

A COMIDA SAGRADA NA MORADA DOS ORIXÁS

Amauri Carlos Ferreira¹

Adail Sebastião Rodrigues-Júnior²

Sidney Ferreira da Silva³

Doi: 10.26512/revistacalundu.v6i1.41572

Resumo: O artigo discute o ritual sagrado da comida dos orixás no modo singular do seu preparo a partir do Candomblé Queto. Apresenta, mediante a narrativa mítica, a comida em cada dia da semana. O caminho escolhido é o da história oral em sua vertente temática. O narrador, personagem principal dessa saga, é o Babalorixá do primeiro terreiro de Candomblé Queto da cidade de Belo Horizonte, MG (Ilê Wopô Olojukan), que faz dos dias da semana um saboreio da culinária iorubana a partir da diáspora africana.

Palavras-chave: Candomblé Queto. Orixás. Culinária sagrada. História oral. Narrativas míticas.

Resumen: El artículo aborda el ritual sagrado de la comida de los orishas en la forma única de su preparación desde el Candomblé *Queto*. Presenta, a través de la narración mítica, la alimentación de cada día de la semana. El camino escogido es el de la historia oral en su vertiente temática. El narrador, personaje principal de esta saga, es el *Babalorixá* del primer Candomblé *Queto* en la ciudad de Belo Horizonte, MG (*Ilê Wopô Olojukan*), quien hace de los días de la semana una muestra de la cocina yoruba de la diáspora africana.

Palabras clave: Candomblé *Queto*. Orishas. Cocina sagrada. Historia oral. Narraciones míticas.

Introdução

Na morada dos orixás, o corpo de seus adeptos se fortalece pelo alimento dado a quem lhe compete. Os prazeres do corpo em refeições de cunho sagrado estão integrados à divindade. Essa aproximação do orixá com o alimento institui uma

¹ Professor de Filosofia no Programa de Pós-Graduação em Educação da PUC Minas e no ISTA. Mestre (PUC-SP) e doutor (UMESP) em Ciências da Religião com estágio pós-doutoral em Educação (UFMG). Email: mitolog@pucminas.br / Orcid: 0000-0003-4771-3465.

² Omo Orisha do Ilê Wopô Olójukan e professor de Tradução no Departamento de Letras da UFOP. Psicanalista pelo Instituto Brasileiro de Psicanálise Clínica, mestre em Linguística e doutor em Linguística Aplicada pela FALE/UFMG, com estágio pós-doutoral em Estudos da Linguagem pelo LAEL/PUC-SP. Possui artigos científicos publicados no Brasil e no exterior e é autor do livro *Tradução e Literatura Gay* pela Editora Mercado de Letras, em 2016. Orcid: 0000-0003-1932-2862.

³ Formado em Filosofia pela PUC Minas. Mestre em Cultura Popular pela Prefeitura de Belo Horizonte, MG. Babalorixá Sidney Ti Oşşôsi do Ilê Wopô Olójukan, primeiro terreiro de candomblé Queto de Belo Horizonte-MG). Orcid: 0000-0002-8525-379X.

culinária peculiar no interior das casas sagradas. Entender o modo de fazer e o que significa cada alimento para a representação do orixá é um caminho mítico, cujos fundamentos se alicerçam no axé, ou força energética que circula também por intermédio dos alimentos e de seu consumo (Cf. SANTOS, 2012; BENISTE, 2019). Em cada espaço sagrado do Candomblé há uma crença africana expandida na força que movimenta a vida.

A narrativa mítica associada ao alimento convoca a pensar no tempo da ancestralidade de forma circular, em que o tempo sagrado sai de sua origem e a ela retorna. Refletir sobre a narrativa mítica é se entregar a esse movimento de repetição. É assim que o prazer da comida em vários momentos da vida e, sobretudo, no ritual de santo, estabelece o gosto e o desgosto dos orixás. Como expressa Beniste (2016, p. 31), “o mito justifica o rito. É a garantia da validade dos gestos e dos atos numa revelação primordial. Os ritos reatualizam os acontecimentos primordiais do mundo quando nas festas e celebrações” do candomblé Queto. Não há rito sem mito, porque neste, aquele se justifica e se fundamenta, na circularidade ancestral de retomada da primordialidade instaurada pelo mito na repetição de atos/rituais simbólicos da religião.

A fim de entender o modo de narrar os mitos e o modo de fazer a comida, o lugar sagrado está urdido no tempo em sua repetição, de tal maneira que nas trilhas sagradas dos alimentos, do modo de confeccioná-los, o uso dos líquidos e no encontro com especiarias, a comida inscreve um sabor que sustenta a energia da vida.

Isso posto, abordaremos neste artigo a comida dos orixás nessa relação com o sagrado particularmente na narrativa do Babalorixá Sidney de Oxóssi do Ilê Wopô Olojukan. O caminho escolhido para desenvolver este artigo é o da história oral em sua vertente temática (Cf. MEIHY; HOLANDA, 2020), tendo em vista que o tema escolhido está circunscrito à relação da comida com os orixás numa abordagem configurada no Candomblé Queto em seu processo de adaptação cultural/local. A narrativa sagrada explicita na repetição dos dias a configuração mítica do mundo mediante os alimentos dos orixás.

Nessa direção, indaga-se: como se constitui o espaço sagrado do terreiro e sua relação com a comida? É possível pensar o processo de hibridação cultural a partir da comida? Em que sentido os alimentos locais configuram no espaço sagrado a comida ritual? Essas questões conduzem a compreender a comida em um terreiro e fora dele na relação simbiótica entre o humano e o divino.

A morada dos orixás: o terreiro e a comida sagrada

“O orixá é um princípio cosmológico.”

Agenor Miranda Rocha

No Brasil, a configuração da comida é reconhecida pelo lugar, tornando-se comida do estado, de uma cidade ou do misto de uma religião no processo dialético entre o sagrado e o profano. Em várias regiões do país, deparamo-nos com esse modo de fazer e cortar os alimentos, sua manipulação e o uso de condimentos, bem como os líquidos e o manejo dos utensílios. Como exemplos, temos a comida baiana, a mineira, a nordestina, entre outras, com suas peculiaridades e preparos. No Candomblé Queto, lugar simbólico de representações da diáspora africana, a comida votiva se torna uma mistura da comida do orixá em seu processo identitário regional, marcada pela necessidade de louvar os deuses iorubanos dando-lhes de comer e, ao mesmo tempo, compartilhando essa comida com seus filhos e filhas e pessoas próximas à comunidade do Candomblé. O processo identitário regional a que nos referimos se retrata na mistura de alimentos na culinária hibridizada entre comida sagrada e comida profana e seus modos de fazer peculiares nessa mistura (Cf. SALES, 2017).

Nesse legado africano, a relação da religião com a comida tem sua especificidade. “Existem muitas Áfricas escondidas no Brasil”, no dizer de Laurentino Gomes (2021, p. 249). A África sagrada tem sua morada no terreiro que, a partir de narrativas míticas, é ressignificada e conservada pela tradição (Cf. PRANDI, 2001). Minas Gerais é um estado no qual diferentes nações africanas estão representadas e ressignificadas pela diáspora. As principais são Candomblés das seguintes nações: Queto, Angola e Jêje.

O Candomblé, ao manter uma tradição oral, faz dos ritos uma presença dos orixás. Entender os ritos como uma atualização do mito é configurar no terreiro essa força da natureza, nesse lugar sagrado em que se planta seu axé. Para Ferreira (no prelo),

a essência do Candomblé está em seus ritos, que se traduzem na vivência de seus mitos como uma verdade dada, atribuída, configurada em uma experiência única. Os mitos ao serem proferidos

se transformam em um saber que se renova todos os dias na memória viva dos orixás.

Tanto é assim que o renovar das energias encontra em cada terreiro um guardião que ao narrar histórias sagradas educam seus fiéis numa configuração hierárquica que exige devoção e obediência. Pertencer ao Candomblé é pertencer a uma família que estabelece um cuidado com o outro em sua dimensão espiritual, daí que as casas de santo exigem obrigações e rituais. De acordo com Mãe Stella de Oxóssi, grande ialorixá que comandou por mais de quatro décadas o tradicional terreiro de Candomblé Ilê Axé Opô Afonjá, em Salvador, BA,

todos os nossos rituais visam cultivar nossas divindades, tendo como consequência aquisição de Àṣe [axé]. (...) Para os Iniciados do Candomblé, Àṣe significa, principalmente força, poder, energia. E é este o objetivo maior do Iniciado, adquirir cada vez mais Àṣe, para melhor praticar a Lei Universal do Serviço, para melhor servir ao mundo. (SANTOS, 2010, p. 89)

No âmbito dos rituais e obrigações, porque estes não acontecem sem o uso de comidas votivas, daquilo que se alimenta no terreiro e/ou fora dele se estabelece um gosto de África amalgamado em uma essência que movimenta o tempo de existir. É com essa arte de aproximação com o orixá que as narrativas míticas compõem um cenário de aprendizados dos quais os sujeitos se apropriam. Coelho-Costa (2016, p. 79), ao discutir a comida ritual em seu conjunto de mitos, afirma que “a comida ritual é baseada em narrativas que detalham os ingredientes e técnicas de preparo”. Cada terreiro de Candomblé tem sua singularidade no preparo do que se vai comer e sua variação estabelece uma repetição nos modos de fazer:

(...) alimentar, para o povo do terreiro, além de um direito fundamental, também constitui ato sagrado e prática ritualística que integra o culto às forças da natureza. O consumo ritualizado dos alimentos, seguindo preceitos específicos, é uma forma de renovação energética, física, metafísica... (SOUSA, 2021, p. 27).

No Ilê Wopô Olojukan, primeiro terreiro de Candomblé de Belo Horizonte MG, tombado pelo Patrimônio Histórico da cidade desde 1995, de tradição Iorubá (Queto), sua fundação é de início dos anos de 1960, vinculado ao terreiro Ilê Axé Iá Nassô Ocá, mais conhecido como Casa Branca do Engenho Velho, em Salvador, Bahia. O patrono do Ilê Wopô Olojukan é Oxóssi e seu fundador foi Carlos Ribeiro da Silva (Carlos de

Oxóssi), baiano, mais conhecido como Carlos Olojukan ou Carlos Queto (Sr. Carlos). O Ilê Wopô Olojukan é um espaço sagrado, respeitado e cuidado pelos seus adeptos. O Pai de Santo Sidney de Oxóssi é o guardião ou zelador dos orixás do Ilê Wopô Olojukan desde 1997. Pode-se descrever esse espaço sagrado da seguinte maneira:

O terreno subdivide-se em duas partes, com usos diferenciados. A primeira, em menor tamanho e com declive acentuado, ocupa 986m² de área. [...] A segunda parte do sítio, mais resguardada, é acessada através da porteira de cerca divisória e possui área de 2.004 m². Logo após a porteira – limiar do sagrado – há um pátio pavimentado, utilizado como estacionamento, ladeado por construções que constituem o espaço “urbano” do terreiro. Do outro lado do pátio, encontram-se cinco construções voltadas para um estreito passeio ajardinado, arrematado por meio fio. É um conjunto de pequenas casas térreas de alvenaria, pintadas de branco, com um só compartimento interno, de partido retangular. Não apresentam ornamentação arquitetônica, variando apenas o número de vãos que ocorrem nas fachadas frontais. As portas são centralizadas e estão ladeadas por janelas, em três das casas. A primeira construção, à esquerda da porteira, é a Casa de Exu e, do outro lado, as árvores de Obaluaiê, mulungu e dendê. A cobertura da casa é em duas águas, laje inclinada. Na fachada frontal, aparece porta central ladeada por janelas, com vedação em madeira pintada de azul. No alto, alinham-se cobogós que acompanham as inclinações da laje. Depois de um espaçamento ajardinado, tem-se a Casa de Boiadeiro, toda revestida de pedra (seixos de ardósia) por dentro e por fora, caracterizando a loca de pedra onde mora o Caboclo. Em frente da porta, fica a Capela de São Jorge, que tem cobertura em duas águas de laje inclinada. No alto do frontispício, acima da cumeeira, está instalado o ofá – símbolo de Oxóssi. A casa seguinte é a casa de Ogum, que apresenta o mesmo padrão construtivo da Casa de Exu. A moradia da Iá [Iá = Mãe] Kekerê [Pequena] e, ao lado, aposento para hospedar a Ialorixá. Contíguo a estes cômodos, o roncó masculino: a camarinha, espécie de clausura onde o iniciado permanece incomunicável. Trata-se de um espaço despojado contendo apenas local para dormir e higiene. Ao lado, o quarto dos santos (oborós), com o axé plantado no centro e nos cantos. (...) No alto, encimando a cumeeira, coroando o ponto central o telhado uma talha de axé que marca a ligação do Orun (Céu) com o Aiyê (Terra), um grande pote de cerâmica, cujo conteúdo é trocado anualmente. No interior do Barracão, há o grande salão onde se realizam as festas públicas (xirê). (...) Pendurado no teto, de forma alinhada ao axé plantado, está a coroa em palha da costa presa num aro. Nas terças de sustentação da cobertura, há palhas e milhos secos. Em volta do salão distribuem-se as cadeiras-trono, destinadas àqueles que ocupam cargos na hierarquia do candomblé. Ao fundo e do lado esquerdo da entrada, próximo à orquestra de alabês, responsáveis pelos toques do rum, rumpi, lê e gam – instrumentos sagrados, há três cadeiras e um pilão de madeira que representa Xangô, e arco e flecha unidos, feitos de metal, símbolos dos orixás caçadores. Na parede de um dos lados do Barracão, estão pendurados o retrato de Oxum e uma pintura de Iemanjá, além do orí malu (cabeça de boi), símbolo de

Oxóssi. Do outro lado, quadros de Jesus Cristo ladeando pequena prateleira com imagem de São Lázaro, com flores e uma pintura de casario. Implantada de forma alinhada e bem próximo ao Barracão, uma outra construção, também de partido retangular, em dois pavimentos, aproveita o desnível do terreno, com cobertura em telhado de fibrocimento. No pavimento superior, com acesso no mesmo nível do piso do Barracão, mas com pé direito um pouco mais elevado do que o deste, existe uma sala de apoio ao salão, aposentos para pessoas da comunidade, além do roncó feminino, com o quarto dos santos (iabás), os quartos para vestir o santo e a camarinha. O acesso é restrito aos iniciados e dá-se pelo salão do Barracão. A partir do Barracão, através de uma escada, tem-se acesso ao pavimento inferior, cujo corredor leva ao “mato”. No pavimento inferior, encontra-se a cozinha ritual, onde são preparadas as comidas dos orixás, com área para despensa e uma grande mesa ao centro, para cerca de 20 pessoas. Neste nível, abaixo do roncó feminino, foram construídos banheiros feminino e masculino. A fachada posterior desta construção, voltada para os fundos do terreno, apresenta varandas nos dois pavimentos. Próximo às varandas, uma aroeira branca. Os vãos apresentam variedades de tamanhos e formas, vedados, na sua maioria, por esquadrias de ferro e vidro, nos tipos de correr e basculante. O espaço denominado “mato” ocupa toda a área posterior do terreno, onde se encontram as árvores sagradas. (...). O espaço seguinte é de Ossaim, dono da folha. O assentamento tem área murada de alvenaria baixa, com acesso por meio de portão de madeira. [Há, nesse espaço,] o obizeiro – árvore cujo fruto tem importância ritual oracular por suas vagens e sementes. A Casa de Omolu fica a uma pequena distância, construída de um só compartimento, com porta única (...) e cobertura em duas águas em telha cerâmica. No espaço todo murado, criam-se galinhas e planta-se milho, conforme as necessidades do terreiro. Ao fundo do terreno, a Casa dos Eguns, que segue o mesmo padrão construtivo das outras, embora de tamanho menor. (BELO HORIZONTE, 1995, p. 35-38)

Como o espaço é sagrado e tudo que ali está também o é, a comida não pode ser diferente. As narrativas míticas acompanham os sabores das comidas, no que o narrador afirma ao falar da comida preparada para os orixás e para as festas:

As comidas dos orixás são preparadas com bastantes iguarias, como o camarão, o azeite de dendê, cebola, entre outros. Esses mesmos elementos são usados no preparo de uma comida que será servida em um jantar, mas não tem o cunho sagrado como se tem na preparação da comida dos orixás (Narrativa coletada para este artigo.)

Esses alimentos compõem a culinária brasileira de tal maneira que a energia que movimenta o mundo está envolvida do que é sagrado. Para uma pessoa fora do Candomblé, comer esse alimento ou aquele não faz muita diferença; no entanto, para os fiéis, é estar em harmonia com os orixás: é a força que emerge do seu culto.

No terreiro, o modo de fazer a comida segue seu ritual. É preciso entender as funções dos sujeitos nessa casa sagrada no que se refere ao preparo da comida. Tal evento estabelece nesse espaço sagrado a relação do orixá com seus adeptos. As atividades do terreiro são realizadas a partir dessa relação com o orixá. Para além de uma hierarquia de cargo, as funções marcadas pelo gênero do orixá indicam um dos caminhos a ser seguido.

O espaço da cozinha, sagrado no preparo de alimentos para o fazer da comida, demanda reverência e exige dos sujeitos cuidado e devoção diferentes do mundo profano. Tanto é assim que a significação do gesto no ato de fazer a comida estabelece interdições que somente o fiel na relação simbiótica com a divindade sabe interpretar. É de um jeito singular que a comida de um orixá, por exemplo, não se pode mexer com qualquer utensílio doméstico, e o modo de fazer tem sua peculiaridade. A colher de pau tem sua função, o gesto de lidar com o fogo, a água e o sal também. É necessário ter um cuidado específico na confecção do alimento. Dependendo do orixá da pessoa, a comida dá errado. Não é pelo fato de não ter aprendido o modo certo de cozer, mas porque a energia do orixá ali se faz presente. Se há pessoas de Xangô atravessando a cozinha, o milho de pipoca, alimento sagrado de Obaluaiê, não estoura, queima. Preparar a comida sagrada é um conhecimento que exige um saber ancestral.

A cozinha, lugar sagrado de modos de fazer diferenciados por mãos femininas, ganha no terreiro o significado mítico do orixá feminino. Nascer em um sexo masculino não é garantia de que seu orixá seja também masculino. No Ilê Wopô Olojukan, Dona Izabel, falecida em 30/03/2011, era conhecida como papai Izabel de Oxála, porque tinha como dono de sua cabeça seu orixá homem (aborô), Oxálá. Ela era uma Mãe Pequena da casa, uma Iá Kekerê.

A importância da sexualidade mítica aparece ressaltada também nos trajes e adereços que homens, mulheres, monokós e adés portam. Por exemplo, os ojás (turbantes ou panos de ori) são indicadores do “sexo” do orixá principal de quem os usa, assim como podem indicar também o tempo de iniciação do adepto: com asas ou abas mostram que o iniciado é consagrado a uma das iabás. Caso contrário, estando a cabeça apenas envolta, é a um dos aborôs (TEIXEIRA, 2004, p. 219).

Tal configuração marca a relação do feminino com a comida: a iabassê tem sua função, pois é a responsável pela preparação da comida dos orixás. Ela cuida da cozinha, conhece todo o ritual necessário do alimento sagrado. Para ocupar esse cargo

de extrema relevância, é de preferência que a filha seja iniciada para o orixá Oxum. Mesmo que pesquisas como a de Roger Bastide (2001) apontem para a não generalização da questão do feminino para o espaço da cozinha, Almeida, ao descrever essa dinâmica do feminino do terreiro em questão, nos informa:

Caso não encontre uma mulher filha de iabá, aí pode abrir precedente e ela, desde que saiba fazer a(s) comida(s) do(s) orixá(s), poderá cozinhar. Se não encontrar nenhuma mulher biologicamente constituída, vai um homem, biologicamente constituído, mas que tenha como seu orixá principal uma iabá, e que saiba cozer para os orixás. Depois de buscar todas as alternativas acima mencionadas, se não encontrar ninguém em condições, poderá um homem filho de orixá masculino (desde que saiba e tenha condições) de cozer os alimentos que se tornarão alimentos (axé) dos orixás. (ALMEIDA, 2012, p. 65)

É nessa preocupação com a comida e com o espaço que se confecciona o alimento que será servido aos Orixás e aos convidados em dia de festa, pois: “a cozinha (...) é o local da preparação das comidas dos orixás, a comida do ‘povo do santo’ e dos visitantes. Lugar em que são preparados ‘vários axés’”. (ALMEIDA, 2012, p. 65)

Para estar na cozinha, é fundamental saber que ali não é um local como os outros do terreiro: trata-se de um local sagrado. Na relação com os alimentos, o saber fazer e o modo de confeccioná-los demanda das iabás um ritual e uma reverência. É preciso saber qual alimento agrada ao orixá e qual comida é de sua preferência. O aprendizado de saber fazer uma comida vai além, pois demanda um conhecimento que é passado e aprendido numa configuração simbólica que tem sentido e significados. Dessa forma, a “simbologia das comidas e dos 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” (COELHO-COSTA, 2021, p. 80). Mas, para lidar com os sabores em suas misturas, as guardiãs da cozinha precisam conhecer os elementos do cosmo dos orixás que ativam gostos: o refrescante (ar), o intermediário (água) e o quente (fogo e terra). É evidente que os líquidos são fundamentais para fruir a energia:

Os líquidos: refrescante, água; intermediário, mel; quente, cachaça. Temperos: refrescante, inexistente; intermediário, pode usar, às vezes, um pouco de sal; quente: sal e pimenta. Óleos (gordura): refrescante, adi (é frio, branco e gorduroso, é feito da amêndoa do dendê) e o Ori (banha vegetal fria, branca e gordurosa. É usada nas cerimônias de

iniciação); intermediário, azeite doce, às vezes, dendê; quente, dendê. (ALMEIDA, 2012, p. 104-105)

Uma vez que a comida fortalece e expressa o desejo dos orixás, ela também representa a obediência dos mortais ao confeccioná-la com ingredientes que agradam a uns e desagradam a outros. Como saber o que agrada e o que não agrada? É preciso conhecer as interdições nas histórias míticas e o modo de lidar com líquidos que curam ou viciam. Foi assim na construção do mundo a partir de fronteiras com o infinito. As fronteiras definem o agir do homem. A natureza se ocupa de fronteiras. No dizer de Mia Couto:

A realidade, (...) como toda e qualquer entidade viva, nasce para vestir-se de fronteiras. Essa invenção é uma espécie de vício de arquitetura: não há infinito sem linha do horizonte. Desde a menor célula aos organismos maiores, o desenho de toda a criatura pede uma capa, um invólucro separador. A verdade é esta: a vida tem fome de fronteiras. Porque essas fronteiras da natureza não servem apenas para fechar. Todas as membranas orgânicas são entidades vivas permeáveis. São fronteiras feitas para, ao mesmo tempo, delimitar e negociar. O dentro e o fora trocam-se por turnos. (COUTO, 2013, p. 196)

Não poderia ser diferente com a abordagem mítica. Os mitos de origem demarcam a fundação da cultura e configuram sua identidade. No mundo dos orixás, em seu mito de origem na criação do mundo, as fronteiras se fazem presentes e necessárias:

Em um dia, Olodumarê – Deus da criação, senhor do universo – resolveu que deveria criar o mundo material. Para isso, chamou seu filho primogênito, Obatalá, para que fosse consultar Orunmilá – Ifá, o oráculo, orixá dono dos segredos e do destino – para saber o que ele deveria fazer de modo a ter êxito na criação desse novo espaço material. Obatalá foi consultar Ifá, quem deu àquele algumas obrigações que deveria cumprir antes de partir na jornada de criação do novo mundo. Nos desígnios estabelecidos por Ifá, havia o agrado a Exu, orixá responsável pelo caminho, pela comunicação e o propiciador de tudo. Obatalá, reconhecendo-se o primogênito, não quis fazer as oferendas a Exu. Ao incumbi-lo da missão de criação desse mundo, Olodumarê alertou Obatalá para que não bebesse, em hipótese alguma, vinho de palma, líquido de alto teor alcoólico retirado de uma árvore chamada ejiogbê. Obatalá, após acatar as orientações de seu Pai, reuniu os demais orixás que, sob seu comando, transpassaram as fronteiras do Orum, o Céu. Como Obatalá não cumpriu os preceitos estabelecidos por Orunmilá – o oráculo –, Exu, usando de determinadas artimanhas, começou a criar situações de modo a impedir que Obatalá tivesse êxito na criação do mundo material, o Aiyê (Terra). Na longa e exaustiva jornada, a água foi

escasseando até acabar por completo. Com sede e cansados, os orixás retornaram, um a um, ao Orum, deixando Obatalá sozinho. Sob uma temperatura escaldante, à qual não estava acostumado, Obatalá começou a ficar sedento. A sede foi aumentando, aumentando, aumentando... Nesse momento, Exu criou uma miragem, onde havia um pé de ejiogbê, que fez com que Obatalá, feliz e aliviado, se dirigisse àquele local. Chegando ao ejiogbê, Obatalá furou seu tronco com o seu cajado e começou a beber o vinho de palma. Devido à sede, Obatalá bebeu muito e acabou se embriagando até adormecer. Exu foi até Obatalá adormecido, pegou o saco da existência, dado a Obatalá por Olodumarê, no qual havia todos os elementos para a criação do Aiyê. Exu regressou ao Orum e entregou a seu Pai o saco da existência dizendo que Obatalá havia bebido vinho de palma. Mas Olodumarê sabia de tudo que estava acontecendo e tinha ciência de que Obatalá se colocou nessa situação por ter-se negado a dar as oferendas a Exu. Diante dessa situação, Olodumarê deu a Odudua a incumbência de criar a Terra. Os orixás funfun (branco), como Obatalá, Oxalá, Oxalufan, por exemplo, não usam o azeite de dendê para preparar suas comidas. O que isso significa? Há uma diferenciação, ou interditos, a determinados orixás aos quais certas comidas e iguarias são proibidas, como o dendê e o vinho de palma a todos os orixás funfun. (Narrativa coletada para este artigo.)

Obatalá está na fronteira do além, onde Exu é guardião. Há um esquecimento inscrito na ausência das oferendas de Obatalá que era de sua obrigação. Por causa disso, o mundo é criado sem sua participação. Ele reclama a Olodumarê, que institui um castigo de proibição de beber o vinho de palma.

Entender a fronteira dessa relação com os orixás implica saber o que pertence ao que é de santo. No caso de comidas e bebidas, é importante saber sobre os mitos para estabelecer suas oferendas, tendo em vista que há os líquidos (azeite de dendê, álcool, sumo das folhas) que curam. A mistura de líquidos e dos alimentos marcam o que agrada e desagrada aos orixás. Um tempero no que se come marca uma singularidade local que a cultura brasileira reproduz nas comidas de terreiro, configurando especiarias que dão sabor em sua medida.

As especiarias transformam o alimento em refeição, em banquete, festa, prazer, luxo, oferenda, sacrifício, remédio, revolucionaram costumes, impulsionaram o longo e obsessivo processo de amalgamento das culturas e traduziram, no final das contas, a eterna busca do homem pela felicidade... O misterioso mundo africano regido pelo Senhor das ervas Ossaim. Kosi ewe Kossi Orisa é um ditado iorubá que significa – Não existindo folhas, não existirá o Orixá. (NEPOMUCENO, 2004, p. 20-21)

O que os orixás nos legaram quando foram humanos está inscrito na culinária (Cf. OGBEBARA, 2020). As especiarias estão presentes nesse saber/sabor dos orixás.

Como toda comida precisa de temperos, as especiarias têm seu lugar. No Candomblé, elas são sagradas. Um exemplo disso está na narrativa mítica que fundamenta uma das cerimônias mais importantes dos Candomblés Quetu: o Olubajé.

Houve um tempo em que Omolu (Obaluaíê) se chateou com Orum-Aiyê – os filhos da Terra – e se afastou. Com seu afastamento, várias doenças e moléstias caíram sobre a Terra. Oyá (Iansã), preocupada com a situação, porque muitas pessoas estavam morrendo, foi até Orunmilá para consultar Ifá. O oráculo disse a ela que a razão de toda a desgraça se devia ao fato de Omolu ter se ausentado da Terra. Ifá, então, incumbiu Oyá de trazer Omolu de volta à Terra. Ela perguntou ao oráculo como realizaria tal proeza, ao que Ifá respondeu: “Você, Oyá, fará uma grande festa para Omolu, pedindo a cada orixá que contribua com sua própria comida. Em seguida, vá até Omolu e lhe diga que seu povo estava clamando por ele.” Há uma tradição em várias cidades baianas, onde o candomblé é muito presente, em que as filhas de Oyá saem às ruas, no mês de agosto, quando acontece o Olubajé nos terreiros, com grandes balaies cheios de pipoca sobre as cabeças. Em suas peregrinações, essas filhas de santo pedem esmola; quem dá a esmola recebe um bocado da pipoca, principal alimento de Omolu, conhecido nos candomblés como abadô. Com o dinheiro arrecadado, os terreiros de candomblé realizam a grande festa do Rei da Terra (Obá = Rei, lu = da, Aiyê = Terra), o Olubajé. No mundo dos orixás, cada divindade, com exceção de Ogum e Xangô, cedeu a sua comida para essa festa: Exu cedeu o padê, feito com cebola, camarão e farinha de mandioca; Oxóssi cedeu o axoxô, comida preparada com milho enfeitado com côco; Ossaim cedeu sua comida feita com milho de galinha misturado com canjica branca; Oxumarê deu sua comida preparada com inhame do norte pilado e refogado com cebola, camarão e dendê; Oxum cedeu o omolocum, que é feito com feijão fradinho temperado com azeite de dendê, cebola e camarão; Oyá deu os acarás, mais conhecidos por acarajés, que são bolinhos de feijão; Iemanjá cedeu o eboiá, que é um comida que se chama ebô e é feita com canjica branca e refogado na cebola com camarão; Nanã deu sua comida principal chamada latipá, que é uma comida feita com a folha da mostarda; Oxalá cedeu o acaçá, que é um acará feito do pó da canjica branca cozido e enrolado na folha de bananeira; Oxalá também cedeu o ebô. Vários outros orixás deram suas comidas principais, como o abará, por exemplo. Fragmentos de cada comida são servidos na folha de mamona a todos os presentes à festa do Olubajé. Oyá foi até Omolu, seguindo a orientação de Ifá, pedindo a ele que regressasse à Terra. Ele, porém, disse a Oyá que não retornaria porque o Orum-Aiyê – povo da Terra – não gostava dele. Oyá afirmou que o povo gostava dele e que tanto isso era verdade que o povo fez uma grande festa para o senhor. Omolu resolveu voltar à Terra, mas ficou escondido para se certificar se era verdade o que Oyá dizia. Na cantiga do Olubajé – “Aiyê ajeun bó, olubajé ajeun bó” –, que significa “Vamos todos comer a comida do Rei”. Ao presenciar tudo isso, Omolu ficou feliz e satisfeito com a homenagem a ele prestada, que mostrava o amor do Orum-Aiyê por ele. Com isso, Omolu ou Obaluaíê, o Rei, voltou para a Terra. Esse mito termina quando Omolu

aparece para todos que estavam na festa. (Narrativa coletada para este artigo.)

O tempo sagrado em sua repetição: a comida e os dias

Ao se alimentar, pergunte a seu orixá.

Como em qualquer religião, lidar com o tempo vivido, com o tempo do calendário, com o tempo do ritual, é sempre um desafio. Para as religiões de matriz africana no Brasil, o calendário religioso se ajusta ao católico. Para isso, uma ressignificação dos dias torna-se necessária, porque a semana tradicional iorubá tinha apenas quatro dias:

Para cada dia da semana – Ójó ossé⁴ – é designado um Orixá regente, identificado com a tarefa a ser exercida pela humanidade: 1º Dia – Ójó Awô, consagrado ao exercício da sabedoria pelo poder de Orunmilá, na revelação dos fatos pertinentes ao destino das pessoas, suas aflições, desejos e condução de vida com retidão. (...) 2º Dia – Ójó Ogum, dedicado à tarefa da luta pela sobrevivência e conquista de posições consagradas pela sociedade. (...) 3º Dia – Ójó Jakutá, [que] exalta a justiça a que todos estão sujeitos quando infringem as leis do Ser Supremo. (...) 4º Dia – Ójó Obatalá, [que] reverencia Oxalá, a quem foi incumbida a criação da Terra. Neste dia é reverenciado o princípio criador e formalizador das ideias. Determina um comportamento digno, boa conduta e caráter íntegro às pessoas. (BENISTE, 2018, p. 57-58)

Tal reconfiguração pode ser entendida nesse duplo pertencimento religioso no país de tradição cristã de dominação católica. Como exemplo, temos o período registrado da quaresma que indica em muitos terreiros a suspensão de trabalhos e o interdito a certos alimentos. Para Consorte (2004, p. 199), “no início da quaresma, depois do Lorogun, todos partem para a guerra, da qual retornam quando esta termina e tudo pode então recomeçar.” A esse respeito, nosso narrador, o Pai de Santo Sidney de Oxóssi, traz a seguinte explicação:

No período da semana santa, os terreiros de Candomblé fazem o Lorogun, que é um ritual em que dois grupos da casa de Candomblé

⁴ Embora José Beniste tenha preferido a grafia iorubana original em sua vasta obra sobre o candomblé Quetu, de modo a mantermos a padronização gráfica usada neste artigo, adotamos, ao contrário, as expressões iorubanas reescritas em português brasileiro conforme a sonoridade de sua pronúncia na língua iorubá.

são separados para imitarem uma guerra entre tribos. Isso foi feito porque as festas dos Candomblés estavam muito atreladas às festas católicas. No caso do terreiro da Casa Branca, em Salvador, BA, por exemplo, é mandado, no dia da festa, pela manhã, celebrar uma missa na Igreja de Nossa Senhora dos Pretos. Como nesse período da semana santa, da quaresma, a igreja não tem comemoração de alegria porque está vivendo o período de sofrimento do Cristo, os quarenta dias no deserto, não se justificava haver festas nos Candomblés, porque não seria possível, no período da quaresma, celebrar missas aos santos católicos sincretizados com os orixás, conforme os negros, muito perspicazmente, haviam feito, de modo a garantir a continuidade dos Candomblés⁵. Os Candomblés, à época, seguiam os mesmos preceitos da Igreja Católica: não comer carne e somente peixe durante a semana santa. (Narrativa coletada para este artigo.)

Em seu livro, *Candomblé Kétu: narrativas míticas e culinária afro-brasileira*, Silva (no prelo) segue o calendário em dias da semana para demarcar um processo de hibridação e adaptação. Isso porque os dias da semana correspondem a um orixá e à comida dedicada a ele.

A narrativa mítica associada ao alimento convoca a pensar o tempo da ancestralidade de forma circular, em que o tempo sagrado sai de sua origem e a ela retorna. Refletir sobre a narrativa mítica é se entregar a esse movimento. É assim com o prazer da comida em vários momentos da vida; já no ritual do santo, as comidas votivas podem estabelecer o gosto ou o desgosto dos orixás, a depender de como foram preparadas e oferecidas. Pelas narrativas míticas, encontra-se nos orixás o movimento do mundo pelas energias por ele emanadas. Na comida profana, essas energias não se encontram instauradas em receitas diárias, típicas de um gosto acoplado ao tempero de cada região, porque não passaram pelos fundamentos da cozinha sagrada dos candomblés e seus rituais de oferecimento, embora estejam, de certo modo, simbolizadas na culinária afro-brasileira, e mineira especialmente, que tanto agrada ao paladar das pessoas. Em território mineiro, a comida e a bebida marcam simbolicamente as energias advindas dos deuses iorubanos, uma vez que vários de seus pratos, como a feijoada, o arroz doce e o feijão tropeiro, por exemplo, trazem elementos que também agradam ao sagrado.

Se os dias da semana representam um tempo de repetição, a circularidade mítica aponta para o saborear a cada dia um prato do gosto dos orixás e do que se pode evitar.

⁵ Uma prática parecida se deu, por exemplo, no tradicional terreiro de Candomblé Ilê Axé Opô Afonjá de Salvador, BA, em cujo espaço há um cruzeiro construído por Mãe Aninha, fundadora da casa, onde, durante anos, foi rezada uma missa denominada “missa dos abiãs”. A justificativa para isso era, de acordo com Mãe Aninha, política, a fim de preservar o terreiro e garantir sua segurança de culto (Cf. SANTOS, 2010).

A comida de santo configura o agradar seu orixá numa relação simbiótica com a natureza.

Um Exu que aprecia pratos com farofa, azeite de dendê, cachaça e carne de galo preto, e ainda de bode temperada com molho apimentado. Oxum (...) que aprecia mel e pratos de *mulukum* (OMOLOKUM) que se misturam cebolas, feijão fradinho, sal e camarões e oferecia a Xangô (...) sopa de cogumelo, um *amalá* preparado com farinha de inhame e um *gbeguiri*, feito com feijão e cebola. Obá (...) aprecia quiabos pilados com milho, regados ao molho de pimenta. Iansã prefere dançar a cozinhar, mas adora acarajés com pimenta. Obaluaê (...) é acalmado com pratos de inhame pilado, feijão, farinha de milho, azeite de dendê, picadinho de carne de bode e muita pipoca (...). (NEPOMUCENO, 2004, p.50-51)

É assim a segunda-feira, por exemplo, em que os orixás Exu e Omolu configuram esse dia. Exu e Omolu, ao abrir os caminhos para outros dias, trazem, em sua repetição, sua narrativa sagrada (Cf. SILVA, no prelo). Exu se satisfaz no padê e Omolu na pipoca, comidas que simbolizam a relação entre a humanidade e a energia desses orixás. Cada dia traz sua força alicerçada na energia de um orixá, e essa relação dos orixás com suas comidas e os dias da semana do calendário adaptado está expressa nesta narrativa de Pai Sidney de Oxóssi:

A terça-feira é dedicada ao orixá Ogum, dono da guerra. A comida dele é feita com cebola e azeite de dendê. É um orixá que representa o dia da luta. A luta faz parte da nossa vida e Ogum nos dá forças para sermos vitoriosos. A quarta-feira é dia de Xangô e Oyá. Xangô é o patrono da justiça e esposo de Oyá. Oyá é aquela que encaminha para o Orum o espírito depois de sua morte. Xangô come *amalá*, que é uma comida feita com quiabo e temperado com cebola, camarão e azeite de dendê. Oyá come o acará, popularmente conhecido como acarajé, que é um bolo de feijão temperado com cebola e sal e frito no azeite de dendê. A quinta-feira é dia de Oxóssi e Logun Edé. Oxóssi é o dono da fartura, aquele que traz a fartura para dentro de casa, é o senhor dos grãos sagrados. Logun Edé é filho de Oxóssi. A comida de Oxóssi é feita de milho de galinha cozido com água e sal e enfeitado com côco. Essa comida também pode ser temperada na cebola com azeite de dendê. Oxóssi não come camarão. A comida de Logun Edé é a mesma de Oxóssi e da mãe dele, Oxum, que é o omolocum, que é colocado em um alguidar: a metade de axoxô – comida de Oxóssi – e a metade de omolocum – comida de Oxum, e enfeitado com seis ovos. A sexta-feira é dedicada aos orixás funfun: Oxalá. É o dia que antigamente não se fazia nada, por ser um dia sagrado. Tudo era feito e preparado na véspera para não se trabalhar na sexta-feira. Oxalá come ebô. O sábado é consagrado às iabás: Oxum, Iemanjá e Nanã. Oxum come omolocum, que é uma comida feita com feijão fradinho cozido, refogado no azeite de dendê, na cebola e no camarão. Iemanjá come o

eboiá, que é a canjica cozida, conhecida nos candomblés como ebô, temperada na cebola e camarão. Nanã, orixá ancião, conhecida como nossa avó, a dona da sabedoria, come mostarda refogada no azeite de dendê, camarão e cebola. O domingo é o dia dedicado aos orixás gêmeos, os Ibeji. É o dia da criança, o dia da alegria. Os Ibeji comem o caruru, composto por pipoca, axoxô, acarajé, amalá, ebô e acaçá. (Narrativa coletada para este artigo.)

Trazer a comida, a bebida, o modo de fazer configurado nas narrativas sagradas, é uma forma de manter viva a tradição, uma vez que, na diáspora negra, o Candomblé se amalgamou aos hábitos e costumes culinários do Brasil, inserindo nesses hábitos temperos e combinações que constituem, hoje, a riqueza de alimentos e pratos que representa a comida afro-brasileira. O prazer da comida é sagrado, porque o orixá é sagrado; se os orixás se satisfazem com suas oferendas e garantem à humanidade a sua proteção, comer, na afro-brasilidade que nos fundamenta, é um ato de prazer e de fé.

Considerações finais

Do manejo dos alimentos ao modo de fazer a comida, os orixás estão presentes dentro e fora do terreiro. O calendário religioso e hegemônico é adaptado aos dias da semana, que inscreve alimentos permitidos e proibidos a cada orixá.

A comida e a bebida, expressões máximas da relação com o sagrado, demarcam ritos que trazem de volta os mitos. A comida do país tem em cada região do Estado algum alimento ou alguma comida que traz de volta uma tradição oral que se ressignifica de acordo com o território.

De certa forma, a comida mineira é também comida dos orixás, alimento dos deuses que mantém nos mortais a energia de ser e se fazer pertencer ao mundo. Lembrar da comida no modo de fazer, no jeito que se lida com as ervas, com os temperos e com as folhas vai ao encontro de uma vida que é sagrada.

O Candomblé Queto da diáspora aqui representado tem uma significação local e um sentido singular nesse terreiro, numa expressão que tem nos corpos de seus adeptos a extensão de si mesmos. A comida é configurada a partir das narrativas míticas que continuam sendo verdadeiras para quem as profere e vive seus mitos.

Referências Bibliográficas:

ALMEIDA, Amarildo Fernando de. *A Senioridade Iniciática do Ilê Wopô Olojukan: origem e extensão do candomblé em Belo Horizonte MG e as narrativas sagradas das iabás*. Dissertação de Mestrado em Ciências da Religião, PUC Minas, 2012.

BASTIDE, Roger. *O Candomblé da Bahia*. Trad. Maria Isaura Pereira de Queiroz. Rev. Téc. Reginaldo Prandi. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

BELO HORIZONTE. PREFEITURA MUNICIPAL DE CULTURA. (1995), *Processo de tombamento do Ilê Wopô Olojukan (Deus mais que tudo) – nº 010915349580*, Belo Horizonte.

BENISTE, José. *Mitos Yorubás: o outro lado do conhecimento*. 8ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2016.

BENISTE, José. *As Águas de Oxalá*. 11ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2018.

BENISTE, José. *Orun Aiye: o encontro de dois mundos. O sistema de relacionamento nagô-yorubá entre o Céu e a Terra*. 13ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2019.

COELHO-COSTA, Ewerton Reubens. “Nos banquetes de candomblé os deuses comem: representatividade mitológica nas comidas de santo”. *Revista Ágora*, v. 18, n. 01, 2016, p.78-86.

FERREIRA, Amauri Carlos. “Posfácio”. In: SILVA, Sidney Ferreira da. *Candomblé Kétu: narrativas míticas e culinária afro-brasileira*. Curitiba: Brazil Publishing, no prelo.

FIGUEIREDO, Janaina de; ARAÚJO, Patrício Carneiro. “Nkisi na Diáspora.” In: FIGUEIREDO, Janaina (org.): *Nkisi na Diáspora: raízes religiosas Bantu no Brasil*. São Paulo: Acubalin, 2013.

GOMES. Laurentino. *Escravidão V.II: da corrida do ouro em Minas Gerais até a chegada da corte de dom João ao Brasil*. Rio de Janeiro: Globo livros, 2021.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom; HOLANDA, Fabíola Holanda. *História Oral como Fazes, como Pensar*. 2ed. São Paulo: Contexto, 2020.

COUTO, Mia. “Repensar o pensamento, redesenhando fronteiras.” In: LLOSA, Mario Vargas; COUTO, Mia; HOUELLEBECQ, Michel; PAMUK, Orhan; SERRA, Richard; WOLFE, Tom; TODOROV, Tzvetan; WENDERS, Wim. *Pensar a Cultura*. Porto Alegre: Arquipélago Editorial, 2013.

NEPOMUCENO, Rosa. *Viagem ao Fabuloso Mundo das Especiarias: histórias e lendas, origens e caminhos, personagens, remédios, favores e sabores*. Rio de Janeiro, José Olímpio, 2004.

OGBEBARA, Awofá. *Igbadu: a cabaça da existência. Mitos nagôs revelados*. 2ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2020.

PRANDI, Reginaldo. *Mitologia dos Orixás*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

SALES, Nívio Ramos. *Oferendas para o meu Orixá*. 9ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2017.

SANTOS, Juana Elbein dos. *Os Nagô e a Morte*. 14ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

SANTOS, Maria Stella de Azevedo. *Meu Tempo É Agora*. 2ed. Salvador: Assembleia Legislativa do Estado da Bahia, 2010.

SILVA, Sidney Ferreira da. *Candomblé Kétu: narrativas míticas e culinária afro-brasileira*. Curitiba: Brazil Publishing, no prelo.

SOUSA, Genesco Alves. *Com o Pé na África. Corpo, arte e lazer em um terreiro de candomblé*. Tese de doutorado em Estudos do Lazer, UFMG, 2021.

TEIXEIRA, Maria Lina Leão. “Lorogum: identidades sexuais e poder no candomblé. In: MOURA, Carlos E. Marcondes de. (org.): *Candomblé: religião do corpo e da alma. Tipos psicológicos nas religiões afro-brasileiras*. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.

Recebido em: 16/01/2022

Aprovado em: 23/04/2022