

FACULDADE UNIDA DE VITÓRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DAS RELIGIÕES

IZABEL CRISTINA FRANCISCO SOUZA

A PRESENÇA DO SAGRADO NA GASTRONOMIA DE UMA RELIGIÃO DE MATRIZ
AFRICANA

PPGCR
Faculdade Unida de Vitória

Certificado Pelo Programa de Pós-Graduação da Faculdade Unida de Vitória - 05/12/2019.

VITÓRIA
2019

IZABEL CRISTINA FRANCISCO SOUZA

Certificado Pelo Programa de Pós-Graduação da Faculdade Unida de Vitória - 05/12/2019.

A PRESENÇA DO SAGRADO NA GASTRONOMIA DE UMA RELIGIÃO DE MATRIZ
AFRICANA

Trabalho Final de
Mestrado Profissional
Para obtenção do grau de
Mestra em Ciências das Religiões
Faculdade Unida de Vitória
Programa de Pós-Graduação
Linha de pesquisa: Religião e Esfera Pública

Orientador: Dr. Julio Cezar de Paula Brotto

Vitória - ES
2019

Souza, Izabel Cristina Francisco

A presença do sagrado na gastronomia de uma religião de matriz africana / Izabel Cristina Francisco Souza. – Vitória: UNIDA / Faculdade Unida de Vitória, 2019.

vii, 77 f. ; 31 cm.

Orientador: Julio Cezar de Paula Brotto

Dissertação (mestrado) – UNIDA / Faculdade Unida de Vitória, 2019.

Referências bibliográficas: f. 74-77

1. Ciências das religiões. 2. Religião e esfera pública. 3. Religião de matriz africana e alimentação. 4. Religião e alimentação. 5. Alimentação. 6. Candomblé. 7. Alimentação no candomblé. - Tese. I. Izabel Cristina Francisco Souza. II. Faculdade Unida de Vitória, 2019. III. Título.

IZABEL CRISTINA FRANCISCO SOUZA

A PRESENÇA DO SAGRADO NA GASTRONOMIA DE UMA RELIGIÃO DE MATRIZ
AFRICANA

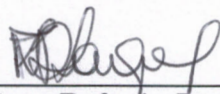
Dissertação para obtenção do grau de Mestre em Ciências das Religiões no Programa de Mestrado Profissional em Ciências das Religiões da Faculdade Unida de Vitória.



Doutor Julio Cezar de Paula Brotto – UNIDA (presidente)



Doutor Francisco de Assis Souza dos Santos – UNIDA



Doutora Rafaela Domingos Lago

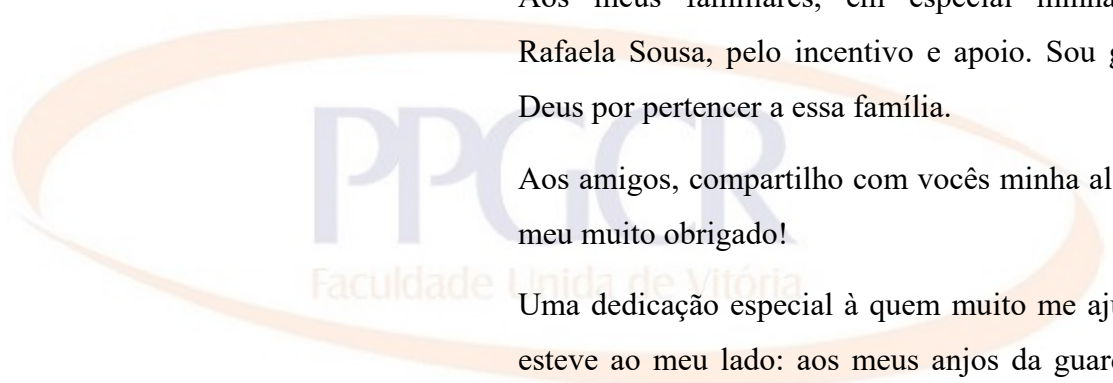
AGRADECIMENTOS

Ao meu orientador, pela sabedoria e paciência, por acreditar em mim em todos os momentos.

Aos meus familiares, em especial minha irmã Rafaela Sousa, pelo incentivo e apoio. Sou grata à Deus por pertencer a essa família.

Aos amigos, compartilho com vocês minha alegria e meu muito obrigado!

Uma dedicação especial à quem muito me ajudou e esteve ao meu lado: aos meus anjos da guarda que sempre estiveram ao meu lado torcendo pela minha vitória.



RESUMO

O ato de se alimentar está intimamente ligado às religiões. O ritual envolto no processo alimentar indica um dos momentos mais significativos das relações entre os adeptos de uma religião com o sagrado. A presente pesquisa buscou compreender a importância da gastronomia e sua relação com as oferendas de alimentos no espaço sagrado de uma religião de matriz afro-brasileira, notadamente o Candomblé. No caso específico desta pesquisa foram observadas as práticas alimentares transformadas em oferendas para os Orixás. Essa religiosidade de matriz afro-brasileira materializa a fé por meio da oferta do alimento aos Orixás. Os alimentos são celebrados em procedimentos culinários específicos dentro da gastronomia do Candomblé. Diante desse cenário, este estudo delimitou como problema de investigação a seguinte questão: Em que medida, no Candomblé, a alimentação entendida como comida de Santo pode representar significados e configurar-se como elemento de identidade e conexão com o sagrado? No intuito de responder tal problemática, definiu-se como hipótese o contexto religioso, influenciado pelas funções simbólicas da religião, neste caso, o Candomblé, que perpassam a noção alimentar, tais como: comensalidade e comunhão; autonomia e descondicionamento; e a alimentação como marcadora de tempo religioso. Entre os objetivos específicos destacam-se: observar as práticas alimentares transformadas em oferendas para os Orixás; apresentar um estudo desta religião a partir da alimentação; analisar o sagrado na gastronomia e na alimentação do Candomblé através das oferendas e comidas de Santo. A metodologia de pesquisa seguiu o escopo bibliográfico e descritivo para a construção da argumentação teórica fundamental. Analisou-se, para tanto, as seguintes categorias teóricas: religião, alimentação, sagrado e profano.

Palavras-chave: Religião. Alimentação. Candomblé.

ABSTRACT

The act of eating is closely linked to religions. The ritual involved in the eating process indicates one of the most significant moments in the relationship between followers of a religion with the sacred. This research aimed to understand the importance of gastronomy and its relationship with food offerings in the sacred space of an Afro-Brazilian religion, notably Candomblé. In the specific case of this research were observed the food practices transformed into offerings for the Orixás. This Afro-Brazilian religiosity materializes faith by offering food to the Orixás. The foods are celebrated in specific culinary procedures within the Candomblé gastronomy. Given this scenario, this study delimited as a research problem the following question: To what extent, in Candomblé, can the food understood as Santo's food represent meanings and configure itself as an element of identity and connection with the sacred? In order to answer this problem, the religious context was defined as hypothesis, influenced by the symbolic functions of religion, in this case, Candomblé, which permeate the notion of food, such as: commensality and communion; autonomy and deconditioning; and food as a religious time marker. Among the specific objectives are: to observe the feeding practices transformed into offerings for the Orixás; present a study of this religion from food; analyze the sacred in the gastronomy and food of Candomblé through the offerings and foods of Santo. The research methodology followed the bibliographic and descriptive scope for the construction of the fundamental theoretical argumentation. Therefore, the following theoretical categories were analyzed: religion, food, sacred and profane.

Keywords: Religion. Food. Candomblé.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	8
1 A REALIDADE COMPREENDIDA A PARTIR DAS FUNÇÕES SIMBÓLICAS	14
1.1 Funções simbólicas da alimentação.....	17
1.2 Funções simbólicas da linguagem.....	13
1.3 Funções simbólicas da religião.....	33
2 A FUNÇÃO DOMESTICADORA DOS SISTEMAS SIMBÓLICOS RELIGIOSOS	37
2.1 Expressando valores através da alimentação.....	39
2.2 A preparação da alimentação de Santo.....	45
2.3 Interdições Alimentares.....	54
3 O CONTEXTO RELIGIOSO INFLUENCIADO PELAS FUNÇÕES SIMBÓLICAS DA RELIGIÃO	59
3.1 Comensalidade e comunhão	60
3.2 Autonomia e descondicionamento	65
3.3 A alimentação como marcadora do tempo religioso	69
CONCLUSÃO.....	72
REFERÊNCIAS	75

INTRODUÇÃO

Muitas religiões pensam o processo alimentar com base nas doutrinas ou dogmas que professam. Sendo assim, alguns alimentos são definidos como apropriados ou inapropriados. Da mesma forma, o local aonde os alimentos devem ser preparados, em quais circunstâncias devem ser consumidos e por quais pessoas, são aspectos importantes na relação alimentação e religião.

Para a pesquisadora – coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Novo Milênio, situada em Vila Velha (ES), – a relação entre alimentação e religião é motivo crescente de reflexão. É notória em sua prática acadêmica a acentuada busca de alunos pela pesquisa nessa área do conhecimento, principalmente em função da religião que professam, sendo alguns alunos oriundos de religiões de matriz afro-brasileiras.

Com base nesta percepção e vivência, surgiu a motivação em pesquisar a temática da alimentação e de sua relação com a religião, com foco numa religião de matriz afro-brasileira, o Candomblé. Nele, o papel da alimentação tem relevância fundamental, sendo uma de suas bases teológicas.

De acordo com os dados do Censo 2011 publicado pelo IBGE,¹ a respeito dos adeptos do Candomblé ou de religiões de matrizes africanas os números subestimados informam que eles representam 0,3% da população do Brasil contudo, boa parte dos afro-brasileiros declaram-se católico, por questão histórico-cultural, ou seja, a maior parte dos participantes nasceu católico. No Estado do Espírito Santo, segundo informações extraída da pesquisa do professor Maciel,² na região da Grande Vitória, foi identificado quarenta terreiros de Candomblé ativos. Sendo dezesseis (16) na Serra, treze (13) em Vila Velha, oito (08) em Cariacica e três (03) em Vitória.

Durante a realização da pesquisa constituiu grande desafio o aprofundamento das informações sobre os espaços de Candomblé, uma vez que a tradição é revelada na forma de linguagem oral. A memória dessa tradição é preservada pelos adeptos e transmitida de acordo com o merecimento. O rito, que remete à mitologia, é enunciado de maneira muito cotidiana

¹ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Censo 2010*. Brasília: 2011. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 08 set. 2019.

² MACIEL, Cleber. *Candomblé e Umbanda no Espírito Santo*. Práticas culturais religiosas afro-capixabas. DEC/UFES: Vitória, 1992. p. 97.

pelas oferendas e sacrifícios aos Orixás.³ Os pais e mães-de-santo representam os detentores dos conhecimentos sobre a religião e guardiões dos mitos.⁴ Há informações sigilosas da religião, só esclarecidas àqueles que foram iniciados. Especialmente quando se questiona sobre o ritual de iniciação, pouco se ouve. O que se observa em relação aos iniciados é a exigência de um tempo de purificação de preparação para uma nova vida.

Durante a pesquisa de campo foram realizadas visitas às comunidades de Candomblé no município de Serra.⁵ Nelas, evidenciou-se a seriedade das práticas e rituais, assim como a disciplina dos adeptos.⁶ A participação como convidada de festas e comemorações permitiu compreender a importância da preservação das tradições, da religiosidade, do respeito à comida de Santo e à cultura de um povo.

Comida de Santo ou comida bendita pelos Orixás é entendida como aquela que fortalece o corpo, anima a vida e transfere axé⁷ ao espírito. A comida é uma das particularidades mais relevantes do cotidiano das religiões de matriz africana, já que desde a seleção do alimento até a ocasião da entrega há uma preparação rigorosa, além de uma conexão entre o adepto e a divindade que é originado, pois antes de iniciar a produção das oferendas, é imposto todo um preparo físico e espiritual. A comida farta e bonita, consagrada a um santo, é uma evidente manifestação do sagrado e da crença nessa devoção, e também simboliza a força de um povo que se recria a partir dos princípios de sua religião. Toda essa religiosidade faz parte do cotidiano dos adeptos do Candomblé, que compartilham hábitos alimentares e o imaginário em torno da comida.⁸

³ Para Marcel Mauss, as relações de contratos e trocas entre homens e deuses iluminam um lado inteiro da teoria do sacrifício. Em primeiro lugar, compreendemo-los perfeitamente, sobretudo nas sociedades em que esses rituais contratuais e econômicos se praticam entre homens, mas em que esses homens são encarnações mascarados, frequentemente xamanística e possuídos pelo espírito de que usam o nome. Cf. MAUSS, Marcel. *Ensaio sobre a dádiva*. Lisboa: Edições 70, 2008. p. 72.

⁴ A explicação sobre os mitos é muito adequada, sendo uma das bases teológicas do Candomblé. Mircea Eliade afirma que a função mais importante do mito é fixar os modelos exemplares de todos os ritos e de todas as atividades humanas significativas, como a alimentação, a sexualidade, o trabalho, a educação etc. Comportando-se como ser humano plenamente responsável, o homem imita gestos exemplares dos deuses, repete as ações deles, desde a uma simples função fisiológica, como alimentação, à uma atividade social, econômica, cultural, militar etc. Cf. ELIADE, Mircea. *O sagrado e o profano: a essência das religiões*. São Paulo: Martins Fontes, 1992. p. 87.

⁵ Visita ao Terreiro de Candomblé Ilê àse Ìgbá Alágúnnón (Alajare), situado na enseada de Capuba em Jacaraípe, município da Serra/ES, na Festa das Iyabás. Esta é uma festa dedicada aos Orixás femininos. O babalorixá, responsável pelo terreiro, Robson do Oxaguiã, foi quem recepcionou a pesquisadora.

⁶ Os filhos-de-santo têm obrigações para com as divindades, principalmente com aquela de sua origem. Da mesma maneira possuem compromissos com outros Orixás, no sentido de agradá-los e rememorar-los principalmente em seu dia de festa, ou ainda por algum dever específico que o Orixá pode interceder. Cf. BASTIDE, Roger. *O Candomblé da Bahia: rito Nagô*. São Paulo: Nacional, 2001. p. 39.

⁷ Axé significa energia vital, poder e força no mundo do Candomblé. Cf. MANDARINO, Ana Cristina de Souza; GOMBERG, Estélio. Candomblé, corpos e poderes. *Perspectivas*, São Paulo, v. 43, p. 199-217, 2013, p. 200.

⁸ De acordo com Lima, no Candomblé os deuses comem. Cada um tem sua comida particular, de seu agrado e preferência pessoal. A comida estaria ligada às suas histórias, aos seus oduns, aos seus mitos. Comida que às

O alimento é muito importante para os orixás, pois precisam comer para expor o seu poder e fazer os desejos dos seres humanos. De acordo com Raul Lody,⁹ a comida é coerente com a história dos deuses africanos. Está integrada à trajetória patronal, acompanha os enredos mitológicos e está relacionada ao poder. Em alguns casos, sem o alimento não há poder. Nessa perspectiva, não se pode esquecer a relevância do alimento nos rituais do terreiro de Candomblé, visto que, o poder vem agregado a ele.

O cotidiano é outro ponto a ser evidenciado, visto que, nas manifestações dos seres humanos e dos Orixás, o tempo é um elemento essencial. As preferências e as adequações fazem parte deste cotidiano, sem o qual dificilmente os rituais teriam se conservado neste longo período, desde a escravidão até os dias atuais. Provavelmente, os mitos dos Orixás não teriam sobrevivido numa terra distante do berço onde eram cultuados se não houvesse as práticas cotidianas nos terreiros. Nota-se, portanto, a importância dessas ações, caracterizadas por Michel de Certeau como um mundo invisível e imprescindível à existência dos seres humanos, mantidas por meio da memória.¹⁰

Este mundo invisível explicitado por Certeau é notório nas preparações das comidas dos Orixás, no dia-a-dia dos terreiros, mediante as adequações ou seguindo a tradição africana. Sem essa prática cotidiana, babalorixás¹¹ e Ialorixás¹² não poderiam unir-se ao mundo divino e os Orixás não poderiam se transformar em mais humanos comendo dos mesmos alimentos que conservam vivos os seres humanos.

Não é possível estudar o Candomblé, na perspectiva das Ciências das Religiões, sem considerar sua relação com a alimentação. Sabe-se que as funções simbólicas da alimentação e da religião estão vinculadas a noções como comensalidade, identidade e cultura. Apesar de a relação entre alimentação e religião ser antiga, o estudo das Ciências das Religiões no Brasil é recente, o que torna os parâmetros da presente pesquisa um desafio.

vezes é cantada e dançada numa integração harmoniosa de gesto, música e palavra. Cf. LIMA, Vivaldo da Costa. *A anatomia do acarajé e outros ensaios*. Salvador: Corrupio; 2010. p. 138.

⁹ LODY, Raul. *Tem dendê, tem axé*: etnografia do dendezeiro. Rio de Janeiro: Pallas, 1992. p. 54.

¹⁰ Segundo Michel de Certeau, o cotidiano é aquilo que nos prende intimamente, a partir do interior. É uma história a meio caminho de nós mesmos, quase em retirada, às vezes velada. Para o autor, não se deve esquecer que este mundo é memória olfativa, dos lugares da infância, dos prazeres. Interessa ao historiador do cotidiano, portanto, o que é o invisível. Cf. DE CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: morar e cozinhar*. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2002. p. 31.

¹¹ Babalorixá. No Candomblé e em alguns centros de Umbanda, chefe espiritual e administrador da casa, responsável pelo culto. Habitualmente é chamado de pai de santo. Cf. HOUAISS, Antonio. *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2007. p. 368.

¹² Ialorixás. No Candomblé refere-se à líder chefe espiritual e administradora da casa, responsável pelo culto. Habitualmente é chamado de mãe de santo. Cf. HOUAISS, Antonio. *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2007. p. 1558.

O que se observa nas mudanças de práticas alimentares são manifestações e transformações mais profundas na vida da família e da sociedade em geral. A comensalidade, tanto do ponto de vista religioso como secular, promove a solidariedade e reforça laços entre membros de um grupo. Comer junto favorece a criação ou atualização de laços entre convivas para gerar a ação comunitária. De acordo com Ariovaldo Franco, a refeição em família é um ritual propício à transmissão de valores. Por isso, a comensalidade se integra também à liturgia religiosa.¹³

O ato de alimentar-se não é objeto de interesse recente, como mostrou Sidney Mintz em seus estudos antropológicos.¹⁴ A alimentação também tem espaço na obra de Levi-Strauss quando ressalta que os modos práticos de tratar o alimento – comê-lo cru, assado, cozido ou defumado – refletem o simbolismo que expressa a cultura de uma sociedade com ideais em comum.¹⁵ Nesse sentido, os hábitos alimentares também sofreram influência da religiosidade, pela cultura e modo de vida do ser humano.

Nesse sentido torna-se importante pensar sobre a gastronomia, entendida na atualidade como a arte de cozinhar, de preparar os alimentos, a partir de um conhecimento técnico/estético de mistura de sabores, aromas e texturas. Nos vocábulos de De Certeau, Giard e Mayol, existe uma sutil economia das opções, dos gostos, das repulsas e das atrações, o que forma uma complexa geografia de sabores e alimentos. Para o fato de os seres humanos não se alimentarem de nutrientes naturais, de princípios dietéticos puros, existe uma explanação. Semelhantemente, sobre os alimentos culturalizados, os autores relatam que o preparo e a forma de consumir de cada região e cada país retratam um quadro esmiuçado de valores, de regras e de símbolos, a respeito do qual se constitui o modelo alimentar de uma área cultural num determinado período. Supostamente, pode-se afirmar que estes alimentos criam territórios, geografizam materialmente e imaterialmente o espaço.¹⁶ Diante deste cenário, este estudo delimitou como problema de investigação a seguinte questão: Em que medida, no Candomblé, a alimentação entendida como comida de Santo pode representar significados e configurar-se como elemento de identidade e conexão com o sagrado?

A hipótese se refere ao preparo e a oferta da comida como mecanismos de aproximação entre adeptos e divindades. O contexto religioso é influenciado pelas funções

¹³ FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2001. p. 23.

¹⁴ MINTZ, Sidney. Comida e Antropologia: uma revisão. *Revista de Ciências Sociais*, n. 47, v. 16, p. 31-42, RBCS, Rio de Janeiro: 2001. p. 32.

¹⁵ LEVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: Cosac & Naif, 2004. p. 34.

¹⁶ DE CERTEAU; GIARD; MAYOL. 2002, p. 233.

simbólicas da religião, neste caso, o Candomblé, que perpassam a noção alimentar, tais como: comensalidade e comunhão; autonomia; descondicionamento; e a alimentação como marcadora do tempo religioso.

A comida no cenário religioso ou fora dele, agrega não apenas valores simbólicos, mas também revela aspectos da identidade de um grupo. Por meio da linguagem, as representações simbólicas da comida de Santo são transmitidas, assim como os rituais de preparação e oferendas. A identidade é entendida enquanto movimento e construção permanente, ou como assinala Antonio Ciampa, como metamorfose, resultante do contexto histórico e social da pessoa, de sua cultura, assim como de seus objetivos.¹⁷

Sob a ótica da sociologia, Zigmunt Bauman apresenta o termo identidade no sentido de autodeterminação ou postulado do eu. Infere que as comunidades são entidades que definem e, ao mesmo tempo, classificam como identidades de vida e identidades de destino. As de vida referem-se a pessoas que vivem em estreita ligação, enquanto as de destino são constituídas pelas ideias e princípios. Tem ainda a ver com pertencimento, pois são referências que possibilitam a criação de vínculos e conexões entre pessoas e grupos.¹⁸

No intuito de responder tal problemática, estabeleceu-se como objetivo geral compreender a importância gastronômica no contexto e realidade do candomblé, e sua relação com as oferendas de alimentos no espaço sagrado. No que concerne aos objetivos específicos, destacam-se: observar as práticas alimentares transformadas em oferendas (comida de Santo) para os Orixás; apresentar um estudo desta religião a partir da alimentação, e, por fim, analisar o sagrado na gastronomia e na alimentação no Candomblé através das oferendas e comidas de Santo.

Para responder à questão proposta, o trabalho é apresentado em três capítulos. O primeiro é dedicado à explanação sobre a realidade compreendida a partir das funções simbólicas, fazendo uma correlação com a alimentação, a linguagem e a religião. O segundo capítulo contém descrições sobre as funções domesticadoras dos sistemas simbólicos e religiosos. Já no terceiro capítulo é discutido o contexto religioso influenciado pelas funções simbólicas da religião.

Esta pesquisa foi realizada seguindo o escopo bibliográfico e descritivo para a construção da argumentação teórica fundamental. O referencial teórico é fundamentado em estudos realizados por Mircea Eliade, textos e dissertações específicas sobre o Candomblé, dos sociólogos Reginaldo Prandi, Roger Bastide e Pierre Verger, além de literaturas sobre

¹⁷ CIAMPA, Antonio C. da. *A estória do Severino e a história da Severina*. São Paulo: Brasiliense, 1987. p. 120.

¹⁸ BAUMAN, Zigmunt. *Identidade: entrevista a Benedetto Vecchi*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005. p. 41.

gastronomia e alimentação dos autores Câmara Cascudo, Henrique Carneiro, Ariovaldo Franco e Flandrin e Montanari, que formularam conceitos acerca de alimentação, religião, linguagem, funções simbólicas, entre outros. A intenção é explorar os preceitos religiosos, no que tange à comida de Santo, do ponto de vista das ciências das religiões aplicadas ao universo do Candomblé. Não é o objetivo analisar se tais práticas alimentares são de fato seguidas de forma estrita em todos os terreiros ou comunidades.

A relevância deste estudo reside no fato de estabelecer reflexões concernentes à comida de Santo e seus significados. No decorrer do trabalho foram utilizados os conceitos pertinentes para analisar os espaços sagrados de relações sociais e representações coletivas. Identificou-se que os mesmos alimentos que fazem parte do cotidiano da sociedade também adquirem um caráter sagrado ao serem preparados e ofertados como modo de aproximação entre o adepto e a divindade.

A realização deste estudo pode ser justificada na medida em que o conhecimento produzido historicamente referente à gastronomia envolve aspectos religiosos. Especialmente ao se pensar que a comida de Santo revela não apenas particularidades de uma cultura permeada por transformações histórico-sociais, mas também a devoção e a busca pela manutenção/adaptação de tradições que revelam a influência do processo alimentar na prática religiosa do Candomblé.

1 A REALIDADE COMPREENDIDA A PARTIR DAS FUNÇÕES SIMBÓLICAS

Nesta dissertação, realizou-se estudo fundamentado na ligação instituída entre alimentação e religião. Tal conexão pode ser verificada em quase todas as religiões, e em diversas comunidades, pois possibilita compreender o papel das regras religiosas na seleção dos alimentos.

No Cristianismo, por exemplo, vários símbolos essenciais são representados por produtos que integram a alimentação cotidiana.¹⁹ Desde a antiguidade, o pão é alimento diário nas civilizações egípcia, grega e romana. E para a sua produção, grande esforço foi dedicado nas lavouras de trigo de todas as épocas. Era por falta de pão que os famintos reclamavam na França em 1788, quando Maria Antonieta os aconselhou a “comer brioques”²⁰. É pelo pão de cada dia que os trabalhadores lutam e os fiéis do cristianismo rezam o Pai nosso. Foi também o pão que Jesus partilhou, junto com os peixes, para alimentar a multidão (Lc 9: 10-17). Jesus tomou em suas mãos o pão e, depois de ter dado graças, partiu e ofertou aos discípulos pronunciando: “Isto é o meu corpo dado por vós. Fazei isso em memória de mim” (Lc 22:19). Semelhantemente, no momento da instituição da eucaristia, Jesus fez com uma taça de vinho e, após dar graças, ofereceu a seus discípulos, conclamando: “Bebei dele todos, pois, isto é o meu sangue, o sangue da aliança, derramado em prol da multidão, para o perdão dos pecados” (Mt. 26: 27-28). O mesmo vinho, Jesus multiplicou nas bodas de Caná (Jo 2: 1-12). Em todos esses momentos, encontram-se presentes as funções simbólicas tanto da linguagem como da alimentação e da religião.²¹ Nesse sentido, Jean Poulain afirma que os alimentos são carregados de simbolismo.

Na versão fisiológica, o comedor torna-se o que ele consome. Comer é incorporar, fazer suas as qualidades de um alimento. Isto é verdadeiro do ponto de vista objetivo. Os nutrientes tornam-se para alguns – notadamente os aminoácidos – o próprio corpo comedor, mas isso é verdade também no plano psicológico. De um ponto de vista subjetivo, imaginário, o comedor acredita ou teme, a partir de um

¹⁹ NADALINI, Ana Paula. O nosso missal é um grande cardápio: Candomblé e alimentação em Curitiba. *Revista Angelus Novus*, n. 3, p. 310-322, 2012, p. 312.

²⁰ A citação é atribuída a Maria Antonieta, dita durante um dos episódios de grande fome que aconteceram na França no reinado de seu esposo, Luís XVI. Ao ser informada de que as pessoas estavam sofrendo devido à falta generalizada de pão, a rainha teria respondido “então, que eles comam brioques”. Como a brioche é considerada um pão luxuoso, a menção representaria o desrespeito da rainha em relação aos camponeses, e uma ausência de entendimento de que a falta de alimentos básicos como o pão era devida à pobreza. Cf. BIGIO, Viviane. O Brioche: sabor e festa. *Revista Sabor e Saber*. PUC-SP, n. 69, p. 41-44, 2019.

²¹ CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003. p. 43.

mecanismo que depende do pensamento 'mágico', apropriar-se das qualidades simbólicas do alimento segundo o princípio: Eu me torno o que eu como.²²

Assim, a eucaristia e as restrições alimentares convertem-se em verdades a serem obedecidas e seguidas pelos fiéis. Da mesma forma, as proibições se fazem presente simbolicamente nas diversas comunidades. Quer dizer, na condição em que o alimento é compreendido como impuro e interfere nas relações entre os seres humanos e as divindades, aquele que comer desse alimento portará também a permissão negada no caminho sagrado.

O Candomblé foi a religião escolhida para que essa ligação fosse assinalada, observada e ponderada. Conhecida como a religião relacionada ao culto dos Orixás ou Voduns. Apesar de a palavra Candomblé possuir etimologia ligada à língua Bantu, no Brasil se refere à prática religiosa de origem Iorubá e Daomeana. Assim, o termo Orixá, expressão mais popularizada nesse país, possui vínculo com o Iorubá, enquanto Voduns relaciona-se à influência daomeana.²³ Na Bahia, berço do Candomblé, os iorubás também são conhecidos como nagôs e os daomeanos como jêjes.²⁴

O Candomblé é uma religião de trocas entre os seres humanos e seres divinos. O alimento é utilizado como elo de ligação entre eles, em forma de oferendas. É uma religião de tradição oral e não possui livros sagrados. Suas histórias são contadas pelos ancestrais através da mitologia, que mostram as características dos Orixás. De maneira que suas preferências ritualizadas durante seus festejos, têm a função de ensinar como cada divindade prefere ser tratada, a forma como será realizada a oferenda e quais alimentos devem ou não serem ofertados.²⁵

Uma análise referente aos mitos dos Orixás e sua conexão com as comidas ofertadas torna-se oportuna para a compreensão da importância dos mitos na organização ritualística do Candomblé. Assimilar a função das oferendas e sua importância para o relacionamento de troca entre o ser humano e o Orixá possibilita não apenas a aproximação do Santo, como também a materialização dos objetivos.

Para melhor compreensão do assunto em estudo, foi estabelecida uma reflexão acerca da realidade a partir das funções simbólicas. Nesse aspecto, é necessário compreender

²² POULAIN, Jean Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: UFSC, 2004. p. 197.

²³ O Candomblé, que teve origem na Bahia, multiplicou por todo Brasil, tem sua correlação em Pernambuco, onde é denominado Xangô, e no Rio Grande do Sul, onde é chamado Batuque. Outra nuance Iorubá, está fortemente imbuída pela religião dos Voduns daomeanos, é a Tambor-de-mina nagô do Maranhão. Cf. PRANDI, 2001, p. 26.

²⁴ BASTIDE, 2001. p. 32.

²⁵ VERGER, Pierre. *Notas sobre o culto dos Orixás e Voduns na Bahia de todos os Santos e na Antiga Costa dos Escravos na África*. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2000. p. 16.

o próprio conceito de realidade, uma vez que as áreas do conhecimento, como a sociologia, a antropologia, entre outras, apreende a realidade a partir de uma perspectiva dialética. Para isso, elaboram métodos específicos de análise com vistas a dar conta das complexidades que envolvem os movimentos da realidade.

Existe o entrelaçamento entre os diversos campos de pesquisa, no que se refere ao simbólico, ao imaginário e ao real, enquanto parte de uma totalidade. Nessa perspectiva, busca-se compreender o conceito de realidade enquanto tríade relacional no contexto dos simbolismos que envolvem o campo religioso, especificamente do Candomblé. A realidade não diz respeito apenas a um dado fato ou coisa, mas como é apreendida pelo ser humano. Ao mesmo tempo essa percepção não é isolada de um contexto mais amplo, externa ao ser humano e à própria coisa em si. Ultrapassa o imaginário, o real e o simbólico, dando origem a uma percepção única, pois cada ser humano apreende o real a partir tanto de sua interioridade como daquilo que lhe é externo.²⁶

Quanto à função simbólica, entendida como um sistema, conforme analisado por Pierre Bourdieu, a maneira que esses sistemas se diferenciam no que tange ao modo de sua produção e também da forma de recepção, tem a ver com a produção de discursos realizada por um corpo especializado.

Os ‘sistemas simbólicos’ distinguem-se fundamentalmente conforme sejam produzidos e, ao mesmo tempo, apropriados pelo conjunto do grupo ou, pelo contrário, produzidos por um corpo de *especialistas* e, mais precisamente, por um campo de produção e de circulação relativamente autônomo: a história da transformação do mito em religião (ideologia) não se pode separar da história da constituição de um corpo de produtores de discursos e de ritos religiosos, quer dizer, do progresso da *divisão do trabalho religioso*, que é, ele próprio, uma dimensão do progresso da divisão do trabalho social, portanto da divisão de classes e que conduz, entre outras consequências, a que se desapossem os laicos dos instrumentos de produção simbólica.²⁷

Tais sistemas atuam como um poder capaz de estruturar o conhecimento de mundo, enquanto são da mesma forma estruturados. “O poder simbólico como poder de constituir o dado pela enunciação, de fazer ver e fazer crer [...] só se exerce se for reconhecido”²⁸. É dessa forma, um poder de transformação e legitimação de formas diferenciadas de poder. Conclui-se que a construção da realidade não se dá de forma isolada ou unilateral, ao contrário, envolve todo um conjunto de ações que geram apreensões simbólicas resultando em

²⁶ BERGER, Peter L. *Rumos de anjos: a sociedade moderna e a redescoberta do sobrenatural*. Petrópolis: Vozes, 1997. p. 28.

²⁷ BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand, 1998. p. 12-13.

²⁸ BOURDIEU, 1998, p. 14.

compreensão e visão de mundo. Essa compreensão ou visão de mundo resulta da construção de sentido a partir da produção dos sistemas simbólicos. Neste caso, sistemas simbólicos relacionados à alimentação, à linguagem e à religião, como se descreve ao longo deste capítulo.

1.1 Funções simbólicas da alimentação

No decorrer desta seção, buscou-se analisar as funções simbólicas da alimentação, especialmente no que tange ao consumo e oferenda da comida de Santo. O simbolismo revela mais do que a necessidade orgânica, ressalta também a cultural, assim como crenças, valores, restrições, ritos e tabus. Evidencia que a comida de Santo, traz em si ensinamentos passados de geração a geração, bem como a preservação oral da memória relacionada à identidade de um grupo social.²⁹

Compreendem-se as funções simbólicas como um sistema de representações, que exerce uma supremacia estruturante, na medida em que são também estruturadas. E a estruturação decorre da atribuição que os sistemas simbólicos possuem de inclusão social para um determinado consenso.³⁰ No que se refere à alimentação, o modo de preparo e a seleção de ingredientes são resultados de processos culturais, sociais e, neste caso, também religiosos. Ou seja, o que se ingere enquanto alimento resulta não apenas de necessidades biológicas, mas também de *habitus* sociais repletos de sentido. Segundo Bourdieu:

Cada grupo social, em função das condições objetivas que caracterizam sua posição na estrutura social, constituiria um sistema específico de disposições e de predisposições para a ação, que seria incorporado pelos indivíduos na forma do *habitus*.³¹

A história humana e a organização de grupos solidários remontam ao uso do fogo como importante meio de preservação da espécie e, mais que isso, de mudança no hábito alimentar dos povos. Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari realizaram uma recuperação histórica do processo alimentar, abarcando um amplo período que vai desde a pré-história até

²⁹ Segundo Michael Pollak, a identidade é construída a partir de três elementos essenciais: a unidade física, a continuidade dentro do tempo e o sentimento de coerência. É aí que se localiza a relação entre a memória e a identidade, pois, a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é um fator extremamente importante do sentimento de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução. Cf. POLLAK, Michael. Memória e identidade social. *Estudos Históricos*, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992. p. 204.

³⁰ BOURDIEU, 1998, p. 10.

³¹ BOURDIEU, 1998, p. 63.

os dias atuais. Identificaram a caça e a pesca como um ato de alimentação coletiva. Dessa ação se compreende a comensalidade como um fator que define novas regras de comportamento social, distinguindo o ser humano primitivo daqueles que iniciam novos modos de atuação em grupo.³² Ou seja, a formação de grupos sociais a partir do compartilhamento de regras de comportamento e convívio social, no caso alimentar, passa a significar um modo de poder simbólico, conforme analisa Bourdieu.³³ Dessa forma, os grupos que avançam em modos de organização social passam a estruturar sistemas simbólicos que determinam e, ao mesmo tempo, são por eles determinados.³⁴

A alimentação assume, por sua vez, função biológica e cultural. Biológica no sentido de sobrevivência do ser humano, para a manutenção do corpo em funcionamento. E cultural porque o alimento adquire importância e valores simbólicos. Com o passar do tempo, o ser humano começou a produzir alimentos, como o pão, que se tornou um dos símbolos míticos do cristianismo. A alimentação carrega, portanto, uma linguagem simbólica, que ajuda a distinguir determinado tempo histórico e grupo social. Define quem se é, no que se pensa e no que se acredita. Como comer, o que comer e com quem comer.³⁵ Nesse sentido, Jean Pierre Poulain argumenta que um alimento deve possuir funções tanto nutricionais, organolépticas, higiênicas, como simbólicas.³⁶ Sobre as funções simbólicas da alimentação, ele descreve:

Para ser um alimento, além das três primeiras características de qualidade, um produto natural deve poder ser o objeto de projeções de significados por parte do comedor. Ele deve poder tornar-se significativo, inscrever-se numa rede de comunicações, numa constelação imaginária, numa visão de mundo.³⁷

A atribuição simbólica dada ao alimento e ao ato de comer é definida, segundo alguns autores, pela diferença semântica entre *comida* e *alimento*. Roberto Da Matta, ao estudar a comida, defende que toda substância nutritiva é um alimento, mas nem todo alimento é comida. Alimento, aponta o autor, é universal e geral, é o que o indivíduo ingere para se manter vivo; já a comida ajuda a situar uma identidade e definir um grupo, uma classe, uma pessoa.³⁸ Consoante, Câmara Cascudo pondera que “temos o alimento e temos a comida. Comida não seria apenas uma substância alimentar, mas um modo, um estilo e um jeito de

³² FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 10.

³³ BOURDIEU, 1998, p. 64.

³⁴ BOURDIEU, 1998, p. 74.

³⁵ CARNEIRO, 2003, p. 35.

³⁶ POULAIN, 2013, p. 232.

³⁷ POULAIN, 2013, p. 240.

³⁸ DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco; 2001. p. 126.

alimentar-se”³⁹. A comida é, portanto, a transformação do alimento através da culinária e o aperfeiçoamento através das técnicas da gastronomia.

A gastronomia pode ser compreendida como a arte de manusear texturas, sabores, aromas e especiarias. O preparo, o aproveitamento do alimento em comida, por meio de técnicas e metodologias a fim de produzir a satisfação degustativa, ao mesmo tempo em que distingue culturas, hábitos, ritos e crenças. Importa destacar a origem da palavra gastronomia. Vem do grego *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei). O termo foi criado no século IV ac., mas somente voltou à tona no final do século XVIII, através do escritor francês Brillat-Savarin. Segundo Savarin:

Gastronomia é o conhecimento fundamental de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Assim, é ela a bem dizer, que move os lavradores, vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família de cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos [...]. A gastronomia governa a vida inteira do homem.⁴⁰

A gastronomia expressa os hábitos alimentares de cada cultura, desde a pré-história, quando o ser humano partilhava a comida que preparava, de acordo com os recursos alimentares disponíveis nas regiões. Assim como a seleção de alimentos era ditada pela tradição e pela cultura. Dessa forma, a gastronomia está ligada às técnicas de preparo dos alimentos, às maneiras à mesa e ao ritual da refeição. Cozinha e culinária são palavras diferentes, porém, têm significado muito semelhante. Os termos se referem ao conjunto de utensílios, ingredientes e pratos característicos de um país ou de uma região, mas também de uma religião.

Neste contexto optou-se por trabalhar o termo alimentação como o conjunto de ingredientes com os quais as pessoas se nutrem. A realização de estudos sobre a alimentação, a partir de enfoques das tradições sociais, religiosas, das preferências, gostos e conhecimentos ligados à alimentação de determinado povo são componentes que se relacionam ao estudo da gastronomia. De acordo com Câmara Cascudo é “inútil pensar que o alimento contenha apenas elementos indispensáveis à nutrição. Contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora e bom humor”⁴¹.

Maria Eunice Maciel também compartilha da ideia de diferenciação entre *comida* e *alimento* ao reconhecer a junção entre natureza e cultura quando se trata de alimentação

³⁹ CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004. p. 954.

⁴⁰ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. p. 57-58.

⁴¹ CASCUDO, 2004. p. 348.

humana, pois, segundo a autora, poucas horas após o nascimento, instintivamente, a criança chora em busca do leite materno. Na amamentação, experimenta a sensação de aconchego, favorecendo o vínculo entre mãe e filho, e ainda o prazer de comer. A criança gosta do sabor do leite e não rejeita. O leite é assim, alimento e comida – natureza e cultura.⁴²

Para Montanari, comida é o alimento transformado pelas representações sociais e culturais. Ou seja, “os valores de base do sistema alimentar se definem como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação e a reinterpretção da natureza”⁴³. Para o autor o ser humano escolhe o que comer com base nas suas preferências, mas também em simbologias atribuídas ao alimento – comida. A natureza produz os alimentos, mas a cultura faz surgir códigos importantes, como por exemplo: os hábitos que se relacionam ao paladar. Observe:

Se tomarmos o ‘paladar’ como uma norma cultural, a sociedade humana vem a ser entendida como um domínio simbólico constituído por relações e diferenças. E este é o sentido da perspectiva do autor sobre a alimentação. Em seus escritos, a alimentação existe na cultura e na história, e não fundamentalmente na natureza. Desse ponto de vista, a natureza humana é concebida como formada cultural e historicamente. Por meio dos alimentos, indivíduos e coletividades fazem conexões e estabelecem distinções de natureza social e cultural. A alimentação, assim, como já foi sugerida não é apenas ‘boa para comer’.⁴⁴

Os alimentos não estão somente na boca e no estômago, estão também diariamente no imaginário. O que difere um ser humano do outro é justamente o modo de pensar, de criar, de ver a vida usando a imaginação. De acordo com Câmara Cascudo, “toda existência humana decorre de binômio estômago e sexo. A fome e o amor governam o mundo [...]”⁴⁵, já que nenhum outro aspecto do comportamento humano, com exceção do sexo, é tão sobrecarregado de ideias. Além da necessidade biológica, a alimentação é todo um sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos e estéticos.⁴⁶

A partir do momento em que o pensamento simbólico passou a remeter a interpretações, os alimentos adquiriram valor simbólico e foram classificados de acordo com cada cultura. O organismo humano necessita dos nutrientes que são encontrados nos alimentos, contudo, eles não se limitam apenas a essa função. “O homem não se contenta com

⁴² MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, dezembro de 2001. p. 146.

⁴³ MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2008. p. 14.

⁴⁴ GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a Antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, n. 33, p. 40-55, 2004. p. 44-45.

⁴⁵ CASCUDO, 2004, p. 17.

⁴⁶ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Por uma história da alimentação. *História: Questões & Debates*, Curitiba, v. 14, n. 26/27, p. 154-171, jan./dez. 1997. p. 160.

a materialidade, é necessário o significado que há por trás dela”⁴⁷. Não apenas no sentido nutricional, mas conforme relata Carlos Roberto Santos, a alimentação tem seus simbolismos e pode ser compreendida também sob o aspecto histórico. Porque aquilo que é consumido em um dado período pode não ter a mesma relevância em outra época. Não são apenas as circunstâncias econômicas e sociais que determinam o sentido do sabor, mas também os componentes ritualísticos e os significados “das mensagens que se trocam quando se consome um alimento em companhia, pelos valores éticos e religiosos”⁴⁸.

Tais práticas em sua diversidade de ritos e crenças têm no alimento um vínculo e uma forma de entendimento diferenciado: festividades realizadas por indígenas consagradas aos deuses; a proibição relativa à ingestão de carne bovina dos Hindus, por atribuírem caráter sagrado à vaca; a prática de jejum durante o período do Ramadã e da Quaresma, dentre outras. Em relação ao Candomblé há especificidades. Os sacerdotes/pais de Santo, por exemplo, evitam a ingestão de alimentos que são dedicados aos seus Orixás. O fato de evitar o consumo dos ingredientes que são característicos dos Orixás é compreendido como quizila. A quizila diz respeito a um tabu⁴⁹ alimentar, que significa, de acordo com Manuel Querino, um simbolismo negativo, pois consideram impróprio o consumo de alimentos preferidos pelos Orixás.⁵⁰

De acordo com Arno Vogel existem obrigações a serem realizadas por filhos-de-Santo dedicados às suas divindades de origem. Ou seja, o filho-de-Santo prepara e oferece ao Santo que rege sua *cabeça* os alimentos que simbolizam o gosto e a preferência do mesmo. Isso não implica que um sacerdote ou pai-de-Santo não faça oferendas a outras divindades, que acontece em função de uma necessidade específica ou como agradecimento, ou ainda como lembrança nas datas festivas.⁵¹ Compreende-se que os alimentos, enquanto oferendas aos Orixás representam um vínculo relevante entre o ser humano e os deuses. Simboliza a ligação entre eles. A oferenda alimentar é realizada por meio de rituais específicos para cada ocasião, festividade ou necessidade. O alimento toma o caráter simbólico de aproximação entre o ser humano e o sagrado, e objetiva agradar os deuses. A preparação das comidas

⁴⁷ SANTOS, 1997, p. 162.

⁴⁸ SANTOS, 1997, p. 162.

⁴⁹ Tabu era, originalmente, uma instituição de fundamento religioso que atribuía caráter sagrado a determinados seres, objetos ou lugares, interditando qualquer contato com eles. Posteriormente, o termo passou a designar qualquer tipo de proibição. Cf. FERREIRA, A. B. H. *Novo dicionário da Língua Portuguesa*. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986. p. 1638.

⁵⁰ QUERINO, Manuel. *Costumes africanos no Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1938. p. 99.

⁵¹ VOGEL, Arno et al. *A galinha d'angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira*. Rio de Janeiro: Pallas, 2001. p. 100.

revela, de acordo com Felipe Fernández-Armesto, modos culturais distintos, que diferenciam os costumes e a relação com o sagrado, pois:

Em algumas culturas, o ato de cozinhar passa a ser uma metáfora para as transformações da vida; tribos californianas [...], costumavam colocar meninas púberes ou mulheres que tinham acabado de dar à luz em fornos cavados no solo, cobertos com tapetes e pedras quentes. Em outras, a guarnição da comida se transforma em um ritual sagrado, que não só organiza a sociedade, como alimenta os céus com as emissões sacrificiais de fumaça e vapor.⁵²

O hábito alimentar é parte da expressão cultural dos povos, especialmente vinculados à religião, à moral e às práticas medicinais. Há uma conexão “com as percepções espirituais em programas de comer para ‘alimentar a alma’ e com ideais seculares”⁵³. No entanto, segundo Fernández-Armesto, as limitações alimentícias ou mesmo as restrições “são essencialmente supra-rationais e metafísicas.”⁵⁴ Para ele, não há como explicar racionalmente essa ou aquela prática, muito embora sejam atribuídas significações arbitrárias para o consumo de determinados alimentos. Afirma o autor, que os significados são “convenções estabelecidas [...], por isso mesmo, arbitrárias”⁵⁵.

Os tabus a respeito das comidas, apesar de entendidos como restrições, são também modos de aproximação de grupos sociais e do mesmo modo, de afastamento ou estigmatização por outros. Os alimentos legitimados consolidam identidades da mesma forma que a exclusão de outros auxiliam na sua definição. Esses tabus estão associados diretamente aos princípios de um determinado grupo social, que os leva a continuar em frente. De acordo com Fernández-Armesto,

É comum que restrições alimentícias excluam comidas que são vistas como fatores que impedem o acesso ao mundo sagrado porque transmitem ‘impurezas’. Existem até mesmo comidas consideradas diabólicas, como a maçã do Paraíso, que, apesar de aparentemente saudáveis, degradam os homens ou alienam as divindades, e pratos que podem estar poluídos por associação, ou que, dependendo das circunstâncias, podem ser ou comestíveis ou fatais.⁵⁶

Fernández-Armesto indica como exemplo de restrição o que acontece nas ilhas Fiji. Nessas ilhas, as pessoas não comem plantas ou animais que configuram símbolo sagrado para o grupo, mas outras pessoas que não têm essa restrição podem ingerir sem qualquer

⁵² FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004. p. 25.

⁵³ FERNÁNDEZ-ARMESTRO, 2004, p. 59.

⁵⁴ FERNÁNDES-ARMESTRO, 2004, p. 63.

⁵⁵ FERNÁNDES-ARMESTRO, 2004, p. 63.

⁵⁶ FERNÁNDES-ARMESTRO, 2004, p. 63.

impedimento.⁵⁷ Essa prática também acontece no Candomblé, pois a comida de um Santo não deve ser ingerida por seu sacerdote, em contrapartida pode ser consumida por outros. Em síntese, a comida não é proibida, mas existe a crença de que a ingestão pelo sacerdote de alimentos que são os preferidos do seu Santo ocasionará danos à saúde física ou mesmo afastá-lo do sacerdócio. No entanto, ele pode consumir a comida de outros Santos sem qualquer restrição. Esses ensinamentos são passados às gerações de forma oral, pois não há registros ou doutrinas escritas sobre os ritos e práticas do Candomblé.

Diante do exposto, observou-se que a comida de Santo ou gastronomia de Santo, como se adota a partir deste estudo, utiliza os mesmos alimentos da gastronomia cotidiana, secular ou mesmo profana. A diferença consiste no preparo e na função simbólica que envolve desde a pessoa que prepara e como prepara, para quem prepara e para quem prepara; no caso do Candomblé, o Santo. A manipulação desses alimentos envolve toda uma sistemática carregada de simbolismos e ritos especiais, que por sua vez, envolve uma ortodoxia na formulação das receitas.⁵⁸ Todos os conhecimentos das práticas alimentares dos Santos e sacerdotes, as oferendas e suas finalidades, assim como os rituais são passados de geração para geração.

Na seção seguinte foram analisadas as funções simbólicas da linguagem no Candomblé a partir de narrativas, mitos, contos e relatos. A finalidade de refletir acerca das funções simbólicas da linguagem está na compreensão de que a mesma traduz os simbolismos e conhecimentos tanto profanos como sagrados, conforme se expõe a seguir.

1.2 Funções simbólicas da linguagem

Nesta seção propõe-se analisar a função dos símbolos do sagrado na consciência religiosa. O foco desse estudo é o ser humano e a linguagem que ele utiliza para dar sentido à sua existência e seu bem-estar. O simbolismo aborda indagações ligadas a valores morais, poder, conhecimento e sínteses que reúne componentes concretos e abstratos. É nesse sentido que se pretendeu analisar a criação dos símbolos a partir de seu caráter religioso.

Para o filósofo Paul Ricoeur, o ser humano só poderá entender a si mesmo e o seu mundo por meio da significação oferecida pela linguagem.⁵⁹ A prática permissiva que acontece pela linguagem pode ser examinada graças à característica simbólica da mesma.

⁵⁷ FERNÁNDEZ-ARMESTRO, 2004, p. 63.

⁵⁸ RIBEIRO, Carlos. *Comida de santo que se come*. Mariporã: Arole Cultural, 2018. p. 44.

⁵⁹ RICOEUR, Paul. *Da metafísica à moral*. Lisboa: Instituto Piaget, 1999. p. 45.

Muito do comportamento de um animal é determinado por seus programas inatos, mas há também uma boa parcela que deve ser apreendida socialmente. Pássaros aprendem a voar com suas mães, bem como babuínos aprendem a achar rotas de fuga de predadores com os membros mais velhos de seu grupo.⁶⁰ O aprendizado social, não é privativo do ser humano. Esses recursos que são passados socialmente são importantes tanto para a sobrevivência do ser quanto para que ele se transforme humano.

O que difere o ser humano das outras espécies conforme destaca Roy Rappaport, é a linguagem, responsável não pelo desenvolvimento humano, mas pelo desenvolvimento da humanidade; de forma que os ancestrais só tornaram-se completamente humanos com a emergência da linguagem.⁶¹ É a manifestação do pensamento e da vivência do ser humano, entendido como o ser que estipula vínculos consigo mesmo, com o outro, com a natureza, com o mundo, com o cosmos e com o transcendente.

A linguagem é assimilada no meio onde as relações ocorrem. Ela recorre ao símbolo, contém um sentido invisível e serve como ponte para unir duas partes que dão sentido ao todo. Tem sua base na interpretação de um significado indeterminado para o mundo que a envolve. Mediante a linguagem o ser humano pode expressar pensamentos, ideias e opiniões. Nas palavras de Rappaport:

Cada sociedade desenvolve uma cultura única, e que se pode dizer também que constrói um mundo único que inclui não apenas uma compreensão especial de árvores, rochas e água [...]. Mas também outras coisas, muitas delas invisíveis, tão reais quanto aquelas árvores, animais e rochas.⁶²

A construção do mundo social envolve formas específicas de concepção do objeto, de maneira que o ser humano atribui sentido tanto cultural, como simbólico. Ao mesmo tempo também atribui sentido imaginário, mas nem por isso irreal. No momento em que o ser humano relaciona um objeto como uma coisa ou outra, concede-lhe significado e passa a comunicar com tal objeto conforme seu julgamento sobre o que esse objeto pode ser.

Com a linguagem o mundo se torna mobiliado com qualidades como bom e mal, abstrações como democracia e comunismo, valores como honra, generosidade e seres imaginários como demônios, espíritos e deuses; e locais imaginados como céu e inferno. Todos estes conceitos são retificados, feitos *res*, reais 'coisas' pelo contingente de ações sociais sobre a linguagem.⁶³

⁶⁰ LORENZ, Konrad. *A agressão: uma história natural do mal*. Santos: Martins Fontes, 1973. p. 58.

⁶¹ RAPPAPORT, Roy. *Ritual and religion in the making of humanity*. Cambridge: Cambridge University Press, 1999. p. 4.

⁶² RAPPAPORT, 1999, p. 9.

⁶³ RAPPAPORT, 1999, p. 8.

No Candomblé, o sangue tem um valor significativo. É visto como o depositário da força vital que anima todas as coisas, o axé. O mais interessante é que o termo sangue parece motivado, sobretudo, pela metáfora do fluxo vital que anima o Universo.⁶⁴ Dessa forma atribui à palavra sangue a várias substâncias, por exemplo: mel, sangue das flores; água, sangue da terra; entre outros. Essa atribuição concede o poder de tudo vivificar por meio de tais sangues, usados para revigorar objetos e seres imateriais.⁶⁵

Todas as coisas têm um significado dentro do todo. Até mesmo questões que são consideradas habituais como o descanso, a alimentação, o nascimento, a morte, são atribuídos significados. Portanto, carregadas de significados, estas ações validam o sistema de crenças. Dessa maneira, a linguagem na função de cultura, passou de criação do ser humano a criadora dele. Desde este instante não é mais o meio ambiente que define a construção da alimentação, mas uma determinação sociocultural.

Os hábitos e tradições alimentares constituem uma herança cultural que é recebida junto com o leite materno e que permanecerá tanto no nível consciente das prerrogativas religiosas ou dietéticas como no nível inconsciente das mentalidades e de gostos coletivos.⁶⁶

A partir do momento em que o pensamento simbólico passou a criar interpretações, os alimentos passaram a exercer um papel no mundo, adquirindo valor simbólico. Eles ganharam nomes e classificação de acordo com os critérios de cada cultura. Pode-se dizer que à medida que a linguagem de um determinado grupo social aflora, surge também o estilo alimentar. Ou seja,

Em todas as sociedades, o modo de comer é regado por convenções análogas àquelas que dão sentido e estabilidade às linguagens verbais. Esse conjunto de convenções, que chamamos de 'gramática', configura o sistema alimentar não como uma simples soma de produtos e comidas, reunidos de modos mais ou menos causal, mas como uma estrutura na qual cada elemento define seu significado.⁶⁷

As convenções que determinam a expressão oral implicam em certas conjunções ou preposições, que são padrões naquela língua. Da mesma forma que em uma gastronomia ou alimentação se sobressaem certos sabores, como por exemplo, na gastronomia brasileira, a cebola e o alho. Existe uma ordenação quanto aos alimentos que devem ser servidos, ou seja, não se inicia um almoço pela sobremesa. Qualquer cultura possui sua gramática alimentar, e

⁶⁴ VOGEL, 2001, p. 100.

⁶⁵ VOGEL, 2001, p. 105.

⁶⁶ CARNEIRO, 2003, p. 122.

⁶⁷ MONTANARI, 2008, p. 165.

quando se trata do caráter religioso, apresenta uma rigidez importante. Por outro lado, a ausência de sentido na prática alimentar religiosa resultaria em transformações da própria crença, seus ritos e simbolismos.

A prática de simbolização é um fato proveniente dos poderes mais elementares da consciência do ser humano. A demonstração simbólica é uma concepção precisamente do ser humano que se fundamenta nos jogos da imaginação. Os símbolos têm a habilidade de mostrar questões invisíveis da particularidade humana: medos, desejos, entre outros. Uma das finalidades relevantes do simbolismo está em mostrar ao ser humano religioso a razão da sua existência e colocá-lo em proximidade com ela.⁶⁸ Nessa ótica Cassirer define assim as formas simbólicas:

Funções simbólicas/formas simbólicas não de entender-se aqui toda energia do espírito em cuja virtude um conteúdo espiritual de significado é vinculado a um signo sensível concreto e lhe é atribuído interiormente. Neste sentido, a linguagem, o mundo mítico-religioso e a arte nos apresentam como outras tantas formas simbólicas particulares.⁶⁹

Para o autor, o ser humano não obtém de forma passiva as intuições alheias, mas sim as amarras com signos e significados. A atribuição de sentido aos signos perpassa a interioridade da pessoa, pois depende diretamente de como vê, sente e como capta e interpreta o próprio signo. Portanto, a conexão humana com a realidade, não é instantânea, mas indireta, por meio de inúmeras criações simbólicas, como mito, linguagem e a religião.

O símbolo exerce funções fundamentais para a vida religiosa. Transforma objetos comuns em incomuns, a partir das experiências que o ser humano tem com determinado objeto – que neste sentido é algo comum –, por exemplo, uma pedra, e passa a ter um valor mágico ou simbólico, incomum decorrente de uma experiência peculiar.⁷⁰ O símbolo exerce um tipo de prolongamento da manifestação do sagrado, também designado como hierofania em sua dialética comum-incomum, sagrado e profano.⁷¹

Uma função do símbolo encontra-se na possibilidade de uma revelação do sagrado ou do universo.⁷² O símbolo exerce uma função de informar ou comunicar e até mesmo de interpretar de forma significativa aquilo que está relacionado ao sagrado, como também ao

⁶⁸ GIRARD, Marc. *Os símbolos na Bíblia: ensaio de teologia bíblica enraizada na experiência humana universal*. 2. ed. São Paulo: Paulus, 2005. p. 25-30.

⁶⁹ CASSIRER, Ernest. *Essência e efeito do conceito de símbolo*. México: Fondo Cultura Económica, 1956. p. 163.

⁷⁰ ELIADE, Mircea. *Mito e realidade*. São Paulo: Perspectiva, 2010. p. 362-363.

⁷¹ ELIADE, 2010, p. 362-363.

⁷² ELIADE, 2010, p. 364.

cosmo. Em decorrência de uma série de mudanças e rupturas do ser humano com a religião a partir da dialética sagrado-profano, o símbolo cria um vínculo solidário e permanente entre o homem e o sagrado.⁷³ A função do símbolo é denunciar as necessidades de perpetuar a hierofania de forma que esta seja integrada ao topo do universo.⁷⁴ O símbolo é unificador, utiliza a linguagem que possibilita a compreensão das comunidades em suas relações e, por isso, procura abolir as fragmentações do ser humano, da sociedade e do cosmo para integrá-lo ou uni-lo ao todo, ou seja, sociedade, cosmo e sagrado.⁷⁵

No Candomblé, as festas anuais realizadas nos terreiros legitimam o simbólico com base na ideia de devoção e obrigação para com os Orixás. As celebrações em si são todas ritualizadas, correspondendo à cerimônia de celebração cuja liturgia integra cantos, danças, músicas e comidas. Assim, o ato religioso é o momento da cerimônia coletiva de tom festivo onde participam os executores e os espectadores. A ligação da linguagem que integra a liturgia acaba formando diferentes exposições de formas, cores, sons, emblemas, cantigas, danças, comidas e outros elementos da cena religiosa. No decorrer da realização da festa, nota-se um amontoado de ações, imagens e comportamentos, dos quais, significados não podem ser buscados somente na esfera religiosa, mas também no contexto sócio cultural onde ela acontece.⁷⁶

Na visão do segmento religioso da festa, a música, a dança, o canto e a comida, são compreendidos como instrumentos de comunicação com o sagrado. O entendimento do termo “religar”, indicado pela própria etimologia da palavra religião, é ampliado segundo o uso dessas diferentes linguagens com suas liturgias. Os rituais e com ele todas as hierofanias que os compõem, reproduzem o lado visível da religião. O ritual dá configuração ou formato àquelas coisas que a visão profana considera invisível. As festas de Candomblé são rituais simbólicos, pois o conteúdo das suas ações é comunicado por meio de representações dramáticas dos mitos, das cantigas, da linguagem gestual, dos símbolos materiais e das comidas.

Os ritos em específico são caracterizados por ações simbólicas manifestadas por sinais sensíveis, materiais e corporais. Os rituais, portanto, são criadores de imagens, que funcionam como símbolos, por intermédio dos quais coisas são concebidas, lembradas e consideradas. Na comunicação por meio de ritual são materializados e transmitidos

⁷³ ELIADE, 2010, p. 364.

⁷⁴ ELIADE, 2010, p. 365.

⁷⁵ ELIADE, 2010, p. 368-369.

⁷⁶ SOUZA JUNIOR, Vilson Caetano de. *O banquete sagrado: notas sobre os “de comer” em terreiros de Candomblé*. Salvador: Atalho, 2009. p. 13-14.

significados que não poderiam ser expressos de outra forma, mesmo havendo palavras. Nas palavras de Rappaport: “O ritual não é apenas uma maneira de dizer ou fazer coisas que podem ser ditas ou feitas de outro jeito ou de um jeito melhor. A forma de transmissão ritual certamente não possui equivalentes funcionais ou metafuncionais”⁷⁷.

As práticas alimentares preenchem um espaço singular em rituais religiosos. A comida, mesmo fora desse contexto parece trazer por si própria, elementos de comunicação ritual. Resguardadas ocasiões de escassez, nas quais se prescindia de comer qualquer coisa, de qualquer jeito e com qualquer pessoa. De acordo com Montanari, “O alimento é percebido como um intermediário real – e não apenas metafórico ou simbólico – que permite incorporar as qualidades e os valores que seria materialmente capaz de transmitir”⁷⁸.

Os símbolos e as formas escolhidas para a transmissão de mensagens ou conceitos nos rituais não é determinado pelos participantes, principalmente no caso religioso. Eles seguem um roteiro pré-determinado. No caso do Candomblé, a materialização ritualística não aborda objetos e atos como símbolos, mas como coisa em si, como por exemplo, o caso da transformação presente no ritual da iniciação. Esse ritual é composto por vários pratos de todos os Orixás, é colocado um pouquinho da comida na cabeça do iniciado, que é coberta com um pano branco, bem amarrado para que as mesmas permaneçam ali, enquanto o iniciado dorme. Os pratos de comida são colocados em volta da esteira onde o iniciado irá dormir. A intenção é que todos os Orixás estejam presentes.⁷⁹

Os rituais aproximam os seres humanos das suas divindades. Assim, oferecer comida para os deuses intitulados Orixás é uma maneira de trazê-los à realidade para reverenciá-los, da mesma forma, em alguns rituais alimentares pedir-lhes ajuda, esta ligação espiritual-material e material-espiritual, mostra algumas das necessidades da existência humana.⁸⁰ Como sistema simbólico que cria uma realidade, a religião introduz as atividades funcionais de significados de maneira que só tenham sentido quando realizadas de certo modo. É este modo próprio, permeado de crenças, que as transforma em rituais. Logo, é por

⁷⁷ RAPPAPORT, 1999. p. 141.

⁷⁸ MONTANARI, 1998, p. 32.

⁷⁹ BENISTE, José. *Orum – Ayé: o encontro de dois mundos: o sistema de relacionamento Nagô-Yorubá entre o céu e a terra*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002. p. 146.

⁸⁰ Durkheim quando analisa as religiões e o significado dos seus respectivos símbolos, descreve que debaixo do símbolo, é preciso saber atingir a realidade que ele figura e lhe dá sua significação verdadeira. Os ritos mais bárbaros ou os mais extravagantes, os mitos mais estranhos traduzem alguma necessidade humana, algum aspecto da vida, seja individual ou social. As razões que o fiel concede a si próprio para justificá-los podem ser, e muitas vezes, de fato, são errôneas: mas as razões verdadeiras não deixam de existir; compete à ciência descobri-las. No fundo, portanto, não há religiões falsas. Todas são verdadeiras, a seu modo: todas correspondem, ainda que de maneiras diferentes, a condições dadas da existência humana. Cf. DURKHEIM, Émile. *Formas elementares da vida religiosa*. São Paulo: Martins Fontes, 2000. p. 7.

meio dos rituais que a religião desempenha sua função domesticadora. Através deles o adepto coloca em prática o que aprende e aceita como verdade no sistema simbólico.

Nesse sentido, a função do mito é assegurar o poder do ritual, enquanto princípio regulador e orientador do ser humano. É por meio das histórias contadas, que se afirma a fé e seus fundamentos, como narrativa de um acontecimento primeiro. Além disto, procura satisfazer às questões da vida religiosa, moral, social e prática. Outro ponto é que o mito tem como função manifestar, elevar e transmitir a fé. De maneira que o mito se transforma em agente regulador da vida das comunidades com seus princípios morais.⁸¹

De acordo com Karen Armstrong, um dos motivos que condicionou a criação dos mitos foi a necessidade que o ser humano tem pela busca de sentido. A religião, sob este aspecto, é a realização de uma vontade de sentido expressa por meio dos símbolos.⁸² A linguagem simbólica integra-se ao mundo humano de significação, mas verifica-se que o lugar favorecido para observar essa demonstração é a religião. Os símbolos, como os ritos e os mitos, estabelecem por precedência a linguagem da prática religiosa. O símbolo surge como intuição do desejo do ser humano de conectar-se com o sagrado.⁸³

Os símbolos não são invenções inconsequentes ou desnecessárias. Essas demonstrações respondem a uma carência e têm certas atribuições. Os símbolos aparecem como linguagem imprescindível, como *logos* desta vivência que, sem essa forma de exposição, seria difícil uma comunicação. Possibilita a presença da transcendência no mundo e, do contexto deste enigma, concede à consciência religiosa maior sabedoria desta existência de si mesma.⁸⁴

A consciência religiosa não está alheia dos afazeres da vida, ela institui-se e faz parte das questões da própria existência humana. Ela evoca os símbolos sagrados, transpassando sentimentos através de representações simbólicas que mostram aquilo que satisfaz o desejo de totalidade que aloja em si mesmo a sua circunstância diante da divindade. Pode-se dizer que a alimentação e a gastronomia, assim como a comida em si, retratam uma linguagem que expressa singularidades de uma sociedade, conforme se observa em pesquisa realizada pela antropóloga Mary Douglas:

Se a comida é tratada como um código, as mensagens que ela codifica serão encontradas no padrão de relações sociais que estão sendo expressas. A mensagem trata de diferentes graus de hierarquia, de inclusão e exclusão, de fronteiras e

⁸¹ ELIADE, 2010, p. 23.

⁸² ARMSTRONG, Karen. *Breve história do Mito*. São Paulo: Companhia das Letras, 2005. p. 32.

⁸³ RICOEUR, 1999, p. 45.

⁸⁴ RICOEUR, 1999, p. 46.

transações através de fronteiras [...] As categorias de comidas, por conseguinte, codificam eventos sociais.⁸⁵

A alimentação, além de propagar valores simbólicos e significados variados, é uma ferramenta comunicativa. Por exemplo, é mais acessível adentrar em contato com a cultura do outro partilhando o seu alimento, do que expressar o seu idioma.⁸⁶ Os sentidos ligados à alimentação também estão vinculados à maneira como ela é consumida: em grupos, de forma individual, sentado no chão ou à mesa, com o uso de talheres ou com as mãos, entre outras formas.

O alimento e a gastronomia nessa perspectiva configuram como elemento deliberativo da identidade, assim como instrumento de comunicação de natureza similar. São demonstrações das características intrínsecas dos grupos sociais. Da mesma maneira simbolizam um sistema simbólico, pois, conecta o ser humano ao conjunto de significados que, por intermédio de repetição constante, é convertido em estruturantes e representativos. A identidade⁸⁷ não é resistente ao contexto, é vinculada à função que o ser humano obtém ou gostaria de obter dentro do grupo ao qual pertence. A identidade procede de valores e normas partilhadas pelos seres humanos que compõem o mesmo grupo. A alimentação, portanto, pode ser entendida como um relevante símbolo de identidade.⁸⁸

A gastronomia configura-se como uma das transformações mais específicas da identidade de um povo. O ato de se alimentar mostra a forma de expressão cultural de uma determinada região. A alimentação adquire significados à medida que é considerada, fundamentada de valores, que conduz preferências, regras e interdições nos sistemas alimentares, numa diversidade que provoca a reprodução da maneira de viver do ser humano.

⁸⁵ DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva, 2010. p. 61.

⁸⁶ Se o alimento é um símbolo que une, ele é mais forte para estabelecer relações do que o próprio idioma. A partilha do alimento é um símbolo muito forte de aceitação, solidariedade, sentir-se acolhido.

⁸⁷ Stuart Hall apresenta o conceito de identidades culturais como aspectos de nossas identidades que surgem de nosso pertencimento a cultura étnicas, raciais, linguísticas, religiosas e, acima de tudo, nacionais. O autor entende que as condições atuais da sociedade estão fragmentando as paisagens culturais de classe, gênero, sexualidade, etnia, raça e nacionalidade que, no passado, nós tínhamos fornecidos sólidos localizações como indivíduos sociais. Tais transformações estão alterando as identidades pessoais, influenciando a ideia de sujeito integrado que temos de nós próprio. Esta perda de sentido de si estável é chamada, de duplo deslocamento ou descentração do sujeito. Esse duplo deslocamento, que corresponde à descentração dos indivíduos tanto de que seu lugar no mundo social e cultural quanto de si mesmo, é o qual resulta em crise de identidade. Cf. HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 9 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2004, p. 10.

⁸⁸ A alimentação tem repercussão não só na vida ritual, mas também cotidiana dos povos; um cotidiano que permeia essas culturas, permitindo a flexibilização e incorporação de pratos e ingredientes, agregando sabores, hábitos e vivências, criando novos laços de reciprocidade e hospitalidade, mas procurando manter uma memória social de pertencimento a uma comunidade de origem. Cf. DOUGLAS, 2010, p. 36.

Montanari argumenta que o gosto não é uma realidade subjetiva e incomunicável, pelo contrário, é um fato social coletivo e comunicado.⁸⁹

Pode-se inferir, neste contexto, que a alimentação é uma categoria/classe e os hábitos alimentares são fragmentos. Quando se rotulam alimentos, rotulam-se os seres humanos, pois, se o alimento é compreendido em sua ligação com o corpo individual, esta é uma comparação com uma sociedade ou um sistema institucional. De acordo com Corrêa:

Os povos têm atribuído sacralidade a diferentes objetos, como árvores sagradas, pedras, grutas com poderes milagrosos. O Candomblé, com seus pejis, seu mato cultivado, árvores sagradas, assentamentos, suas águas, rochas, entre outros símbolos, constituem o esforço de reconstrução da África perdida, bem como o desejo da preservação da identidade iorubana, estabelecido através dos bens simbólicos reconstruídos pelo imaginário africano e tendo (re) atualizados, por intermédio da memória coletiva, suas marcas no espaço.⁹⁰

Compreende-se o Candomblé como um agrupamento cultural no qual se averigua um composto de significados difundidos historicamente, reconstituídos em novo ambiente e que vão gerar formas simbólicas específicas.⁹¹ Isso se passa na medida em que os adeptos propagam e fortalecem seu entendimento e suas atitudes em relação à vida que acreditam lembrar. Utilizam a representação de maneiras, comportamentos, ações e conhecimento ainda que modificados de um lugar real, mas que reside no imaginário.

No Candomblé, a menção à terra dos ancestrais – africanos – é muito presente, o que remete a uma comunidade imaginada. Essa observação se faz presente nos terreiros de Candomblé, com a finalidade de legitimar a ideia de procedência, marcada por uma tradição de longa duração.

O período colonial brasileiro foi marcado pela escravidão de africanos. Os escravos trazidos para o Brasil eram de diferentes regiões da África, o que possibilita compreender a diversidade cultural que sinaliza esse grupo. As religiões de matriz africana estão presentes em todo o Brasil, em meio a distintos processos de hibridização entre elas e as doutrinas espirituais. Essas hibridizações de crenças e rituais são tão perceptíveis que já não se diz no Brasil religião africana e sim religiões afro-brasileiras.⁹² A própria denominação afro-brasileira para o Candomblé indica a variabilidade de regimes de pertencas que incitam o pensamento binário a qualquer tentativa de ordenar o mundo em identidades puras e

⁸⁹ MONTANARI, 2008. p. 165.

⁹⁰ CORRÊA, A. M. Ritual, identidade, cultura e a organização espacial: sagrado e profano. In: SILVA, D. (Org). *Identidades étnicas e religião*. Rio de Janeiro: UERJ, 2000. p. 141.

⁹¹ PRANDI, 2000, p. 34.

⁹² VERGER, Pierre. *Os Orixás: mundo dos espíritos*. Salvador: Corrupio, 1981, p. 19.

oposições simples. E necessário registrar aquilo que, nos entrecruzamentos, permanece diferente.⁹³

Nestor Canclini também menciona os processos de hibridação restrita, nos quais há apropriação de elementos de várias culturas, o que, por sua vez, não significa aceitação de forma indiscriminada. No Candomblé, percebe-se que houve um processo de hibridismo cultural na redefinição das comidas destinadas aos Orixás. Ao longo do tempo, substituições foram ocorrendo, houve reelaborações de comidas e redefinições de alimentos remetidos às divindades africanas. Observa-se na base de algumas comidas de santo, como a farinha de mandioca e o milho, ingredientes da América, que foram introduzidos ao inhame africano, ao quiabo e a tantos outros alimentos, apresentado às várias oferendas.⁹⁴

Este processo é decorrente do próprio contato entre as culturas, possibilitado pelo movimento não apenas dos seres humanos, mas também dos alimentos. É de fundamental importância compreender as combinações entre práticas e elementos culturais diferenciados, que culmina em novas formas, ou seja, novas comidas, a partir de um processo que Canclini conceituou de hibridação, no qual deve ser observado todo o percurso de transformação dessas comidas. No Candomblé é nítido tal processo na constituição dos pratos atribuídos aos Orixás, com elementos oriundos de diversas culturas, em especial a indígena e a portuguesa.⁹⁵

Roger Bastide identifica o processo de hibridismo cultural ao redor das comidas no Candomblé como sincretismo. Segundo o autor:

[...] devemos observar que o sincretismo introduziu-se na cozinha como no restante da vida religiosa. O lugar ocupado pelo milho ameríndio, ao lado da mandioca, prova-o claramente. Há uma mistura das sobrevivências místicas da África, em particular o azeite de dendê e a pimenta da costa, com os elementos tomados de empréstimos à cozinha dos brancos e dos índios [...].⁹⁶

Pode-se considerar que o hibridismo cultural tenha uma ligação com os processos vividos pelo Candomblé, no qual a modernidade e suas mudanças interculturais podem

⁹³ CANCLINI, Nestor García. *Culturas híbridas*. 4. ed. São Paulo: EDUSP, 2008. p. 33.

⁹⁴ CANCLINI, 2008, p. 33.

⁹⁵ Canclini foi o teórico pioneiro na discussão sobre hibridismo, denominado por ele de hibridação, apontado como um conceito libertário, fertilizador e criativo, próprio para aplicação na análise de sociedades multiculturais como as surgidas na América após a colonização europeia. O conceito de hibridação, sugerido pelo autor, se refere a maneira pela qual modos culturais ou partes desses modos se separam de seus contextos de origem e se redefinem com outros modos ou partes de modos de outra origem, caracterizando, no processo, novas práticas. Cf. CANCLINI, 2008, p. 161.

⁹⁶ BASTIDE, 2001, p. 333.

interferir neste processo de adaptações.⁹⁷ Desta forma, compreender as transformações nas comidas dos Orixás é perceber que a cozinha é um espaço que também passou por adequações. Mesmo diante de todas as inovações, o axé, a crença nos Orixás, permeia todo universo sagrado que está presente, são as palavras, as cantigas, os rituais, que são realizados durante o preparo da comida que conduz a força e o sagrado de cada comida preparada para as divindades. A língua é mais um símbolo dos rituais, as cantigas são cantadas em línguas africanas demarcando a fronteira de pertencimento.⁹⁸

1.3 Funções simbólicas da religião

Nesta seção as religiões são tratadas como sistemas simbólicos que criam realidades. São apresentados argumentos sobre como, do ponto de vista biológico, a religião ajuda a cooperação e a coesão entre participantes de um grupo. No tocante a religião busca-se conceituar o termo, além de enfatizar a importância dos rituais, em particular, das práticas alimentares e como as mesmas estabelecem mecanismos que promovem comportamentos que auxiliam, e ao mesmo tempo moldam os integrantes dos grupos.

A concepção de que o ser humano tem uma parte de seu comportamento ligado ao instinto⁹⁹, tal como outros animais, sustenta-se na ideia de que a religião funciona como um mecanismo domesticador destes instintos, uma vez que favorece e seleciona comportamentos em benefício do grupo. Partindo desse pressuposto, uma alimentação com regras e restrições, principalmente relacionada à doutrina praticada, ensina a educar os instintos, fortalecendo as convicções religiosas.

⁹⁷ Para Souza Junior, deve-se perguntar, então, se certas adaptações e substituições regem-se pela necessidade, portanto, é um fato, ou se podem, simplesmente, ser tomadas como condições para a sobrevivência desses Orixás na contemporaneidade. Cf. SOUZA JUNIOR, 2009, p. 205.

⁹⁸ Entre os sincretismos e hibridismos culturais e suas polêmicas aplicações, Stuart Hall já havia tentado promover conciliação entre os polos da discussão afirmando que estes conceitos produzem novas formas de culturas apropriadas à modernidade tardia, que às velhas contestadas identidades do passado, mas que em contrapartida, geram custos e relativismo, perda de tradições locais e aumento do fundamentalismo. Cf. HALL, 2004, p. 91.

⁹⁹ Para Nietzsche, instintos são em linhas gerais, as forças que querem atuar no corpo. Tal definição faz do termo causa para torná-lo central, pois, o conceito de força é por natureza vitorioso. A ligação para o paralelo com Freud, proposto, está na atribuição de instinto ou pulsão, papel fundador na psicanálise. Nossos instintos são expressão de nossas necessidades. Estão lutando constantemente para impor sua perspectiva, constituir os valores instintuais, isto é, compreendem um processo orgânico. Esses valores instintuais são aquilo que chamamos de racionalidade, já que está é sempre uma imposição de perspectiva. O ser o que se é, máxima da psicologia Nietzscheana, necessita de uma hierarquia de instintos, isto é, as condições que permitam o crescimento de determinados instintos devem ser empregadas. A hierarquia de impulsos que não puder crescer deve ser deixada para a decadência derradeira. Cf. NIETZSCHE, Friedrich. *Além do bem e do mal: prelúdio de uma filosofia do futuro*. São Paulo: Companhia das Letras, 1992. p. 68.

Definir religião a partir do enunciado de Geertz conduz à suposição de um sistema organizado de símbolos que visa estabelecer padrões de conduta e convicções morais. De acordo com o autor esse sistema simbólico atua fortemente no sentido de “estabelecer poderosas, penetrantes e duradouras disposições e motivações nos homens” por meio de mecanismos conceituais que ordenam a existência de tal modo, que moldam uma aparência real e factual de suas premissas.¹⁰⁰ A religião para o antropólogo atua como sistema simbólico vinculado a um determinado tipo de conduta social. Ela organiza a vivência e limita o campo essencial catadrático, sendo assim incontestável do que é passível de discussão.

Para abordar as funções simbólicas da religião é necessário apresentar a noção de espaço. Segundo Mircea Eliade para o homem religioso, os espaços não são homogêneos,¹⁰¹ ou seja, não são iguais ainda que pareçam similares. Pois apresentam rupturas, como uma espécie de limiar entre o real e o imaginário. Por mais próximos geograficamente que estejam, mostram entre si e no interior dos mesmos, “porções [...] qualitativamente diferentes”¹⁰². Segundo o autor, nas representações do campo social só existem duas categorias: o sagrado e o não sagrado (profano).

É importante destacar a característica de comunidade que esses espaços demonstram. Para Bauman a comunidade se configura em um espaço onde se busca segurança, desvelando assim a função social da mesma.¹⁰³ O espaço sagrado é o imaginário religioso. Existe uma relação entre o imaginário e o simbólico. O imaginário religioso se assenta e opera através dos sistemas simbólicos, os quais são construídos a partir da experiência dos adeptos. Portanto, esse imaginário pode ser interpretado como um elemento que induz a uma visão da realidade. O espaço sagrado aqui se configura nos templos cristãos, nas mesquitas, nas sinagogas, bem como nos terreiros de Candomblé, onde se desenvolvem relações sociais.¹⁰⁴

Desse modo, tratam-se os terreiros de Candomblé e seus espaços, como local de manifestação do sagrado. Se para Durkheim o sagrado é um traço essencial do fenômeno religioso, ele é definido pela oposição ao profano.¹⁰⁵ O sentimento religioso, embora seja concretizado num templo consagrado, tem sua origem na própria vida social e se estabelece nestes respectivos espaços para nortear a vida social.¹⁰⁶ O sociólogo menciona ainda que

¹⁰⁰ GEERTZ, Clifford James. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 1989, p. 104-105.

¹⁰¹ ELIADE, 1992, p. 25.

¹⁰² ELIADE, 1992, p. 25.

¹⁰³ BAUMAN, 2003, p. 17.

¹⁰⁴ ELIADE, 1992, p. 30.

¹⁰⁵ DURKHEIM, Émile. *As formas elementares de vida religiosa*. São Paulo: Paulinas, 2000. p. 225.

¹⁰⁶ DURKHEIM, 2000, p. 463.

“entramos em relação com uma coisa pelo simples fato de olhar: o olhar estabelece relações. É por isso que a vista das coisas sagradas é, em alguns casos, proibida aos profanos”¹⁰⁷. O próprio olhar, desse modo, já consiste em uma forma de estabelecimento de correspondência. O ver abrange um espaço favorecido nas relações mantidas pelo ser humano com o sagrado.

No espaço sagrado do Candomblé a comida, entre outros, é um elemento primordial. As regras do que deve ser ofertado aos Orixás em formas de oferendas estão gravadas, ou melhor, lembradas em histórias míticas, carregadas de deliberações alimentares. Assim, as narrativas sobre os contos dos Orixás mostram princípios essenciais para o entendimento de toda a organização ritualística do Candomblé, em especial, no que está relacionado a explicações e determinações das oferendas e comidas de Santo.¹⁰⁸

O progresso da comida, no que se refere à nutrição material e cultural parece ter interligação com a evolução da religião. Desde a antiguidade observa-se que há muita comida na religião e muita religião na comida: “comer a comida preparada sobre um altar, ao que tudo indica, foi a primeira forma de um ato religioso”¹⁰⁹. A cultura criou uma representação da linguagem na simples ação de comer. “Para cada indivíduo a alimentação representa uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das ideias por meio de nossos atos. Assim, também a base para nos relacionar-nos com a realidade”¹¹⁰.

A cultura produziu normas para uma ação meramente instintiva.¹¹¹ É a religião, enquanto sistema simbólico, instrumento condicionador de comportamentos que, no campo da fé, fortalece a normatização do instinto da fome. Pois ao estipular regras de conduta alimentares, indica o que não se poderia comer, assim como também em relação à quantidade e a especificidade do alimento. Há, portanto, doutrinas alimentares que controlam o impulso da gula e do acúmulo, apresentam um caminho para a autodisciplina, estimulam a partilha dos alimentos entre os membros do grupo, e também com as divindades, por meio das oferendas.

Segundo Albert Camus, “o homem é a única criatura que se recusa a ser o que ela é”¹¹². Ele cria sistemas de símbolos para interpretar o mundo, com o tempo, esta

¹⁰⁷ DURKHEIM, 2000, p. 368.

¹⁰⁸ SOUZA JÚNIOR, 2009, p. 82.

¹⁰⁹ MONTANARI, 1998, p. 312.

¹¹⁰ MINTZ, 2001, p. 32.

¹¹¹ Para Hall, toda ação social é cultural, que todas as práticas sociais expressam um significado e, neste sentido, são práticas de significação, ou seja, toda prática social tem uma dimensão cultural. São sistemas ou códigos de significados que, segundo o autor, dão sentido às nossas ações, permitem-nos interpretar ações alheias e, quando tomadas em seu conjunto, formam as nossas culturas, asseguram que toda ação social é cultural, que as práticas sociais imbuídas de significados são práticas de significação. Definir cultura como base da heurística dos significados que os nativos dão às suas interações. Cf. HALL, Stuart. A centralização da cultura: notas sobre as revoluções culturais do nosso tempo. *Educação e realidade*. Porto Alegre, n. 2. v. 22, p. 15-46, 1997, p. 20.

¹¹² CAMUS, Albert. *O homem revoltado*. São Paulo: Moderna, 2017. p. 22.

interpretação, formada a partir da exposição de algo real, torna-se tão real quanto, passando a servir como padrão de pensamento e ações. Dando continuidade a ideia do pensamento simbólico do ser humano proposto no primeiro capítulo, este processo é detalhado com vistas a demonstrar como a religião tem um papel domesticador, como fornecedora de sentido e construção do mundo.

Desde o momento em que o ser humano constrói sua percepção da realidade, gera por sua vez, sistemas simbólicos de acordo com essa compreensão, levando a transformar o real, de forma a nortear os pensamentos, atos e ações. A religião é concebida pelo ser humano para fundamentar suas crenças e representações. Ao apropriar-se dos bens simbólicos, expressa valores, como por meio da alimentação, da preparação do alimento de Santo e das interdições alimentares, como abordado ao longo do próximo capítulo.



2 A FUNÇÃO DOMESTICADORA DOS SISTEMAS SIMBÓLICOS RELIGIOSOS

Conforme visto no capítulo anterior, é intrínseco ao ser humano a busca de significados para sua existência. Ou seja, viver não somente da realidade material, mas dedicar esforços para construir elementos de ligação com o transcendente. A formulação do espaço sagrado possibilita, além da convivência social regulada por mecanismos de controle de comportamentos ou valores, no intuito de estabelecer ritos, a formação de sistemas que promovem o sentimento de pertencimento.

Dessa forma, o ser humano cria sistemas de símbolos que orientam sua visão de mundo. Com o tempo, esta visão, formada com base na compreensão de algo real passa a moldar pensamentos e ações. Compreende-se a religião como um sistema simbólico, com função de interpretar, representar e, conseqüentemente, originar um mundo. Diversos são os sistemas simbólicos capazes de criar comportamentos solidários: a psicologia, por meio do trabalho das questões emocionais do ser humano; o direito, mediante o sistema penal. Todos são capazes de modelar o ser humano pelo processo de recompensa-custo. Basta pensar, portanto, o que difere a religião de outros sistemas simbólicos, já que todos os sistemas podem criar uma realidade e modelar o comportamento humano. Roger Bastide destaca que:

Os postulados religiosos e axiomas são tomados como verdades sem que sejam provados. [...] A verdade religiosa não pertence à mesma classe das verdades lógicas ou empíricas, não pode ser comprovada objetivamente, mas deve ser acreditada para que exista e tenha efeito. A falta de lógica das religiões não é uma fraqueza nelas, mas sua força essencial. Acredita-se ou não num postulado religioso, entretanto não se pode afirmar que seja falso. E para quem acredita há um peso de autoridade, de absoluto, 'a inquestionabilidade é uma propriedade do discurso religioso'.¹¹³

A crença é a força que mobiliza e articula, por sua vez, a formação de conceitos e valores que caracterizam uma determinada concepção religiosa. No entanto, não se pode afirmar que essa ou aquela verdade é concreta ou não, pois ultrapassa o campo lógico. Para Russel Sosis, tanto isso é verdade que a seleção natural parece ter privilegiado os seres capazes de crenças religiosas. A seleção natural favoreceu o surgimento de uma psicologia que acredita no sobrenatural e se dedica a dispendiosas manifestações dessas crenças.¹¹⁴

No âmbito de tais manifestações existem práticas ligadas à alimentação. Identificadas na forma de oferendas de alimentos a entidades, jejuns rigorosos que custam algumas vezes a

¹¹³ BASTIDE, 2001. p. 171.

¹¹⁴ SOSIS, Russel. *O valor do ritual religioso*. São Paulo: Abril, 2005. p. 41.

vitalidade do corpo ou, por outro lado, banquetes ofertados por aqueles que nem sempre são endinheirados.

A predisposição à crença religiosa é a força mais complexa da mente humana e muito provavelmente constitui uma parte inextirpável da natureza do homem [...] Ela é um dos aspectos universais do comportamento social e assume forma reconhecível em todas as sociedades, desde os bandos de caçador-coletores até as repúblicas socialistas. Seus rudimentos datam de pelo menos os altares de ossos e os ritos funerários do homem de Neandertal. Em Shanidar, no Iraque, sessenta mil anos atrás o povo de Neandertal decorou o túmulo com sete espécies de flores que tinham valor medicinal e econômico, talvez em honra de um feiticeiro. Desde essa época, a humanidade criou cerca de 100 mil religiões.¹¹⁵

Expressar acerca da função domesticadora da religião não significa, portanto, procurar facilitar ou restringir a religião somente a um processo condicionante, apesar de a religião ser uma das esferas fundamentais de comportamento da espécie humana. Vale ressaltar suas características educativas e disciplinares. A diversidade de doutrinas religiosas, cada uma à sua maneira, demonstra o papel de ensinar o ser humano a controlar seus instintos, educar e depurar tais instintos de maneira que consiga se mostrar mais solidário e, dessa forma, expandir as oportunidades de sobrevivência. Para Wilson, as “práticas religiosas podem ser vistas como conferindo vantagens biológicas [...] e os genes que as favorecem foram evidentemente selecionados [...] sociedades praticantes de religiões têm muito mais propensão à sobrevivência do que as que não praticam”¹¹⁶.

Complementando esse argumento, Russel Sosis indica a relevância da cooperação solidária e esforço coletivo, de forma que o grupo avança na conquista de benefícios, pois,

O principal benefício adaptativo da religião é sua capacidade de facilitar a colaboração no interior do grupo em relação a atividades fundamentais em nossa história evolutiva, como a caça, divisão do alimento, defesa contra ataques e organização para a guerra. Mas embora todos ganhem com a cooperação, este ideal é difícil de ser coordenado e alcançado. O problema é que o indivíduo ganhará ainda mais se todos colaborarem e ele ficar em casa descansando. A cooperação exige mecanismos sociais que impeçam as pessoas de tirarem proveito sem participar dos esforços dos outros. [...] a religião é um desses mecanismos.¹¹⁷

No convívio dos animais, a proteção é uma função geneticamente programada, com a finalidade de garantir a continuidade da espécie. No entanto, no ser humano, onde muitos programas inatos podem ser naturalmente paralisados, são necessários meios simbólicos que proporcionem semelhantes ações, um tipo de reprogramação. Nesta perspectiva, a religião

¹¹⁵ WILSON, Edward Osborne. *A conquista social da terra*. São Paulo: Companhia das Letras, 2013. p. 169.

¹¹⁶ WILSON, 2013, p. 129.

¹¹⁷ SOSIS, 2005, p. 42.

realiza um papel fundamental, pois seus ensinamentos aprimoram as relações, ajudam a cooperação e, logo a ação sistêmica, aumentando as oportunidades de permanência, tanto do grupo como do ser humano. Por isso, não afeta se o conteúdo religioso é verdadeiro ou não, o que interessa é que seja acreditado o bastante para criar socialmente a realidade.¹¹⁸

A religião pode proporcionar as mais diversas vantagens, sendo as mesmas tangíveis ou intangíveis; inexplicáveis ou irreal, dependendo do contexto, tais como a vida após a morte, a reencarnação, etc. Como exemplo de recompensa pode-se mencionar: felicidade, saúde, prosperidade, cura, salvação, etc. Porém, cada recompensa tem implícito um determinado custo. Se ele crê que um deus pode lhe proporcionar a recompensa almejada, deve estar preparado para cumprir certas práticas, como sacrifícios, que de outra maneira não faria. Para Edward Wilson “religião é acima de tudo um processo pelo qual indivíduos são persuadidos a subordinar seus próprios interesses imediatos aos interesses do grupo”¹¹⁹. Alguns atos conferem simbolicamente valores, como caridade, gratidão, desapego, perdão, humildade, pelo menos entre os grupos que participam do aperfeiçoamento de si mesmos.

2.1 Expressando valores através da alimentação

Nesta seção, a ênfase é direcionada aos mitos que originam as festas, grandes refeições em grupos, refeições entre familiares ou entre comunidade, em que se oferecem alimentos típicos e representativos de tais celebrações. Duas práticas fortalecem e concretizam estas ocasiões: a comensalidade e a carga simbólica dos alimentos partilhados mutuamente.

Os alimentos apresentam de uma forma individualizada ou coletiva uma carga simbólica. No entanto, no meio dos sistemas simbólicos religiosos alguns alimentos têm representações de destaque, estabelecendo verdadeiros pilares de manifestações materiais em relação à comunicação ritual. Inclusive quando não concretamente mostrados ou consumidos, pois deixam de significar a si próprios e passam a simbolizar outra ideia.

O ato de repartir o pão é mais que um simples gesto, tornou-se um símbolo que extrapola as crenças. Praticamente em todas as religiões conhecidas no mundo, sejam elas extintas ou atuais, o ato de comer se confunde com os ritos. Para os brasileiros, a comparação com a tradição cristã é bem oportuna, basta mencionar a ceia natalina, a ceia de páscoa, a

¹¹⁸ SOSIS, 2005, p. 43.

¹¹⁹ WILSON, 2013, p. 182.

comunhão da hóstia, a ceia de Jesus com seus apóstolos, etc. Estes exemplos são de tradições que relacionam o ato de comer à liturgia.¹²⁰

Em se tratando da alimentação, é conhecido o fato de que comida e religião têm uma relação bastante antiga. Há diversas religiões que se utilizam do alimento como base de rituais e crenças, como o fato de muçulmanos e judeus não comerem carne de porco, o hábito vegetariano dos hinduístas, a importante ligação do Candomblé entre ser humano e deuses através de suas oferendas e sacrifícios, além da crença dos cristãos no fruto proibido, de que se alimentaram Eva e Adão.¹²¹

Nesse viés, Carneiro afirma a importância da alimentação nas religiões:

As regras alimentares servem como rituais instauradores de disciplinas, de técnicas de autocontrole que vigiam a mais insidiosa e permanente tentação. Domá-la é domar a si mesmo, daí a importância da técnica religiosa dos jejuns, cujo resultado também permite a obtenção de estados de consciência alterada propícios ao êxtase. As regras disciplinares sobre alimentação podem ser anti-hedonistas, evitando o prazer produzido pelo alimento tornando-o o mais insípido possível, ou podem ser pragmáticas, ao evitar alimentos que sejam demasiadamente ‘quentes’ ou ‘passionais’. Os herbários medievais identificavam em diversos alimentos, tais como cenouras ou alcachofras, fontes de excitação sexual. As regras budistas eliminam até mesmo a cebola, a cebolinha e o alho, por considerarem que inflamam as paixões.¹²²

A partir da comida que se ingere, é possível associar uma espécie de carga moral. O corpo humano pode ser considerado como o resultado ou produto do caráter, que, por sua vez, é revelado pela maneira como se alimenta.¹²³ Em relação ao Candomblé, há uma programação específica para homenagear suas divindades em forma de calendário. São banquetes que fixam comemorações e preceitos religiosos. Nessas festas são ofertadas as comidas dos Orixás aos comensais, ainda que não seja precisamente a mesma, uma vez que há regras rigorosas quanto a certos ingredientes. É comum as comidas serem preparadas com ausência de sal ou açúcar. Este hábito, no entanto, é incomum no cotidiano profano. “Em algumas festas, a comida torna-se o centro em torno da qual, cerimônias desenrolam-se e se realizam. Além de não haver festas sem comidas”¹²⁴.

Em tais cerimônias há danças, cantos, oferendas de comida aos Orixás reverenciados, assim como há uma fartura de comida ofertada aos filhos da casa e outros comensais. É um

¹²⁰ CARNEIRO, 2003, p. 10.

¹²¹ FIORE, Gabriela; FONSECA, Amélia de L. N. da. A influência da religião no hábito alimentar de seus adeptos. *Revista Científica Unilago*, ano 1, v. 1, p. 1-23, 2014, p. 8.

¹²² CARNEIRO, 2003, p. 119.

¹²³ MINTZ, 2001, p. 32.

¹²⁴ SOUZA JUNIOR, 2009, p. 140.

banquete partilhado por mortais e divindades. Segundo Souza Júnior, “dividir o alimento com os deuses é ter a insigne honra de comer com eles, garantindo, dessa forma, a presença dos Orixás em nossas vidas e da refeição em nossa mesa”¹²⁵.

A festa de cerimônia também chamada de *xirê*¹²⁶ é o ponto máximo do ato litúrgico numa casa de Candomblé. “A festa é um culto à fartura, é o momento do nascimento do Orixá quando o mesmo está pronto para ser apresentado ao público”¹²⁷. De acordo com Souza Junior:

Muito mais que relacionada a um sistema nutricional, a comida se articula e se compreende a partir de um universo maior onde a oralidade constitui um dos meios mais expressivos de passar seus preceitos, a observação, um método indispensável para sua manutenção e o comer um dos verbos, que embora conjuguem, reserva-se a poucos, restringindo-se àqueles que conhecem o ‘tratamento’ entendem o papel e o significado desta comida Axé, a força vital e sacrifício indispensável para a conservação da vida.¹²⁸

Não há uma dieta regular para os adeptos. As únicas interdições estão ligadas às quizilas, que serão tratadas no item interdições alimentares. A liturgia alimentar começa com a feijoada de Ogum. Ele é o senhor das coisas cortantes. É o patrono dos ferreiros e lembrado como pai da metalurgia. É no terreiro, e sob a forma de desbravador e guerreiro que Ogum vai ser lembrado, empunhando sempre uma espada.¹²⁹ Assim, a comida símbolo desse Orixá é a feijoada. Segundo a interpretação de Eurico Ramos, Ogum é o Orixá do ferro, por isso, todas as suas comidas são ricas nesse elemento: o feijão, o inhame, o azeite de dendê, etc.¹³⁰

Frequentemente concorrida é também a festa do Amala de Xangô. Xangô é o Orixá rei, o terceiro na dinastia de Oyó. Conhecido como juiz e príncipe da justiça, odeia mentira, pune com rigor e violência seus inimigos. Em sua dança, relembra sua majestade e também sua criatividade diante do fogo.¹³¹ Os elementos associados a xangô são as pedras e o raio, que teria dado origem ao fogo. Seu machado duplo, cortando para os dois lados, simboliza a

¹²⁵ SOUZA JUNIOR, 2009, p. 142.

¹²⁶ O Xirê, momento organizado para que os Orixás desçam a terra para festejar a vida com alegria e festividade juntos aos seus filhos, é a ocasião em que a festa se desvela publicamente. Ao toque dos atabaques (Rum, Rumpí e Lé) se estabelece a ligação entre Orun (morada dos Orixás) e o Ayê (a terra). A Ialoriza ou o Babalorixá utilizam um instrumento chamado Adjá (pequena campã de cabo longo) para provocar a chegada dos Orixás. Na festa são cultuadas cantigas para todos os Orixás, iniciando por Exú e indo até Oxala. A palavra Xirê significa brincar, dançar e denota o tom de alegria da festa, onde os próprios Orixás vêm a terra para dançar e brincar. Todos os Orixás são saudados e louvados com cantigas e danças próprias. Cf. AMARAL, Rita. *Xirê: o modo de crer e de viver no Candomblé*. São Paulo: Pallas, 2006. p. 60.

¹²⁷ RAMOS, Eurico. *Revendendo o Candomblé*. Respostas às perguntas mais frequentes sobre a religião. Rio de Janeiro: Mauad, 2011. p. 38.

¹²⁸ SOUZA JUNIOR, 2009, p. 90.

¹²⁹ SOUZA JUNIOR, 2009, p. 125.

¹³⁰ RAMOS, 2011, p. 37.

¹³¹ SOUZA JUNIOR, 2009, p. 135.

imparcialidade da justiça. No seu xirê é servido o prato chamado amalá,¹³² que de acordo com o terreiro sofre variações, mas todos levam caruru, acompanhado de outros alimentos. Segundo Souza Júnior, é uma “pasta que se faz de inhame, de milho, farinha de mandioca ou arroz, sobre a qual se deita os quiabos cortados e temperados com camarão, cebola, azeite de dendê e às vezes pimenta, o chamado caruru”¹³³. Para Eurico Ramos, “xangô é o ícone da masculinidade e por isso recebe o quiabo, que tem uma representação claramente fálica”¹³⁴.

O Obalubajé é um banquete que celebra o Orixá Obaluayë (o moço) ou Omulu (o velho), senhor da vida e da morte que conhece os dois mundos e é dono da terra. Possui ligação com os ancestrais, e também é conhecido como o médico dos pobres, pois era a ele que os escravos recorriam quando estavam doentes. No banquete em sua homenagem há comida de todos os Orixás porque segundo o mito:

Como este Orixá nasceu doente, todos os demais lhe deram um pouco de sua comida para seu sustento, surgindo daí esse grande banquete. Outra explicação está relacionada com o fato de Obaluayê ser o dono da terra e graças a isso, todos os grãos lhe pertencem.¹³⁵

No seu dia todas as comidas são servidas em panelas de barro e sobre uma esteira de palha, no chão, já que ele é o dono da terra. Sua comida favorita é a pipoca, sempre distribuída às pessoas, também chamada de doburu, deburu ou flor de Obaluayê.

Toda segunda-feira é consagrada a ele, quando é feito o tabuleiro do velho, tabuleiros com pipocas enfeitadas de coco, sobre a mais branca toalha, diante do qual se entoam rezas e cantigas que lembram passagens da vida deste Orixá. Em seguida, o doburu, as pipocas, também chamadas flores do velho, são distribuídas a todos os presentes que a recebem com as duas mãos, comem ou levam para casa a fim de ministra-las como uma hóstia a seus doentes ou passarem no corpo e lança-las num mato.¹³⁶

¹³² A oferenda que Xangô mais gosta é o Amalá. O Amalá é preparado com quiabos cortados em rodela finas, temperados com cebola, camarão seco e azeite-de-dendê. Adicionam-se ervas, tais como: taioba, bredo, capeba e outras. É de preceito e tradição colocar doze quiabos inteiros, na gamela de madeira onde é servido o Amalá, guarnecendo-se com acaçá, sem folhas de bananeiras. É assim no *peji* de Xangô o seu prato principal condicionado ao lendário desse Orixá guerreiro e justo, forte pelos princípios vitais de controle dos elementos meteorológicos da natureza. O Amalá também possui outros procedimentos culinários: pode-se preparar o Amalá com carne bovina, utilizando-se a carne do peito, temperada e colocada com quiabos ingredientes já enumerados. O Amalá é preparado com rabada de boi, cozida e bem temperada, adicionando-se os quiabos e o azeite-de-dendê. O Amalá de Xangô é servido com os rigores dos rituais dos terreiros de Candomblé. Ao som do Adjá, as iabás levam a gamela em entrada solene ao peji, acompanhando os rituais com palmas e agitando o xirê. O dirigente da cerimônia oferece o Amalá em honra a Xangô, devendo o alimento ficar no santuário de seis a doze dias. Cf. LODY, R. *O rei come quiabo e a rainha come fogo: temas da culinária sagrada do Candomblé*. Cotia: Atéliê Editorial, 1998. p. 150.

¹³³ SOUZA JUNIOR, 2009, p. 155.

¹³⁴ RAMOS, 2011, p. 38.

¹³⁵ SOUZA JUNIOR, 2009, p. 164.

¹³⁶ SOUZA JUNIOR, 2009, p. 163.

O Ipetê de Oxum designa o nome da festa realizada em homenagem a Oxum, a grande mãe das águas doces. Ela está ligada à fertilidade, à vida uterina e à prosperidade.

A festa realizada para Oxum visa exaltar o poder de gerar, presente em todas as mulheres. É o momento onde este Orixá, exibe a todos através de sua comida, este princípio. Dentro do balaio, o próprio ventre, representado por tudo que é redondo, a panela, símbolo por excelência de Oxum.¹³⁷

O principal prato ligado a Oxum é o omulucum. Este prato, assim como outras comidas de Oxum geralmente levam ovo, que é símbolo do nascimento, da fertilidade, da vida. O Ipetê também é um prato de Oxum, mas não é visto pelo público, como tantos outros, é servido apenas ao Orixá, de forma secreta. Muitas pessoas não sabem que o nome da festa tem origem no prato. Como a prosperidade também está associada a este Orixá, muitas das comidas, além das roupas e da decoração são douradas, ou amarelo intenso (variação do dourado), como o próprio prato. O Ipetê consiste em inhame bem cozido, amassado como um purê, temperado com camarão seco, cebola e dendê. Outra comida associada a Oxum é o vatapá, prato popular da cozinha baiana:

Diz-se desta que é uma comida dedicada e não oferecida diretamente como as demais, por tratar-se de uma guarnição de Oxum, na cozinha dos Orixás. É uma comida, que classificada aparece relacionada à Oxum, mas que dificilmente entra no peji [quarto de santo] ao lado das outras.¹³⁸

Possivelmente a festa mais popular do Candomblé seja o caruru de Ibeji.¹³⁹ Refere-se da festa dos gêmeos, das crianças. Esta festa aparece no Candomblé, mas é comemorada fora dele também. É mesclada com os símbolos e ritos de Cosme e Damião. Segundo René Ribeiro:

Reúnem os fiéis do culto, para a festividade, um grande número de crianças, organizam com elas um Candomblé miniatura, há farta distribuição de guloseimas e repasto especial de comidas africanas da preferência do santo.¹⁴⁰

¹³⁷ SOUZA JUNIOR, 2009, p. 170.

¹³⁸ SOUZA JUNIOR, 2009, p. 169.

¹³⁹ A festa do Caruru é uma homenagem aos Orixás crianças que são, ao mesmo tempo, brincalhões e responsáveis pela fertilidade, pelos partos e pelas crianças. No dia 27 de setembro, data de comemoração dos Ibejis, são ofertados para as crianças copinhos com suco, marias-moles, paçocas, suspiros e outras guloseimas, fazem parte do cardápio dos Ibejis, juntamente com o Caruru. O caruru é um esparregado de quiabos, camarões, peixe, adubado de sal, cebola, alho e azeite-de-dendê. Caruru é um bredo mucilaginoso, fitolacácea, que era esmagado e acompanhava o guisado de peixe ou crustáceo. A mais antiga forma é visível na tradução de Teodoro Sampaio, caá-rerú, a comida de folhas, de ervas. Stradelli consigna apenas o caruru como bredo comestível, constituindo no Amazonas prato isolado, na pureza inicial ameraba. O prato sofreu a mesma evolução dos demais, partindo das malocas até a mesa do colono português. Cf. CASCUDO, 2004, p. 165.

¹⁴⁰ RIBEIRO, René. *Antropologia da religião e outros estudos*. Recife: Massagana, 1982. p. 139.

Toda criança nascida é a afirmação de que os que morrem continuam sempre vivos. Tanto a festa quanto o prato típico deste momento têm o mesmo nome. O caruru, prato servido à base de quiabos é servido com uma série de outros pratos ligados a outros Orixás, pois todos protegem as crianças. Ibeji é o símbolo e o protetor de todas as crianças que preenchem um espaço importante na sociedade. “Elas são vistas como sinônimo de benção e continuidade, garantidas graças à presença dos ancestrais”¹⁴¹.

Dentre todos os Orixás femininos, Iansã, também chamada de Oiá (e suas outras qualidades) é a única que não está vinculada à água, pelo contrário, ela está ligada ao fogo, aos raios e ao vento. É a Orixá guerreira, frequentemente sincretizada com Santa Bárbara, santa católica que como Iansã, também traz consigo uma espada. Sua comida mais emblemática é o acarajé, da mesma forma é nomeada sua festa.¹⁴² Definindo como bolinho de feijão, chama atenção para a mistura: composta de feijão fradinho, cebola e água. É um agente oxidante, ou seja, catalisador, que chama para si o oxigênio, ou, o próprio Orixá. A Iansã está ligada ao simbolismo das próprias baianas do acarajé.

Pela tradição que se afirmou ao longo de séculos quem faz o acarajé é a mulher, a filha de santo quando para uma obrigação, ou a baiana de acarajé quando para vender na rua [...]. Ao estabelecerem elos entre os terreiros de Candomblé e os espaços da cidade, as baianas de acarajé tornam públicos cardápios sagrados.¹⁴³

Águas de Oxalá finalizam o ano no Candomblé. As celebrações ocorrem em três domingos. É considerado o Orixá da criação e também o condutor da paz. A última palavra sempre é dele, por esse motivo encerra o ano. São comidas simbólicas de Oxalá, o “ebo, comida feita à base de milho branco bem cozido, observando o preceito de não fazer uso nem de sal nem de açúcar”¹⁴⁴.

Estas são as festas essenciais do Candomblé, mas tem ainda outros Orixás com festas menores e suas comidas associadas, as quais serão abordadas no item sobre a preparação da alimentação de santo como oferendas de alimentos. É fundamental um destaque para o alimento símbolo do Candomblé – o azeite de dendê –, pois é usado em quase todas as comidas sagradas.

O consumo ou não de dendê pelos Orixás é marca identitária, caracteriza-se pelo uso de cores, roupas, metais, objetos sagrados, assentamentos, comidas e adornos corporais. Para o povo de santo, o dendê atribui a esses elementos característica

¹⁴¹ SOUZA JUNIOR, 2009, p. 172.

¹⁴² SOUZA JUNIOR, 2009, p. 180.

¹⁴³ LIMA, 2010, p. 16-17.

¹⁴⁴ LIMA, 2010, p. 141.

ideológica que se reflete na ética, na hierarquia, no comportamento em diversas posturas. É um tabu alimentar entre os filhos dos Orixás brancos, também chamados Orixás funfun, em especial Oxalá.¹⁴⁵

O dendê é um símbolo da cozinha do Candomblé por causa da cor e sabor que proporciona aos pratos, além de ser um dos mais intensos vínculos com a África, já que o produto veio juntamente com os escravos.¹⁴⁶ O dendê é considerado como um dos ingredientes mais fundamentais, sua importância é tão grande, que é visto como um tipo de sangue, suprimindo, quando necessário, o sangue animal. Outro alimento menos conhecido, mas de fundamental importância nos rituais do Candomblé é o obi, a noz de cola: “É um hábito geral o oferecimento do obi às visitas; é um sinal de cortesia, amizade e compreensão, e uma vez repartido, constitui um pacto de lealdade e comunhão”¹⁴⁷.

2.2 A preparação da alimentação de Santo

Apesar de algumas pessoas resistirem ao termo “comidas de Santo”, aqui ele será entendido como comidas rituais oferecidas nos terreiros ou espaços de Candomblé aos Orixás. Nesta seção serão abordados o papel e o significado das comidas ofertadas aos ancestrais nos terreiros.

Grande parte do que acontece nas religiões de matriz africana passa pelas mãos, a começar pelo jogo de búzios, arremessado pelo sacerdote por ocasião do primeiro contato do cliente com sua ancestralidade.¹⁴⁸ É beijando as mãos que os iniciados trocam a bênção. É através da imposição das mãos que sua cabeça é adorada durante a iniciação. É ainda na palma das mãos abertas que o povo de Candomblé recebe os chamados axés, elementos rituais que incluem as insígnias dos ancestrais e algumas sementes levadas à boca para serem mastigadas. São pelas mãos que passam toda a comida e não há oferenda que não passe por ela. São através das mãos de cada pessoa no momento da iniciação que a comunidade imprime a sua marca com tatuagens rituais ou linhas que ora se encontram, ora caminham lado a lado, ou formam círculos.¹⁴⁹

¹⁴⁵ LIMA, 2010, p. 30.

¹⁴⁶ SANTOS, Juana Elbein dos. *Os nagôs e a morte: Pádè, Asésé e o culto Égun na Bahia*. Petrópolis: Vozes, 1986, p. 189.

¹⁴⁷ BENISTE, 2002, p. 310.

¹⁴⁸ VERGER, 1981, p. 18.

¹⁴⁹ SOUZA JÚNIOR, Wilson Caetano de. Comida de Santo e comida de branco. *Revista Pós Ciências Sociais*, v. 11, n. 21, p. 127-141, 2014, p. 130.

As práticas religiosas expressam cultura a partir de seus rituais e fundamentos, e a partir dessa esfera se molda ou reconstitui a identidade cultural do indivíduo. Visto que identidade religiosa e identidade cultural estão atreladas, a religião consiste em um dos alicerces da cultura. No entanto essa influência não é de mão única. No Candomblé a cozinha converte-se em um espaço onde os mitos são recriados. O fogo, componente importante na preparação da comida, tem sua origem ligada a um mito:

Xangô ensina o homem como fazer fogo para cozinhar [...] 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 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 [...] ¹⁵⁰

Dessa forma, Xangô se torna o Orixá que ensina o fogo ao ser humano. Desde então, o ser humano começou a cozinhar, preparar comidas cozidas, e os primeiros a ganhar esta comida foram os Orixás. Neste vínculo com o sagrado, aparecem os componentes importantes da cozinha: o fogo e o fogão. Desta maneira, a cozinha pode ser vista com um espaço sagrado de mudanças e conversão em que as comidas são transformadas em oferendas ou comidas de santo. Muitos são os componentes que fazem parte desse contexto: as palavras, os cânticos, os utensílios, os ritos, as pessoas, tudo deve permanecer em muita organização e harmonização para que o Orixá possa recompensar as oferendas oferecidas pelos adeptos. ¹⁵¹

É importante ressaltar que todo ritual no Candomblé tem uma relação com o alimento. Seja uma simples limpeza espiritual, seja uma celebração mais completa, a oferenda aos Orixás é constituída de comida. ¹⁵² As comidas litúrgicas têm fundamental importância na tradição e na manutenção dos costumes religiosos. Elas também funcionam como formas de

¹⁵⁰ PRANDI, 2001, p. 257-258.

¹⁵¹ PRANDI, 2001, p. 260.

¹⁵² LIMA, 2010, p. 15.

integração entre homens e deuses, e entre os homens e seus iguais, servindo para o agrupamento das comunidades.¹⁵³

É na cozinha do axé que as comidas dedicadas aos Orixás são feitas, por isso merecem uma atenção especial. Até mesmo naquelas comunidades onde, por razões espaciais, as comidas do dia a dia são preparadas no mesmo ambiente. No momento da preparação das primeiras, acontece uma separação feita não por limites externos, mas internos, representados por atitudes, ações e diferentes formas de uso e manuseio dentro do próprio espaço.¹⁵⁴

A senhora da cozinha, encarregada de preparar as comidas dos Orixás é a Iabassê, um cargo outorgado apenas às mulheres de grande sabedoria e respeito junto a comunidade. Ela é a mãe que conhece todos os segredos da cozinha e que sabe que o principal ingrediente para uma boa comida de Santo, capaz de alcançar as mais altas dádivas, é o amor.¹⁵⁵ De acordo com Souza Junior, é um cargo preferencialmente destinado a mulheres que já estão na menopausa, com certa idade, pois, existe todo um tabu em torno do sangue menstrual, que limita os espaços da mulher no Candomblé durante esse período.¹⁵⁶

Ao preparar a comida para os Orixás, não apenas a energia corporalizada é aplicada na obrigação, mas também a energia incorporalizada (entendida como uma energia espiritual). Ao manipular o alimento, a Iabassê realiza orações e invocações, ela transfere para o alimento a fertilidade de sua própria energia, da condição de possuir uma corporalidade do sexo feminino que tem sentido metafísico, para o alimento e para os pedidos que são depositados nesta comida. De acordo com os relatos dos ancestrais, no período menstrual (bajé) a mulher estaria impura, com a energia baixa, em desequilíbrio físico, emocional e espiritual e, por isso, aberta a influências das demais energias. Esse desequilíbrio poderia passar para a preparação, modificando assim a essência da comida e do ritual. Ritualmente a divindade ainda poderia não receber, não aceitar a oferenda.¹⁵⁷ Segundo Rau Lody:

[...] 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 repletos de significados econômicos e sociais, sendo de alta importância para uma comunicação em linguagem própria – a comida [...].¹⁵⁸

¹⁵³ SOUZA JÚNIOR, , 2014, p. 132.

¹⁵⁴ SOUZA JÚNIOR, 2014, p. 130.

¹⁵⁵ SOUZA JÚNIOR, 2014, p. 125.

¹⁵⁶ SOUZA JÚNIOR, 2014, p. 130.

¹⁵⁷ LODY, Raul. *Santo também come*. 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2004. p. 27-30.

¹⁵⁸ LODY, 2004, p. 31.

A cozinha ritual extrapola noções como as de espacialidade e se insere, algumas vezes, em momentos vividos. É quando ocorrem, para além da separação de utensílios, mudanças de atitude diante da comida que está sendo preparada num espaço recriado, onde tudo participa do sagrado: panelas, travessas, pratos, fogão, bacias, cestos, peneiras, colheres de pau, ralos, pilão, frigideiras, formas de assar, e também aparelhos eletrodomésticos e, sobretudo, as pessoas que nela transitam. É desta separação das demais comidas que depende, num primeiro momento, a sua condição de comida de Santo.¹⁵⁹

As cozinhas de Santo são como santuários, devendo render-se a inúmeros preceitos antes, durante e depois da preparação dos alimentos. Os utensílios devem ser próprios, não se misturando com os da cozinha do povo. Alguidares, tigelas e pratos de louça, pratos najé, quartinhas, talhas, gamelas, pilões, colheres de pau, tachos de cobre, pedras de ralar, moinhos, travessas de cerâmica, bacias de ágata, são as ferramentas desta cozinha repleta de aprendizado. É na cozinha que se aprende que silêncio é fundamental. É na cozinha de Santo que se vê os encantamentos do Candomblé. É onde se aprende que o lugar da cozinha de Santo é sagrado. É entendida como religião viva, se moldando e remodelando de acordo com o espaço e o tempo. Existem, contudo, cozinhas litúrgicas mais tradicionais, outras menos, sob o ponto de vista dos ingredientes e dos utensílios utilizados.¹⁶⁰

É importante mencionar o fato de que todo o cuidado na cozinha, não só o da manipulação de ingredientes, mas dos cuidados com os pensamentos, vestuário, atitudes e gestos são necessários para o bom andamento das ritualizações no espaço. O alimento é uma forma material que contém axé, então nos cultos come-se para transmitir o axé às entidades, às quais se reza Orixás e espíritos ancestrais ou Egúnún, espírito que vivenciou a morte. “A palavra axé significa tanto força vital, a que te mantém nesse plano, como comida, alimento”, conta Verger.¹⁶¹ Assim, os ingredientes são o principal elemento do culto, responsáveis por reforçar o axé do praticante tanto como o da entidade, para que aumente seu poder e sua vontade.¹⁶²

Importa destacar que a comida ritual do Candomblé compreende uma expressão gastronômica com origem baseada na mitologia dos Orixás. O fato de existir preparações

¹⁵⁹ SOUZA JÚNIOR, 2014, p. 129.

¹⁶⁰ SOUZA JÚNIOR, 2014, p. 130.

¹⁶¹ VERGER, 1981, p. 38.

¹⁶² NADALINI, 2002, p. 319.

culinárias como oferenda, que agradam ou desagradam aos Orixás, reflete o hibridismo cultural advindo da interação dos povos.¹⁶³

Para além de questões conceituais, o povo de Candomblé, quando questionado sobre “os de comer”, tem em mente um universo alimentar mais amplo, que compreende o que não se come e o não comer; com quem se come; como se come e quando se come. Enquanto “o que não se come” diz respeito aos tabus alimentares, sobre os quais vários autores já se dedicaram, o “não comer” diz respeito a ocasiões especiais, como, por exemplo, durante o período do luto ou o desenrolar de cerimônias dedicadas ao morto, quando se abstém de carne.¹⁶⁴

Quando indagadas sobre “os de comer” nos terreiros, essas comunidades, para além de questões nutricionais, colocam-nos diante de visões de mundo e realidades complexas, construídas ao longo do tempo, redefinidas a cada momento, de acordo com funções ou realidades que se deseja instaurar, expressas nas múltiplas formas, maneiras e diferentes modos de preparar e fazer a comida.¹⁶⁵ As comidas não são oferecidas todas de uma vez, sendo feitas algumas em certas festas, outras depois. Todas as semanas as comidas, bebidas, entre outros, são renovadas em dias certos. Cada Orixá tem o seu dia no Candomblé, de forma que após o término de xirê são distribuídas aos assistentes. A comida e o comer ocupam funções diversas dentro das comunidades de terreiro, onde as dedicadas aos ancestrais preparadas na chamada cozinha de Santo diferem pelo tratamento das comidas do dia a dia, ou das comidas refinadas, chamadas em algumas casas de comidas de branco.¹⁶⁶

Nos terreiros de Candomblé, afirma-se que ‘tudo come,’ do chão, de onde partem os alicerces, à cumeeira. Em outras palavras, tudo recebe comidas especiais, preparadas de acordo com as regras prescritas pela tradição de cada comunidade. Assim, essas comidas estão presentes no momento da sacralização de portas e janelas, cadeiras, instrumentos e objetos pessoais. Todavia, é no quarto dos Órixas, diante destes, também chamados de pejis, que estas comidas parecem desempenhar uma de suas principais funções dentro do universo religioso de matriz africana, reorganizado no Brasil: a de funcionar como um elo entre a comunidade e a sua ancestralidade. De acordo com Berni, ‘são três tipos de alimentos. Chamamos de comida seca o que é

¹⁶³ Pode-se analisar o cotidiano dos terreiros, cuja influência deveu-se a este hibridismo culinário desde a época da escravidão. Essa mistura de sabores no Brasil se deve aos portugueses, os quais encontraram neste país índios nativos, e trouxeram da África os negros para o trabalho escravo. Estes três povos formaram a cultura brasileira, principalmente a culinária. A experiência da diáspora (fenômeno histórico e social caracterizado pela imigração forçada de homens e mulheres do continente africano para outras regiões do mundo), não é definida por pureza ou essências, mas pelo reconhecimento de uma diversidade e heterogeneidade necessárias, por uma concepção identidade que vive através, não a despeito, da diferença; por hibridização. Identidades de diáspora são as que estão constantemente produzindo-se e reproduzindo-se novas, através da transformação e da diferença. Cf. HALL, Stuart. *Da diáspora: identidades e mediações culturais*. Belo Horizonte: UFMG, 2003, p. 75.

¹⁶⁴ SOUZA JÚNIOR, 2014, p. 129.

¹⁶⁵ SOUZA JÚNIOR, 2014, p. 127.

¹⁶⁶ SOUZA JÚNIOR, 2014, p. 129.

preparado com farinhas, grãos, frutas e temperos. Tem as bebidas, em especial o *otim*, que é como chamamos o álcool; e as carnes de animais'. Contudo, o segundo fator mais importante é o modo de preparo, o preceito. Cada entidade tem o seu gosto e os deuses são finos gourmets que não apreciam qualquer coisa. 'Tudo se relaciona com a intenção da sua reza e à entidade que você vai fazer a oferta', ou seja, específicos pratos com específicos ingredientes para cada divindade.¹⁶⁷

No entanto, a simbologia das comidas rituais é reforçada dentro dos terreiros de Candomblé, onde receitas são aprendidas e transmitidas com ensinamentos religiosos, e por isso, a compreensão da mitologia dos Orixás é fundamental. Como exemplo, Rodrigo Berni menciona a comida de Exu, que deve ser preparada “com farinha que vem da terra e com alimentos quentes, porque Exu mexe com materialidade, sexualidade, uma energia quente. Para Oxalá, que é um extremo oposto, um orixá de serenidade, é servida a canjica fria, pois remete à calma, assim como a paz e a plenitude”¹⁶⁸.

Nas comunidades de terreiro, a comida é a força que alimenta os ancestrais e, ao mesmo tempo, o meio pelo qual a comunidade alcança o mais alto grau de intimidade com o sagrado, através da consumação. A comida de Santo são alimentos votivos preparados ritualmente e oferecidos aos Orixás, pois necessitam de suas vibrações para a manutenção da própria força dinâmica. Algumas comidas são preparadas com a carne dos animais sacrificados ritualmente. Outras, como o peixe, camarão, verduras, legumes, farinhas, etc., são bem temperadas, levando sal (menos de Oxalá), louro e etc., e algumas ainda levam mel.¹⁶⁹

A grande maioria das comidas salgadas é feita no azeite de dendê, ou frita nele. As comidas votivas provêm na maioria, da culinária africana, algumas foram conservadas exatamente iguais, outras sofreram algumas modificações. Na Umbanda, e mesmo em alguns cultos tradicionais, os Orixás comem frutas.¹⁷⁰

A energia máxima de uma oferta é encontrada na comida, o que justifica a frase: “ninguém é tão pobre que não tenha o que dar”. Nesse sentido, comida como oferenda é um presente através do qual se transmite, revitaliza-se e se retribui, ela se torna também sacrifício. Nesses espaços, é comum ouvir a frase: comida é sacrifício.¹⁷¹ Sacrifício é entendido, conforme sugere o pesquisador Marcel Mauss, como oblação, mesmo sendo de um vegetal,

¹⁶⁷ SOUZA JÚNIOR, 2014, p. 128.

¹⁶⁸ BERNI, Rodrigo. Comer com os deuses: a alimentação na religião do Candomblé. *Repórter UNESP*, São Paulo, 2015. p. 2.

¹⁶⁹ BERNI, 2015, p. 2.

¹⁷⁰ WALENT, 2018, p. 1.

¹⁷¹ SOUZA JÚNIOR, 2014, p. 128.

todas as vezes em que a oferenda ou que uma parte da oferenda é destruída, embora o uso pareça reservar o termo sacrifício somente à designação dos sacrifícios sangrentos.¹⁷²

Entretanto, essa relação e o significado que cada ingrediente possuiu muda de região para região. Na África o panteão de Orixás é muito mais extenso e diversificado. São mais de duzentas entidades cultuadas. Cada etnia tem seus Orixás e deuses próprios, relacionados às suas particularidades, mas há uma forte aproximação entre elas devido à migração das etnias e a forma oral de transmissão dessa cultura. No Brasil, ao passo que chegaram diferentes etnias africanas, foram surgindo novas formas de culto que utilizavam diferentes esquemas de alimentos e modos de preparo.¹⁷³

Dividir o alimento com os deuses é ter a insigne forma de comer com eles, garantindo, dessa forma, a presença dos Orixás em nossas vidas e da refeição em nossa mesa. Ao preparar as comidas de santo, deve-se observar os tabus de cada um deles. Por exemplo, o azeite de dendê nunca deve ser oferecido a Oxalá, o mel é proibido a Oxóssi, o carneiro não pode sequer entrar em uma casa consagrada a Iansã etc. Os filhos de santo devem observar todas as quizilas dos seus Orixás e, sendo parte do Orixá, também não podem consumi-las. A ijoyé encarregada de preparar as comidas dos Órixas é a Iyá Basé, um cargo outorgado apenas a mulheres de grande sabedoria e respeito junto à comunidade. Ela é a mãe que conhece todos os segredos da cozinha e que sabe que o principal ingrediente para uma boa comida de santo, capaz de alcançar as mais altas dádivas, é o amor.¹⁷⁴

O primeiro Orixá cultuado também é o primeiro a comer. Exu, por exemplo, come tudo que as pessoas comuns comem.¹⁷⁵ As oferendas dadas a ele mais comumente são os padês, a base de farinha de mandioca branca, combinadas com azeite de dendê ou mel de abelha, água, bebida alcoólica e acaçá vermelho feito com farinha de milho amarelo e enrolado em folha de bananeira. Em algumas ocasiões também são utilizados pimenta, cebola, bife e moedas nas oferendas a este Orixá. Após esse Orixá ser servido, em seguida vem os demais, tendo cada um deles seu significado e representação, como demonstrado adiante:

¹⁷² MAUSS Marcel; HUBERT Henri. *Sobre o sacrifício*. São Paulo: Cosac Naify, 2005, p. 22.

¹⁷³ BERNI, 2015, p. 2.

¹⁷⁴ SOUZA JÚNIOR, Vilson Caetano de. Comida de Santo e Comida de Branco. *Pós Ciências Sociais*, v. 11, n. 21, 2014. p. 130. Disponível em: <<https://tinyurl.com/y58c7gva>>. Acesso em: 21 jan. 2018.

¹⁷⁵ Exu, para o Candomblé, é o Orixá de transmissão entre o mundo dos seres humanos e o mundo dos Orixás. Nenhuma comunicação é feita sem ele. Ele é o mensageiro que vem buscar os pedidos e levar as oferendas, cobrando por seus serviços. Prandi, através da mitologia, diz que Exu guardava a entrada de algumas divindades que possuíam poder de adivinhação. Elas jogavam os búzios para os clientes, que, em troca, lhes traziam oferendas de comidas e animais. Exu, que recolhia as oferendas quando da chegada de algum cliente, só observava as adivinhas comerem, ficando para ele os restos e os ossos. Um dia, tal guardião resolveu não deixar ninguém entrar para consultar as videntes e, para não morrer de fome, caçou um rato que foi comendo aos poucos. Depois de algum tempo as donas da casa estavam com muita fome e não sabiam por que ninguém mais visitava. Perceberam então que Exu, como tinha o domínio do acesso, não permitia a entrada dos clientes. Resolveram então que cada pessoa que desejasse entrar precisaria fazer primeiro uma oferenda a Exu. Cf. PRANDI, 2001, p. 56-57.

Nas oferendas a Ogum são dados inhame assado com azeite de dendê e feijoada. Oxóssi come axoxó feito com milho vermelho cozido decorado com fatias de coco. Ele também aprecia frutas e feijão fradinho torrado. As comidas devem ser colocadas sob o telhado ou aos pés de uma árvore. A oferenda dada a Obaluaíê é a pipoca. Utilizando areia da praia para estourá-las e enfeitando com fatias de coco. Oxumare prefere que sejam dados em oferenda a ele, batata doce amassada e modelada em forma de cobra e também farofa de farinha de milho com ovos, camarões e dendê. Ossaim prefere acaçá, feijão, milho vermelho, farofa e fumo de corda. O acarajé de forma arredondada com dendê é a oferenda consagrada a Iansã, mas também é do agrado de Obá. Obá também tem preferência por um bolinho de nome abará que consiste em uma massa de feijão fradinho temperado com dendê enrolado em folha de bananeira e cozido em banho-maria. O omolocum, feijão fradinho cozido com cebola, camarões e azeite de oliva e decorado com ovos cozidos e descascados é de Oxum. Iemanjá prefere peixe de água salgada, regados ao azeite e assados, milho branco cozido e temperado com camarões, cebola e azeite doce, manjar com leite de coco e acaçá. A Nanã é oferecido efô, mungunzá, sarapatel, feijão com coco e pirão com batata roxa. O amalá pertence a Xangô. O amalá (pirão de inhame) deve untar o fundo da gamela e sobre ele é colocado o caruru decorado com pedaços de carne, camarões, acarajé e quiabo, doze unidades de cada e enfeitado com um orobô. É válido lembrar que a oferenda deve ser servida quente. Oxalufã só aceita comidas brancas e tem preferência por milho branco cozido e sem tempero. O inhame pilado é oferenda de Oxaguiã. As comidas oferecidas a Órixas Funfun devem ser sempre colocadas em louças brancas.¹⁷⁶

Nos rituais é importante mencionar as oferendas compostos de frutas, alimentos, carnes, bebidas, flores, louças e adereços que servem para oferecer aos Orixás, como uma súplica para se alcançar uma graça, bem como para homenagear e cultuar um Orixá, de forma a fortalecer o vínculo com o mesmo. Cada Orixá tem os seus respectivos alimentos, as suas flores, as suas cores, as suas bebidas e a sua forma particular de culto, orações e invocações.¹⁷⁷

Nos terreiros de Candomblé, é possível ainda encontrar uma distinção relacionada à origem da comida. Chama-se de comida de ejé, a de origem animal. *Ejé*, na língua Iorubá, significa sangue. A expressão “comida de ejé” refere-se, assim, às comidas oriundas do sacrifício de animais consagrados aos Orixás.¹⁷⁸ O que se observa é que a partilha da comida nos terreiros é hierarquizada. Como se come está diretamente relacionado à posição que o indivíduo ocupa dentro do grupo no qual está inserido.¹⁷⁹

Para o consumo de algumas comidas, a supressão dos talheres é obrigatória, e há ocasiões em que apenas algumas pessoas podem utilizar talheres. Há comidas que podem ser consumidas por todos, mas há também as destinadas apenas aos iniciados. Até estas são

¹⁷⁶ BERNI, 2015, p. 2.

¹⁷⁷ WALENT, Carol. Comidas de Santo: ebós. *Canto do Aprendiz*, 2008. Disponível em: <<https://cantodoaprendiz.wordpress.com/2008/09/06/comidas-de-santo-ebos/>>. Acesso em: 23 jan. 2018.

¹⁷⁸ SOUZA JÚNIOR, 2014, p. 128.

¹⁷⁹ SOUZA JÚNIOR, 2014, p. 129.

divididas segundo a ordem iniciática.¹⁸⁰ Assim, segue a comida cumprindo uma de suas funções mais antigas, sociologicamente falando, a de reforçar papéis sociais, realçar níveis hierárquicos, manter *status* e exibir prestígio e poder.¹⁸¹

É importante observar que, geralmente, as carnes consumidas nas comunidades de terreiro, em sua maioria, são provenientes dos sacrifícios.¹⁸² Tema que, na contemporaneidade, tem alcançado debate significativo nos estados brasileiros. Há também as comidas secas, aquelas à base de grãos, raízes, hortaliças e frutas. Em linhas gerais, as comidas secas acompanham as comidas provenientes do sacrifício, mas há ocasiões em que as primeiras “substituem” as segundas, ou melhor, desempenham a função das segundas com a mesma “força”. Isso acontece em ocasiões especiais.¹⁸³

Há ainda as chamadas “comidas brancas” que não podem ser confundidas com as “comidas de branco”, conforme se relata a seguir. Diz-se daquelas que não levam azeite de dendê, que, mais do que um elemento da cozinha ritual, é um dos símbolos mais emblemáticos da identidade negro-africana reconstruída na diáspora. As “comidas brancas” estão presentes nos ritos de passagem e no culto aos Órixas chamados *funfum*.¹⁸⁴ O termo brancos está ligado aos primórdios, ao tempo em que os primeiros grupos partiram em direção aos quatro cantos do mundo para povoar a terra. As “comidas brancas” diferenciam-se das “comidas de azeite”, referendadas também como comidas quentes, pois estas ora levam o azeite de dendê, ora “pegam” pimenta, como se diz.¹⁸⁵

Nota-se que após ser preparada a comida e separada a que será partilhada entre os convidados, a parte reservada aos Orixás constitui banquetes a eles dedicados. Nos terreiros de Candomblé da Bahia, por exemplo, é hábito preparar muita comida. Após as rezas dedicadas aos Orixás, algumas comunidades costumam consultá-los sobre o destino de tais pratos. É comum, nessas ocasiões, a comunidade realizar a chamada mesa fria. A mesa fria,

¹⁸⁰ SOUZA JÚNIOR, 2014, p. 129.

¹⁸¹ SOUZA JÚNIOR, 2014, p. 129.

¹⁸² No Candomblé há *ebós* envolvendo sacrifícios de animais para as mais diversas finalidades. Cada Orixá possui também seus animais de sacrifícios. Após os sacrifícios, tudo é separado e levado para a cozinha e as partes que contêm axé são temperadas e então cozidas, pela Iabassé. Partes do corpo impregnadas de axé: coração, fígado, pulmões, genitais e sangue são colocados próximos aos assentamentos. *Igbá* em iorubá é a representação do Orixá no espaço físico, terreiro, onde são colocados apetrechos e fetiches inerentes a cada um deles na feitura de santo. O restante da carne é consumida pelos participantes do ritual. Cf. BENISTE, 2002, p. 311.

¹⁸³ SOUZA JÚNIOR, 2014, p. 129.

¹⁸⁴ No Candomblé são cultuadas as divindades africanas que estão divididas em duas categorias hierárquicas. Na mais elevada encontram-se as entidades que participaram da criação do universo, considerados como ancestrais espirituais de tudo quanto possa ocorrer nos dois mundos (orun – céu / ile aye – terra), denominados, para distingui-los dos demais, de Orixás funfun (orixás brancos). Estas divindades criadoras são encabeçadas por Obatalá, também conhecido como Oxalá. Cf. VERGER, 1981, p. 28.

¹⁸⁵ SOUZA JÚNIOR, 2014, p. 130.

ritual que tende a desaparecer, consiste na divisão da comida oferecida aos Orixás no dia seguinte à festa. Talvez venha daí a expressão “mesa fria”. A dificuldade em mantê-la está no fato de ser realizada num dia em que a maioria das pessoas precisa retornar aos seus afazeres.¹⁸⁶ Portanto, o mais importante é a diferença na postura e atitude de quem prepara. Preparar comida para os seres humanos é uma coisa, porém a comida para colocar no assentamento do Orixá demanda uma intenção a ser comunicada:

A diferença está justamente nessas coisas que passam aos nossos olhos como pequenas, mas que na verdade são grandes. Porque quando estou escolhendo feijão para colocar nos pés da Oxum, no que estou escolhendo feijão, eu já estou passando com meu pensamento, com minha cabeça à Oxum o que estou fazendo aquilo.¹⁸⁷

A forma como se prepara o alimento e para quem, a intencionalidade, assim como os ingredientes, no contexto ritualístico aparece como coisa sagrada. Essa diferença no modo como os ingredientes são manuseados, ainda que sejam os mesmos utilizados na alimentação comum, tomam esse caráter sagrado porque são destinados aos rituais e aos santos, com objetivos específicos para cada momento, seja para oferenda durante as festas, seja para obrigação de Santo.

2.3 Interdições alimentares

As interdições alimentares remetem aos tabus e proibições de alimentos ou práticas alimentares vigentes nas religiões. Na maioria delas existem regras quanto aos hábitos alimentares dos adeptos, sobre o que comer, o que não comer, quando, onde e como comer. Ser judeu é não comer carne de porco, ser hinduísta é ser vegetariano. No Cristianismo, há o caráter penitenciário de não comer carne em um determinado período do ano. Já em outras, o alimento tem uma relação direta com o plano etéreo, ou seja, com os espíritos que representam os valores da respectiva crença, como no Candomblé.¹⁸⁸

No mundo sagrado do Candomblé a comida é um componente fundamental. As orientações do que deve ser ofertado aos Orixás em forma de oferendas está presente nas narrativas dos ancestrais, trazendo suas regras alimentares e também recomendações ao que não pode ser ofertado, isto é, interdições alimentares. Assim, as explanações sobre a vida dos Orixás mostram princípios significativos para o entendimento de toda a preparação litúrgica

¹⁸⁶ SOUZA JÚNIOR, 2014, p. 130.

¹⁸⁷ SOUZA JÚNIOR, 2009, p. 140.

¹⁸⁸ BERNI, 2015, p. 1.

do Candomblé, especialmente no que tange à definição das oferendas. As histórias que apresentam conhecimento sobre o que deve ser oferecido, o que não pode ser manuseado na elaboração das oferendas. Quer dizer, as interdições, os tabus alimentares, quem pode obter uma oferenda feita com determinado ingrediente, pois, se a comida for ofertada de forma incorreta pode provocar fúria dos Orixás ou reduzir a sua proteção ou acolhimento. Reginaldo Prandi destaca que:

[...] há preparações culinárias cuidadosamente arranjadas mediante os gostos dos deuses do candomblé e para exemplificar, apresentasse abaixo o caso da restrição ao sal em oferendas para Oxalá: Oxalá foi consultar Ifá para saber como melhor tocar a vida. Os adivinhos recomendaram que fizesse ebó, que oferecesse aos deuses uma cabaça de sal e um pano branco. Assim Oxalá não passaria por transtornos e não sofreria desonras e outras ofensas morais na terra. Dando de ombros ao conselho, Oxalá foi dormir sem cumprir o recomendado. De noite Exu entrou na casa de Oxalá. Ele trazia uma cabaça cheia de sal e amarrou nas costas de Oxalá. Na manhã seguinte Oxalá despertou corcunda. Desde então tornou-se o protetor dos corcundas, dos albinos e de toda sorte de aleijados. Mas foi para sempre proibido de consumir sal.¹⁸⁹

No Candomblé o dia de Oxalá¹⁹⁰ é respeitado por quase todos, principalmente os filhos de Oxalá. Sendo considerado o dia de descanso, usa-se branco e não se consome pimentas, nem alimentos feitos com azeite de dendê. As regras alimentares no Candomblé são muito complicadas. Às vezes um filho de Santo é proibido de consumir alguma das comidas utilizadas em oferendas aos Orixás, alguns filhos de Oxossi não podem consumir abóbora. Há casos que não se pode comer aquilo que o Orixá também não suporta, como é o de Oxalá em relação a pimenta e dendê.

Não importa a ocasião, desobedecer resulta em consequências negativas. Estas proibições são denominadas quizilas. Cada Orixá tem suas quizilas. Quizilas é tudo aquilo que o Orixá rejeita, por qualquer motivo peculiar, que por vezes são desconhecidos.¹⁹¹ Pode-se perceber ainda que a religião, enquanto formadora de hábitos alimentares, proíbe o consumo de alguns alimentos, por exemplo, a mimosa. Então, dentro do Candomblé existem quizilas. Ninguém é proibido, trata-se de quizilas: como a mimosa, fruta que nenhuma pessoa feita de Santo pode comer. Tal fruta seria como aquela do princípio bíblico, cosmológico, de Adão e Eva. Vem de lá, como a maçã. Não se pode comer a mimosa, nem outras de sua família. A proibição é justificada porque traz miséria, intriga, fofoca, entre outros.¹⁹²

¹⁸⁹ PRANDI, 2001. p. 359.

¹⁹⁰ A festa de Oxalá é comemorada no terceiro domingo do mês de janeiro.

¹⁹¹ REIS, 2001, p. 300.

¹⁹² NADALINI, 2012, p. 319.

O Candomblé não possui restrições a ingestão de carne, porém, tem interdições alimentares bem particulares. Algumas são definitivas, como não comer peixe de pele, somente de escamas, não comer carambola, pois é considerada a fruta que pertence aos mortos. Outras estão relacionadas à ligação de um filho de Santo com certa divindade e outras, relacionadas a datas específicas, tais como comer determinados alimentos na sexta-feira, dia dedicado ao Orixá, visto estar acima de todos os outros, Oxalá. Todos no Candomblé dizem sobre quizilas, mas não há um modelo certo de conduta. Existem algumas diferenças entre as várias nações e até mesmo entre os terreiros de uma mesma nação. Na definição de Manuel Quirino, quizila:

É a antipatia supersticiosa que os africanos nutrem por certos alimentos e determinadas ações. De acordo com as prescrições do ritual, as mulheres ainda observam o seguinte: umas podem comer abóbora, taioba, peixe de pele, e outras não; a ninguém é permitido passar com uma vela acesa, lanterna, candeeiro ou coisa igual, por trás delas; não ingerem restos de comida; não bebem álcool. Essas prescrições variam conforme o anjo da guarda de cada pessoa, e assim umas as observam na íntegra e outras só em parte.¹⁹³

Em Iorubá emprega-se a palavra ewó para denominar aquilo que é proibido. Um odú (mito, enredo) relata sobre como a morte foi reprimida após servirem alimentos que lhe eram proibidos.

A conclusão deste odú é que foram dados à morte todos os alimentos proibidos. O que a fez acalmar e impedir sua tarefa que estava sendo feita sem qualquer critério, ou seja, a morte foi subjugada apenas depois que seus inimigos conseguiram que ela comesse o que era proibido comer. Verificamos a importância do respeito às coisas proibidas, ewó, cujo conhecimento só é possível através do sistema de Ifá.¹⁹⁴

Ao contrário de outras religiões, mais legitimadas, como o Judaísmo e o Islamismo, onde se podem achar cartilhas ou estatutos sobre os procedimentos, o Candomblé transmite oralmente seus princípios, sustenta-se muitas vezes no jogo de búzios ou no Ifá (jogo divinatório feito com as sementes do dendezeiro) para entender restrições alimentares pessoais. A comida de Santo é diversificada, tendo como base carnes, peixes, farinhas, temperos, azeites e outros ingredientes especiais que surgem de acordo com as histórias e gostos dos Orixás - e todos estão condicionados a ritualizações.¹⁹⁵

Para Santos, “na cozinha de Santo os ingredientes podem ser classificados em três categorias: os de ‘sangue vermelho’ (azeite de dendê), sangue branco (álcool) e sangue preto

¹⁹³ SOUZA JÚNIOR, 2009, p. 47

¹⁹⁴ SOUZA JÚNIOR, 2009, p. 48.

¹⁹⁵ LODY, 1998, p. 32.

(sumo das folhas), onde cada tipo de sangue representa a manutenção de energia dos orixás”.¹⁹⁶ Desta forma cada preparação culinária pode ter estes elementos e terá consigo um significado mais ativo, e alguns utensílios de barro e madeira são sempre exigidos no preparo e serviço de oferendas.¹⁹⁷

Cozinha do Santo é assim, mais que um lugar determinado que, em terreiros de estrutura maior se tem para preparar somente os pratos dos Orixás. Constitui em espaço criado e redefinido a cada momento, no terreiro, através da separação dos objetos, utensílios e mudanças de comportamentos.¹⁹⁸

Pode-se afirmar que no Candomblé a comida ritual é baseada em narrativas mitológicas que detalham ingredientes e técnicas de preparo.¹⁹⁹ O termo comida ritual deriva de cozinha ritual dos Candomblés. É composta de preparações feitas por razões especiais: a comida ritual é feita no mesmo ambiente da comida do dia a dia. No entanto quando se prepara a comida ritual há uma separação interna desse ambiente a partir de atitudes, ações e simbologias que são empregadas na feitura dos pratos.²⁰⁰

A existência de comidas e bebidas rituais sendo sociabilizada em festividades do Candomblé como motivo de obrigação, sacrifício ou agradecimento, faz surgir a necessidade de se conhecer experiências diferenciadas, originárias da mitologia dos orixás, que fixa elementos fundamentais, complexos ou não, que devem ser seguidos como tradição.²⁰¹ Convém dizer ainda que um membro do Candomblé terá suas refeições orientadas de acordo com o Orixá de quem é filho e com o momento em que vive. Concorde-se, portanto, com a afirmativa de Fernández-Armesto quando fala que na ligação da sociedade com a alimentação à esfera do sagrado existem substâncias que são ingeridas “[...] para nos tornar sagrados ou íntimos dos deuses ou dos espíritos, outras que se interpõem entre a carne e o espírito e aumentam a distância do divino”²⁰² Portanto, a existência de alimentos e bebidas no Candomblé alude a existência de uma cozinha de Santo, repleta de saberes e fazeres, basicamente transmitidos pela oralidade e que expressam simbolismos, religiosidade e expressões culturais.²⁰³

¹⁹⁶ SANTOS, 2002, p. 40-42.

¹⁹⁷ PRANDI, 2001, p. 320.

¹⁹⁸ SOUZA JÚNIOR, 2009, p. 82.

¹⁹⁹ COELHO-COSTA, Ewerton Reubens. Nos banquetes de Candomblé os deuses comem: representatividade mitológica nas comidas de santo. *Ágora*. Santa Cruz do Sul - UECE, v. 18, n. 01, p. 78-86, jan./jun. 2016, p. 81.

²⁰⁰ LIMA, 2010, p. 277-279.

²⁰¹ COELHO-COSTA, 2016, p. 81.

²⁰² FERNÁNDEZ-ARRESTO, 2004, p. 60.

²⁰³ COELHO-COSTA, 2016, p. 82.

No próximo capítulo será discutido como as funções simbólicas influenciam o contexto religioso, compreendendo a comensalidade e comunhão, autonomia e descondicionamento e, por fim, a alimentação como marcadora do tempo religioso.



3 O CONTEXTO RELIGIOSO INFLUENCIADO PELAS FUNÇÕES SIMBÓLICAS DA RELIGIÃO

Nesta dissertação objetivou-se analisar a relação estabelecida entre alimentação e religião, com foco no Candomblé. Contudo, essa ligação pode ser observada em quase todas as religiões. Em diversas sociedades pode-se perceber a atribuição das regras religiosas na escolha dos alimentos. A alimentação, do sustento à condutora de representação de valores coletivos, desempenha diversas funções dentro e fora das religiões. Ora sua função é mais material e biológica, direcionada à nutrição, ora é simbólica, sendo capaz de atuar de maneira pessoal ou comunitária, alcançando os âmbitos social e cultural.

Ao estudar o Candomblé, não há como fugir do tema alimentar, pois, esta religião apresenta diversas práticas que tem a comida ou alimento como um elemento ritualístico. No primeiro capítulo foram descritos os sistemas simbólicos relacionados à alimentação, a linguagem e a religião. Entre as funções simbólicas da alimentação e religião estão vinculadas as noções de comensalidade, identidade e cultura. Ou seja, o ser humano aprendeu a submeter seus instintos aos fundamentos simbólicos. Essa compreensão ou visão de mundo resulta da construção de sentido a partir da produção dos sistemas.

Sabe-se que a comida nas religiões está vinculada a construção da identidade de um grupo. Outro aspecto importante relacionado a ela encontra-se no campo da linguagem. Mesmo que seja usada de forma diferente entre as religiões, toda comida dissemina informações, visto que, no contexto religioso ou fora dele, é em todo tempo, um meio de representações e materializações. E por atuar como uma linguagem, ajuda na construção da visão de mundo da religião em questão, contribuindo assim para a construção da identidade do ser humano.

No segundo capítulo, para dar continuidade à ideia do pensamento simbólico do ser humano sugerido no capítulo anterior, relatou-se o papel da religião como domesticadora e fornecedora de sentido para a construção do/de mundo. Como dito anteriormente, a religião é concebida pelo ser humano como um sistema simbólico, com o papel de delinear e representar, elaborando o mundo que deseja. No caso do Candomblé, expressa valores através da alimentação, tanto na preparação da alimentação de Santo, como nas interdições alimentares, como foi descrito ao longo do capítulo. Contudo, deve-se salientar que as interdições alimentares também podem advir da própria cultura religiosa, já que a definição sobre o que comer é justificada por aspectos culturais.

Identificou-se ao longo da pesquisa uma evolução conjunta do ser humano, da religião e das práticas alimentares. Religião e alimentação, portanto, se interligam. O mecanismo de aproximação entre adeptos e divindades supera as funções que os padrões alimentares podem exercer no contexto religioso. As funções simbólicas da religião perpassam noções, tais como comensalidade/comunhão, pois comer junto ressalta a função unificadora das relações coletivas, representadas pelas festas e comemorações. E noções de autonomia e descondicionamento, pois trata do sistema biológico que consente aos seres humanos definirem sua alimentação através de regras culturais aprendidas socialmente, como foram relatadas nas interdições alimentares.

O ser humano aprendeu a dominar seus instintos por razões simbólicas. As regras no tocante à alimentação possui intenção educativa, como se o descondicionamento fosse o primeiro aprendizado ensinado pelas religiões em termos de alimentação. Por fim, a alimentação também exerce função de marcadora do tempo religioso, pois, os calendários tiveram sua primeira utilidade para marcar o tempo de semear e de colher, depois com a religião, as comidas passaram a ser legítimas marcadoras do tempo. A função está ligada às festas, com suas datas comemorativas para serem realizadas e com a utilização de alimentos como simbologias específicas.

Na primeira seção deste capítulo, portanto, foram apontadas a comensalidade e a comunhão como funções simbólicas entre a religião e a alimentação.

3.1 Comensalidade e comunhão

No segundo capítulo, abordou-se o papel domesticador da religião, indicando que a mesma, equivalendo-se a um sistema que constrói a realidade, define muitos comportamentos do ser humano, dentre eles, os que representam a alimentação. Se a religião motiva comportamentos que permitem a cooperação dentro do grupo, é esperado também que estimule práticas onde haja compartilhamento, especialmente de alimentos. Tal prática, tão significativa ao ser humano é realizada desde a antiguidade.

Em uma breve explanação, procurou-se identificar o surgimento da gastronomia na pré-história. Nesse período, o ser humano domesticou o fogo e produzir vasilhas de barro, onde cozinhava a carne e acrescentava algumas sementes e ervas para dar sabor. Com o processo de cozimento, o alimento tornava-se mais macio e facilitava o processo de mastigação.

Já a prática da agricultura surgiu há cerca de 10.000 a. C, no momento em que o homem deixou de ingerir todo o grão que achava e enterrou uma pequena parte, para que brotasse. Cultivar a terra e produzir recipientes de cerâmica fez com que muitos grupos deixassem de ser nômades e formassem grupos habitacionais. Assim, surgiram as primeiras aldeias, vilas e em seguida cidades.

Há indícios de que o crescente fértil – território que hoje compreende Irã, Iraque, Turquia, Síria, Líbano, Israel e Jordânia – teria sido o habitat natural de plantas e animais que dariam origem às primeiras espécies domesticadas. Conseqüentemente, nessa região surgiram as primeiras aldeias (7000 – 6000 a.C.). As cidades, porém, só apareceriam por volta do ano 3.500 a.C., na Mesopotâmia Meridional, parte do crescente fértil fecundada pelas enchentes dos rios Tigre e Eufrates, hoje, território do Iraque.²⁰⁴

O fogo era utilizado para aquecer o frio e clarear as cavernas onde o ser humano pré-histórico morava, e passou a integrar os rituais da mesa e da acolhida em algumas culturas. Até o momento, não existe registro de quando a comida, ou seja, o alimento teria se convertido em satisfação à mesa. Porém, a refeição teria começado a surgir depois que a espécie humana abandonou a alimentação de raízes e frutas. Quando aprendeu a caçar animais de grande porte e a ausência de meios de acondicionamento, o ser humano agrupava o povo e partilhava a carne da caça. Além disso, começou a trocar a sobra de carne pela sobra de grãos e peles de animais, surgindo dessa forma o comércio. O momento da refeição passou a ser também a hora ritualizada da partilha dos alimentos, do agrupamento da família.²⁰⁵

A comensalidade, tanto do ponto de vista religioso como profano, foi sempre vista como maneira importante de promover a solidariedade e de reforçar laços entre membros de um grupo [...]. A refeição em família é um ritual propício à transmissão de valores. Sejam eles éticos ou morais.²⁰⁶

A arte de cozinhar os alimentos foi uma descoberta importante pela maneira como incentivou a criação de comunidades. A vivência familiar se fracionaria se os seres humanos deixassem de repartir suas refeições, pois, como cita Fernández-Armesto, “se a alma é uma espécie de estômago, o que é comunhão espiritual senão o comer junto?”²⁰⁷. A comunhão vai além do comer junto, significa pensamento compartilhado e um sincronismo de ideias. Comer junto é um tipo de comportamento que provoca impreterivelmente uma relação. Percebe-se esse aspecto pelas palavras empregadas para intitular as relações à mesa. Comensalidade quer

²⁰⁴ FRANCO, 2001, p. 23.

²⁰⁵ SAVARINI, 1999, p. 170.

²⁰⁶ MAUSS, 2001, p. 72.

²⁰⁷ FERNÁNDEZ-ARRESTO, 2004, p. 45.

dizer familiaridade à mesa e, compartilhar, etimologicamente, significa partilhar o pão, embora partilhem-se também ideias, valores etc.²⁰⁸

Comer não é uma ação indissociável ou independente do ser humano, ao contrário, é o início da socialização, pois, nas maneiras coletivas de se conseguir a comida, a espécie humana produziu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem. A descoberta do fogo originou um novo elemento formador da criação social do alimento. A diferença entre a comensalidade humana e dos animais é que se concede sentidos aos atos da partilha e eles se alteram com o tempo. Uma coisa é partilha alimentos, outra é comê-los junto. Sentar-se à mesma mesa presume cumplicidade.²⁰⁹ Para Montanari:

A comensalidade é percebida como um elemento ‘fundador’ da civilização humana em seu processo de criação. O *convivium* é a própria imagem da vida em comum. A comensalidade, o ato de comer juntos, é uma forma de começar uma relação ou de mantê-la. Ao mesmo tempo em que a refeição satisfaz uma necessidade humana essencial, ela é fator fundamental no desenvolvimento da identidade cultural de uma sociedade.²¹⁰

Nas alimentações conjuntas, assim como nas festas, quando são servidos alimentos, há uma função simbólica específica e os laços relacionais são criados. A força de ligação destas festividades constitui-se primeiro em comer junto e, num segundo momento reviver um mito referido numa linguagem peculiar. Compreender o significado dos alimentos oferecidos é falar a língua do grupo. E não apenas isso, mas saber como e em que instante comer, como se comportar, reflete a existência de uma linguagem ritual retratada através da comida. “Os léxicos especiais (alimentos com valores simbólicos específicos), reservados a um grupo restrito de consumidores, assumem um sentido distinto somente numa cultura compartilhada”²¹¹.

[...] o primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros [...] é a comensalidade: o homem civilizado come, não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também (e sobretudo) para transformar a ocasião em um momento de solidariedade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação [...]²¹²

Para a sociedade grego-romana, de acordo com os valores adotados por ela, o ato de comer excede a necessidade de satisfazer a fome e torna a hora de se alimentar em instante de

²⁰⁸ FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 160.

²⁰⁹ CARNEIRO, 2003, p. 71-72.

²¹⁰ FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 109.

²¹¹ FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 166.

²¹² FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 108.

grande sociabilidade e de momento de comunicação. As ligações com a comida são mostras sociais, de grau de civilização, uma maneira de manifestar e confirmar a identidade de um grupo e de demonstrar as relações de poder. Estar capacitado a usufruir do banquete é um sinal de civilização.²¹³ Aqueles que desconhecem sua prática ou fazem um mau uso do banquete são considerados como não-civilizados. O ato de ser aceito na mesa comum ou ser excluído dela aponta um forte significado. O ritual do banquete também destaca status e posição social:

O banquete, expressão da comunidade, representa também as hierarquias e as relações de poder no seu interior. Essas relações de poder expressam-se pelo lugar que cada um ocupa na mesa, pelo critério de repartição dos alimentos, pelo tipo de alimentos servidos a cada conviva: é um fato, considerado normal servir pratos diferentes durante a mesma refeição, de acordo com a posição de cada um.²¹⁴

Grandes parcerias ou negócios são fechados e celebrados através de almoço ou jantar. O papel legitimador quanto à comprovação de status são atributos que se conservaram e permanecem no desempenho da comensalidade até os dias atuais. As desigualdades sociais também se mostram por meio dos alimentos, na escolha e da maneira com que são servidos.

Sentar-se à mesa é uma forma de integrar e unir socialmente uma comunidade, mas num espaço religioso, este ato toma outra proporção. Não só se partilha do espaço, a mesa com os semelhantes, mas se divide a gratidão e a adoração com os deuses, demonstrando e garantindo a comunhão do povo.

No Candomblé, segundo o pesquisador Raul Lody, o oferecimento da alimentação no espaço religioso é um fator determinante para que haja a união e preservação dos deuses.²¹⁵ O cardápio alimentar dos Orixás depende de entendimento sobre a personalidade de cada um, e a melhor maneira de satisfazê-los, em busca de preservar a comensalidade e a comunhão. Comer, nos terreiros de Candomblé, é demonstrar vínculos e meios de diálogos entre seres humanos, divindades, ancestrais e natureza.

Eram antes de mais nada os espíritos dos mortos e dos deuses. Com efeito, são eles os verdadeiros donos das coisas do mundo. Era com eles que era mais necessário trocar e mais pe-rigoso não trocar. Mas inversamente, era com eles que era mais fácil e mais seguro trocar.²¹⁶

²¹³ FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 108-110.

²¹⁴ FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 110.

²¹⁵ LODY, 2004, p. 23.

²¹⁶ MAUSS, 2008, p. 73.

Por intermédio dos sacrifícios e das oferendas se aprende o processo de se relacionar como as entidades, isto é, o ser humano aprende não somente a usar o alimento que provém da natureza, mas a trocar com os deuses. Para alcançar a ajuda dos deuses, deve-se ofertar algo em troca, ofertar alguma coisa. Em todo sacrifício existe uma atitude de renúncia, já que o sacrificante se priva e oferta. Contudo, essa renúncia passe a ser exigida como uma obrigação, pois o sacrifício nem sempre é opcional, os deuses exigem-na.²¹⁷

A comida de Orixá aparece seguida da ideia de retribuição. Seja na cantiga: ‘Quem me dá o comer também come, quem me dá o de beber também bebe...’ Ou na explicação: ‘Se a gente não der, a gente não recebe, tem que oferecer a eles para que recebamos’.²¹⁸

No Candomblé, esse compartilhar das comidas se intensifica no tempo, amplia suas dimensões por sacralizar a experiência da vida social, consentindo ao ser humano conectar-se com o sagrado. É a partir dessa ligação que são estruturados os primeiros movimentos para a preparação de uma festa no terreiro de Candomblé.

A conexão entre seres humanos e divindades é restabelecida e retomada através dos rituais, no instante em que os seres humanos são convidados a participar da cerimônia oferecida aos Orixás, compartilham comidas tanto no imaginário pessoal quando no coletivo. É um dos fortes símbolos da acolhida. Dessa forma pode-se dizer que a comensalidade guarda um sentido específico de cordialidade pelo ambiente de acolhimento, alegria e comemoração que ela engloba.

Observa-se que o ser humano ao realizar as oferendas de alimentos, aprende a dividir, socializar alimentos. É na prática da comensalidade que este procedimento chegará ao cume. À mesa socializam-se comidas, crenças e valores. Especificam-se os pontos da comida capaz de proporcionar conexão e coerência. As cerimônias religiosas que contenham alimentações coletivas e que tenham alimentos que sejam símbolos destas ocasiões expõem o enfoque mais social da comida. A partilha de alimentos de modo peculiar e no tempo estipulado, relacionando aos símbolos compatíveis contribuem singularidade e união. O fato não é somente comer junto, mas à mesa compartilham-se, além dos alimentos, crenças, valores, visões do mundo. A comensalidade subentende convívio e conciliação.

Há uma diferença abismal entre dar comida a alguém, para que essa pessoa coma onde e como possa, ou convidar alguém a sentar à própria mesa para compartilhar com conosco a mesma energia de vida que nos sustenta. Sobretudo quando a pessoa

²¹⁷ MAUSS, 2008, p. 106.

²¹⁸ SOUZA JÚNIOR, 2008, p. 34.

a quem convidamos não é um personagem, um parente, um amigo, mas alguém qualquer ou, o que seria ainda mais estranho, alguém que nos parecesse desagradável ou mesmo repugnante.²¹⁹

Grande parte dos grupos possui sua linguagem alimentar própria que significa um elemento de união entre seus participantes e que, exclui os que não conhecem. Em grupos seculares, isto já funciona, mas se o grupo for religioso, o valor torna-se maior. Neste contexto, a comensalidade inclui os seres invisíveis, ou pelo menos o monitoramento. Principalmente nos rituais sacrificiais a partilha do animal sacrificado inclui a parte de um ser invisível, sem um deus, um ancestral etc. “Os poemas homéricos nos mostram os deuses participando dos banquetes sacrificiais. A carne cozida, reservada ao deus, lhe era apresentada e colocada à sua frente. Ele devia consumi-la”²²⁰.

O comportamento alimentar do homem distingue-se dos animais não apenas pela cozinha – ligada, em maior ou menor grau, a uma dietética e a prescrições religiosas – mas também pela comensalidade e pela função social das refeições.²²¹

A comensalidade auxilia na sistematização de regras sobre a identidade e a estrutura social. Consoante, ela ajuda a criar redes de relações, a colocar limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas etc. No decorrer do tempo, as diversas culturas humanas consideraram a alimentação como uma prática constituída de conteúdos simbólicos, passíveis de entendimento pelo viés político ou religioso. O significado desses conteúdos não é exposto pelas culturas que praticam, é um preceito incontestável, para o qual não estão abertas discussões.²²²

Na seção seguinte foram analisados dois aspectos para demonstrar que o contexto religioso pode ser influenciado pelas funções simbólicas da religião.

3.2 Autonomia e descondicionamento

No capítulo dois observou-se que a vontade de comer é um dos impulsos mais difíceis de controlar, pois está ligada ao sistema biológico de sobrevivência. Os preceitos alimentares de natureza religiosa levam o ser humano, por meio de sua crença a aprender a domesticar seus impulsos alimentares. O ser humano que comeria de tudo em abundância,

²¹⁹ CASTILHO, José. *Jesus y La comida*. Madri: Editorial Trotta, 2009, p. 222.

²²⁰ MAUSS, 2008, p. 43.

²²¹ FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 158.

²²² CARNEIRO, 2003, p. 72.

criou e aprendeu a ter regras para se alimentar. Contudo, ele pode optar pela quantidade ou por alimentos que não envolvam obrigatoriamente satisfação.

Antes de adentrar na seção autonomia e descondicionamento, é relevante fazer uma recuperação histórica. As regras alimentares de um povo não sucedem apenas do puro instinto de subsistência e da necessidade do ser humano de se alimentar. São demonstrações de sua história, geografia, estrutura social, clima e crenças religiosas. Encontra-se uma ligação íntima entre alimento e fé. As comidas e bebidas usadas pelos ritos de uma religião, bem como a interdição de alguns deles, mostram a geografia e a cultura da região de onde ele se originou.²²³

Grande parte das religiões, além da fé num mesmo ser com nomes diferentes, apresentam algumas características comuns. Dentre elas ressaltam-se: *autoridade*, normalmente caracterizada por instituições, grupos administrativos ou pessoas de cargos em certa hierarquia; *ritual*, que se refere ao sedimento básico da religião, isto é, a comemoração da conexão entre o humano e o divino; *especulação*, na qual as religiões procuram responder indagações como: de onde procedem as pessoas, quem são as pessoas, o que as pessoas estão fazendo aqui e para onde irão as pessoas depois da morte; *tradição*, que é a função das religiões em propagar conhecimento de geração a geração e, por fim, *graça*, que reporta-se a crença de que a realidade está ao lado, o cosmo é amistoso e fortalece para a evolução e o mistério, onde as religiões festejam e celebram o mistério que está fora do alcance. Nesta visão, a mente é limitada, não podendo desta maneira, medir o infinito ao qual está ligado. As religiões seriam uma ponte para o mistério.²²⁴

Esta relação entre religião e comida já despertou a curiosidade até de profissionais ligados à arte do cinema. O filme *A festa de Babette*²²⁵ aborda a temática e é considerado um clássico ligado à gastronomia, pois narra a história de personagens que possuem receio em quebrarem padrões religiosos. No filme, uma mulher que morava em Paris, resolve escapar dos conflitos que aconteciam na cidade, no século XIX, e muda-se para uma pequena vila na Dinamarca, onde começa a trabalhar na residência de duas senhoras solteiras e recatadas, que são filhas de um pastor já falecido. As irmãs seguiam de forma fiel suas crenças religiosas, diariamente fazendo momentos de orações com os grupos religiosos, neste caso, cristãos.

²²³ FRANCO, 2001, p. 23.

²²⁴ SMITH, Huston. *As religiões do mundo*. Cultrix: São Paulo, 2009, p. 45.

²²⁵ A FESTA de Babette. Direção: Gabriel Axel. Dinamarca: Play Arte, 1986. DVD (102 min). Legendado em português.

Após muitos anos de trabalho com estas senhoras, Babette tenta a sorte e é contemplada na loteria. Como gratidão pelo tempo que trabalhou com as irmãs, ela oferece um jantar em comemoração ao aniversário de cem anos do pastor, elaborando um cardápio com pratos da cozinha francesa. As duas irmãs acham justa a comemoração e aceitam. Mas, quando se informam sobre o que Babette iria servir, ficam preocupadas pensando que estariam violando as leis divinas. Julgam ser bruxaria, mas, mesmo assim, comparecem ao jantar e sentem-se encantadas com o banquete francês.²²⁶

A história expressa que, mesmo indo para longe de sua cidade, em outro país, Babette se ajusta àquela sociedade. E mesmo cumprindo à risca suas regras religiosas, as duas irmãs participaram do banquete francês e se deixam conduzir pelos sabores oferecidos. Percebe-se aqui a ausência de fronteiras entre o comer, a fé e o sagrado. De acordo com Henrique Carneiro,

O tema, hábitos alimentares, é um dos que, por excelência, pertencem a Antropologia. A investigação cultural em nutrição tem como tema central a identificação dos hábitos alimentares e das motivações das mudanças que eles podem sofrer. O estudo das religiões também exige interpretações de uma série de preceitos e proibições alimentares, além de todo um conjunto simbólico, mitológico e teológico de elaborações em torno da alimentação.²²⁷

A predisposição de modificar ou eliminar determinados sistemas biológicos é denominada de descondicionamento, que diz respeito à maleabilidade do processo de recompensa/punição e objetiva causar danos, dispêndios, ou alcançar melhores benefícios:

Os princípios opostos da recompensa e do castigo existem para manter o equilíbrio entre preço a pagar e o lucro em perspectiva. Isso é demonstrado pelo fato de sua intensidade variar de acordo com a economia do organismo. Se a alimentação é abundante, sua força de atração diminui a tal ponto que o animal dá apenas alguns passos para alcançá-la, e nesse caso qualquer estímulo negativo é suficiente para acabar com o apetite. No caso inverso, a capacidade de adaptação do mecanismo prazer-desagrado permite ao organismo, em período de necessidade, pagar um preço exorbitante para alcançar uma meta vital.²²⁸

Os seres humanos procuram o que deduzem ser gratificações e se esquivam do que constatarem ser gastos. Apesar da vontade que prevalece, o ser humano pode vislumbrar nas práticas alimentares, uma gratificação ou cortes de gastos que recompensem tal proibição. No item interdições alimentares, por envolver a fé, a religião pode persuadir o ser humano a assumir muitas posturas, inclusive deixar de comer provisoriamente ou deixar de comer

²²⁶ A FESTA de Babette, 1986.

²²⁷ CARNEIRO, 2003, p. 21.

²²⁸ FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 55.

determinados alimentos por oferecer gratificações ou por trazer vantagens materiais e ou espirituais que valham a restrição alimentar para o ser humano. De acordo com Fernandez-Armesto as recompensas variam de acordo com o tipo, o valor e a generalidade “alguns desejos são biologicamente condicionados, alguns pelo meio ambiente, outros pela cultura, e alguns, inclusive, dependem da história particular de uma pessoa”.²²⁹

Pode-se enunciar que a autonomia está vinculada à vontade própria. É gerir-se por si mesmo. É a seleção lógica e emotiva. É a seleção que não leva em conta as implicações externas e seguintes dos atos e nem as normas, por mera ponderação, tendência, proveito ou semelhança. Segundo o autor, o cumprimento a uma determinada norma, no ser autônomo, se dá pelo entendimento e permissão com sua legitimidade global e não apenas pelo medo à punição ou proveito nos benefícios a serem alcançados pessoalmente. Segundo Cassirer, quando cumprimos aos preceitos ou normas ditas morais somente por semelhança, proveito ou ponderação, os imperativos que nos guiam são pressupostos e a moral é pseudônima. Dessa maneira, pode-se sintetizar o dito, destacando que em Kant, o princípio integral da moralidade é chamado autonomia da vontade e o princípio relativo é heteronomia, ou seja, ausência de autonomia.²³⁰

Conforme analisado em capítulo anterior, no item interdições alimentares, no Candomblé um adepto terá suas alimentações disciplinadas conforme o Orixá possuidor da sua cabeça e com o momento de sua vivência/experiência pessoal. Na ocasião do ritual, quando o Orixá, dono da cabeça, oferece algum alimento que é considerado proibido, o filho de Santo tem permissão para comer, pois, recusá-lo significa uma ofensa. Nota-se que a interdição está conectada à situação, e que o propósito da proibição é demarcar dois espaços, precisamente distintos: o mundo visível e o plano divino. De acordo com Fernández-Armesto, quando discorre sobre a ligação da comunidade com a alimentação, o que os fiéis ingerem, fazem-no para tornarem-se sagrados/separados, ou íntimos dos deuses.²³¹

Entende-se assim que os mitos, os ritos, os valores e os tabus, sendo aplicados ao processo alimentar no Candomblé, podem gerar certa antipatia supersticiosa por determinados alimentos e bebidas, atitude herdada dos africanos. Contudo, se herdada ou não dos africanos, ocorre com os adeptos do Candomblé.²³²

²²⁹ FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 137.

²³⁰ CASSIRER, 1968, p. 288.

²³¹ FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 60.

²³² QUERINO, 1938, p. 76.

A presença de comidas e bebidas rituais sendo socializada em celebrações do Candomblé como fundamento de obrigação, privação e gratidão, se estendem à vivências diversas, originárias da mitologia dos Orixás, que determinam elementos essenciais, relevantes ou não, que devem ser seguidos como tradição. Pode-se falar que no Candomblé a mitologia é responsável por um processo de escolha de alimentos partindo de um pensamento classificatório. O sociólogo Poulain diz que sociedade pode ser diferenciada de outra pelos alimentos que consome: “Nós nos alimentamos de nutrientes, mas também do imaginário”²³³. Esse imaginário é o que confere ao alimento a condição de sagrado ou não.

No Candomblé os mitos retratam noções de gosto e proibições alimentares que refletem características e personalidade de cada Orixá. Cada comida ou bebida de Santo é usada para solicitar e agradecer pelas dádivas. Isso acarreta na comida de obrigação e na concepção de uma circulação de dádivas, que explicaria o fato de, a todo instante, se ter uma cozinha de Santo em funcionamento nos terreiros de Candomblé e na obrigação da permanência constante de uma pessoa que conheça todos os saberes importantes para administrar a cozinha de Santo.²³⁴

A questão ritual e a socialização das comidas de Santo consolidam as tradições e a continuidade da cozinha de Santo, além de mostrar a essencial importância do entendimento mitológico utilizado na cozinha que retém uma Iabassé.

Na próxima seção deste capítulo será abordada a marcação do tempo religioso a partir da alimentação.

3.3 A alimentação como marcadora do tempo religioso

No percurso de toda história da humanidade até a atualidade, a comida desempenha uma importante função de marcar ocasiões, no sentido de normalizá-las e materializá-las. O começo das civilizações está diretamente relacionado com a busca dos alimentos, como os rituais e costumes do seu cultivo e elaboração. Sendo a alimentação um dos temas mais relevantes da antiguidade, antes do calendário como o entendemos nos dias de hoje, o que definia o ritmo da vida eram ciclos agrícolas. Segundo Franco,

O frio e o calor voltando em épocas certas, os peixes, as aves e os animais reproduzindo-se em períodos regulares, as flores e os frutos abrindo-se e amadurecendo em tempos exatos, ensinaram-lhe o ciclo das estações. Reconheceu-

²³³ POULAIN, 2004, p. 57.

²³⁴ MAUSS, 2008, p. 73.

as como medida de tempo e divisões de sua vida anual. Observando o ciclo sazonal – a estação chuvosa ou seca, a época de semear ou de colher – o homem aprendeu também a observar o movimento dos astros.²³⁵

Em quase todas as civilizações o alimento é um dos primeiros deuses ou tem um deus tutelar.²³⁶ Os mitos relacionam clima, alimentação e história de seus deuses tutelares, organizando o ritmo agrícola, as festas religiosas e o consumo dos alimentos produzidos.

Os processos para busca de alimentos tinham seus rituais em datas específicas. Havia o tempo dos sacrifícios e oferendas para que se pudesse trabalhar a terra, e depois, na época das colheitas, para devolver. Há de forma natural uma questão simbólica muito forte em relação às comidas que marcam datas religiosas.

Não é casualmente que se encontram tantas festas e cerimônias religiosas com comidas típicas nos calendários litúrgicos. No Candomblé são resguardadas datas ligadas à agricultura como é o caso do ritual de Oxalá, orixá comedor de inhame pilado. Comenta-se ainda que esta festa está ligada à colheita aos primeiros frutos da terra representado pelos inhames novos²³⁷.

Interessa nessa argumentação constatar como certas comidas remetem diretamente a ocasiões específicas. Para quem pratica uma religião, ter contato com os pratos típicos de ocasiões litúrgicas remete ao mito transmitido por aquela comida e reforça a experiência religiosa. A questão do calendário litúrgico marcado por comidas típicas ou por restrições remete também à questão da linguagem alimentar. Embora os alimentos tenham razões econômicas para serem consumidos, são muito mais representativos como símbolos religiosos constituintes de uma linguagem que obedece a uma rígida gramática. Certas ocasiões simplesmente não podem ser celebradas sem determinados alimentos. Isto fica muito evidente no Candomblé. A maioria de seus rituais é dependente de comidas específicas para que a mensagem seja transmitida de forma efetiva. Também se observa que, uma vez que estes alimentos obtêm valor religioso ligado à uma data específica, dificilmente serão consumidos em outra época.²³⁸

De acordo com Vivaldo Lima,

Foi certamente na estruturação das primeiras casas de santo da Bahia, do modelo nagô, no final do século XVIII e começo do XIX, como dizem, que essa comida de santo teria sido recriada, codificada, reconstruída entre nós, com as inevitáveis

²³⁵ FRANCO, 2001, p. 21.

²³⁶ CARNEIRO, 2003, p. 111.

²³⁷ SOUZA JUNIOR, 2009, p. 142.

²³⁸ FRANCO, 2001, p. 104.

substituições, se por acaso os ingredientes, ou mesmo os animais, não fossem encontrados no novo cenário ecológico dos Orixás e Voduns.²³⁹

O movimento de deslocamento, migrações e conquistas de territórios fizeram com que os oriundos de culturas africanas que cultuavam o Candomblé recombinaassem suas comidas rituais em atribuição de novos hábitos alimentares ou alteração de alimentos. Pode-se exemplificar com a inclusão da mandioca e do milho que eram alimentos latino-americanos. Considera-se que isso não seja algo negativo, somente mudanças ocorridas a partir do convívio com culturas diferentes. Como visto em capítulo anterior, Canclini chama esses processos de hibridação²⁴⁰.

Esse hibridismo cultural continua ocorrendo para rearranjar a comida de Santo, muitas vezes por meio de intervenções ou necessidades externas que precisem que estas alterações ocorram. Deve-se perguntar, então, se certas adaptações e substituições regem-se pela necessidade, ou se podem, simplesmente, ser tomadas como condições para sobrevivência desses Orixás na contemporaneidade.²⁴¹

Isso resulta, justamente, em entender a cozinha como espaço não somente de modificação, mas de ajustamento, valores e simbologias que se materializam conforme as necessidades, o tempo e o lugar. Compreende-se que a realidade de um Panteão de Orixás acarreta na assimilação de uma mitologia que serve como esclarecimento para as práticas religiosas do Candomblé, abrangendo alimentação, particularmente para ritualizações e comemorações e outras festividades. As representações mitológicas dos Orixás estimulam não somente o imaginário do povo-de Santo, mas influem de modo direto, em seus hábitos alimentares²⁴².

Precisamente, a comida ritual do Candomblé compreende uma expressão gastronômica com início fundamentado na mitologia dos Orixás. A situação de haver preparações culinárias como oferendas, que agradam ou desagradam às divindades, retratam o hibridismo cultural proveniente do convívio dos povos.²⁴³

Neste capítulo buscou-se apresentar o contexto religioso influenciado pelas funções simbólicas da religião através dos aspectos vinculados à comensalidade e comunhão, autonomia e descondicionamento e a alimentação como marcadora do tempo religioso.

²³⁹ LIMA, 2010, p. 26.

²⁴⁰ CANCLINI, 2008.

²⁴¹ SOUZA JUNIOR, 2009, p. 205.

²⁴² SOUZA JUNIOR, 2009, p. 205.

²⁴³ SOUZA JUNIOR, 2009, p. 205.

CONCLUSÃO

Ao longo do trabalho, identificou-se que a alimentação, entendida como comida de Santo no Candomblé possui significados e configura-se enquanto elemento de identidade e ligação com o sagrado, como visto no decorrer do trabalho. Nesse sentido, entende-se que a indagação proposta na introdução tenha sido respondida. Ao estudar o Candomblé, não houve como fugir do tema alimentar, pois, esta religião apresenta diversas práticas onde a comida ou alimento é o próprio elemento ritualístico.

No primeiro capítulo foram descritos os sistemas simbólicos relacionados à alimentação, a linguagem e a religião. Entre as funções simbólicas da alimentação e religião estão vinculadas as noções de comensalidade, identidade e cultura. Ou seja, o ser humano aprendeu a submeter seus instintos aos fundamentos simbólicos. Essa compreensão ou visão de mundo resulta da construção de sentido a partir da produção dos sistemas.

Entende-se que a comida nas religiões está vinculada a construção da identidade de um povo. Outro aspecto relevante relacionado a ela encontra-se no campo da linguagem. Mesmo que seja usada de forma diferente entre as religiões, toda comida propaga informações, visto que, no contexto religioso ou fora dele, é em todo tempo, um meio de representações e materializações. E por atuar como linguagem, ajuda na construção da visão de mundo da religião em questão, contribuindo assim para a construção da identidade do ser humano.

No segundo capítulo, para dar continuidade à ideia do pensamento simbólico do ser humano, relatou-se o papel da religião como domesticadora e fornecedora de sentido para a construção do/de mundo. A religião é concebida pelo ser humano como um sistema simbólico, com o papel de delinear e representar, elaborando o mundo que deseja. No caso do Candomblé, expressa valores através da alimentação, tanto na preparação da alimentação de Santo, como nas interdições alimentares, que também podem resultar da própria cultura religiosa, já que a definição sobre o que comer é justificada por aspectos culturais.

Identificou-se ao longo da pesquisa uma evolução conjunta do ser humano, da religião e das práticas alimentares. Verificou-se que religião e alimentação se interligam. O mecanismo de aproximação entre adeptos e divindades supera as funções que os padrões alimentares podem exercer no contexto religioso. As funções simbólicas da religião perpassam noções, tais como comensalidade/comunhão, pois comer junto ressalta a função unificadora das relações coletivas, representadas pelas festas e comemorações. E noções de autonomia e descondicionamento, pois trata do sistema biológico que possibilita aos seres

humanos definirem sua alimentação através de regras culturais aprendidas socialmente, como foram relatadas nas interdições alimentares.

Dentro do tema do descondicionamento, por meio de normas simbólicas de alimentação, as religiões provocam os seres humanos a abdicarem de seus instintos mais necessários em favor de um interesse coletivo. Mesmo que estes seres humanos visualizem vantagens próprias ao cumprirem tais práticas, ainda assim estarão aprendendo a fazer escolhas racionais em vez de instintivas. O ser humano aprendeu a dominar seus instintos por razões simbólicas. As regras no tocante à alimentação possuem intenção educativa, como se o descondicionamento fosse o primeiro aprendizado ensinado pelas religiões em termos de alimentação.

Por fim, a alimentação também exerce função de marcadora do tempo religioso, pois, os calendários tiveram sua primeira utilidade para marcar o tempo de semear e de colher, depois com a religião, as comidas passaram a ser legítimas marcadoras do tempo. A função está ligada às festas, com suas datas comemorativas para serem realizadas e com a utilização de alimentos com simbologias específicas.

Compreende-se que mediante a partilha, sob a condição de oferendas, por exemplo, o ser humano aprende a repartir seus bens materiais com os outros. Mesmo que seja uma troca com as divindades visando vantagens, ele entende que deve ofertar para ganhar. A comensalidade provavelmente é a mais marcante função das práticas alimentares, pois reforça a conexão entre os integrantes do grupo, tornando-os solidários e, conseqüentemente, mais firmes em relação aos grupos menos unidos.

Compartilhar a mesa quer dizer partilhar as mesmas crenças, valores e visão de mundo. Quem não come as mesmas coisas certamente é visto diferente e, nesse sentido, as práticas alimentares exercem o papel de criar e refletir identidades. Isso acontece de forma natural na esfera secular, mas é de fato um divisor quando se refere à alimentação no contexto religioso. A alimentação apontada pela religião apresenta-se como elementar, no sentido de aproximar os que possuem as mesmas práticas, mas exclui os que têm práticas distintas, formando agrupamentos.

As práticas alimentares têm o papel de sinalizar identidades em espaços de tempo. Os alimentos relacionados simbolicamente a seus respectivos mitos recordam e relembram tais situações constantemente. Cria-se um calendário litúrgico e, ao mesmo tempo, gastronômico e culinário.

Diante do exposto, observou-se que a comida de Santo ou gastronomia de Santo, como se adotou a partir deste estudo, utiliza os mesmos alimentos da gastronomia cotidiana,

secular ou mesmo profana. A diferença consiste no preparo e na função simbólica que envolve desde a pessoa que prepara e como prepara, para que prepara e para quem prepara; no caso do Candomblé, o Santo. A manipulação desses alimentos envolve toda uma sistemática carregada de simbolismos e ritos especiais, que por sua vez, envolve uma ortodoxia na formulação das receitas.²⁴⁴ Todos os conhecimentos das práticas alimentares dos Santos e sacerdotes, as oferendas e suas finalidades, assim como os rituais são passados de geração para geração.

O foco de análise no Candomblé possibilitou ao longo do trabalho que essas considerações estivessem sempre presentes, revivendo e sendo reconstituídas. A mitologia dos Orixás auxilia como esclarecimento para as práticas religiosas do povo-de-santo. Ademais, ajuda ainda como sustentação para a ritualização e a performance religiosa presente nas festas e cerimônias de culto aos Orixás. Essa religiosidade interfere no cotidiano dos adeptos do Candomblé, compartilhando justamente com os hábitos alimentares e com o imaginário ao redor da comida.

O feito de pesquisar um assunto profundo como esse e elaborar o presente trabalho foi fundamental não apenas porque proporcionou respostas, mas porque guia a novos questionamentos. A dissertação apresentada não retrata, de maneira alguma, um trabalho indiscutível sobre o tema, inclusive porque há novos aspectos a serem discutidos. Desta forma, a temática está aberta para receber a contribuição de novas perspectivas. Compreende-se, finalmente, que o presente trabalho oferece sua contribuição para as duas áreas de pesquisa envolvidas no mesmo, religião e gastronomia, pela ótica e referencial teórico das Ciências das Religiões.

²⁴⁴ RIBEIRO, Carlos. *Comida de santo que se come*. Mariporã: Arole Cultural, 2018. p. 44.

REFERÊNCIAS

- A FESTA de Babette. Direção: Gabriel Axel. Dinamarca: Play Arte, 1986. DVD (02 min). Legendado em português.
- AMARAL, Rita. *Xirê: o modo de crer e de viver no Candomblé*. São Paulo: Pallas, 2006.
- ARMSTRONG, Karen. *Breve história do Mito*. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.
- BASTIDE, Roger. *O Candomblé da Bahia: rito Nagô*. São Paulo: Nacional, 2001.
- BAUMAN, Zigmunt. *Identidade: entrevista a Benedetto Vecchi*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.
- BENISTE, José. *Òrum – Àyé: o encontro de dois mundos: o sistema de relacionamento Nagô-Yorubá entre o céu e a terra*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002.
- BERGER, Peter L. *Rumos de anjos: a sociedade moderna e a redescoberta do sobrenatural*. Petrópolis: Vozes, 1997.
- BERNI, Rodrigo. Comer com os deuses: a alimentação na religião do Candomblé. *Repórter UNESP*, São Paulo, 2015. Disponível em: <<http://reporterunesp.jor.br/2015/07/03/comer-com-os-deuses-a-alimentacao-na-religiao-do-candomble/>>. Acesso em: 23 jan. 2018.
- BIGIO, Viviane. O Brioche: sabor e festa. *Revista Sabor e Saber*. Puc-SP. n. 69, junho de 2019.
- BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand, 1998.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- CAMUS, Albert. *O homem revoltado*. São Paulo: Moderna, 2017.
- CANCLINI, Nestor García. *Culturas híbridas*. 4. ed. São Paulo: EDUSP, 2008.
- CARNEIRO, Edison. *Religiões negras*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1936.
- CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.
- CASSIRER, Ernest. *Essência e efeito do conceito de símbolo*. México: Fondo Cultura Económica, 1956.
- _____. *Kant, vida e doutrina*. México: Fondo Cultura Económica, 1968.
- CASTILHO, José. *Jesus y La comida*. Madri: Editorial Trotta, 2009.
- CIAMPA, Antonio C. da. *A estória do Severino e a história da Severina*. São Paulo: Brasiliense, 1987.

COELHO-COSTA, Ewerton Reubens. Nos banquetes de Candomblé os deuses comem: representatividade mitológica nas comidas de santo. *Ágora*. Santa Cruz do Sul - UECE, v. 18, n. 01, p. 78-86, jan./jun. 2016. Disponível em: <<http://online.unisc.br/seer/index.php/agora/index>>. Acesso em: 02 fev. 2018.

CORRÊA, A. M. Ritual, identidade, cultura e a organização espacial: sagrado e profano. In: SILVA, D. (Org). *Identidades étnicas e religião*. Rio de Janeiro: UERJ, 2000.

DAMATTA, R. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco; 200.

DE CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: morar e cozinhar*. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva, 2010.

DURKHEIM, Émile. *Formas elementares da vida religiosa*. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

ELIADE, Mircea. *O Sagrado e o profano: a essência das religiões*. São Paulo: Martins Fontes, 1992.

_____. *Mito e realidade*. São Paulo: Perspectiva, 2000.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FERREIRA, A. B. H. *Novo dicionário da Língua Portuguesa*. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

FIGLIARELLI, Gabriela; FONSECA, Amélia de L. N. da. A influência da religião no hábito alimentar de seus adeptos. *Revista Científica Unilago*, ano 1, v. 1, p. 1-23, 2014. Disponível em: <<https://tinyurl.com/yyd7pwrg>>. Acesso em: 27 dez. 2017.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2001.

GEERTZ, Clifford James. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan. 1989, p. 104-105.

GIRARD, Marc. *Os símbolos na Bíblia: ensaio de teologia bíblica enraizada na experiência humana universal*. 2. ed. São Paulo: Paulus, 2005.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a Antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, n. 33, p. 40-55, 2004. p. 44-45.

HALL, Stuart. A centralização da cultura: notas sobre as revoluções culturais do nosso tempo. *Educação e realidade*. Porto Alegre, n. 2. v. 22, p. 15-46, 1997.

_____. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 9. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

_____. *Da diáspora: identidades e mediações culturais*. Belo Horizonte: UFMG, 2003.

HOUAISS, Antonio. *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2007.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Censo 2010*. Brasília: 2011. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 08 set. 2019.

LEVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: Cosac & Naif, 2004.

LIMA, Vivaldo Costa. *A anatomia do acarajé e outros ensaios*. Salvador: Corrupio; 2010.

LODY, Raul. *O rei come quiabo e a rainha come fogo: temas da culinária sagrada do Candomblé*. Cotia: Atéliê Editorial, 1998

_____. *Santo também come*. 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.

_____. *Tem dendê, tem axé: etnografia do dendezeiro*. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.

LORENZ, Konrad. *A agressão: uma história natural do mal*. Santos: Martins Fontes, 1973.

MACIEL, Cleber. *Candomblé e Umbanda no Espírito Santo*. Práticas culturais religiosas afro-capixabas. DEC/UFES: Vitória, 1992.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n. 6, p. 45-56, dezembro de 2001.

MANDARINO, Ana Cristina de Souza; GOMBERG, Estélio. Candomblé, corpos e poderes. *Perspectivas*, São Paulo, v.43, p. 199-217, 2013.

MAUSS Marcel; HUBERT Henri. *Sobre o sacrifício*. São Paulo: Cosac Naify, 2005.

_____. *Ensaio sobre a Dádiva*. Portugal: Edições 70, 2008.

MINTZ, Sidney. Comida e Antropologia: uma revisão. *Revista de Ciências Sociais*, n. 47, v. 6, p. 3-42, RBCS, Rio de Janeiro: 2001.

MONTANARI, Massino. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2008.

NADALINI, Ana Paula. O nosso missal é um grande cardápio: Candomblé e alimentação em Curitiba. *Revista Angelus Novus*, n. 3, p. 310-322, 2002. Disponível em: <<https://tinyurl.com/yy6fpuby>>. Acesso em: 24 jul. 2019.

NIETZSCHE, Friedrich. *Além do bem e do mal: prelúdio de uma filosofia do futuro*. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. *Estudos Históricos*, v. 5, n. 01, p. 200-212, 1992.

POULAIN, Jean Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: UFSC, 2004.

PRANDI, Reginaldo. *Mitologia dos Órixas*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

_____. Os orixás e os mitos. In: PRANDI, Reginaldo. *Mitologia dos Orixás*. São Paulo: Companhia das Letras; 2001.

QUERINO, Manuel. *Costumes africanos no Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1938.

RAMOS, Eurico. *Revendo o Candomblé*. Respostas às perguntas mais frequentes sobre a religião. Rio de Janeiro: Mauadx, 2011.

RAPPAPORT, Roy. *Ritual and religion in the making of humanity*. Cambridge: Cambridge University Press, 1999.

RIBEIRO, Carlos. *Comida de santo que se come*. Mariporã: Arole Cultural, 2008.

RIBEIRO, René. *Antropologia da religião e outros estudos*. Recife: Massagana, 1982.

RICOEUR, Paul. *Da metafísica à moral*. Lisboa: Instituto Piaget, 1999.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Por uma história da alimentação. *História: Questões & Debates*, Curitiba, v. 4, n. 26/27, p. 54-7, jan./dez. 1997.

SANTOS, Juana Elbein dos. *Os nagôs e a morte: Pádè, Asésé e o culto Égun na Bahia*. Petrópolis: Vozes, 1986.

SIQUEIRA, Maria de Lourdes. *Agô Agô Lonan*. Belo Horizonte: Mazza Edições, 1998.

SMITH, Huston. *As religiões do mundo*. Cultrix: São Paulo, 2009.

SOSIS, Russel. *O valor do ritual religioso*. São Paulo: Abril, 2005.

SOUZA JÚNIOR, Vilson Caetano de. Comida de Santo e comida de branco. *Revista Pós Ciências Sociais*, v. 11, n. 21, p. 127-141, 2014. Disponível em: <<http://www.periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/rpcsoc/article/view/2872>>. Acesso em: 21 jan. 2018.

_____. *O banquete sagrado: notas sobre os “de comer” em terreiros de Candomblé*. Salvador: Atalho, 2009.

VERGER, Pierre. *Notas sobre o culto dos Orixás e Voduns na Bahia de Todos os Santos e na Antiga Costa dos Escravos na África*. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2000.

_____. *Os Orixás: mundo dos espíritos*. Salvador. Corrupio, 1981.

VOGEL, Arno et al. *A galinha d'angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira*. Rio de Janeiro: Pallas, 2001.

WALENT, Carol. Comidas de Santo: ebós. *Canto do Aprendiz*, 2008. Disponível em: <<https://cantodoaprendiz.wordpress.com/2008/09/06/comidas-de-santo-ebos/>>. Acesso em: 23 jan. 2018.

WILSON, Edward Osborne. *A conquista social da terra*. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.