

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO
CURSO DE GASTRONOMIA**

**COMIDA DE SANTO: CULTURA E RELIGIOSIDADE DA
COMIDA BRASILEIRA**

Pamela Chianelli de Azeredo Vieira de Barcelos

RIO DE JANEIRO

2019

Pamela Chianelli De Azeredo Vieira De Barcelos

Comida de Santo: Cultura e Religiosidade da Comida Brasileira

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do grau de bacharel em Gastronomia.

Orientadora: MsC. Joyce T. G. Cafiero

Co-orientadora: MsC. Daniela Olegário Peçanha

RIO DE JANEIRO

2019

CIP - Catalogação na Publicação

B242c Barcelos , Pamela Chianelli de Azeredo Vieira de
Comida de Santo: Cultura e religiosidade da
comida brasileira / Pamela Chianelli de Azeredo
Vieira de Barcelos . -- Rio de Janeiro, 2019.
30 f.

Orientadora: Joyce Tarsia Garcia Cafiero.
Coorientadora: Daniela Olegário Peçanha .
Trabalho de conclusão de curso (graduação) -
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto
de Nutrição Josué de Castro, Bacharel em
Gastronomia, 2019.

1. Comida de Santo. 2. Religiosidade. 3. Orixás.
4. Candomblé. I. Cafiero, Joyce Tarsia Garcia,
orient. II. Peçanha , Daniela Olegário , coorient.
III. Título.

Elaborado pelo Sistema de Geração Automática da UFRJ com os dados fornecidos pelo(a) autor(a), sob a responsabilidade de Miguel Romeu Amorim Neto - CRB-7/6283.

Dedico esse trabalho a mim. Depois de muitos momentos de desespero, surtos com o marido, silêncios, angústias, crises de falta de ar ao imaginar a apresentação, enjoo, dor no estômago, crises de pânico e possíveis desistências, finalmente eu conclui.

AGRADECIMENTOS

Ao Steven agradeço a paciência, ao Álvaro agradeço as dicas e força, a minha orientadora Joyce Cafiero e co-orientadora Daniela Peçanha agradeço as orientações e as palavras de conforto nos momentos de desespero. Aos Pais de Santo Tata Maganza Angelo de Katende e Babalorixá André de Oxaguian sou grata pelo conhecimento que me foi passado possibilitando a finalização do trabalho com um pouco mais de confiança de que estava no caminho certo.

RESUMO

Os negros foram trazidos para o Brasil nos navios em condições precárias e sub-humanas, sendo considerados "mercadorias" pelos colonizadores. Forçados a partir, deixaram para trás a sua terra, a sua família, seus pertences e as únicas coisas que sobreviveram nesse trajeto massacrante foram sua cultura e religião. Este trabalho tem como objetivo analisar a cultura e religiosidade da comida brasileira, com base em livros, artigos e entrevistas realizadas com 2 pais de santo do Candomblé da cidade do Rio de Janeiro, investigando a ritualização e a mistificação necessária para tornar os ingredientes do consumo diário da população brasileira um alimento sagrado e digno de uma divindade. Teve-se como conclusão que o alimento para o Candomblé é tão fundamental como é para sobrevivência do ser humano, não há Candomblé sem as oferendas que são uma forma de agradecimento, fé e renovação energética.

Palavras-chave: comida brasileira, religiosidade, orixás, candomblé.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Chegada dos escravos no Brasil.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Quantidade de adeptos ao Candomblé no ano de 2000 no Brasil.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	10
2. OBJETIVO	11
2.1. Objetivo geral	11
2.2. Objetivos específicos	11
3. REVISÃO DE LITERATURA	12
3.1. Chegada dos negros e início das religiões africanas no brasil	12
3.2. Início das casas de candomblé	15
3.3. Mistificação e ritualização da comida de santo	17
3.4. Os orixás e suas comidas	19
4. MÉTODOS	22
5. RESULTADOS	23
5.1. Entrevista com o Tata Maganza Angelo de Katende – professor do PROEPER/CCS/UERJ	23
5.2. Entrevista com o Babalorixá André de Oxaguian	24
6. CONCLUSÃO	27
REFERÊNCIAS	28
APÊNDICE A	30

1. INTRODUÇÃO

O processo de colonização realizado por Portugal explorou as terras brasileiras através da produção do açúcar, utilizando o trabalho escravo. Os escravos tiveram que se adaptar ao regime imposto pelo colonizador, ao chegarem nas grandes fazendas onde iam trabalhar, forçadamente aprenderam uma nova língua, novos costumes e além de tudo tornaram-se cristãos. Foram-lhes impostos dogmas e valores do cristianismo, sendo proibidos de praticar suas várias religiões nativas (DA COSTA, 2019).

Apesar das instituições escravagistas e da Igreja Católica Apostólica Romana, catequizar mesmo que de forma superficial o negro, coube a eles desenvolver sua cultura e tradições religiosas para manter os laços com a África, através de sua força de vontade, fé e resistência (DA COSTA, 2019).

A cultura e a alimentação brasileira são fundamentadas na herança cultural dos negros escravizados. O costume das oferendas pode ser encontrado em diversas religiões. No Candomblé, uma religião de origem afro-brasileira é ofertada comidas e bebidas para os Orixás e entidades, sendo uma maneira de depositar a fé em forma de agradecimento aos deuses, criando um elo através da comida, da dança, da vestimenta e do respeito à natureza. (AMARAL, 2008 e SILVA, 2010).

Com base na cultura e religiosidade africana a pesquisa tem como objetivo estudar e descrever as comidas afro-brasileiras, entendendo de que maneira um simples alimento consumido habitualmente por muitas pessoas em suas rotinas diárias, é algo tão precioso e valioso para as tradições religiosas africanas, bem como o culto aos Orixás.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo Geral

Estudar sobre as comidas afro-brasileiras, entendendo de que maneira um simples alimento consumido habitualmente por muitas pessoas em suas rotinas diárias, torna-se precioso, valioso e sagrado nos cultos das tradições africanas às divindades.

2.2. Objetivos Específicos

- Descrever a origem da religião Candomblé no Brasil.
- Compreender a ritualização e a mistificação dos alimentos no Candomblé.
- Associar as comidas do candomblé com a cultura brasileira através de entrevistas com Pais de Santo.

3. REVISÃO DE LITERATURA

3.1. Chegada dos negros e início das religiões africanas no Brasil

Verger, P. F. (2009) e LIMA (1976), afirmam que no século XVI, houve a chegada da primeira leva de escravos no Brasil, conforme (fugira1), substituindo a mão-de-obra indígena. Os negros vieram em diferentes épocas e de distintas regiões da África, como Sudão, Guiné, Togo, Daomé, Nigéria, Congo, Angola e Moçambique.

Figura 1. Chegada dos escravos no Brasil.



Fonte: disponível em: <<https://www.historiadomundo.com.br>> acesso em ago/2019.

Assim, foram trazidos indivíduos de diferentes etnias, com religião e costumes distintos, cada povo com características próprias, entretanto, com um ponto em comum: a crença em seres supremos e forças sobrenaturais que governavam o mundo. Para esses povos, esses seres supremos manifestavam-se através dos homens para trazer-lhes benefícios (COSSARD, 2011).

Como parte da formação da cultura brasileira, os negros contribuíram com diversos elementos trazidos da África para a colônia portuguesa, os quais se uniram com outros já existentes, criando um novo arranjo cultural, permitindo que a partir dessa miscigenação de culturas, a religião africana sofresse modificações para adaptar-se a uma nova realidade (LIMA, 1976).

No Brasil, os negros escravizados agarravam-se nas lembranças e continuavam fiéis às suas origens para suportar seu sofrimento, tentando resistir através da sua fé, da cultura e de seus costumes tradicionais (COSSARD, 2011).

Da Costa (2019), relata que os negros eram considerados católicos de segunda categoria, portanto, não podiam ocupar os lugares na nave da igreja, pois eram reservados para os brancos. Os negros permaneciam no alpendre e assistiam a missa através das janelas e portas. Com isso, os negros fundaram irmandades próprias e tentavam através desta organização adquirir maior peso na instituição Igreja Católica.

A formação de irmandades próprias contribuiu para a formação da consciência de raça. Tais irmandades foram de fundamental importância para a transmissão das tradições religiosas africanas e no surgimento do sincretismo afro-católico.

O termo "nação" se refere ao local geográfico de um grupo étnico e sua tradição cultural (por exemplo, os que falavam lorubá da Nigéria eram os Nagô, Ketu, Ijejá, Egba etc.). A consequência inesperada dessa divisão foi que o conceito de nação desempenhou um papel importante para a manutenção de várias identidades étnicas africanas e para a transmissão cultural e as tradições religiosas.

O resultado desse agrupamento de escravos em "nações", isto é, a partir da origem étnica, foi que puderam conservar melhor e, por mais tempo, as suas atividades de reis e rainhas (mesmo que pouco a pouco se fossem reduzindo as manifestações folclóricas e gerassem os reis de Maracatu e do Carnaval), dos instrumentos, da música, dos tipos de danças, das palavras africanas, assim como conservaram muitas comidas de origem das suas terras. Na verdade, constatou-se uma mobilização espantosa, pois foram as "nações" inteiras que vieram para o Brasil. A política dos negros em "nações", além de permitir a perpetuação das tradições culturais e religiosas, permitiu um desenvolvimento de solidariedade e permitiu também a recriação das etnias por agrupamentos (COSTA, 2001).

Gisele Cossard (2011), mostra que entre 1830 e 1835 várias revoltas aconteceram e assim, os proprietários de escravos decidiram deixar que seus escravos se reagrupassem em suas propriedades, por etnia e por nação de origem. A partir dessa decisão dos senhores com a finalidade de reduzir os conflitos, iniciaram-se os batuques. Os escravos encontram-se aos domingos, para dançar e cantar e conseguiam adorar seus deuses e fortalecer a sua fé fugindo um pouco da realidade massacrante em que viviam.

A igreja lutou para pôr um fim a essa prática, mas não conseguiu. Com isso os negros aproveitaram para usar santos católicos, associados às suas divindades criando um novo patrimônio cultural e religioso (COSSARD, 2011).

Embaixo do altar católico e das imagens de santos, os negros enterravam ou colocavam objetos que aludiam às suas divindades e aproveitavam-se desses artifícios para cultuar seus Orixás, dando uma falsa impressão de idolatrar os santos católicos, surgindo o sincretismo afro-brasileiro e assim os santos foram justapostos aos Orixás africanos. Essa mistura religiosa originou as religiões afro-brasileiras. O sincretismo religioso é um fenômeno vivo até hoje nas religiões afro-brasileiras, em especial no Candomblé (DA COSTA, 2019).

O branco imaginava que eles dançavam em homenagem a Virgem Maria ou aos santos; na realidade, a Virgem e os santos não passavam de disfarces e os passos dos bailados rituais, cujo significado escapava aos senhores, traçavam sobre o chão de terra batida os mitos dos orixás. A música dos tambores abolia as distâncias, enchia a superfície dos oceanos, fazia reviver um momento a África e permitia, numa exaltação ao tempo frenética e regulada, a comunhão dos homens numa mesma consciência coletiva (BASTIDE, 1976).

Os santos eram considerados "simples máscaras" colocadas nos rostos negros das divindades ancestrais. De fato, foi essa única coisa que o negro pode trazer na vinda para o Brasil, isto é, a sua cultura, e dentro dela, particularmente dominante, a religiosa. Assim, o nome do santo não é senão a denominação branca da mesma realidade que os negros veneram com um nome africano (BASTIDE, 1976; COSTA, 2001).

3.2. Início das casas de candomblé

A religião de origem africana é cultuada no Brasil desde o século XVI, trazida da África pelos negros, escravos, arrancados de sua terra para este país, que hoje, depois de tantas perseguições, lutas e desafetos podem cultuar seus Deuses de forma livre (CEZIMBRA,2007).

Para Odé Kileuy e Vera de Oxaguiã (2011), a formação do candomblé foi criada no Brasil por meio de herança cultural, religiosa e filosófica trazidas pelos africanos que foram capturados e trazidos para esta terra como escravos, os quais eram de diversos grupos étnicos que, por muitas vezes eram rivais. Vieram com eles também culturas de forma bem diversificadas e essa junção de etnias e religiosidades formou no Brasil o Candomblé.

De acordo com o dicionário online Aurélio, Candomblé significa: “religião animista, de origem africana, levada para o Brasil pelos escravos; Local de culto dessa religião” (DICIONÁRIO AURÉLIO, 2018).

O candomblé é então uma religião brasileira, nascida de uma mistura de crenças africanas com adaptações ao espaço, história e ingredientes do novo país. Odé Kileuy e Vera de Oxaguiã (2011) acreditam que a palavra “Candomblé” tenha sua origem de um termo da nação Bantu, candomblé, que significa “dança, batuque” e afirmam que embora tenha sido necessária uma readaptação e reformulação para poder ter continuidade, a religião não perdeu o cerne de seus conceitos. A religião consiste em sacerdotes e adeptos que cultuam Orixás, forças da natureza, em cerimônias públicas ou privadas, essa religião nasceu da herança cultural negra.

“Nações dividiram-se em grupos, esses grupos transformaram-se em famílias, essas famílias subdividiram-se, criando descendentes que se espalharam por todo o Brasil e também pelo exterior. Estes levaram a religião a criar adaptações necessárias a cada local onde se estabeleceram. Mas conservaram sempre a regra primordial e básica dos seus adeptos; o amor e o respeito às divindades. Essas adaptações se

uniram também aos primeiros moradores e donos dessa terra, os índios. Estes, com seu vasto conhecimento, amor e cuidados com a natureza, interagiram com escravos e muitas similaridades foram encontradas, saberes foram trocados e, com respeito mútuo, religiões foram readaptadas. Em consequência desta interação, os africanos transportaram-se do culto familiar e particular a determinado orixá, que era seguido em sua terra natal, para um culto mais generalizado e global, no Brasil. ” (ODÉ KILEUY E VERA DE OXAGUIÃ, 2011)

As primeiras casas de candomblé eram raras, Cossard (2011) pontua que “Essas primeiras comunidades eram esporádicas, mas, aos poucos, foram se desenvolvendo, e criou-se uma rede sob o nome de candomblé”. Sem pontualidade nas datas de ritos, aos poucos foi expandindo e tornou-se essa religião grandiosa que é conhecida até hoje, o Candomblé, vem sobrevivendo há séculos devido à força de seus adeptos, que não deixam a crença se perder. Na tabela 1 a seguir é possível visualizar ao Candomblé no ano de 2000.

Tabela 1. Quantidade de adeptos ao Candomblé no ano de 2000 no Brasil:

IndicadoresPopulaçãoEconomiaGeociênciasCanaisDownloadPesquisas																	
Censo Demográfico - 2000 - Tabulação Avançada																	
Tabela 1.1.2 - População residente, por situação do domicílio e sexo, segundo a religião - Brasil																	
Religião	População residente																
	Total	Homens		Mulheres		Situação do domicílio e sexo											
					Total	Urbana	Homens	Mulheres	Total	Rural	Homens	Mulheres					
Total (1)	169 799 170	83 576 015	z	86 223 155	z	137 953 959	z	66 882 993	z	71 070 966	z	31 845 211	z	16 693 022	z	15 152 186	
Católica apostólica romana	124 976 912	a	61 806 740	a	63 170 173	a	98 449 177	a	47 863 190	a	50 585 987	a	26 527 735	b	13 943 549	b	12 584 186
Evangélicas	26 166 930	c	11 497 751	c	14 669 179	c	22 777 074	c	9 899 531	c	12 877 543	c	3 389 856	d	1 598 219	d	1 791 636
De missão	7 159 383	c	3 154 727	d	4 004 656	c	6 125 626	c	2 649 749	d	3 475 877	d	1 033 757	f	504 978	f	528 779
De origem pentecostal	17 689 862	c	7 769 581	c	9 920 281	c	15 456 965	c	6 734 196	c	8 722 769	c	2 232 897	d	1 035 385	d	1 197 512
Outras religiões evangélicas	1 317 685	f	573 443	f	744 241	f	1 194 483	f	515 587	f	678 896	f	123 202	h	57 857	h	65 345
Espírita	2 337 432	d	954 350	d	1 383 082	d	2 276 511	d	921 099	d	1 355 412	d	60 921	h	33 251	h	27 670
Espiritualista	39 840	i	8 550	j	31 290	j	39 548	i	8 550	j	30 998	j	292	k	-	k	292
Umbanda	432 001	f	210 019	f	221 981	f	419 562	f	203 265	f	216 297	f	12 439	j	6 754	j	5 685
Candomblé	139 328	g	68 126	g	71 202	h	138 037	g	67 443	g	70 593	h	1 291	k	683	k	609
Judaica	101 062	h	48 978	h	52 084	h	101 062	h	48 978	h	52 084	h	-	-	-	-	-
Budismo	245 870	g	120 246	h	125 625	g	240 302	g	116 705	h	123 598	g	5 568	k	3 541	k	2 027
Outras religiões orientais	181 579	g	69 556	h	112 022	g	164 418	g	64 107	h	100 311	g	17 160	k	5 449	k	11 711
Islâmica	18 592	j	12 011	j	6 581	j	18 592	j	12 011	j	6 581	j	-	-	-	-	-
Hinduísta	2 979	k	1 757	k	1 222	k	2 810	k	1 588	k	1 222	k	169	k	169	k	-
Tradições esotéricas	67 288	h	30 498	h	36 790	h	66 196	h	30 236	h	35 959	h	1 092	k	261	k	831
Tradições indígenas	10 723	i	4 991	i	5 732	j	9 516	i	4 927	i	4 589	j	1 207	k	64	k	1 144
Outras religiosidades	1 978 633	e	900 437	e	1 078 196	e	1 820 503	e	829 861	e	990 642	e	158 130	h	70 576	h	87 554
Sem religião	12 330 101	c	7 442 834	c	4 887 267	c	10 792 706	c	6 485 664	c	4 307 043	d	1 537 395	e	957 170	e	580 224
Não determinadas	382 489	g	185 436	g	197 053	g	339 194	f	163 350	f	175 844	f	43 295	k	22 086	k	21 209

Fonte: IBGE, Censo Demográfico 2000
(1) Inclusive as pessoas sem declaração de religião

No início do século XVIII chegaram novos escravos na Bahia, haviam negros de várias camadas sociais, não tendo apenas servos, mas homens de cargos importantes em suas terras de origem, inclusive sacerdotes. Esses não tinham mais sua estrutura familiar e social e mesmo assim conseguiram salvar grande parte de sua herança cultural, o que fez reacender a fé e a memória coletiva dos negros que viviam no Brasil (COSSARD, 2011).

Há poucas informações sobre os primeiros terreiros de candomblé, porém, no Jornal O Alabama¹, foram feitas menções sobre a religião entre o período de 1800 e 1888, aparecem em registros da polícia 95 casas de atividades religiosas do Candomblé na cidade. No início do século XX, o culto ao Candomblé foi crescendo pelo Rio de Janeiro, São Paulo, Sul e atualmente a religião é conhecida pela maioria dos brasileiros (COSSARD, 2011).

Os Candomblés brasileiros não são exatamente como as religiões de matriz africanas, na África, em cada região e cidade, cultos às divindades são praticados com base na estrutura social da comunidade, formando um grande panteão como por exemplo o yorubá. No Brasil, alguns Orixás não são cultuados, pois perderam o sentido na nova terra, tendo então um panteão mais reduzido (COSSARD, 2011).

Nota-se que COSSARD (2011); PARÉS (2006); KILEUY E OXAGUIÃ (2011) trazem a ideia de que no Brasil a “religião matriz” de culto às divindades, sofreu adaptações em razão da diversificação dos povos que se uniram à estrutura que foi encontrada e à nova realidade vivida, nascendo assim, o Candomblé.

3.3. Mistificação e ritualização da comida de santo

Os negros escravos passaram muito de seus conhecimentos aos seus senhores, como a utilização de ingredientes vindos da mesopotâmia, como óleo de rícino, a mirra, o extrato de papoula, a noz de cola e muitos outros ingredientes, que passaram pela África levados por inúmeras caravanas, esses insumos foram incorporados na cultura brasileira e conseqüentemente aos futuros terreiros. (Dalva D’Oxum, 1998).

Com os Africanos vieram também alimentos como o inhame, a banana, a manga, a jaca, o arroz, a cana de açúcar, o coco, o azeite de dendê, o

¹ O *Alabama*, que, no subtítulo afirmava ser um “Periódico crítico e chistoso, bissemanal”. Durou de 1863 a 1890. Feito a bordo de um mítico navio que dava nome ao jornal – O *Alabama* – navio que “navegava em terra” e tinha, no seu comando, um severo censor dos costumes, defensor dos desvalidos, abolicionista e republicano. Fonte: Vivaldo da Costa Lima. Publicado em Revista da Bahia, nº 15 (1989/90), pp. 17-18.

amendoim, a melancia, o quiabo, a erva-doce, o açafraão, a pimenta malagueta e a galinha-d'angola. (ALIMENTAÇÃO E CULTURA).

“O ato de se alimentar não é apenas biológico, mas é também social e cultural. Possui um significado simbólico para cada sociedade, e para cada cultura. É fator de diferenciação cultural, uma vez que a identidade é comunicada pelas pessoas através também do alimento que reflete as preferências, as aversões, identificações e discriminações. Através da alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas.” (BARROCO, 2008)

Com base nos textos “Mirongas - magia e feitiço” de Dalva D'Oxum (1998) e “A cozinha de santo e suas cozinheiras: um estudo etnográfico sobre iabassês do candomblé” de Laurence Alves (2015), nota-se que o ato de cozinhar nos terreiros é cercado de preceitos. As comidas dos santos podem ter muitas interdições de acordo com cada Orixá, vai além do ato de comer material, trata-se, não só do alimento, mas também do que é aceito por cada Orixá, o que se come, o que não se come e o dia em que se come. A comida que alimenta o corpo e o espírito.

Para os adeptos dos cultos-afros as comidas industrializadas não são bem-vindas como oferenda, uma vez que não se sabe como estava a energia do ambiente e de quem a manipulou, os alimentos ofertados precisam ter boas energias (CARVALHO, 2011).

Absorvendo os conhecimentos de NÉRY (2012) e CARVALHO (2011), é possível destacar que a pureza dos alimentos é de extrema importância para os filhos de axé, a relação desses membros com os alimentos ofertados aos Orixás, começa desde o respeito pela natureza, que deve ser preservada para produção de novos frutos, até os rituais que cercam o seu preparo, exigindo limpeza espiritual, silêncio, concentração e um ambiente harmonioso e após a preparação, as comidas são ofertadas aos *Orixás* acompanhadas de rezas e cantigas, e em seguida são distribuídas à comunidade.

A Comida de Santo de acordo com NÉRY (2012) são alimentos elaborados especificamente para cada *Orixá*, onde seu preparo é um cerimonial com os respectivos rituais, deve ser preparada por uma “*Iyabassê*”², que é quem elabora a iguaria dentro dos preceitos e tem todo o conhecimento das receitas, recipientes, utensílios, modo de preparo e restrições. As comidas de axé, feitas pela *Iyabassê* seguem um ritual minucioso para que respeite as restrições de cada *Orixá* e assim eles aceitem a oferenda.

Os ingredientes devem estar separados e limpos: azeite doce, azeite de dendê, sal, cebola, camarões, as farinhas, feijões, arroz, dentre outros; bem como os utensílios que irão compor a mesa: panelas, colheres de pau, alguidares, pratos, travessas, quartinhas, jarras deverão estar em ordem e limpos (DALVA D’OXUM,1998).

O ritual é feito com uma vela acesa ao lado de um copo com água. É preciso permanecer em silêncio, concentrado ou em oração e estar com o corpo, livre de bebidas alcoólicas, carnes vermelhas e sexo, tendo tomado um banho de folhas (DALVA D’OXUM,1998).

A comida deve ser oferecida em recipientes de materiais naturais, como os *oberós* (alguidares de barro), os *najés* (pratos de louça, vidro ou porcelana), *opons* (gamelas de madeiras), as *sururucas* (peneiras de fibras vegetais) ou em pratos e vasilhames de ferro esmaltado, não podendo ser oferecida em recipientes de plástico (AMARAL, 2008).

Para Amaral (2008) cada comida tem uma linguagem e um ritual distinto, o alimento devotado a cada orixá varia de acordo com a herança cultural de cada nação de candomblé.

3.4. Os orixás e suas comidas

A comida dos Orixás é envolta de rituais, que exige cuidado no preparo, ao montar e servir. Cada *Orixá* tem suas peculiaridades e ingredientes específicos.

² *Iyabassê*: pessoa que elabora as iguarias e necessita saber exatamente como se prepara cada uma dessas comidas. Fonte: (Néry, Carlos Henrique Cardona pg 12/13- A Gastronomia Religiosa como Produto Turístico)

Para o povo iorubá, o orixá (*òrisà*) é “o senhor da nossa cabeça”, força poderosa da natureza que nos dá suporte físico e espiritual [...] É através dessas divindades que o mundo se revitaliza e regenera o seu equilíbrio e harmonia. (KILEUY E OXAGUIÃ, 2011).

KILEUY E OXAGUIÃ (2011), relatam que cozinhar para os Orixás é um privilégio que deve ser realizado por mulheres, para preparar e ofertar a comida ao Orixá é fundamental um ambiente harmonioso e limpo. Os alimentos têm energia, suas cores, aromas e sabores podem acalmar ou ativar o axé do que é ofertado. As *Iyabassês* precisam estar paramentas com fios de contas e roupas religiosas.

3.4.1. Oxum:

Deusa da fertilidade, do ouro, da feminilidade e da jovialidade, as comidas preparadas são: o *Ipetê* - preparação feita com base em uma mistura de inhame cozido e amassado com camarões, cebola, sal e azeite de dendê⁴, *Omolucum* - consiste em feijão fradinho cozido, com cebola refogada no dendê, camarões secos e sal, é preciso deixar cozinhar até ficar macio e sem caldo. Enfeitar com ovos cozidos inteiros na quantidade de 5 ou 8. (D' OXUM 1998).

3.4.2. Iemanjá:

Senhora dos mares, a comida de sua preferência é: o *Ebô iyá* que é feito com milho branco cozido temperado com cebola, azeites (dendê ou oliva) e camarão seco (KILEUY, OXAGUIÃ, BARROS, 2011).

3.4.3. Iansã:

Senhora dos ventos e dos raios, a comida de preferência é o *Acarajé* que consiste em uma massa de feijão fradinho descascado e moído, acrescido e camarão e cebola moídos e sal, fritos em azeite de dendê (D' OXUM 1998).

⁴Dendê: Palmeira africana aclimatada no Brasil de ampla utilização na liturgia dos candomblés. O óleo obtido dos seus frutos (azeite-de-dendê) é considerado indispensável para a elaboração de grande parte das comidas-de-santo. (Galinha D'angola, 2012)

3.4.4. Nanã:

Senhora dos mangues e da terra, sua comida de preferência é o Mungunzá, canjica branca cozida com leite de coco e adoçada, servido frio e em louça branca (D' OXUM 1998).

3.4.5. Ogum:

Guerreiro, Senhor do ferro e dos caminhos, as comidas de preferência são: *Ixu*, Inhame-do-norte ou cará assado na brasa ou cozido, milho e feijões torrados (KILEUY, OXAGUIÃ, BARROS, 2011).

3.4.6. Oxalá:

O rei de todos os Orixás, as comidas de preferência são: o *Acaçá* que consiste em bolinhos de massa fina de milho ou farinha de arroz cozidos e envoltos ainda quentes em folha de bananeira (VOGEL, MELLO, BARROS, 2012); *Ebô*: milho branco cozido sem tempero, lavado e escorrido e servido frio; (KILEUY, OXAGUIÃ, BARROS, 2011).

3.4.7. Xangô:

Orixá do fogo, as comidas de preferência são: o *Amalá* de quiabo consiste numa espécie de papa feita com farinha de mandioca e água, quiabo refogado com cebola, coentro, carne bovina (de preferência a rabada) ou de aves (UNICAP, 2018); *Abará* mistura de feijão fradinho, cebola, camarão seco e água até formar uma massa, esta deverá ser enrolada em folha de bananeira e cozida no vapor; pirão temperado (D' OXUM 1998).

3.4.8. Oxossi:

Guerreiro caçador, o rei das matas, as comidas de preferência são: *Axoxó* feito à base de milho vermelho cozido com lascas de coco e carne por cima; (KILEUY, OXAGUIÃ, BARROS, 2011).

3.4.9. Omulu:

Orixá associado a saúde e a terra, a comida de preferência é o Duburu milho estourado com areia ou dendê, a pipoca, e enfeitá-la com lascas de coco (D' OXUM, 1998).

4. MÉTODOS

Foi realizada uma revisão descritiva da literatura, através da busca bibliográfica em livros, artigos disponíveis em bases de dados como Scielo no período de 2016 a 2019 na língua Portuguesa (Brasil), com a pretensão de ampliar a visão do leitor sobre a cultura do candomblé e seu elo com a comida brasileira de forma a destacar a importância de sua ritualização, ressaltando o que faz dos ingredientes de dia a dia sagrado.

Utilizou-se também de uma entrevista oral, através da aplicação de um questionário com 4 perguntas (APÊNDICE A), elaboradas por mim, para extrair da vivência dos Pais de Santo informações pertinentes à cultura e herança passada aos adeptos da religião, por meio de aplicativo de mensagens, realizada no período de junho a outubro, de 2019, com dois (2) Pais de Santo do Candomblé, residentes no estado do Rio de Janeiro.

5. RESULTADOS

5.1. Entrevista com o Tata Maganza Angelo de Katende - Professor do PROEPER/CCS/UERJ

Pergunta 1. O que o candomblé representa para cultura brasileira?

Resposta: “O Candomblé além de ser uma religião é uma tradição cultural que nos foi legada pelos africanos quando da época da escravidão, ela representa o marco de resistência que foi feito na escravidão e hoje ainda um marco de resistência às intolerâncias que vem sendo criadas por falta de conhecimento das pessoas que nos agrirem.”

Pergunta 2. De que forma a herança cultural do candomblé influenciou na alimentação brasileira?

Resposta: “A culinária do candomblé e a culinária africana hoje muito forte na bahia e também até no Rio de Janeiro, nos influenciou como comidas como o acarajé, o vatapá, o caruru, a canjica, o arroz doce, que é o arroz de hauçá, e dentre outras comidas maravilhosas que existem, a quiabada, o xinxim de galinha”.

Pergunta 3. O que a culinária brasileira influenciou na religião?

Resposta: “Não influenciou praticamente nada, até porque as comidas do candomblé estão intimamente ligadas aos processos dos cultos que são realizados em louvor às suas divindades de acordo com seu processo regional, o que faz com que haja uma variabilidade muito grande na culinária”.

Pergunta 4. O que torna o alimento do dia a dia sagrado para o uso na religião?

Resposta: Resposta: “As comidas são confeccionadas com rituais litúrgicos de sacralização da comida, quando essas comidas são colocadas junto aos assentamentos dos Orixás, dos voduns, dos inquices, existem rezas apropriadas para torná-las sagradas. Essa sacralização é uma coisa que vem se repetindo milenarmente, e que prevalece ainda nos dias de hoje como um fato importante nas casas de Candomblé”.

5.2. Entrevista com o Babalorixá André de Oxaguian

Pergunta 1. O que o candomblé representa para cultura brasileira?

Resposta: “O candomblé é a própria cultura brasileira, é uma religião que nós cultuamos os orixás de matrizes africanas, o candomblé é brasileiro. É uma miscigenação de povos e culturas, quando meus antepassados vieram da África, escravizados dentro dos navios eles trouxeram dentro de si a fé que eles tinham nos orixás, chegando no Brasil eles não queriam perder essa fé, então eles tiveram que adaptar essa fé aos costumes da terra, que na época estava sendo colonizada por europeus, então dali foi nascendo o candomblé, um pouquinho de cada coisa. As vestimentas do candomblé têm uma influência grande da parte da Europa, porque se for vê na África mesmo, não tem esse tipo de vestimenta que tem aqui, a cultura da África é diferente do candomblé brasileiro, o candomblé é a própria cultura brasileira, foi uma religião que cresceu aqui baseada nos orixás da África, cultuamos os orixás africanos, mas o candomblé é brasileiro. Ele tem uma força muito grande no Brasil”.

Pergunta 2. De que forma a herança cultural do candomblé influenciou na alimentação brasileira?

Resposta: “Influenciou muito, principalmente na região do Nordeste, onde é mais forte essa herança da culinária, não só no Nordeste, como no Brasil todo, mas é maior no Nordeste. A comida do candomblé, no que eu aprendi, é o seguinte, não existe uma comida específica para o orixá, os negros no passado, ofertavam aos Deuses africanos aquilo que eles tinham para comer, então não existe aquela comida ali é do santo, sim, é reverenciada aquele santo, mas era a comida que normalmente eles comiam, eles tiraram das suas premissas o que tinham de melhor para oferecer aos seus orixás de devoção, chegando no Brasil teve que se adaptar muita coisa, eles não tinham como voltar a África para buscar o que normalmente ofertavam, então tiveram que adaptar com o que aqui encontraram, misturas de gosto e de tempero. Por exemplo o vatapá da Bahia é diferente do vatapá do Pará, o caruru da Bahia é diferente do vatapá do Pará. Eu costumo fazer vatapá com pão, tem lugares que fazem com farinha de trigo, é a mesma coisa, só que com modos de fazer diferente, que foram se adaptando e se transformando, mas a intenção é a

mesma. O candomblé ele parte da premissa que a gente tem nos rituais, nosso culto sagrado, que é o sacrifício de animais, o sacrifício de animais não é em vão, a gente oferta para o santo, mas com a intenção de nos alimentarmos daquela carne, das aves, dos bichos que são ofertados, essa é a herança do candomblé, a gente se alimentar daquele axé, das aves, do refogados, a cultura do candomblé tem todo um ritual, só sacrificar o que vai comer, não desperdiçar, não banalizar a comida, a comida no candomblé é sagrada ela não pode ser desperdiçada. Essa é a herança que o candomblé deixa para a cultura do Brasil, ainda mais forte para a região nordeste até porque por serem um estado, com seca e tudo mais, eles valorizam as pequenas coisas, e o candomblé deixa esse ensinamento de valorizar o alimento, o alimento é sagrado”.

Pergunta 3. O que a culinária brasileira influenciou na religião?

Resposta: “Influenciou muita coisa, quando os negros vieram para cá eles tiveram que adaptar muito, até na alimentação deles, tiveram que usar o que tinha por aqui, o que tinha de parecido para fazerem os rituais deles das comidas, volto a dizer o candomblé é uma religião de matriz africana, mas é brasileira, ela tem um pouquinho de cada país da Europa que estava aqui colonizando. Hoje tem certos tipos de comida para cada orixá, por exemplo para orixá Oxalá que não come azeite de dendê, que aqui se tempera com o azeite doce, que na África não tinha azeite doce, então foi uma adaptação com o que tinha aqui na época”.

Pergunta 4. O que torna o alimento do dia a dia sagrado para o uso na religião?

Resposta: “Dentro do candomblé tudo é sagrado, principalmente o alimento, desde o seu preparo, desde ir comprar, de escolher o melhor, de catar, descascar e quebrar o feijão para fazer o acarajé, de botar a canjica de molho, de escolher o bicho que vai ser sacrificado, de preparar aquele bicho que vai ser sacrificado para o nosso alimento, tirar a parte do orixá, e o restante preparar dentro da comunidade para alimentar a todos que estão ali, então o alimento ele é sagrado desde a hora que adquire ele. Hoje em dia, não estamos mais no tempo de colher, vamos ao mercado e compramos, mas até dessa forma, ele é sagrado, desde que chega aqui na roça ele se torna sagrado e toda a comunidade se alimenta dele, acreditamos que ele que nos

dá força, nos dá fé, que nos ajuda no dia a dia. O alimento é totalmente sagrado desde o momento que é adquirido, até o preparo e até ser ingerido, não se oferta nada para descartar, se oferta para depois comungar da alimentação. ”

Ao compararmos as respostas dos Pais André e Ângelo nota-se que de modo geral os pensamentos são parecidos, que a comida tem participação primordial para a religião e na cultura brasileira.

Quanto à representatividade do candomblé para a cultura brasileira, ambos acreditam que é uma herança e tradição cultural, que representa um marco de resistência dos negros trazidos nos navios, um modo de manter a fé. Em relação a influência do candomblé na alimentação brasileira, alegam que a cultura alimentar dos negros influenciou muito, que os novos pratos e temperos adicionados pelos negros e a miscigenação, fazem parte até hoje da rotina alimentar do Brasil.

As opiniões divergem na questão da influência da culinária brasileira na religião, Pai Ângelo acredita que não influenciou muito, pois as comidas estão ligadas a processos internos, aos cultos. Pai André acredita que influenciou sim, pois os negros ao chegarem à nova realidade tiveram que se adaptar, inclusive na alimentação e inserção de novos ingredientes.

No que torna o alimento sagrado, concordam que o alimento se torna sagrado desde o momento de sua escolha, através de rituais que são feitos com os ingredientes e até com os animais a serem sacrificados.

Por se tratar de um corpus baseado em uma entrevista oral, alguns trechos ao serem transpostos para a escrita, ficaram comprometidos em sentido. Devido a este fato, foram realizadas algumas adaptações, necessárias para uma melhor compreensão do público leitor. Cabe ressaltar que as adaptações foram apenas de cunho sintático, de maneira que não ocorresse qualquer prejuízo no sentido das frases.

6. CONCLUSÃO

Conclui-se que os ingredientes utilizados nas comidas de santo, fazem parte do cotidiano da culinária brasileira, independente da religião do indivíduo, como por exemplo a canjica de Oxalá, que é feita com milho branco, ingrediente principal da tradicional canjica doce das festividades junina, trata-se do milho branco cozido acrescido de leite, leite de coco, coco ralado, leite condensado e canela. Além da canjica temos também como prato tradicional de Omulu a pipoca do Duburu, a qual está ligada a momentos de confraternização e lazer, encontrada nos cinemas, nas praças, parques, circos e lares brasileiros.

Em diversos pratos dos orixás nota-se também o uso de feijões, o feijão faz parte da alimentação básica do povo brasileiro, totalmente versátil, cai bem como prato simples do dia a dia ou prato de festas e recepções calorosas com os amigos.

Ao analisar o conhecimento passado pelos Pais de Santo entrevistados, nota-se um ponto em comum o respeito ao alimento, de fato é um elemento energético fundamental para a cultura do Candomblé, deve ser tratado como sagrado desde a sua compra até o momento final de consumo e sem desperdício. Que a consagração dos ingredientes começa desde a escolha de cada item até ao momento do consumo, através de rezas e cantigas.

E que se faz necessário ter um ambiente harmonioso e pessoas com experiência e sabedoria para que se possa manipular os ingredientes e torná-lo a comida de Santo.

REFERÊNCIAS

- ABREU, Joana Cavalcanti de. **Câmara Cascudo e o Folclore: uma via para o descobrimento do Brasil**, 1999.
- AGUIAR, Janaina Couvo Teixeira Maia de. **Os Orixás, o imaginário e a comidas no candomblé**. Itabaiana: Gepiadde, Ano 6, Volume 11 | Jan/Jun de 2012.
- ALVES, Lourence Cristine . **A cozinha de santo e suas cozinheiras: um estudo etnográfico sobre iabassês do candomblé**. In: Seminário de Promoção da Alimentação Saudável: práticas culinárias e cultura, 2016, Rio de Janeiro. Anais do Seminário de Promoção da Alimentação Saudável: práticas culinárias e cultura, 2016.
- AMARAL, Rita. A alimentação votiva. **História Viva: Grandes Religiões; Cultos Afros**. São Paulo, ed. 6. 2008. p. 68-69. Duetto Editora.
- AURÉLIO, Dicionário. 2018. Disponível em <<https://dicionariodoaurelio.com/candomble>> acessado em 03/dezembro/2018.
- ALIMENTAÇÃO E CULTURA - NUT/FS/UnB – ATAN/DAB/SPS, Elisabetta Recine e Patrícia Radaelli.
- BARROCO, Lize Maria Soares. **A Importância da Gastronomia Como Patrimônio Cultural, no Turismo Baiano**. Observatório de Turismo do Paraná, 2005. Disponível em: <<https://periodicos.ufrn.br/turismocontemporaneo/article/view/6059>> Acesso em: 5 jun. 2016
- BASTIDE, Roger. **As religiões africanas no Brasil**. São Paulo: Pioneira, 1976.
- BITAR, Nina Pinheiro. **Baianas de acarajé: comida e patrimônio no Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: Editora Aeroplano, 2011, 258 pp.
- BITAR, Nina Pinheiro. **Comida de Santo e Comida Típica: um estudo do Ofício das Baianas do Acarajé**. In: TRABALHO APRESENTADO NA 26ª. REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, realizada entre os dias 01 e 04 de junho 2008, Porto Seguro, Bahia, Brasil.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean- Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras 1995. 3
- CARVALHO, José Jorge de. **Alimento Direito Sagrado – Pesquisa Socioeconômica e Cultural de Povos e Comunidades Tradicionais de Terreiros**. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Brasília 2011
- CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**, p. 17. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1983.
- CEZIMBRA, Eduardo. **A religião e as religiões africanas no Brasil**. Presença Africana nas Matrizes Culturais Brasileiras, *In: FAVERO, Yvie*. p. 1, 2007.
- COSSARD, Gisele Omindarewá. **Awô – O mistério dos Orixás**. 2 ° edição. Editora Pallas, junho 2011.
- COSTA, Sebastião Heber Vieira. **Alguns aspectos da religiosidade afro-brasileira em vista de uma adequada pastoral da iniciação cristã**. *In: BRANDÃO, Sylvana*, História das Religiões no Brasil. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2001.
- DA COSTA, Maximiliano Gonçalves. **O sincretismo religioso no Candomblé**. Anais do Simpósio Nacional de Estudos da Religião da UEG, v. 1, n. 1, 2019.
- D' OXUM, Dalva. **Mirongas – Magia e feitiço**. 3° edição. Editora Pallas, 1998.
- ELIAS, Rodrigo. **Breve história da feijoada**. *In: Nossa História*, p. 34-37, Ano1, nº4. Editora Vera Cruz: São Paulo, 2004.
- FERRETTI, Sergio F. **Nina Rodrigues e a religião dos Orixás**. Publicado na Revista Gazeta Médica da Bahia. Salvador: Fac. Méd. da Bahia, 2006, p. 56-61.
- FERRETTI, Sergio F. **Negras memórias**. MHAM, 2007.

- FIORE, Gabriela. FONSECA, Amélia de Lourdes Nogueira da. **A influência da religião no hábito alimentar de seus adeptos**. Unilago, 2014. Disponível em: <www.unilago.edu.br/revista/edicaoatual/Sumario/2014/downloads/4.pdf> Acessado em: 05/abril/2018
- GUIMARÃES, Roberta Sampaio. **Objetos, sistema culinário e candomblé: o patrimônio das “baianas de acarajé”**. Religião e Sociedade, Rio de Janeiro, 2012.
- HOFBAUER, Andreas. Prandi, Reginaldo. **Mitologia dos orixás**, São Paulo, In: Companhia das Letras, 2001, 591 pp. Revista de Antropologia, São Paulo, Usp, 2001, V. 44 Nº 2.
- KILEUY, Odé. OXAGUIÃ, Vera. BARROS, Marcelo. **O Candomblé bem explicado- Nações Bantu, Iorubá e Fon**. Editora Pallas, 2011.
- LIMA, Vivaldo da Costa. **O Alabama periódico crítico e chistoso**. Publicado em *Revista da Bahia*, nº 15 (1989/90), pp. 17-18 - REVISTA ELETRÔNICA DA BIBLIOTECA VIRTUAL CONSUELO PONDÉ – N.3 MAR DE 2016. ISSN 2525-295X <<http://bahiacomhistoria.ba.gov.br/?documento=documento-o-alabama-periodico-critico-e-chistoso>>, acessado em: 20/novembro/2019.
- LIMA, Matheus Silveira. **Percursos intelectuais de Luís da Câmara Cascudo: modernismo, folclore e antropologia**. Perspectivas, São Paulo, v. 34, p. 173 - 192, jul./dez. 2008.
- LIMA, Vivaldo da Costa. **O conceito de nação nos candomblés da Bahia**. In: Afro-Ásia, Salvador, nº12, p. 65-89, jun. 1976.
- MILZ, Thomas. Imagem: <<https://www.dw.com/pt-br/escravid%C3%A3o-brasileira-fantasma-que-se-recusa-a-desaparecer/a-43720660>> publicado em 13/maio/2018, acessado em: agosto, 2019.
- NADALINI, Ana Paula. **Comida de santo na cozinha dos homens: Um estudo da ponte entre alimentação e religião**. Universidade Federal Do Paraná, 2009.
- NÉRY, Carlos Henrique Cardona. **A gastronomia religiosa como produto turístico**. Universidade Federal de Pelotas - UFPel, 2012
- PARÉS, Luis Nicolau. 2006. **A formação do candomblé: história e ritual da nação jeje na bahia**. Campinas: Editora da UNICAMP; 390 pp.
- REIS, João José. 2000. **“Nos achamos em campo a tratar da liberdade”**: a resistência negra no Brasil oitocentista. In: MOTA, Carlos Guilherme Mota (org.). Viagem incompleta. A experiência brasileira (1500-2000). Formação: histórias. São Paulo: Senac, v. 1.
- RIBEIRO, Pola. **Axé do Acarajé**. TVNBR. Documentário (25 min.), 2013. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=sgZZYLz3QaQ>>> Acesso em: 29/março/2019.
- SANTOS, Thiago Lima dos. **A História e a Construção da Identidade Religiosa Afro-Brasileira**. In: XI Simpósio Nacional da Associação Brasileira de História das Religiões, 2009.
- SILVA, Vagner Gonçalves da. Formação e dinâmica das religiões afro-brasileiras. In: **Religião e Sociedade na América Latina**. São Bernardo do Campo: Universidade Metodista de São Paulo, 2010. pp 93-100.
- UNICAP, **Amalá de Xangô na Unicap**. TVUNICAMP. Documentário (4:51 min.), 2018. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=ztvo-NejTqA&feature=youtu.be>> Acesso em 23/maio/2019.
- VERGER, Pierre Fatumbi. **Orixás: Deuses Iorubás na África e no Novo Mundo**. 6.ed. Corrupio, 2009.
- VOGEL, Arno. MELLO, Marco Antônio da Silva. BARROS, José Flávio Pessoa de. **Galinha d' angola – Iniciação e identidade na cultura afro-brasileira**. Rio de Janeiro: Editora Pallas, fevereiro, 2012.

APÊNDICE A - Questionário aplicado aos Pais de Santo

- 1.O que o candomblé representa para cultura brasileira?
- 2.De que forma a herança cultural do candomblé influenciou na alimentação brasileira?
- 3.O que a culinária brasileira influenciou na religião?
- 4.O que torna o alimento do dia a dia sagrado para o uso na religião?