomblé. São diversos os momentos em que, nas relações entre o iniciado e o orixá, observa-se a intermediação da comida, na forma de oferendas. Desde o primeiro contato com o candomblé, aos diversos ciclos marcados por rituais, até os rituais fúnebres, a presença do alimento é constante.

III. O Candomblé e a Importância das Oferendas

A formação do candomblé no Brasil corresponde a um processo de reorganização e reinterpretação de elementos religiosos africanos trazidos pelos escravos. Sua estrutura religiosa apresenta de forma bastante significativa a presença da comida, importante para a própria manutenção dos laços sagrados entre as divindades.

Trata-se de uma religião marcada por rituais, dos mais simples aos mais complexos, onde os orixás recebem suas oferendas, sempre com a presença da comida. Para compreender esta relação entre a divindade e o alimento, partimos inicialmente das leituras de Marcel Mauss (2008) e Nestor Gárcia Canclini (2008). Estes autores apresentam uma discussão que nos dão suporte teórico para compreender os significados da comida nos rituais festivos desta religião.

Marcel Mauss (2008) desenvolveu um estudo clássico acerca da dádiva, ressaltando sua importância enquanto elemento de construção de alianças sejam elas políticas, religiosas, sociais, econômicas e jurídicas. Assim, a partir da análise de algumas sociedades, procura entender as relações de troca e contrato e como estas seguem determinadas regras e definições prescritas pelos grupos. Neste sentido, considera a dádiva enquanto uma relação ampla de permutas:

> o queeles [clãs, tribos, famílias] trocam não são exclusivamente bens e riquezas, móveis e imóveis, coisas úteis economicamente. São, antes de mais, amabilidades, festins, ritos, serviços militares, mulheres, crianças, danças, festas, feiras. (2008, p.58)

Desta forma, todos esses elementos são utilizados na construção destas relações de troca perceptível em várias sociedades, nas quais o constante dar e receber são analisados pelo autor. Considera estas prestações e contraprestações como elementos constitutivos de um sistema de prestações totais, em que estas são contratadas de maneira voluntária, por meio de presentes, mesmo que estas relações apresentem um sentido de obrigação.

Com isso, o autor enfatiza que a forma mais pura que encontrou destas prestações encontra-se nas tribos australianas ou do noroeste americano, onde estas prestações totais são chamadas de *Potlatch*. Observa que, em outras sociedades, existem práticas muito semelhantes, envolvendo os chefes das tribos ou clãs, assim como objetos que assumem um significado que ultrapassa o seu valor material ou funcional, ou seja, apresenta também um poder espiritual relacionado a toda a relação entre dar e receber. Mauss ressalta que o *Potlatch*detém o *mana,* que se encontra relacionado à honra, prestígio e autoridade; ou seja, se não houver retribuição, perde-se o *mana*.

Outro aspecto importante está relacionado à obrigação da dar e receber, no qual a prestação total não está relacionada somente à obrigação de retribuir os presentes recebidos, mas também de dar e receber tais dons. Com isso, entende-se a essência do *potlatch*presente nesta relação de obrigação entre dar, receber e retribuir. Assim, "nas coisas permutadas, existe uma virtude que obriga as dádivas a circular, a serem dadas e a serem retribuídas" (2008, p. 116).

A partir da contribuição de Mauss (2008), baseada na relação entre dar, receber e retribuir, afirmamos que, no universo sagrado do candomblé, o alimento tem o papel de intermediar as relações entre os devotos e seus orixás, seguindo a ideia apresentada por Mauss. Em todos os rituais do candomblé, de forma mais evidenciada ou mais discreta, com ostentação ou discrição, transformada em oferenda, a comida está presente enquanto um importante

© 2020 Global Journals

elemento de troca. Nestes rituais, os laços entre os devotos e os orixás, iniciados na religião ou não, são construídos mediante a presença da oferenda, que está centrada na comida, onde cada orixá tem uma dieta alimentar determinada.

É importante destacar que esta relação de reciprocidade em torno da comida é fundamental para a própria comunidade religiosa, que mantém os laços sagrados com suas divindades protetoras renovadas a cada festividade, a cada obrigação onde a oferenda é preparada e destinada aos orixás. Assim, através da comida, percebe-se que o dar, receber e retribuir, na circularidade desta relação, é algo muito presente no candomblé.

Ao tratar sobre a relação entre homens e deuses, Mauss(2008) sublinha que:

> as relações desses contratos e trocas entre homens e desses contratos entre homens e deuses esclarecem todo um lado da teoria do sacrifício. (...)Acredita-se que é aos deuses que é preciso comprar, e que os deuses sabem retribuir o preço das coisas. (2008, p.73-74)

Desta forma, no dinamismo das relações entre os homens e os orixás no candomblé, quando os iniciados e devotos cumprem com suas obrigações em busca de terem seus pedidos atendidos, as divindades retribuem de forma positiva as suas solicitações. Porém, quando se verifica um atraso ou mesmo um descaso com relação às obrigações devidas, os orixás costumam cobrar de diversas formas. Assim, mantém-se uma relação harmoniosa através da comida.

Portanto, a todo o momento, a comida é a forma de "troca" necessária para o bom relacionamento entre os homens e seus deuses. E este relacionamento assegurado é a garantia de desempenho nos processos ritualísticos, no qual a presença mágica dos orixás é parte fundamental para o sucesso.

No que diz respeito à organização das oferendas, ou seja, das comidas que serão oferecidas aos orixás, observa-se que os alimentos que farão parte dos rituais não são necessariamente africanos, sendo resultado de um processo de troca de influências culturais resultantes do contato entre estes povos, os indígenas e os europeus, denominado por Canclini (2008) de hibridismo cultural. Em seus estudos sobre a interculturalidade e as transformações do mundo moderno, o autor analisa o processo de hibridação cultural, que contribui para as transformações no modo de pensar a cultura e as relações entre identidade e o próprio multiculturalismo.

Assim, entende como hibridação cultural o resultado de processos socioculturais em que ocorrem combinações, resultando novas formas que são, na realidade, compostas de aspectos já existentes e outros resultantes de incorporações. Canclini mostra como é possível perceber a presença de elementos interculturais nas diversas fases e lugares, perceptível a partir de uma contextualização histórica sobre as hibridações.

Outro aspecto abordado pelo autor está relacionado ao fato de que o objeto de estudo não pode ser a hibridez abstratamente, e sim os processos de hibridação. Neste sentido, torna-se importante compreender os processos que resultam nas hibridações culturais, os elementos que se completam e se misturam, resultando em novas representações culturais, que na realidade não são tão "novas" assim, mas resultantes de outras culturas, da mistura entre estas culturas.

O autor analisa ainda que, a partir do século XX, existe uma diversidade de elementos híbridos que se espalham abundantemente nas diversas sociedades, estando associada à criatividade individual ou coletiva do ser humano. Tal diversidade pode ser percebida nas artes, na tecnologia e na vida cotidiana, em que os processos de hibridação estão relacionados a trocas culturais, entendendo que as identidades não podem ser consideradas enquanto "puras" ou "autênticas".

Canclini relaciona o que considera formas particulares de hibridação – *mestiçagem, sincretismo, crioulização* – utilizadas para identificar processos semelhantes. Estes conceitos, mais especificamente o de sincretismo, foi muito utilizado para fazer referência ao processo de formação das religiões afro-brasileiras, que podem ser consideradas o resultado de elementos religiosos de vários cultos tradicionais africanos e que, no Brasil, foram reorganizadas e reinterpretadas, associando elementos dos cultos indígenas e do catolicismo popular, resultando no surgimento do candomblé e da umbanda, considerando inclusive suas inúmeras variações.

a) Segundo o autor

A intensificação das migrações, assim como a difusão transcontinental de crenças e rituais no século passado acentuaram essas hibridações e, às vezes, aumentaram a tolerância com relação a elas, a ponto de que em países como Brasil, Cuba e Estados Unidos tornou-se frequente a dupla ou tripla pertença religiosa; por exemplo, ser católico e participar também de um culto afro americano ou de uma cerimônia *new age*. (CANCLINI, 2008, p. XXVIII).

Sendo assim, entendemos que a hibridação cultural poder ser observada no processo de elaboração das comidas no candomblé, tendo como campo de observação a "cozinha do santo", espaço destinado ao preparo das oferendas para os orixás. Estas são compostas por alimentos que passam por um processo de organização e seleção e que, em muitos casos, devido à ausência de determinados grãos e ouros alimentos comuns da África, foram

© 2020 Global Journals

reconstruídos a partir da incorporação de outros elementos no Brasil. Tal substituição está relacionada ao próprio processo de adaptação da dieta alimentar cotidiana dos africanos no Brasil, uma situação que ultrapassa o espaço comum do cotidiano para influenciar também o espaço sagrado do culto às divindades africanas.

Ao analisar a presença das dietas africanas no sistema alimentar brasileiro, Vivaldo Costa Lima (1999) ressalta a substituição de ingredientes de muitas comidas cotidianas dos homens e dos santos. Os Orixás, Voduns e Inquices puderam, outra vez, comer suas comidas no Brasil. Sendo assim, nesta relação entre os orixás e a comida, possivelmente alguns alimentos utilizados na preparação das oferendas destas divindades sofreram influências durante o processo de reinterpretação e surgimento dos terreiros de candomblés no Brasil.

Câmara Cascudo (2004) também enfrenta esta questão ao tratar sobre a comida africana, apresentando uma reflexão sobre as influências presentes na comida ritual, o que ele denomina de "permutas":

> Atendendo-se à inclusão do milho nas comidas de Oxóssi, Iemanjá, Omolu ou Xapanã que também gosta de pipocas, o feijão para Oxum, o fumo no culto de Irôco, a farinha de mandioca no amalá de Iansã. Serão conquistas brasileiras e não fidelidades sudanesas no cardápio dos orixás. (2004, p.226).

Assim, este cardápio sagrado passou por um processo de adaptação, assimilandoos grãos e outros elementos utilizados na construção das oferendas, transformando-os em alimentos sagrados. Podemos considerar que esta hibridação na construção das oferendas, chamada por Cascudo de "permuta", contribuiu para que os orixás continuassem a "comer" seus alimentos em terras brasileiras, como também observamos que outras comidas passam a fazer parte da dieta sagrada. Neste sentido, entendemos que o processo de hibridação cultural foi importante para a reorganização e reinterpretação de diversos rituais do candomblé.

Desta forma, a partir do conceito de hibridação cultural desenvolvido por Canclini (2008), é possível construir uma análise sobre a comida no candomblé enquanto elemento fundamental para os rituais, e que também expressa de forma bastante significativa as misturas interculturais entre elementos de origem africana, europeia e indígena. Assim, as comidas destinadas em forma de oferendas para os orixás são frutos de um processo hibrido, expressão do movimento de fluxo entre as culturas, onde "a intensificação da interculturalidade favorece intercâmbios, misturas maiores e mais diversificadas do que em outros tempos" (CANCLINI, 2008, p.XXXIII). E toda esta mistura pode ser encontrada nas cozinhas sagradas dos terreiros de candomblé.

IV. O Cardápio dos Orixás

Os orixás comem o que os homens e mulheres comem; observa-se, entretanto, um conjunto complexo de regras e preceitos no preparo destas comidas que serão oferecidas em rituais, públicos ou privados, marcados por segredos, interdições e prescrições. A construção da dieta sagrada dessas divindades manteve uma relação direta com a própria alimentação cotidiana dos escravos, o que expressa as permutas alimentares que também foram necessárias ao processo de reelaboração e reorganização dos rituais africanos na América Portuguesa, assim como em outros lugares de colonização, como Cuba e diversos outros pontos do Caribe.

A definição do cardápio dos orixás, com todas as orientações com relação às comidas que devem ser oferecidas, estão presentes em suas histórias mitológicas. São esses mitos que trazem informações sobre o que deve ser oferecido e o que não pode ser utilizado na preparação das oferendas, ou seja, as interdições, os tabus alimentares. Quem pode receber uma oferenda feita com milho branco ou milho amarelo? Levando dendê ou azeite doce? Nos relatos de suas aventuras, conflitos e soluções, é possível encontrar a presença constante de oferendas solicitadas, dramas envolvendo a ausência das oferendas, entre outras situações em que a comida pode aplacar a ira dos orixás ou despertar a sua proteção.

Os mitos são reafirmados através de uma presença constante da oralidade dentro dos terreiros de candomblé. É o caminho para o aprendizado, para a troca de conhecimentos entre o povo do axé. Muitas das orientações são repassadas pelos mais velhos através dos mitos. As grandes aventuras dos orixás devem ser interpretadas, analisadas e retiradas desses textos, que contêm as orientações necessárias para cuidar de cada divindade. Assim, é por meio dos relatos mitológicos que é possível construir um cardápio dos orixás.

Um estudo importante sobre a mitologia dos orixás foi desenvolvido por Reginaldo Prandi (2001), que apresenta um número extraordinário de mitos e a descrição de suas oferendas. Algumas divindades trazem em suas histórias uma presença mais significativa com as comidas. Vejamos o caso de Exu:

> Olofim estava muito doente. Muitos foram vê-lo, mas não se encontrou o que o curasse. Por esses tempos, Eleguá comia o que o lixo lhe dava, convivendo com a miséria. Sabendo da doença de Olofim, Eleguá vestiu um gorro branco, igual aos que usam os babalaôs, e foi visitar o velho rei. Levou consigo suas ervas e com seu poder curou Olofim.

© 2020 Global Journals

> Olofim ficou agradecido. Perguntou a Eleguá qual deveria ser a recompensa. Eleguá, que conhecia o que era a miséria, Eleguá, que provara do desprezo de todos, pediu-lhe que lhe dessem primazia nas oferendas, que lhe dessem sempre um pouco de tudo o que dessem a qualquer um. E que o pusessem à entrada da casa. E para que fosse saudado pelos que saíssem à rua. Olofim estava grato a Eleguá. Olofim deu tudo o que Eleguá pediu. (2001, p.53-54)

Exu tem prioridade nos rituais do candomblé. É a divindade que primeiro deve receber as oferendas. Suas comidas, à base de farinha de mandioca, dendê, cachaça e pimenta, são preparadas com todo o cuidado, para que esta divindade possa receber tudo corretamente. E este cuidado com as oferendas é algo muito presente nos terreiros de candomblé, pois qualquer comida preparada erroneamente pode resultar na ira dos orixás. Este fato pode ser observado também em seus mitos, quando encontramos relatos de oferendas mal feitas e castigos das divindades, como este registrado por Pierre Verger (1997):

> Conta-se que Aluman estava desesperado com uma grande seca. Seus campos estavam áridos, a chuva não caía. As rãs choravam de tanta sede e os rios estavam cobertos de folhas mortas, caídas das árvores. Nenhum orixá invocado escutou suas queixas e gemidos. Aluman decidiu, então, oferecer a Exu grandes pedaços de carne de bode. Exu comeu com apetite desta excelente oferenda. Só que Aluman havia temperado a carne com um molho muito apimentado. Exu teve sede. Uma sede tão grande que toda a água de todas as jarras que ele tinha em casa, e que tinham, em suas casas, os vizinhos, não foi suficiente para matar a sua sede! Exu foi à torneira da chuva e abriu-a sem pena. A chuva caiu. Ela caiu de dia, ela caiu de noite. Ela caiu no dia seguinte e no dia de depois, sem parar. Os campos de Aluman cantaram sua glória:*"joro, jará, joroAluman, Dono dos dendezeiros, cujos cachos são abundantes!Joro, jará, joroAluman!Dono dos campos de milho, cujas expigas são pesadas!Joro, jará, joroAluman!Dono dos campos de feijão, inhame e mandioca!Joro, jará, joroAluman!"* E as rãzinhas gargarejavam e coaxavam. E o rio corria velozmente para não transbordar! Alumã, reconhecido, ofereceu a Exu carne de bode, com o tempero no ponto certo da pimenta. Havia chovido bastante. Mas, seria desastroso! Pois, em todas as coisas, o demais é inimigo do bom! (VERGER, 1983, p.13)

Em todo o processo de preparação das oferendas na cozinha do santo, deve-se manter muita atenção. Preparar uma oferenda sem os cuidados necessários pode resultar em problemas futuros com o orixá. Assim, conhecer as particularidades de cada divindade é fundamental para aqueles que estão em contato direto com a preparação das oferendas, como conhecer também suas histórias, seus feitos mitológicos. Vejamos o que afirma o antropólogo Vivaldo da Costa Lima (2010):

> No candomblé, os deuses comem. Cada um tem sua comida particular, de seu agrado pessoal, de sua preferência pessoal. Comida ligada às suas histórias, a seus odus, a seus mitos. Comida que muitas vezes é cantada e dançada numa integração harmoniosa de gesto, música e palavra". (2010, p.138)

Essa integração é muito presente durante o processo de preparação dos rituais no candomblé. No momento em que estão sendo preparadas as comidas para os orixás, são contadas suas histórias e muitas vezes entoados cânticos que contribuem para a compreensão do que se está querendo passar aos demais iniciados que acompanham a preparação das oferendas. O conhecimento é articulado com a música, elemento tão presente no candomblé. Esta presença constante do mito definindo as oferendas aos orixás é reafirmado pelo autor:

> As comidas são elaboradas, requintadas na forma, no ordenamento do preparo ou na simplicidade aparente de um despojamento prescrito pelo mito, vez que, atrás de cada oferenda alimentar está o mito que a prescreve pelas práticas divinatórias. (LIMA, 2010, p.149)

E o espaço onde todo este conhecimento é construído e apresentado aos iniciados é a cozinha, espaço este onde os alimentos assumem uma característica "mágica", fazendo com que ingredientes usados no dia-a-dia sejam utilizados através de rituais onde nada acontece por acaso. É a força do axé, direcionada para a preparação das oferendas que serão destinadas aos orixás.

Na cozinha, os responsáveis pelo preparo das oferendas também expressam seus conhecimentos utilizando o mito e os cânticos, o que desperta muito a atenção daqueles iniciados que passam pelo local ou estão ali, seja dentro da cozinha ou mesmo próximo á porta, buscando aprender alguma coisa. As conversas que circulam nesse espaço dedicado ao preparo das oferendas se transformam num grande debate em que aqueles diretamente envolvidos com as panelas, os ingredientes, a ornamentação dos pratos falam sobre o referido alimento que está sendo preparado, os cuidados que devem ter ao elaborar tal oferenda, o que deve ser evitado, o que pode ser colocado para deixar a divindade satisfeita. Tudo gira em torno de conquistar o agrado do orixá que está recebendo tal comida.

A cozinha transforma-se num espaço onde estes mitos são recriados. O fogo, elemento

© 2020 Global Journals

fundamental no preparo dos alimentos, tem sua origem associada a um mito:

> Em épocas remotas, havia um homem a quem Olorum e Exu ensinaram todos os segredos do mundo, para que pudesse fazer o bem e o mal, como bem entendesse. Os deuses que governavam o mundo, Obatalá, Xangô e Ifá, determinaram que, por ter se tornado feiticeiro tão poderoso, o homem deveria oferecer uma grande festa para os deuses, mas eles estavam fartos de comer comida crua e fria. Queriam coisa diferente: comida quente, comida cozida. Mas naquele tempo nenhum homem sabia fazer fogo e muito menos cozinhar. Reconhecendo a própria incapacidade de satisfazer os deuses, o homem foi até a encruzilhada e pediu a ajuda a Exu. Esperou três dias e três noites sem nenhum sinal, até que ouviu uns estalos na mata. Eram as árvores que pareciam estar rindo dele, esfregando seus galhos umas contra as outras. Ele não gostou nada dessa brincadeira e invocou Xangô, que o ajudou lançando uma chuva de raios sobre as árvores. Alguns galhos incendiados foram decepados e lançados no chão, onde queimaram até restarem só as brasas. O homem apanhou algumas brasas e as cobriu de gravetos e abafou tudo colocando terra por cima. Algum tempo depois, ao descobrir o montinho, o homem viu pequenas lascas pretas. Era o carvão. O homem dispôs os pedaços de carvão entre pedras e os acendeu com a brasa que restara. Depois soprou até ver flamejar o fogo e no fogo cozinhou os alimentos. Assim, inspirado e protegido por Xangô, o homem inventou o fogão e pode satisfazer as ordens dos três grandes orixás. Os orixás comeram comidas cozidas e gostaram muito. E permitiram ao homem comer delas também. (PRANDI, 2001, p.257-258)

Assim, Xangô se transforma no orixá que ensina o fogo ao homem e a partir deste momento, o homem começa a cozinhar, a preparar comidas cozidas; porém, os primeiros a receberem este alimento são os próprios orixás. Nesta relação com o sagrado, com as próprias divindades, surgem os elementos fundamentais da cozinha: o fogo e o fogão. Desta forma, o espaço da cozinha pode ser considerado um espaço sagrado de transformação, onde as comidas são transformadas em oferendas. Vários são os elementos relacionados neste processo: as palavras, os cânticos, as pessoas envolvidas, os objetos, tudo deve estar em perfeita harmonia para que o orixá possa retribuir as dádivas oferecidas pela comunidade religiosa.

Sendo assim, como no candomblé todo ritual tem uma relação com o alimento, seja uma limpeza espiritual, seja uma celebração mais complexa, a oferenda aos orixás é constituída de comida, aspecto este que Lima (2010) observa na relação entre as comidas rituais e a tradição yorubá-nagô, responsável pelo modelo da comida sacrifical do candomblé:

> foi certamente na estruturação das primeiras casas de santo da Bahia do modelo nagô, no fim do século XVIII começo do XIX, como disse, que essa comida de santo terá sido recriada, codificada, reconstituída entrenós, com as inevitáveis substituições, se por acaso os ingredientes, ou mesmo os animais, não fossem encontrados no novo cenário ecológico dos orixás e voduns. (2010, p.26)

Percebe-se um processo de hibridismo cultural na redefinição das comidas dedicadas aos orixás, a partir do momento em que as substituições foram acontecendo, resultando em reelaborações das comidas, redefinições de alimentos que vão ser destinados às divindades africanas. Isto pode ser observado a partir do momento em que encontramos, entre as bases de muitas comidas de santo, por exemplo, a farinha de mandioca e o milho, elementos da América, incorporados ao inhame africano, ao quiabo e a tantos outros alimentos, surgindo as várias oferendas.

Este processo é resultante do próprio contato entre as culturas, proporcionada pelo intercâmbio não só de homens, como também de alimentos. É importante entender estas combinações entre práticas e elementos culturais diferenciados, resultando em novas formas, ou seja, novas comidas, a partir de uma dinâmica que Canclini (2008) denomina de "processo de hibridação", em que aquilo que deve ser observado é todo o percurso de transformação dessas comidas. No candomblé, isto se verifica na composição dos pratos destinados aos orixás, em que encontramos elementos herdados de várias matrizes

É possível que este hibridismo cultural que aconteceu e acontece na redefinição do cardápio dos orixás tenha uma relação com os processos vividos na atualidade pelo candomblé. As transformações interculturais podem influenciar neste processo de adaptações. Entender estas transformações nas comidas dos orixás equivale a entender que a cozinha é um espaço que também passa por adequações.

Observa-se em alguns terreiros de candomblé todo um discurso voltado para a valorização do tradicional; em contrapartida, encontramos cada vez mais a presença de fogão industrial, panelas de alumínio e outros instrumentos modernos que coabitam este espaço juntamente com os objetos de madeira e barro, como as colheres de pau, as gamelas de madeira, os potes, panelas e alguidares de barro, entre tantos outros objetos que são necessários para o preparo dessas oferendas. Desta forma, na cozinha sagrada existe um diálogo entre os elementos relacionados aos rituais tradicionais assim como aqueles que representam inovações modernas.

© 2020 Global Journals

Mesmo diante de todas estas inovações, que levam à construção destas oferendas alimentos incorporados algumas vezes apenas enquanto elementos estéticos na hora da organização do prato, percebe-se o universo sagrado presente na cozinha; ou seja, são as palavras, os cânticos, os rituais realizados durante o preparo de cada comida que ressaltam a força e o caráter sagrado de cada oferenda preparada para as divindades.

Dar um presente, dar uma oferenda, dar uma comida ao orixá. Estas são as denominações que os iniciados no candomblé utilizam para o momento em que procuram construir uma relação mais próxima com seus orixás individuais, através da relação entre o dar, receber e retribuir, tão presente no candomblé e que tem, enquanto elemento de mediação fundamental, a comida. Neste sentido, a cozinha ganha um status de "santuário", onde tudo gira em torno do sagrado e todos mantêm o pensamento firmado em energias positivas, repassadas ao alimento que está sendo preparado.

Outro aspecto importante está relacionado aos tabus alimentares, são muito respeitados no candomblé, observando-se uma preocupação constante com o agradar o orixá, sobretudo por parte dos mais velhos que supervisionam o exercício dos mais novos nessas funções. Isso está vinculado a uma oferenda preparada da forma correta, sem deslizes que possam resultar na insatisfação da divindade. As restrições abrangem tanto os alimentos quanto os temperos, assim como também a ingestão de algumas frutas, que se configuram como quizilas, ou seja, interdições.

Entre os ingredientes mais utilizados nas cozinhas dos terreiros estão o azeite de dendê, a cebola branca, o camarão e o azeite doce. São estes temperos que vão identificar o orixá e a circunstância, o momento e a função da oferenda a ser preparada. Em estudos sobre estes ingredientes utilizados nos terreiros, Camargo (1990) ressalta:

> A preparação das comidas rituais com seus ingredientes próprios e os temperos necessários para cada situação particular não deixam de ser representações concretas resultantes da ritualização de elementos míticos ligados aos orixás, através de suas linguagens metafóricas. (1990, p.82)

Assim, os mitos também fazem referência não só à comida, como também ao ingrediente que pode ou não ser utilizado no preparo da oferenda a ser ofertada ao orixá. Outro elemento importante relativo ao uso dos temperos está relacionado às características dos orixás, ou seja, existem temperos que "esquentam" a comida e estão associados a algumas divindades, como Iansã e Xangô. Já outros devem ser evitados, como no preparo da comida de Oxalá, em que o dendê não pode ser utilizado, assim como o sal.

Sendo assim, as definições das oferendas dos orixás são muito mais complexas quando partimos para analisar as suas particularidades, os seja, as suas qualidades, que vão interferir de forma bastante significativa em detalhes na preparação de suas oferendas, sendo que somente aqueles que dominam este conhecimento poderão assumir a liderança da cozinha, evitando qualquer contratempo que possa interferir na tranquilidade dos rituais. Estes ainda apresentam certas diferenciações que refletem na presença das comidas.

Trata-se da diferença entre oferenda e sacrifício no candomblé. Estas terminologias diferenciam dois tipos de rituais relacionados à comida. A oferenda muitas vezes está relacionada a alguns alimentos chamados "comidas secas" de cada orixá, preparadas com mais frequência nos terreiros, por serem mais simples e de custo menor. Já o sacrifício está relacionado a um ritual que envolve, além das comidas secas, o sacrifício de animais; considerado um ritual maior, mais elaborado e também mais dispendioso. Desta forma, os alimentos na cozinha dos orixás estão organizados em "comidas secas" e "comidas de ejé", assim definidas por Vilson Caetano Souza Júnior (2009):

> Comidas de ejé são todas aquelas preparadas a partir de animais, suas carnes, vísceras, oferecidas ritualmente aos orixás (...) E as comidas secas: são aquelas à base de grãos, raízes, frutos, folhas, legumes e doces. Ou seja, as que "não levam sangue animal". São chamadas também de comidas frias. (2009, p.94)

As comidas que envolvem o sangue animal, as comidas de ejé, em alguns terreiros são preparadas e organizadas de forma muito reservada, pois, logo que se finalizam os rituais de sacrifícios, os animais são levados para uma parte reservada da cozinha e entregues a uma pessoa de confiança da casa. Esta pessoa ou grupo de pessoas, assume um importante papel, pois todo o preparo e separação das partes que serão colocadas no quarto onde estão os igbás dos orixás que receberam as oferendas do dia festivo são feitas por esta pessoa. Trata-se sempre de alguém que goza de muita confiança da Ialorixá.

Diante da centralidade deste espaço no terreiro, um papel importante no processo de preparo das oferendas e fundamental na estrutura do candomblé está relacionado à pessoa que irá assumir a cozinha. Trata-se da Iabassê, a "senhora da cozinha". É ela quem assume toda a responsabilidade no preparo e organização de cada prato a ser ofertado às divindades, considerando cuidadosamente os preceitos alimentares. Desde a ida ao mercado para comprar os alimentos até a elaboração da oferenda, esta iniciada assume toda a responsabilidade pela comida dedicada aos orixás. É auxiliada por outros iniciados; no entanto,

© 2020 Global Journals

nos momentos essenciais na elaboração das iguarias sagradas, a labassê está à frente.

Na definição deste cargo essencial para o terreiro, não é qualquer pessoa que pode assumir. Segue-se toda uma série de preceitos e orientações para definir quem será a pessoa escolhida para o cargo. Assim, existe uma preferência por mulheres que estão no período da menopausa em virtude das restrições relacionadas ao sangue menstrual, que limita os espaços da mulher no candomblé durante este período. Além disso, outro aspecto importante está relacionado à dedicação a cozinha, que deve ser exclusiva para a labassê, o que exige a sua presença diária no terreiro. Sendo assim, esta função requer uma dedicação e uma doação ao candomblé e à cozinha, uma grande responsabilidade que, para algumas casas de santo, torna-se muito difícil conseguir uma pessoa com este perfil.

Na maioria dos terreiros em que existe este cargo, as mulheres são orientadas e acompanhadas pela Ialorixá. Entretanto, pode acontecer que homens também assumam a liderança na cozinha do santo. Este fato foi analisado por Bastide (2001):

> A função de preparar os pratos místicos nem sempre é atribuída a uma mulher e sabe-se, com efeito, que os homens, quando se encarregam disso, são cozinheiros ainda mais hábeis. Assim se explica o que vimos em um terreiro jeje, um cozinheiro muito aplicado em sua função, e que me falou, como um verdadeiro apaixonado, dos preparativos das cozinhas dos deuses. (2001, p.334)

Assim, a direção da cozinha dos orixás não pode ser vista como um espaço exclusivo das mulheres, mas também ocupado por homens. Trata-se de uma função que vai exigir, seja de mulheres ou homens, todo um conhecimento das questões relativas à atividade prática do preparo das oferendas, além de um conhecimento amplo sobre os orixás e suas particularidades. O cuidado com as palavras, os gestos, as roupas e demais acessórios utilizados pelos iniciados é uma constante, principalmente pelos que estão na organização direta do preparo das comidas.

Desta forma, tudo que acontece em volta da cozinha deve estar em sintonia com o momento sagrado, mantendo um equilíbrio de todos no terreiro, para que os orixás recebam os presentes e possam retribuir com sua proteção ao terreiro e a todos os que estão participando do ritual. O fato de dar um presente ou dar uma comida ao orixá está relacionado a toda uma relação construída com base em uma obrigação centrada em três elementos fundamentais: o dar, o receber e o retribuir, em que o iniciado, ao preparar uma comida para seu orixá, espera algo em troca e, consequentemente, isto vai exigir uma retribuição das dádivas recebidas.

Observa-se, nos terreiros, a necessidade da circulação das dádivas, ou seja, as dádivas devem ser retribuídas, o que acontece nos pejis, onde a todo o momento é possível encontrar iniciados colocando suas oferendas, renovando seus laços com seu orixá, o que demonstra esta constante circularidade em torno dos presentes recebidos e retribuídos.

a) *Assim, segundo Lody (2004)*

> O candomblé é, sem dúvida, o reduto de grande significado para a sobrevivência da cozinha, onde as atitudes rituais e as maneiras de preparar os alimentos estão repletas de significados econômicos e sociais, sendo de alta importância para uma comunicação em linguagem própria – a comida. (2004, p.31)

A relação entre o candomblé e a comida é tão forte que os objetos ritualísticos que guardam o otá – onde o orixá é plantado – são objetos relacionados à cozinha. Trata-se do assentamento ou igbá. Estes objetos, como pratos e vasilhas, de barro, louça ou madeira, são muito importantes, pois correspondem ao local onde os orixás são assentados. Isto ocorre em meio a uma série de rituais que envolvem vários elementos sagrados, entre eles a comida votiva do orixá a ser assentado no igbá. Estes são colocados no peji, em locais adornados com saias ou mesmo objetos que vão identificar o orixá e o dono do assentamento.

Todo o ritual de renovação do axé da divindade individual envolve este objeto, próximos dos quais são colocadas as oferendas, as velas e demais elementos ritualísticos. Em alguns casos, este igbá é levado para um espaço separado do peji, onde as oferendas mais elaboradas são preparadas. No peji, há sempre uma comida para algum orixá, algo relacionado ao momento de reforçar ou mesmo fortalecer a divindade.

Em torno da comida, os rituais internos acontecem. Em meio a segredos, ritos bastante elaborados fazem parte deste momento em que a comunicação é construída entre o devoto e o orixá, ou entre a comunidade religiosa do terreiro e suas divindades protetoras. E em algumas situações, estes rituais se desdobram em momentos em que ocorre a socialização através da comida.

Algumas oferendas que acontecem mediante rituais específicos para os iniciados também são compartilhadas entre todos os participantes. E este ritual socializador em que a comida está presente exige do participante uma postura diferenciada à mesa. Geralmente são colocadas esteiras no meio do barracão, onde as comidas são arrumadas. Dependendo do ritual e do orixá para quem esteja sendo feita a oferenda, a comida é colocada em um prato ou em folhas de mamona ou bananeira, e não se utilizam talheres, e sim as mãos. Todo o alimento que sobra é colocado em um recipiente separado para esta função, que depois terá um destino que é um dos

© 2020 Global Journals

segredos do terreiro. Segundo Ferreti (2011), alguns terreiros trazem orientações precisas sobre como se comportar ao participar da mesa:

> Na Casa das Minas, a comida de santo, chamada de comida de obrigação em geral, se come com as mãos, sem usar talheres. Não se come na panela que vai ao fogo, nem se coloca a panela sobre a mesa em que se vai comer. Não se come em mesa sem toalha e não se deve comer segurando o prato na mão. (2011, p.250)

Assim, estas regras de etiqueta à mesa em rituais de comensalidade interna do candomblé são muito específicas, o que permite aos terreiros decidirem suas regras particulares, guardando autonomia nas definições do como se deve comer. Porém, algo parece ser comum a todos os terreiros: é o que Bastide (2001) chama de "consagração da comida", ou seja, primeiro a comida é servida aos orixás, voduns e inkices, para depois ser apreciada pelos participantes nos rituais. Percebe-se que este momento de socialização da comida também é marcado pela fé nas divindades, pois, quando o alimento está sendo ingerido pelas pessoas, estas fazem seus pedidos; não é uma comida comum, é algo que foi preparado dentro de um universo marcado pelo sagrado.

Esta relação de sociabilidade entre os devotos e suas divindades se estende a toda a comunidade do entorno do terreiro e aos visitantes, através dos rituais públicos, as festas. Este é o momento em que a relação mediada pela comida assume um significado mais amplo, promovendo a socialização entre os iniciados, a comunidade e os orixás.

V. As Relações Entre a Comida e a Festa nos Terreiros

A festa é o momento em que acontece a interação entre a comunidade, os adeptos e as divindades. Trata-se de uma cerimônia na qual os laços internos – entre os integrantes do grupo e os orixás – e os laços externos – integrantes do grupo e comunidade – são reafirmados. A comida está presente aí como um dos elementos que promovem a socialização entre os participantes. Assim como em todo o cotidiano e durante os rituais que acontecem nos terreiros, a festa também é o espaço onde o conhecimento religioso é transmitido para os mais novos adeptos destas religiões. Esta transmissão de conhecimentos ocorre a partir da oralidade, e o espaço das festas é também um espaço de aprendizagem. Assim, a festa no candomblé pode ser considerada o momento em que todas as relações são construídas e os conhecimentos adquiridos em função de tudo que envolve este ritual. Segundo Rita Amaral (2002):

> A festa é uma das mais expressivas instituições dessa religião e sua visão de mundo, pois é nela que se realiza de modo paroxístico, toda a diversidade dos papéis, os graus de poder e conhecimento a eles relacionados, as individualidades como identidades de orixás e de "nação", o gosto, as funções e alternativas que o grupo é capaz de reunir. Nela não encontramos apenas fiéis envolvidos na louvação aos deuses, muitas outras coisas acontecem na festa. Nela andam juntos a religião, a economia, a política, o prazer, o lazer, a estética, a sociabilidade, etc. (2002, p.30)

Assim, para os adeptos do candomblé, a vivência da festa é uma experiência muito intensa; é o momento em que os orixás comparecem para serem reverenciados pelos iniciados e demais presentes nos rituais festivos. Outro aspecto importante é o que a festa representa na própria estrutura do candomblé, pois as posturas, comportamentos e a própria hierarquia entre os iniciados têm neste momento a sua maior explicitação. E a comida é também um elemento de socialização entre os adeptos do candomblé e a comunidade que vem prestigiar a festa.

A construção de uma festa de candomblé acontece numa ambiência em que todos os elementos são decididos pela Ialorixá ou o Babalorixá. Todos os rituais que serão realizados, assim como as comidas que serão oferecidas ás divindades e aquelas que serão socializadas com todos durante a festa pública, tudo, enfim, é decidido e em seguida apresentado aos iniciados do terreiro, que procuram ajudar de acordo com suas condições. Assim, todos se envolvem no preparo da festa, inclusive da arrumação do barracão. Amaral ressalta que todo o cardápio da festa depende do que se chama de qualidade do orixá, ou seja, quem receberá a oferenda, quais as suas principais comidas. Por exemplo, se é Iansã quem será festejada, todas as suas comidas votivas serão preparadas e oferecidas a esta divindade – no caso, o acará, sua principal comida. Da mesma forma que, para a comunidade que participará da festa pública, será servido o acarajé.

a) Assim, todos se preparam para reverenciar os orixás

É na festa que os orixás vem à terra, no corpo de suas filhas, com a finalidade de dançar, de brincar no xirê, termo que em ioruba significa exatamente isto: brincar, dançar, divertir-se. É através dos gestos, sutis ou vigorosos, dos ritmos efervescentes ou cadenciados, das cantigas que "falam" das ações e dos atributos dos orixás, que o mito é revivido, que o orixá é vivido, como a soma das cores, brilhos, ritmos, cheiros, movimentos, gostos. A vida dos orixás é o principal tema (e a vinda dos orixás é o principal motivo) da festa. Os deuses incorporam seus eleitos e dançam majestosamente: usam roupas brilhantes, ricas, coroas e cetros, espadas e espelhos; são os personagens principais do drama religioso. (AMARAL, 2002, p.48)

© 2020 Global Journals

Neste momento de comunhão em torno do alimento, é importante observar particularidades que caracterizam o momento de comer. Em algumas festas, o alimento servido no barracão deve ser comido com as mãos por todos os presentes, sejam do candomblé ou não, e servidos em folhas. É a "comida de obrigação", que exige um comportamento diferenciado.

O "ajeum", termo africano usado para designar a comida, é considerado um importante atrativo para as festas de candomblé. Segundo Lody (2004):

> A motivação para muitas destas festas públicas é o ajeum que acontece ao final das danças rituais. Na grande mesa, certa liberdade em consumir os alimentos e a bebida anima o público assistente. É evidente a motivação religiosa, atuando por meio dos cânticos e das danças nos momentos em que as divindades vêm participar, no barracão, com suas presenças históricas e seus enredos. O ajeum é comida, é o ato da alimentação votiva estendendo-se à festa. (2004, p.36)

A todo o momento, a alimentação é a forma de troca necessária para o bom relacionamento entre os homens e seus deuses. E este relacionamento assegurado é a garantia de desempenho nos processos ritualísticos. E o momento em que esta troca ultrapassa os espaços dos rituais internos é a festa, quando a ideia de socialização é efetivamente colocada em prática. Assim, os orixás convidam os homens e mulheres a participarem do seu banquete.

Estas festividades são denominadas a partir das comidas destinadas aos orixás. Assim, temos a feijoada de Ogum, o ipeté de Oxum, o pirão de Oxaguiã, o amalá de Xangô, o acarajé de Iansã, entre tantas denominações de festas onde o convite é o nome da iguaria que será servida tanto aos orixás como também aos visitantes. É a comida exercendo a sua função social, promovendo a sociabilidade entre as pessoas do santo e a comunidade.

Outro elemento importante que vem ocupando cada vez mais espaços nas festas de candomblé nas últimas décadas são as chamadas "comidas de branco". São as comidas de origens diferenciadas, que fazem parte da vida cotidiana, que se juntam às comidas de azeite e "de obrigação", transformando as festas de candomblé num misto de festa religiosa com ares de festa doméstica, em que temos ao mesmo tempo uma pessoa servindo o acarajé e um garçom servindo doces e salgados ou mesmo um serviço de buffet.

Percebe-se que, da mesma forma que as comidas dos terreiros saíram para as mesas, marcando consideravelmente a gastronomia brasileira com seus temperos e suas cores, encontramos nos terreiros a presença das comidas cotidianas, principalmente destinadas aos visitantes que têm "problemas" com o dendê. Assim, serve-se, em espaços reservados, strogonoff de frango, arroz, salada, entre outras comidas, além é claro, dos bolos e salgados de festa para todos os que estão participando da celebração.

Este processo de hibridismo cultural coloca elementos bastante diversificados num espaço de culto tradicional, promovendo um processo de reorganização e adaptação de práticas e costumes que resultam em permutas culturais. Porém, estas adaptações que envolvem as "comidas de branco" são muito mais visíveis nas relações de sociabilidade mais ampla, ou seja, com a comunidade, do que nos rituais internos onde a comida também se faz presente.

Bastide (2001) define este momento de sociabilidade promovido pela comida como um momento de "comunhão":

> A refeição é uma tripla comunhão: do filho com seu deus, pois ele come o prato consagrado do orixá; em seguida, dos filhos de santo entre si, pela partilha fraterna das iguarias de cada um com os outros; enfim, dos iniciados e dos amigos do candomblé, que assim participam um pouco do maná e das forças sobrenaturais. (2001, p.336)

Este contato com o alimento sagrado durante as festividades foi observado na festa de Iansã do Abaçá São Jorge, terreiro de Candomblé localizado na cidade de Aracaju-Sergipee. Quando este orixá dança no barracão, é distribuído o acará somente com as pessoas que estão neste espaço circunscrito. Como o número de porções é menor que o número de pessoas presentes em todo o ambiente do terreiro, estabelece-se uma seleção daqueles que vão receber o acará. Estas procuram se aproximar da ekedi que faz esta distribuição, pois receber o acará de Iansã corresponde a uma proximidade maior com a divindade. Algumas pessoas passam o alimento no corpo, havendo outras que guardam o alimento, buscando proteção. O acará torna-se então um amuleto, mesmo sendo perecível.

A importância deste universo sagrado em torno da comida é algo muito presente durante as festas do candomblé, pois, mesmo que todos os participantes da festa de Iansã possam comer o acarajé distribuído no terreiro, o mais desejado – e mesmo disputado! – é o acará que entra no barracão junto com o orixá.

> Comidas pra ver, para ingerir axé, para comunicar, para unir e fortalecer laços entre homens, deuses e ancestrais. Comidas para festejar, lembrar, marcar, expressar características de indivíduos, grupos, terreiros, nações, de vinculações mais próximas com Áfricas. Umas idealizadas, outras transformadas e, outras ainda, etnograficamente reconhecíveis. (LODY, 1998, p.163)

VI. Considerações Para um Novo Banquete: a Comida Para Além da Festa

Na comida, encontra-se a energia máxima de uma oferta, mas, acima de tudo, ela é a força que fortifica

© 2020 Global Journals

os ancestrais, então, é um meio, um veículo através do qual, grupos humanos, civilizações se sustentaram durante milênios fazendo contato com o Sagrado (SOUZA JÚNIOR, 2009, p.199)

Olhar o candomblé a partir da cozinha. Foi com este objetivo que este trabalho desenvolvido, buscando entender como a comida está presente nos terreiros e qual o seu papel durante os rituais.

Foi possível compreender que a presença da comida no candomblé não se resume apenas a rituais públicos e ritos internos mais elaborados. Em ações aparentemente simples, como a retirada de um elemento sagrado do corpo de um iniciado, está presente um prato com milho branco, comida de Oxalá. Ou seja, a comida ocupa espaços e momentos bastante simples, e que para aqueles sem muito conhecimento sobre a religião pode passar despercebido. Desta forma, observando o cotidiano destes espaços sagrados, foi possível verificar que se trata de um espaço marcado por ritos que expressam a abrangência do alimento no candomblé.

Com as observações realizadas para o desenvolvimento desta pesquisa, buscamos mostrara presença da comida e sua importância para o desenvolvimento desta religião. Para a definição do cardápio dos Orixás, o papel dos mitos africanos na elaboração das oferendas, a compra e seleção dos alimentos que serão preparados para as divindades, a organização dos rituais e da festa pública. Todos estes elementos foram apresentados a partir de uma descrição utilizando a fotografia enquanto complemento da construção do texto.

Acompanhar o funcionamento da cozinha dos orixás foi fundamental para compreender os processos de hibridação cultural relacionados às comidas que serão transformadas em oferendas. A dinâmica deste espaço de transformação e os comportamentos daqueles que desenvolvem este trabalho tão relevante na organização dos rituais do candomblé, ou seja, foi possível perceber que a cozinha é o local onde ocorre a recriação dos mitos que definem o cardápio dos orixás, com suas interdições, as regras no modo de preparar, onde e como devem ser oferecidos. Tudo que é preparado para o banquete que será oferecido às divindades tem as orientações presentes nas histórias mitológicas, e estas são constantemente citadas entre os iniciados que trabalham na cozinha como justificativas para os questionamentos sobre o que pode ou não estar presente nas oferendas que estão sendo preparadas.

Apresentamos uma reflexão acerca das relações de sociabilidade em torno da comida numa festa de candomblé, à luz do conceito de Mauss (2008) sobre as relações entre dar, receber e retribuir. Foi possível perceber que estas relações estão muito presentes nos terreiros, tendo a comida o papel de mediadora entre iniciados e divindades. Dos rituais mais simples aos mais complexos, as oferendas estão constantemente aos pés dos orixás, sendo o caminho para que os devotos possam alcançar as dádivas solicitadas.

Foi possível perceber também que a sociabilidade em torno da comida no candomblé ultrapassa o cardápio definido pelos mitos dos orixás, na medida em que, durante as festividades públicas existe a presença das "comidas de branco", servidas em festas sociais, como salgados, doces, strogonoff de frango, arroz, entre outras comidas que não estão presentes nos terreiros durante os rituais.

Os terreiros de candomblé têm na comida um importante elemento sagrado, configurando a construção de laços entre eles e os orixás. Percebemos ainda particularidades envolvendo o preparo das oferendas que são característicos de cada terreiro. Além disso, as regras em torno da comida também foram observadas durante esta pesquisa. Na realização dos rituais, o comportamento diante das oferendas era diferenciado, ou seja, os iniciados tinham um comportamento de acordo com o tempo de iniciação e os cargos que ocupam no terreiro. Assim, comer com as mãos, sentados no chão, comer com talheres, o que pode estar ou não no prato, tudo isto é definido de acordo com o iniciado, o seu orixá, sendo que as interdições ocupam aí lugar decisivo.

Buscamos contribuir com este trabalho para os estudos sobre a comida ritual presente nos terreiros de candomblé. Assim, é possível compreender o processo de organização de uma festa de candomblé a partir da cozinha, e como a comida é um elemento essencial na estrutura ritualística desta religião voltada ao culto aos orixás, associada aos mitos, que definem o que pode ser oferecido e como deve ser preparada e servida a comida que será colocada em cada oferenda.

Adádivaatravésdacomidavotiva/sagradanutrehomensemulheresnãosódoalimentoquemataafome,masquetambémrenovaosentidodavida.Aformadeagradecerasdivindadesétambémofereceroalimento,pois"Quemmedádecomer,tambémcome."

References Références Referencias

1. AMARAL, Rita. Xirê! O modo de crer e viver no candomblé. Rio de Janeiro: Pallas, 2002.
2. BASTIDE, Roger. O Candomblé da Bahia. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
3. CAMARGO, Maria Thereza L. de Arruda. As plantas condimentícias nas comidas rituais.In: Rev. Do Instituto de Estudos Brasileiros. São Paulo: USP, 1990.
4. CANCLINI, Néstor García. Culturas Híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade. 4ª Ed. São Paulo: EDUSP, 2008.

© 2020 Global Journals

5. CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. 2ª Ed. Rio deJaneiro: campus, 2003.
6. CASCUDO, Luís da C. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.
7. CONTRERAS, Jesús. Alimentación y Religión. In.: Humanitas Humanidades Médicas.N. 16, junio, 2007, p. 13-31.
8. DOUGLAS, Mary. Pureza e Perigo. 2ª Ed. São Paulo: Perspectiva, 2010.
9. FERRETTI, Sérgio Figueiredo. Comida ritual em festa de Tambor de Mina do Maranhão.Horizonte. Belo Horizonte, v.9, n. 21, p.242-267, abr/jun, 2011.
10. SANTOS, Jocélio Teles. O dono da terra: o caboclo nos candomblés da Bahia. Salvador:Sarah Letras, 1995.
11. SANTOS, Juana Elbein dos. Os nagô e a morte. 13º Ed. Petrópolis: Ed. Vozes, 2008.
12. LIMA, Vivaldo da Costa. A Anatomia do Acarajé e outros escritos. Salvador: Corrupio.2010.
13. _____ As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro. In.: CAROSO,Carlos, BACELAR, Jeferson. Faces da Tradição Afro-brasileiro: religiosidade,sincretismo, anti -sincretismo, reafricanização, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida.Rio de Janeiro: Pallas, 1999.
14. LODY, Raul. Santo Também Come. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.
15. _____ O Rei come quiabo e a Rainha come fogo: temas da culinária sagrada do.
16. candomblé. In.: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de. Leopardo dos Olhos de Fogo. São Paulo: Ateliê Editorial, 1998.
17. MAGALHÃES, Antônio Carlos de Melo. Comida, Festa e Religião no Brasil. In.:MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabrielle. Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais. São Paulo: SESC, 2007.
18. MENDONÇA, João Hélio. Comidas de santo e comidas populares no Grande Recife. In.: Anais do IV Congresso Afro-brasileiro. Recife; FUNDAJ/Ed. Massangana, 1996.
19. MAUSS, Marcel. Ensaio Sobre a Dádiva. Portugal: Edições 70, 2008.
20. PRANDI, Reginaldo. Mitologia dos Orixás. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
21. RODRIGUES, Nina. Oanimismo fetichista dos negros baianos. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional/ Editora UFRJ, 2006.
22. SOUZA JÚNIOR, Vilson Caetano de. O Banquete Sagrado: notas sobre os "de comer"em terreiros de candomblé. Salvador: Atalho, 2009.
23. VERGER, Pierre Fatumbi. Lendas Africanas dos Orixás. 4ª Ed. Salvador: Corrupio, 1997.

© 2020 Global Journals