



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

O uso da comida no Candomblé brasileiro

Por: Júlia Maria Fernanda Machado Fernandes⁴³
 juliamachadofernandes@hotmail.com

Resumo

O alimento está presente em diversas tradições religiosas. No Candomblé, religião oriunda da cultura iorubá, sua tradição é transmitida oralmente. Os candomblecistas cultuam seus orixás com oferendas que podem ser em forma de alimentos sagrados para as divindades da religião. Simbolicamente, os orixás recebem o banquete sagrado e como retribuição, transferem ao homem o seu *axé*. A simbologia do alimento vai de encontro às características, preferências e domínios que cada orixá possui. Neste sentido, o uso do alimento tendo um caráter de devoção, gera certas implicações na rotina alimentar dos membros do Candomblé. Esta pesquisa objetivou verificar como os alimentos se tornam interditos e como eles se apresentam mitificados nas histórias dos orixás através de fontes primárias orais e pesquisas bibliográficas. Chegou-se a conclusão que para que ocorra a troca de *axé* entre orixá e filhos-de-santo, os fieis precisam seguir determinados preceitos, tais como seguir interdições alimentares, saber quais alimentos são oferecidos a cada orixá e preparar as oferendas dentro de rigores ritualísticos.

Palavras-chave: Candomblé; Orixás; Mitos; Alimentos; Interdições.

Resumo

La manĝo ĉeestas en diversaj religiaj tradicioj. En Candomblé, religio venante de la joruba kulturo, ĝia tradicio estas transdonita parole. La candomblecistanoj adoras iliaj diaĵojn kun ofrendas kiu povas esti en la formo de sankta nutraĵo por la dioj de religio. Simbole, la diaĵoj ricevas la sanktajn bankedon kaj al ŝanĝo, transportas al homon sian axé. La manĝo simbolismo renkontas la karakterizaĵojn, preferoj kaj domajnoj ke ĉiu Orixá havas. Tiusense, la uzo de nutraĵoj havanta devocional karaktero, generas iujn implicojn por nutraĵo rutino de Candomblé membroj. Tiu

43 É especializanda em Educação das relações étnico-raciais pela Universidade Federal do Paraná – UFPR, especializanda em Educação a distância com ênfase em formação docente pelo Instituto Federal do Paraná – IFPR, campus da cidade de Curitiba/ PR, é especialista em Desenvolvimento editorial com ênfase em livros didáticos pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná – PUC/ PR, é especialista em Literatura brasileira e história nacional pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR e graduada em História pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná – PUC/ PR.



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

esplorado celas determini kiel nutraĵoj fariĝis malpermesitaj kaj kiamaniere ĝi stariĝi miteca en la rakontoj de diaĵoj tra parolaj unuaj fontoj kaj literaturo serĉoj. Atingis konkludon ke okazas interŝanĝon de Axé inter diaĵo kaj infanoj-de-sankta, la fidela neceso sekvi iujn kondiĉojn, kiel ekzemple, jenaj dietaj malpermesoj, koni kion nutraĵoj estas proponitaj ĉiu Orixá kaj prepari donacojn ene rigorecaj ceremoniaro.

Ŝlosilovortoj: *Candomblé; Orixás; Mitoj; Nutraĵo; Malpermesoj.*

Résumé

La nourriture est présente dans diverses traditions religieuses. Dans le candomblé, religion venue de la culture Yoruba, leur tradition est transmise oralement. Les candomblecistas adorent leurs divinités avec des offres qui peuvent être sous la forme d'aliment sacré pour les dieux de la religion. Symboliquement, les divinités reçoivent le banquet sacré et dans le transfert de retour à l'homme sa hache. Le symbolisme alimentaire répond aux caractéristiques, préférences et domaines chaque orisha a. En ce sens, l'utilisation d'aliments ayant un caractère de dévotion, génère certaines implications pour la routine alimentaire des membres du Candomblé. Cette recherche visait à déterminer comment les aliments deviennent interdites et comment ils se présentent mythicised les histoires de divinités à travers des sources primaires et des recherches documentaires. Arrivé à la conclusion que, pour produire l'échange de hache entre divinité et les enfants-de-saint, les fidèles ont besoin de suivre certaines exigences, comme suit interdits alimentaires, savent ce que les aliments sont offerts chaque Orisha et préparer les offrandes dans rigueurs ritualiste.

Mots-clés: *Candomblé; Orishas; Mythes; Alimentation; Interdictions.*

Introdução

Oferendas de alimentos, sacrifício de animais, preparo de infusões, macerados de folhas para banhos, defumação de pessoas, sempre estiveram presentes nas cerimônias de diferentes tradições religiosas, carregadas de simbolismos. O alimento desempenha uma importante função dentro das religiões, nas relações sociais e no modo de como o indivíduo sente, pensa e age. Várias práticas religiosas tem a comida como elemento fundamental e a partir disto, é determinando aquilo que se pode ingerir e o que é interdito. Dentro das grandes



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

tradições, observamos o mês do Ramadã entre os islâmicos, o vegetarianismo entre hinduístas e budistas, a alimentação *kasher* entre os judeus, a Quaresma entre cristãos e no Candomblé, a comida dos santos.

É nos mitos que se encontram os indícios para explicar os costumes alimentares e o modo como são ministradas as práticas religiosas dos membros do Candomblé. Os alimentos proibidos variam de orixá para orixá. Cada filho herda algumas interdições.

A importância deste estudo é conhecer o simbolismo dos alimentos dentro do Candomblé e compreender como isto modifica as relações do indivíduo com o mundo. Para isto, a pesquisa se pautou em pesquisa bibliográfica e em fontes primárias orais através de entrevistas com os membros da religião, já que as bases religiosas do Candomblé não se encontram teorizadas. As crenças religiosas são totalmente transmitidas oralmente, sendo expressas nos mitos, símbolos e ritos.

As etnias africanas no Brasil

Conhecer quais grupos étnicos negros vieram para o Brasil, é fundamental para identificar os costumes e influências que constituem a nacionalidade brasileira, e especificamente, quais são as sobrevivências encontradas dentro do âmbito religioso que culminaram nas práticas religiosas do Candomblé brasileiro.

A partir do século XVI, os negros vieram traficados como escravos para América. Sudaneses, guineano-sudaneses islamizados e bantos foram os principais grupos que vieram para o Brasil. A sobrevivência destas culturas em tempos hostis, se deu pela transformação e amalgamação entre as culturas africanas e com as culturas europeias e indígenas. Ramos explica que a cultura negra mais influente



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

no Brasil foi a iorubá. Quando chegaram à Bahia, os iorubás foram denominados de nagôs pelos franceses (RAMOS, 1979, p. 189). Apesar do contingente nagô ter sido até menor do que outras etnias que vieram para o Brasil, eles se sobrepuseram sobre as demais culturas no âmbito da religião, dos cultos, do folclore, da música, da língua, da dança e dos hábitos. Foi esta etnia, que se localiza na atual Nigéria e parte de Benim, que trouxe para o Brasil, o Candomblé.

Sangirardi Junior descreve que no Candomblé, as entidades cultuadas já estiveram pela Terra como seres humanos, tornando-se divinos após seu desaparecimento (SANGIRARDI JUNIOR, 1988, p. 23). São humanos deificados e por isso se faz o uso da comida dentro da tradição de cultos de origem africana. Cada orixá representa a natureza e seus elementos. Na África, são de 400 a 500 orixás, mas pouco mais de uma dezena são cultuados no Brasil. No panteão iorubá há uma divindade suprema que não foi criada, mas que criou tudo, chamado de Oludumaré (ou Olorum), a quem se cultua por intermédio dos orixás. Ele criou o universo e os orixás para que governassem o mundo e que são os intermediários entre os homens e Olodumaré. Os orixás mais comuns no Brasil são: Oxalá, Xangô, Exu, Ogum, Iemanjá, Iansã, Nanã, Oxum, Oxumaré, Oxossi, Omolu, Ibeji e Obá.

O Candomblé no Brasil

O Candomblé no Brasil foi sincretizado e as divindades – orixás – passaram a ser associadas aos santos católicos. São eles que fazem o equilíbrio e a harmonia entre os humanos e as forças vitais do universo que são realizados por troca de *axés* (força vital) que possibilitam os acontecimentos e as transformações.

Os africanos trouxeram o seu modo de ser, de se comportar e sua maneira de ver o mundo com suas crenças. Enquanto os bantos influenciaram o



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

vocabulário, os daomeanos (jeje) e os iorubás (nagôs) influenciaram com os rituais de adoração aos seus deuses. No Brasil, os fons e iorubás, foram os últimos que vieram ao país pelo tráfico negreiro e no final do século XVIII começaram a estruturar um novo modelo de organização sócio religiosa, chamadas de famílias-de-santo com seus locais de culto, em detrimento das devoções individuais de escravos e libertos (CAROSO; BACELAR, 1999, p. 322). Os sacerdotes africanos conheciam os mitos e ritos de seu povo e restabeleceram o culto ritual com a dança, a música, os cânticos, os sacrifícios e as oferendas em território americano.

Na África cada orixá estava ligado a uma cidade ou reino. A religião dos orixás é associada à noção familiar, com um ancestral em comum. Este ancestral enquanto vivo, seria detentor sobre algumas forças da natureza, como as águas, o vento ou então dominava o ofício da caça, da forja e do uso das ervas. Após a morte do ancestral orixá, o seu *axé*, ou força vital, poderia se manifestar em seus descendentes durante um transe. O orixá sendo uma força pura, *axé* imaterial, só é perceptível aos olhos humanos quando se incorpora.

Há diferenças entre a organização dos cultos africanos e as estruturas dos candomblés no Brasil. Na Nigéria existe uma confraria para cada orixá. No Brasil, os chefes de culto tiveram que se agrupar em um único espaço e os devotos de todos os orixás juntam-se em um mesmo culto. Assim, formou-se uma ordem dentro dos terreiros, chamado de *xirê*. No Brasil, o *xirê* é uma ordem hierárquica que se segue para convocar os orixás, que se manifestam um de cada vez dentro do terreiro. Raul Lody definiu como “a sequência que se inicia com Exu indo até Oxalá, obedecendo aos preceitos da ordem ritual dos orixás [...]” (LODY; FREYRE, 1979, p. 123).

Assim como em outras religiões, há funções bem definidas para todos os



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

frequentadores do terreiro (*ilê*). A base da estrutura é composta pelos *abiãs*, que são todos os frequentadores do terreiro que ainda não passaram pelos rituais de iniciação. Os *iaôs* são os iniciados que não completaram os sete anos de iniciação. Os *ebômis* são os iniciados que já completaram sete anos de iniciação. O chefe do terreiro é o *babalorixá* – “pai de santo” – ou a *ialorixá*, – “mãe de santo”. Estes chefes, obrigatoriamente são *ebômis*, para ocuparem o cargo. O *babalaô* é o sacerdote da adivinhação, mas no Brasil esta função se fundiu com a de ser *babalorixá*. A cozinha fica sob a responsabilidade da *iabassê* – mãe da cozinha. Sobre isto o *entrevistado 1*, que é *babalorixá* e iniciado desde 1993, explica:

[...] pela cozinha ser proibida para os homens, as mulheres, geralmente tem título (cargo) de *iabassê*, que significa mãe do *axé*. O sacerdote tem que ter uma preparação para tudo dentro do culto e tem que saber muito, pois é necessário ter vários cuidados para nada sair errado e isto exige muitos conhecimentos.

A *iabassê* deve conter bastante experiência, e, portanto, pertencer à classe dos *ebômis*, para saber preparar, sem erros, as comidas que serão entregues aos orixás (CINTRA, 1985. p. 66, 67, 143,144). É incumbência das *iabassês* a preparação dos *axés* e retirar os animais sacrificados dos *pejis* (altares).

Os orixás e a mitologia

A rotina alimentar do “povo-de-santo” está estreitamente ligada aos mitos dos orixás e às cerimônias festivas. Em sua mitologia, os orixás são representados em cenas do cotidiano como em casamentos, guerras, festas e trabalho. O principal motivo de se evidenciar os mitos é a possibilidade de encontrar alguns indícios que expliquem a alimentação diferenciada dos membros do Candomblé. Descrever os seus mitos e verificar a forma de como são cultuados as divindades é também entrar na complexidade da vivência religiosa do



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

Candomblé.

Exu é o porteiro de Olodumaré, estabelece a rede de comunicação entre os seres e a natureza divina, tendo o domínio dos caminhos e cruzamentos. Orlando Santos explica o motivo de ele ser o primeiro a receber oferenda nos cultos:

[...] ele é o mensageiro dos orixás, é porque somente ele pode dar movimento as coisas e por seguinte, só ele pode transportar as mensagens. Esta é uma das razões de Exu ocupar um lugar de destaque na liturgia candomblecista e receber oferendas antes de todos os outros orixás. (SANTOS, 1997, p. 22).

As festas de Candomblé começam pelo *padê*, palavra em iorubá que significa encontro ou reunião, em que é feito o *ebó* (comida ritual) e Exu é evocado e saudado para que ele como mensageiro convoque os outros deuses e ao mesmo tempo para que ele garanta proteção e harmonia para a festa. Há explicações míticas do motivo de ele ser o primeiro a receber as oferendas antes dos outros orixás. Em uma delas diz que:

Exu guardava a entrada de algumas divindades que possuíam o poder da adivinhação. Elas jogavam os búzios para a clientela, que, em troca, lhes traziam oferendas de comidas e animais. Exu recolhia as oferendas quando chegava algum cliente, mas só observava as adivinhas comerem, ficando para ele os restos. Um dia, resolveu não deixar ninguém entrar para consultar as videntes e, para não morrer de fome, caçou um rato que foi comendo aos poucos. Depois de algum tempo as donas da casa estavam com muita fome e não sabiam por que ninguém mais as visitava. Perceberam então que Exu, como tinha o domínio do acesso, não permitia a entrada dos clientes. Resolveram então que cada pessoa que desejasse entrar precisaria fazer primeiro uma oferenda a Exu. (PRANDI, 2001. p. 56, 57.)

Mitologicamente, Exu é filho de Iemanjá e irmão de Ogum e Oxossi. Exu praticamente não possui *ewós* (proibições dos orixás aos seus filhos) ou *quizilas*



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

(tabus). Para Exu, os animais devem ser pretos. Seus alimentos preferidos são o sangue de bode, os galos, a farofa com dendê, as carnes mal passadas, as pimentas e as bebidas alcoólicas.

Ogum é a divindade da metalurgia. O *entrevistado 1* informa que “a comida favorita do orixá Ogum no culto tradicional seria inhame e cachorro do mato, mas no culto afro-brasileiro se costuma oferecer: feijoada, galos, inhame, feijão preto e outras oferendas”. Seu nome pode ser mencionado em alguns sacrifícios no momento em que a cabeça do animal é cortada com a faca, já que é o deus do ferro. É necessário pedir sua permissão para usar a faca e fazer o corte. Quanto ao sacrifício para Ogum, Orlando Santos prescreve:

Para fazer sacrifícios ou mesmo uma oferenda, deve se levar em consideração o horário que o orixá sai e o horário que ele volta. Ogum por ser um caçador, seu costume é sair bem cedo e voltar à tarde. Assim, os sacrifícios devem ser feito pela manhã ou à tarde. (SANTOS, 1997, p. 65).

Depois de Exu, ele é o próximo a ser saudado. Os *ewós* dos filhos de Ogum, como cita o *entrevistado 1*, iniciado para o orixá Ogum é o “café, melancia, mocotó, etc.”. Na explicação mitológica, Ogum não come quiabo porque Xangô estava para entrar em Oyó e ele tramou uma cilada para Ogum. Mandou comprar quiabo em todas as aldeias e fez uma pasta. Pelo lado em que ele ia atacar a cidade tinha uma ladeira e por lá espalhou a pasta de quiabo. Foi assim que, quando Ogum apareceu no caminho, pensando que ia vencer Xangô, todos os seus cavaleiros e até ele, escorregaram ladeira abaixo na pasta de quiabo e os seus cavalos quebravam as pernas. Assim Xangô tomou posse da cidade de Oyó.

Segundo Verger o culto à Oxóssi, está quase extinto na África, mas é muito difundido em Cuba e no Brasil (VERGER, 2002, p. 113). Em suas danças representa a caça e o atirar da flecha. A ele oferecem porcos, feijão preto ou



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

fradinho com miúdos de carne. O *entrevistado 2* é *ogã* (tocador de atabaque) e “o orixá que rege minha cabeça é Oxóssi. Oxóssi é o orixá das matas. É o rei da nação de Ketu”. Quando é questionado sobre o que lhe é interdito ele responde: “Eu não posso comer o que meu orixá ‘come’: milho, mel e coco”. Há uma explicação mitológica do motivo dos filhos de Oxóssi não comerem mel:

Orixalá vivia com Odé⁴⁴ debaixo do pé de algodão, Odé ia para a caça e levava sempre Oxalá, eles eram grandes companheiros, mas Odé reclamava sempre de Orixalá, que era muito lento e andava devagar, estava muito velho o orixá do pano branco, e Orixalá reclamava de Odé Oxossi, que era muito rápido e sempre andava bem depressa, era muito jovem o caçador, então os dois resolveram se separar, mas Odé estava muito triste, porque fora criado por Orixalá, e Orixalá estava muito triste, Odé disse então a Orixalá que todo o mel que ele colhesse seria sempre dado a Orixalá e que ele mesmo nunca mais provaria uma gota, reservando tudo o que coletasse ao velho orixá, e que Orixalá sempre dele se lembrasse, quando comesse seu arroz com mel do caçador. Nunca mais Odé comeu do mel, nunca mais Orixalá de Odé se esqueceu. (PRANDI, 2001, p. 518).

Xangô é o rei dos trovões, das pedreiras e pai de justiça. Foi marido de Iansã, Oxum e Obá, que também foram esposas de outros orixás. É o orixá que reina em Oyó, na Nigéria. Sua comida favorita é o *amalá* (quiabo cortado) com rabada. Os filhos de Xangô não comem carne de porco e há uma possível explicação para isto na lenda “Xangô deixa de comer carne de porco em honra aos malês”:

Todas as nações tinham Xangô como rei, menos os malês que são mulçumanos. Um dia, Xangô foi até a cidade deles para levar alguém de sua família. Mas os malês não o aceitavam, porque entre eles só vivia quem tivesse o mesmo sangue deles. Xangô não gostou daquilo. Por todas as partes ele havia deixado gente sua, só os malês não aceitavam. Então Xangô voltou para casa e contou a Iansã o que acontecera. Ele a chamou para que fizessem guerra aos malês e Iansã concordou. Eles partiram no dia seguinte e Iansã

44. Oxóssi também é chamado de Odé.



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

foi na frente. Ia completamente coberta de fogo, soltando relâmpagos em todas as direções. Xangô foi atrás, espalhando coriscos a sua volta. A terra e todas as outras coisas tremiam e os coriscos de Xangô causavam destruição. Eles pensaram que era o fim do mundo, viram Iansã lançando todo o seu poder, mas também viram Xangô e entenderam o que estava acontecendo. Os malês então imploraram pelo fim do suplício. Xangô exigiu que eles se submetessem ao seu poder. Com medo da destruição, os males aceitaram o poder de Xangô. Assim Xangô, também é rei na cidade dos males. Só que em homenagem a esse povo mulçumano Xangô deixou de comer carne de porco, tão grande era seu desejo de ser respeitado por esta nação. (PRANDI, 2001, p. 274.)

Uma das origens do nome de Iansã é porque a orixá Oiá não podia ter filhos, pois ignorava suas proibições alimentares, comendo carne de carneiro no lugar da de cabra. Depois de consultar um babalaô, descobriu o motivo e foi aconselhada a fazer oferendas. Cumprindo a obrigação, Oiá tornou-se mãe de nove crianças, que em iorubá se diz "*Iyá Omo mésàn*", daí surgindo Iansã (VERGER, 2002, p.169). Ela é a orixá dos ventos, raios e tempestades e do rio Níger, que em iorubá se chama *Odò Oya*. Quando lhe fazem oferendas, ela recebe acarajés e sacrifícios de cabras. Ela detesta abóbora e a carne de carneiro é uma proibição (*ewó*).

Oxum é a rainha de Ijexá, segunda esposa de Xangô, que tem o domínio das cachoeiras e dos rios de águas doces. Na Nigéria tem um rio que leva seu nome. Em um terreiro de Candomblé, jamais se atribuirá a uma pessoa cabeça (*orí*) de Oxum a tarefa de remover o corpo morto de um animal em decomposição ou qualquer outra atividade que implique lidar com cheiros nauseabundos ou que promovam a rejeição. Oxum é moça do brilho e perfume e assim também são os seus filhos (CAROSO; BACELAR, 1999, p. 215).

Obá é uma deusa que tem um rio com o mesmo nome. Ela foi a terceira mulher de Xangô. Quando ela se manifesta nos cultos, o filho-de-santo usa um



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

turbante para esconder a orelha cortada. Diz a lenda que o motivo de Obá ter cortado a orelha, era por ser uma das mulheres de Xangô. Obá não era nem aventureira como Iansã, nem dengosa como Oxum e por isso, se sentia desprezada. Percebendo que Xangô gostava da comida feita por Oxum, pediu que a ensinasse a cozinhar. Para enganá-la, Oxum cobriu a cabeça com um pano, fez uma sopa de cogumelos e disse que era o prato preferido de Xangô, uma sopa com suas orelhas. Obá fez uma sopa em que colocou uma de suas orelhas. Quando Xangô chegou, ela o serviu contente, mas quando ele viu a orelha, ficou enojado e brigou com ela. Nisso, Oxum tirou o pano da cabeça, mostrando as orelhas perfeitas e começou a rir. Furiosa, Obá se atirou sobre ela e as duas brigaram até que Xangô explodiu de raiva, fazendo as duas fugirem e se transformarem em rios. (VERGER, 2006, p. 36).

Na África são muitos os nomes de Omolú, que variam conforme a região. Os iorubás o chamam Obaluaiê. Ele é irmão de Oxumaré e filho de Nanã. Em uma das várias lendas diz que Omolú nasceu com o corpo coberto de chagas e foi abandonado pela sua mãe, Nanã, na beira da praia. Nesse tempo, um caranguejo provocou graves ferimentos na sua pele. Iemanjá o encontrou e o criou com todo amor e carinho. Com folhas de bananeira, conseguiu curar as suas pústulas e o transformou em grande guerreiro e hábil caçador, que se cobria com palha-da-costa (*ikó*) não porque escondia as marcas de sua doença, mas porque se tornou um ser de brilho intenso. Por essa passagem, o caranguejo e a banana tornaram-se os maiores *ewó* (proibições) de Obaluaiê. Os outros *ewós* (interdições) para pessoas dedicadas a Omolú são a carne de carneiro, peixe de água doce de pele lisa, jacas, melões e frutos de plantas trepadeiras.

Enquanto Iemanjá é dona das águas turbulentas e salgadas, Oxum das doces e calmas, Nanã - a mais velha dentre os orixás - tem a regência das águas



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

paradas. Na região, onde hoje se encontra a República do Benin, Nanã é muitas vezes considerada a divindade suprema e talvez por essa razão seja frequentemente descrita como um orixá masculino. Em “Lendas Africanas dos Orixás”, Pierre Verger conta a disputa entre Nanã e Ogum:

Nanã é uma velhíssima divindade das águas, vinda de muito longe e tem muito tempo. Ogum é um poderoso chefe guerreiro que anda sempre a frente dos outros *imales*. Eles foram um dia a uma reunião. Era a reunião dos duzentos *imales* à direita e dos quatrocentos *imales* à esquerda. Eles discutiam sobre seus poderes. Eles falavam muito de Obatalá, aquele que criou os seres humanos. Eles falavam de Orunmilá, o senhor do destino dos homens. Eles falavam de Exú:

- Ah! É um importante mensageiro!

Eles disseram muitas coisas a respeito de Ogum. Eles disseram:

- É graças aos seus instrumentos que nós podemos viver. Declaramos que é o mais importante entre nós!

Naná Buruku contestou, então:

- Não, não digam isso. Que importância tem então os trabalhos que ele realiza?

- É graças aos seus instrumentos trabalhamos por nosso alimento. É graças a seus instrumentos que cultivamos os campos. São eles os que utilizamos para esquartejar os animais.

Naná concluiu dizendo que não renderia homenagem a Ogum.

- Porque não tem outro *imalé* mais importante?

Ogum disse:

- Ah! Ah! Considerando que todos os outros *imalés* me rendem homenagem, me parece justo, Nanã, que tu também o faça. Naná respondeu que não reconhecia sua superioridade. Assim discutiram por muito tempo. Ogum lhe perguntou:

- Tu pretendes que eu seja indispensável?

Naná garantiu que ela poderia afirmar isto dez vezes. Ogum disse então:

- Muito bem! Vai saber que eu sou indispensável para todas as coisas.

Naná a sua vez, declaro que, a partir de aquele dia, Ela não utilizaria, absolutamente nada feito por Ogum e poderia assim, realizar tudo.

Ogum perguntou:



IΦ-*Sophia*

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

- Como vai fazer? Não sabe que sou o dono de todos os metais? Estanho, Chumbo, ferro, cobre. Eu os possuo todos. (VERGER, 2006, p. 87, 88).

Esta lenda conta uma versão do motivo do porque os animais oferecidos à Nanã são mortos e cortados com instrumentos de madeira. Não se pode usar facas de metal para cortar a carne, por causa da disputa entre Nanã e Ogum.

Oxalá (Obatalá ou Orixalá), na África significa “o grande orixá” ocupa uma posição única, sendo o mais importante (VERGER, 2002, p. 252). Todas as suas representações incluem o branco. É um elemento fundamental dos primórdios, massa de ar e massa de água, a protoforma e a formação de todo o tipo de criaturas. Ao incorporar-se, assume duas formas: *Oxaguiã* jovem guerreiro, e *Oxalufã*, velho apoiado em um bastão de prata, sendo este o seu símbolo. Oxalá é alheio a toda a violência, disputas, brigas, gosta de ordem, da limpeza, da pureza. A maior interdição (*ewó*) de Oxalá é o azeite-de-dendê. Na lenda “Oxalá é proibido de comer sal” conta porque o sal também se tornou um *ewó* de Oxalá:

Oxalá foi consultar Ifá. Os adivinhos recomendaram que oferecesse aos deuses uma cabaça de sal e um pano branco, assim Oxalá não passaria transtornos ou desonras. Dando de ombros ao conselho, Oxalá foi dormir sem cumprir o recomendado. De noite Exú 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 todos aleijados. Mas foi para sempre proibido de comer sal. (PRANDI, 2001, p. 512.)

As lendas são determinantes das práticas religiosas no Candomblé e alicerçam a relação do homem com o alimento e o sagrado.



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

As comidas-de-santo e os filhos no Candomblé

A culinária cerimonial dos terreiros de Candomblé exerce um caráter sagrado com um papel místico. A cozinha ritual no Brasil é marcada pela presença africana, mas também possui variedades regionais dentro da unidade américo-africana. Gilberto Freyre observa que os cultos e a alimentação ritual afro-brasileira estão cada vez mais se transformando, se abasileirando, por meio da adequação dos princípios africanos a situações brasileiras e da dinamização dos conceitos, devido a essas circunstâncias (LODY; FREYRE, 1979, p.14).

É no *ilê* (terreiro), local de reduto dos costumes e tradições dos orixás, que o processo de aculturação encontrou suas defesas através do sentido do culto e do elo de fé estabelecido entre os praticantes. Mesmo assim, a variedade de formas de cultos, o dinamismo cultural e a oralidade como veículo de transmissão dos preceitos religiosos aliado ao subjetivismo dos adeptos levou o Candomblé há muitas transformações. Raul Lody descreve o motivo das transformações ocorridas na alimentação ritual:

Na realidade da cultura popular brasileira as interpretações locais, de cunho regionais, dão a culinária religiosa, variações que acontecem motivadas pelos estímulos socioeconômicos e pelos filamentos etnográficos que em ações conjuntas determinam as mudanças culturais. (LODY; FREYRE, 1979, p. 21).

O *entrevistado 3*, iniciado desde 2004 diz que “a questão geográfica se constitui em um problema no sentido de que, exige readaptações alimentares, já que nem todos os elementos necessários para se cultuar florescem em determinadas regiões do Brasil”.

A alimentação pública e comum nos terreiros constitui um elo, exprimindo os preceitos religiosos. A alimentação sagrada é um fator determinante a união e a preservação da tradição religiosa. Sobre este elo, o *entrevistado 3*



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

aborda:

As relações míticas entre os orixás são expressas pela alimentação, o que implica em partilhar a refeição, em que se sela a união. A comida de santo a qual toda a comunidade política e sacrificial come junta é a que divide os mesmos pertencimentos. A comida ritual é um dos principais momentos. Se diz que Exu come com Ogum, significa que eles são próximos. Os pactos são selados no ato de 'comer com'.

Nos terreiros, a cozinha é marcada por uma série de preceitos e interdições, que aparecem diretamente relacionadas às comidas-de-santo. Cada orixá recebe em dias determinados pratos de sua preferência. Mas o ato não se limita unicamente em comer, mas o que se come ou não, quando e com quem faz referência a um código de prescrições de cada orixá. A quizila⁴⁵ é uma forma de reação negativa que atinge as pessoas, causando algum mal estar ou gerando algum transtorno na vida pessoal. Acontece quando se come ou se faz algo que não se deve (FERREIRA, 1993, p 457). Todos os orixás têm as suas quizilas e seus filhos devem respeitá-las. O *entrevistado 3* explica que existem dois tipos principais de quizila:

Uma delas é que você não se alimentar das comidas do seu orixá, pois para os iorubás comer um alimento proibido pode significar que ele seja composto da mesma energia do que o seu orixá e você sendo filho de seu orixá, você também é composto por aquela energia e por isto não pode ingerir, porque é como se fosse parte de si. E a outra é referente aos alimentos que seu orixá não pode comer e você não se alimenta deles também.

A comida votiva desempenha um papel fundamental na transmissão do *axé*, que segundo Raul Lody “também pode ser entendido como alimento de alta

45. O minidicionário Aurélio define quizila como antipatia; inimizade; zanga. / Aborrecimento; impaciência; mal-estar. / Rixa, pendência. Variação: quizília. Nos terreiros, aquilo que é tabu, mais precisamente uma aversão supersticiosa a certas ações e alimentos.



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

significação para os preceitos do terreiro.” (LODY; FREYRE, 1979, p. 119).

A elaboração das comidas oferecidas aos orixás segue um ritual diferente daquele realizado no dia a dia para a feitura dos mesmos pratos que aparecem nos cardápios. Os orixás comem o que os homens comem, porém, recebem oferendas que possuem modos específicos de preparar, acompanhados de rezas, evocações e cantigas ligadas às histórias sagradas, que são elementos vitais para a transmissão do *axé*.

Com o uso de ingredientes nacionais ou de outros vindos do além-mar, se conservaram, recriaram ou se inventaram alguns pratos. A africanidade sugerida pelos pratos que compõe a cozinha-de-santo não se explica pelos ingredientes que entram na sua composição, mas pelas técnicas, maneiras, pelo tratamento recebido por eles. Segundo Roger Bastide “a cozinha não é feita unicamente por mãos peritas; a cozinheira nela põe, com suas mãos também o coração” (BASTIDE, 1961, p. 21). As comidas dos santos africanos são elaboradas, requintadas na forma ou de como são preparadas. Cada oferenda alimentar remete a um mito. O *entrevistado 3* explica “o objetivo do rito é reviver o mito, que é mantido vivo na memória coletiva com as representações”. Ao fazer uma oferenda a um orixá, está saciando e satisfazendo a sua fome e assim revitalizando o *axé*. E quando se oferece um alimento, se fortalece os laços religiosos, sociais e étnicos que agregam os fiéis. O *entrevistado 3* explica como percebe a oferenda através da comida votiva:

Santo ‘não come’ comida. Para o santo, ao fazer uma oferenda você estaria devolvendo a energia (*axé*), que ganhou do orixá. Quando você é iniciado, o orixá deposita uma grande quantidade de *axé* ou como cada orixá governa uma dimensão da vida humana quando ele é convocado para um determinado fim ele deposita certa carga de *axé* conforme aquilo que foi necessitado, como a solicitação de cura, de proteção. A cultura iorubá é fundamentada nas trocas e uma da forma de fazer ela é por meio da comida.



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

Cintra lembra que “o rito serve de representação do mito” (CINTRA, 1985, p. 128). O folclore tem uma significação religiosa e sagrada. Outro ponto que *entrevistado 3* chama a atenção é que se deve observar a relação da “tradição e o movimento dialético entre a história vivida e o mito, pois Xangô existiu como homem e governou Oyó.”

As preferências alimentares dos orixás variam entre nações e até mesmo entre as regiões do Brasil. Cada orixá possui suas variantes, suas “qualidades” e elas influenciam não apenas nas cores e vestimentas, mas também nos hábitos alimentares. A qualidade do orixá também prescreve o modo de fazer a sua comida, estabelecendo assim a relação entre a mitologia, o povo-de-santo e seus hábitos alimentares. O modo como são preparadas as comidas também é relevante. Cada entidade tem um recipiente específico para o *ajeum* (banquete) para ser oferecido. Comumente, são feitos de materiais naturais, como barro, a porcelana ou a madeira. Isto também é determinado pelo orixá e suas qualidades.

Além da comida oferecida às entidades, existem outros elementos no terreiro, que também devem ser alimentados como objetos - que a princípio são inanimados - tais como os atabaques. Segunda a crença, esses objetos também devem possuir o *axé* para que possam se conectar com as entidades na mesma frequência energética. Dentro do terreiro, todos os objetos ligados, direta ou indiretamente ao orixá, devem ser alimentados.

As festas de Candomblé, seus trajes, a preparação da decoração, das oferendas acontecem em rememoração e comemoração às divindades. Antes de a festa começar, as cozinheiras preparam os alimentos e os *oxoguns* preparam os animais que se oferecem a Exu em uma cerimônia privada, interdita a não iniciados.



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

Pode se classificar em duas categorias os diversos tipos de alimentos que se pode oferecer aos orixás. O primeiro grupo corresponde aos alimentos cruentos, que compreendem os alimentos em que animais são sacrificados e seu *ejé* (sangue) é oferecido para a entidade juntamente com os *axés*, que neste sentido, recebe a conotação de partes vitais à sobrevivência do animal, como coração e fígado. O segundo grupo refere-se aos alimentos incruentos, que compreendem os alimentos que não necessitam de derramar o sangue animal, tais como o quiabo, feijão e milho.

Os alimentos que são oferecidos têm uma explicação mitológica e os animais possuem identificação com os deuses. Entre o animal e o orixá ao qual ele é dedicado, a relação mais evidente é a cor. Os animais de Oxalá são brancos, assim como seus pratos de arroz e peixe com coco. As galinhas e cabras sacrificadas a Oxum são preferencialmente amarelas e o bode de Exu é preto. Outra identificação é o sexo, sendo os machos sacrificados às divindades consideradas masculinas e as fêmeas dedicadas aos orixás femininos. Os animais são usados em sacrifício porque o sangue é a fonte da vida, o símbolo da força renovadora que é elementar para manter as propriedades e a dinâmica dos orixás. Ao alimentar os deuses com sacrifícios “alimenta-os, reforça os seus poderes e atuações no campo religioso” (LODY; FREYRE, 1979, p. 61). Os animais servindo de alimento podem ser dirigidos para ritos de renovação, de iniciação, fúnebres e de limpeza.

Os animais escolhidos para os sacrifícios tem uma ligação profunda com o orixá. Os sentidos mitológicos são condicionantes. Raul Lody estabelece essas relações:

A forte marca do carneiro, animal votivo de Xangô, com as suas formas emblemática, o *oxé* de asas duplas, pode ser interpretada como um símbolo fálico. Os dois chifres do carneiro podem



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

significar a representação do dualismo da justiça, caracterizante das ações de Xangô, projetado em seu objeto emblemático – o machado de asas duplas. O peixe, situado no panorama das divindades aquáticas, representa a vida nas águas, suas implicações e situações mágica, aparecendo em muitos objetos rituais das iabás. A serpente sagrada de Oxumaré, ou o cachorro de Ogum, imolado em sua honra, constituem representativa marca de sentido de guarda e proteção que também caracteriza este orixá bélico. (LODY; FREYRE, 1979, p. 61)

Sendo assim os animais de sacrifício não só servem de alimento que reforçam o axé, mas também são carregados de simbolismos sociais, hierárquicos, morais e religiosos. O sacrifício é uma prática privada, que é motivo de *ewó* e sigilo dos que conhecem os ritos secretos, os seguindo com rigor. Antes de serem sacrificados os animais devem ficar em jejum e são preparados conforme os objetivos estabelecidos. Eles são levados para o *oxogum*⁴⁶ e para o *ato-oxogum*⁴⁷ que usam o *obé* (facão).

As comidas rituais formam um sistema de referências simbólicas, em que cada orixá tem seus pratos específicos e que para serem preparadas são submetidos a rigores rituais. Esses alimentos depois de prontos são oferecidos aos orixás acompanhados de rezas e cantigas. O orixá ao receber seu alimento votivo satisfaz a sua fome, revitalizando o *axé* e durante a festa ou no final dela, o alimento é em grande parte são distribuídos para todos os presentes. Os alimentos são chamados comida de *axé*, pois se acredita que o orixá aceitou a oferenda e impregnou de *axé* as mesmas, assim se fortalecendo os laços religiosos, sociais e

46. Segundo Raul Lody, o Oxogum é a qualidade de Ogam responsável pelos sacrifícios de aves em geral.

47. Raul Lody define o Ato-Oxogum ou Ato-Axogum como aquele que é responsável pelos os animais mais importantes como os quadrúpedes, que são enfeitados com o *mariwo* (palhas de dendezeiro).



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

étnicos entre os adeptos.

Considerações finais

A função central da comida é agradecer, aplacar, invocar e cultuar os orixás. Simbolismos e tabus estão presentes nos procedimentos das responsáveis da cozinha que é a *iabassê* e na vida dos filhos-de-santo, onde é restrita a presença masculina. Ao preparar as comidas-de-santo, se deve observar os tabus de cada um deles. O primeiro Orixá cultuado também é o primeiro a comer, Exu.

As histórias míticas dos orixás são transmitidas por tradição oral e são revividas e representadas por aqueles em transe. Um membro do Candomblé tem sua alimentação diferenciada, tendo alimentos que ele pode ou não ingerir, de acordo com o período da vida e por ser filho de determinado orixá. Observa-se que a alimentação ultrapassa os valores nutricionais, unindo o homem a sua crença. Muitas vezes, o alimento é proibido por sua impureza, por estar relacionado à miséria, ao mau agouro. Outras vezes, o alimento é tão sagrado que não pode ser ingerido, sendo dedicada apenas à determinada divindade.

Há vários pratos que constituem o cardápio votivo e isto possibilita conhecer as peculiaridades de cada orixá e como agradá-los dentro dos rigores do culto. O sentido próprio e a individualidade de que cada prato carrega, além de procedimentos específicos no momento do preparo, constituem simbolismos que enfatizam os valores religiosos. Os rituais e a maneira de como é preparado alimento estão plenos de sentidos religiosos expressivos, em que os dias da semana, as palavras mágicas e os momentos são decisivos para a elaboração do prato sagrado nos cerimoniais. O alimento oferecido dentro do Candomblé é o canal de reverência e conexão com as divindades.



IΦ-Sophia

Revista eletrônica de investigação filosófica, científica e tecnológica

Referências

- BASTIDE, Roger. **O psicanalista na cozinha: Cultura e alimentação** . São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1961.
- BOTAS, Paulo Cesar Loureiro. **Carne do sagrado Edun Ara: devaneios sobre a espiritualidade dos orixás** . Petrópolis: Vozes, 1996.
- CAROSO, Carlos; BACELAR, Jeferson Afonso. **Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafricanização, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida** . Rio de Janeiro: Pallas, 1999.
- CINTRA, Raimundo. **Candomblé e umbanda: o desafio brasileiro** . São Paulo: Paulinas, 1985.
- LODY, Raul; FREYRE, Gilberto. **Santo também come: estudo sócio-cultural da alimentação cerimonial em terreiros afro-brasileiros** . Recife (PE): Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, Artenova, 1979.
- PRANDI, Reginaldo. **A mitologia dos orixás** . São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
- SANGIRARDI JUNIOR. **Deuses da África e do Brasil: candomblé & umbanda** . Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1988.
- SANTOS, Orlando J. **O Ebó no culto dos orixás** . Rio de Janeiro: Pallas, 1997.
- VERGER, Pierre. **African legends of the orishas = Leyendas Africanas de los Orichás** . São Paulo: Corrupio, 2006.
- VERGER, Pierre. **Orixás: deuses iorubás na África e no novo mundo** . Salvador: Corrupio, 2002.

Fontes primárias

Babalorixá André de Ogum do Ilê asé Ogum ati Osagyan
 Ogã Guilherme Handa
 Thiago de Ogum do Ilê Abassá de Xangô