

# COMIDA DE SANTO E COMIDA DE BRANCO

Wilson Caetano de Sousa Júnior

## RESUMO

A comida e o comer ocupam funções diversas dentro das comunidades de terreiro, onde as comidas 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”. As comidas de branco são consumidas em concorridas celebrações dos terreiros, como no “café” dedicado ao orixá ou a um ente querido; no farto almoço oferecido pelos terreiros; sem esquecer as festividades em que são contratados serviços de buffets. Eis alguns exemplos da relação antiga e estreita entre as “comidas de branco” e as “comidas de santo”. A chamada “modernização do costume”, acompanhada pela ostentação de prestígio por algumas lideranças vêm ocasionando ora a substituição ora o desaparecimento das comidas de santo, em detrimento das comidas de branco. O presente artigo visa discorrer sobre estas questões.

## PALAVRAS-CHAVE

Alimentação ritual. Religiões afro-brasileiras. Cultura negra.

## ABSTRACT

The food and eating occupy various roles within *terreiros* communities, where prepared foods dedicated to the ancestors in the call “kitchen saint” differ, the “treatment” of food very day, or “refined foods”, calls some houses “white foods”. The foods are consumed in white crowded celebrations of the *terreiros* communities, as in *café* (“breakfast”) dedicated to the deity or to a loved one; the hearty lunch provided by religious communities; without forgetting the festivities they are contracted services buffets. Here are some examples of the old and close relations hip between the “white foods” and “foods saint.” The so-called “modernization custom”, accompanied by the display of prestige for some leaders are now causing the replacement of either the disappearance of holy food, at the expense of white foods. This article aims to discuss these issues.

## KEYWORDS

Ritual power. African-brazilian. Black culture religions power.

## 1 O comer nas religiões afro-brasileiras

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 orixás, 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.

No trabalho intitulado *Banquete sagrado: notas sobre os de comer em terreiros de candomblé* (SOUSA JÚNIOR, 2009), tivemos a oportunidade de descrever como isso acontece. A comida é entendida como força, dom, energia presente nos grãos, raízes, folhas e frutos que brotam da terra. Algo cheio de sentido e sentimentos, elementos impressos pelo devoto.

Sobre o conceito de força vital para os africanos, Tempels (1969), em seus estudos sobre os *bantu*, ocupou-se longamente. Esta diz respeito a algo presente nos seres, ou, como prefere o professor Leite (1986, p. 34),

é um instrumento ligado à estruturação da realidade, consubstanciado-se na figura do pré-existente”, entendido como fonte através da qual tudo se expressa e se compreende. Daí o porquê de se dizer que “tudo come”. Segundo a explicação da maioria das lideranças religiosas questionadas sobre este fato, “não há nada no mundo que se mantenha vivo, sem comer.

Na comida, ainda se afirma encontrar a energia máxima de uma oferta, o que justifica a frase: “ninguém é tão pobre que não tenha o que dar.” Assim, a partir desta ideia, comida como oferenda é um presente através do qual se transmite, revitaliza-se e se retribui, ela se torna também sacrifício. Várias vezes, ouvimos a frase: comida é sacrifício. Sacrifício é entendido, conforme sugere o velho Mauss (1981, p. 150), como oblação, mesmo vegetal, 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.

Embora a comida de orixá possa ser também sacrifício, nem todo sacrifício é comida de orixá. Sobre isso, as pessoas de candomblé sabem que, embora os elementos “pareçam” os mesmos, ao se referir às coisas utilizadas, mudam o “tratamento” e as palavras de encantamento ditas sobre essas. E, assim, seguem estabelecendo fronteiras entre comida como sacrifício, aquelas que servem para comer, e “comidas” que não servem para comer, presentes em alguns sacrifícios. A estas, restringem-se apenas o torrar ou o ferventar ou, ao menos, a aplicação de cortes transversais no caso de raízes, hortaliças e frutas, a fim de as dessacralizar. Trata-se de elementos que simplesmente serão “passados” pelo corpo das pessoas (como se costuma dizer nos terreiros), chamados genericamente de ebó. Dificilmente, um consulente sairá de um terreiro levando uma nota, contendo a expressão “ingredientes”, para fazer uma “limpeza”, um “sacudimento”, designação popular do tratamento mágico religioso. Embora a palavra “ingrediente” ainda não tenha adentrado no linguajar dos terreiros, ainda hoje, parece ser o termo “material”

mais utilizado. Dessa maneira, ao utilizar tal palavra, em vez de “chamar” diretamente o nome dos grãos, o sacerdote está mesmo estabelecendo esta fronteira ou, ao menos, demonstrando os diferentes sentidos que a oferenda pode cumprir dentro do seu universo.

Por fim, nas comunidades de terreiro, a comida é a força que alimenta os ancestrais e, ao mesmo tempo, o meio por qual a comunidade alcança o mais alto grau de intimidade com o sagrado, através da consumação. 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 deseje instaurar, expressas nas múltiplas formas, maneiras e diferentes modos de preparar e fazer a comida.

## 2 O que não se come e o não comer, com quem se come, como se come e quando se come

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.

Com quem se come está intimamente relacionado com a identidade da comunidade. Fato é que, o comer no terreiro deve

ser sempre algo reservado. Fora da comunidade, por ocasião de uma festa, caso isso aconteça, deve ser acompanhado pela discriminação, a fim de se evitar comentários constrangedores.

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. 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 divididas segundo a ordem iniciática. 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.

## 3 Das distinções da comida quanto à origem e ao azeite de dendê

Nos terreiros de candomblé, podemos ainda encontrar uma distinção relacionada à origem da comida. Chama-se de comida de ejé, a de origem animal. *Ejé*, na língua yorubá, significa sangue. A expressão “comida de ejé” refere-se, assim, às comidas oriundas do sacrifício de animais consagrados aos orixás. É digno de nota observar que, geralmente, as carnes consumidas nas comunidades de terreiro, em sua maioria, são provenientes dos sacrifícios, 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.

Há ainda as chamadas “comidas brancas” que não podem ser confundidas com as “comidas de branco”, das quais nos ocuparemos 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 de nossa identidade negro-africana reconstruída na diáspora. As “comidas brancas” estão presentes nos ritos de passagem e no culto aos orixás chamados *funfum*, brancos, aqueles ligados 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.

Uma vez preparada a comida e separada a que será partilhada entre os convidados, a parte reservada aos orixás constitui-se verdadeiros 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, 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. A mesa fria serve ainda como um momento de descontração, quando algumas tensões próprias do ritual são relaxadas ou algumas relações são flexibilizadas através da presença dos erês que fazem brincadeiras a todo tem-

po. Findado esse momento, a vida do terreiro volta ao “normal”, os orixás retornam ao corpo de seus filhos e filhas que estavam de erês para agradecer, mais uma vez, pela festa e pela comida, reforçando, assim, os laços com a comunidade.

#### 4 A cozinha ritual

É na cozinha do axé que as comidas dedicadas aos orixás são feitas. O professor Lima (2010) referia-se a ela como “cozinha ritual dos candomblés.” A cozinha ritual dos candomblés merece 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. A cozinha ritual extrapola noções como as de espacialidade e se insere, algumas vezes, em momentos vividos, quando acontecem, 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, mas 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.

#### 5 Comida de santo e comida de branco

Chama-se comida de santo, expressão rejeitada por alguns autores, a comida votiva dedicada aos orixás. Ao longo de suas

pesquisas, Lima alternou tal expressão com outras como “comida de obrigação”, “comida de orixá”, “comida de preceito”, “comida sacralizada” ou simplesmente “dieta sacrificial.” Talvez nenhum outro autor tenha se dedicado tanto a essas comidas quanto o professor Lima (2011), ao menos com referência aos candomblés baianos. A publicação da obra intitulada *A comida de santo numa casa de Queto da Bahia*, dedicada à ialorixá Olga do Alaketu, com quem nutria relações de afeto e amizade, é ilustrativa do minucioso trabalho de respeito e dedicação às coisas da Bahia ou, ao menos, aos “de comer dos santos dos candomblés baianos.” Esta expressão, tive o privilégio de ouvi-la algumas vezes do professor Vivaldo da Costa Lima, ao ler, para mim, anotações escritas a tinta, algumas apagadas pelo tempo, que haviam sido ligeiramente escritas na sua caderneta de campo, em 1965, quando iniciou a sua pesquisa, ditadas por Mãe Olga do Alaketu, uma informante que, como outras de seu tempo, não gostava de ter a sua voz gravada. Após quarenta anos, ao retornar àquela sábia e ilustre sacerdotisa, “respeitada por toda a gente da Bahia” e uma das “mais antigas mães de santo da nação Queto”, a fim de verificar algumas notas e termos africanos, o que entre os antropólogos é um privilégio, o velho mestre conclui:

Não quero disfarçar metodologicamente minha admiração ao ouvir, mais de quarenta anos depois, das primeiras entrevistas [feitas em 1965] as mesmas palavras, os mesmos comentários, além de alguns acréscimos fornecidos pela espantosa memória da ialorixá. (LIMA, 2011, p. 8).

Lima, através de uma leitura histórica, insiste na ideia de que as comidas de santo eram, de fato, iguarias africanas. E fa-

zia isso se valendo da revisão que fez do pequeno ensaio de Querino (2006), *A arte culinária na Bahia*. Profundamente conhecedor de sua cultura, descendente de africanos, Querino – nascido em Santo Amaro da Purificação, em 1851 – separou os alimentos de seu tempo em “alimentos puramente africanos” e “algumas noções do sistema alimentar da Bahia.” No entendimento de Vivaldo da Costa Lima, a cozinha ritual dos terreiros de candomblé – contrariando alguns pesquisadores, folcloristas, como Câmara Cascudo, que minimizavam a importância dessa cozinha no processo de formação da chamada comida baiana ou cozinha de azeite – teria sido decisiva na confecção, manutenção e originalidade de alguns pratos que hoje integram as comidas típicas da cidade de Salvador.

Nos terreiros de candomblé, as comidas de santo eram iguarias ortodoxamente preparadas e resistentes à substituição e ao acréscimo de novos ingredientes. Tal resistência configura-se como uma reivindicação, uma espécie de forma simbólica ostensiva, de exprimir o ideal rigoroso dos velhos tempos, quando ainda se cozinhava a lenha e em panelas de barro, ou ainda em que africanos e africanas, profundamente conhecedores de suas culturas, restabeleceram e reconstruíram seus espaços simbólicos, suas religiões e a “cozinha dos santos”, substituindo e trocando ingredientes. Por essa razão, algumas pessoas ainda resistiriam a cozinhar para os seus orixás incorporando alguns equipamentos para preparar a comida ritual.

Mas a comida que se dava aos santos era também a comida cotidiana do africano nas suas terras distantes. Só, que, naturalmente, quando comia, de sacrifício, de oferenda, era feita com mais cuidado e requinte. E esse cuidado de outrora, transformado num pa-

drão de fidelidade saudosista, é mantido nos terreiros da Bahia, quando “comem” os santos poderosos dos nagôs e jejes, e quando as iguarias rituais são ortodoxamente preparadas, sem substituição de ingredientes, sem acréscimos lusitanos ou indígenas (LIMA, 2010, p. 36).

Ainda hoje, em alguns terreiros de candomblé de Salvador, é possível se encontrar, num canto da cozinha, o antigo fogão a lenha, feito de barro, substituído pelo carvão vegetal. A utilização do fogão a lenha é mais comum nas comunidades terreiros do interior, onde não somente a comida de obrigação, mas toda ela é preparada na trempe sobre chamas mantidas acesas a todo tempo. Comum mesmo é deixá-lo à amostra ou utilizá-lo em ocasiões especiais. Há comunidades que chegam a dedicar um dia de festa para a cozinha. Nesta ocasião, o fogão é todo enfeitado e recebe comidas específicas. Em seu estudo realizado sobre a Casa das Minas do Maranhão, Ferretti (2009) observou que as comidas de santo são preparadas por métodos tradicionais.

Cozinha-se em caldeirões de ferro ou alumínio, colocados sobre três grandes pedras no chão, chamadas tucuruba, ou trempe, entre os quais se coloca a lenha. O chão da cozinha tem que ser de terra batida. Não se usa fogão a gás, liquidificador ou outros aparelhos modernos. Muitos ingredientes são socados em pilão de madeira ou de pedra. (FERRETTI, 2009, p. 199).

Se é verdade que a invenção, a adaptação e a substituição de ingredientes foram feitas de forma contemporânea às tradições, que cuidadosamente tentaram conservar os “de comer” de suas divindades, é digno de nota que esta premissa valha também nos dias atuais, tanto para entender a resistência às

mudanças e criações, quanto para introduzi-las e promover transformações, que vêm afetando a dieta sacrificial dos terreiros. Isso nos remete à fala ouvida de uma ialorixá sexagenária na ocasião do assentamento de um determinado orixá:

no meu tempo, se fazia assim, hoje já acostumamos o orixá quando nasce a comer desta maneira.

Ela referia-se ao acaçá, que, no tempo de Querino, era feito na pedra de ralar, após o milho ficar de molho na água e, depois de ralado, era cozido e envolto em folhas de bananeira. A pedra de ralar, ou pedra do aló foi colocada de lado com a chegada do moinho, inicialmente manual, depois motorizado. Em algumas comunidades, este mesmo moinho já cedeu lugar a eletrodomésticos como o liquidificador e o multi-processador. Todavia, a ialorixá já estava se referindo à farinha de milho branco, presente no mercado há mais de vinte e cinco anos. Talvez não estejamos aqui diante da utilização de elementos antigos para elaborar novas tradições para fins bastante originais, como nos diria Hobsbawm (1997).

Nos terreiros de candomblé, a expressão “comida de branco” é reservada ora aos “de comer” do cotidiano – por exemplo, o tradicional feijão com arroz –, ora àquelas comidas consideradas sofisticadas. Como já chamamos a atenção, estas não podem ser confundidas com aquelas chamadas pelo sistema de classificação dos alimentos dos terreiros de candomblé como “comidas brancas.”

As comidas de branco não são novidade nos terreiros de candomblé, ao contrário, é provável que sejam contemporâneas à constituição da própria “religião africana no Brasil.” Na maioria das vezes, elas estão intercalando alguns momentos. Na Casa das Minas como nos candomblés da Bahia:

Nos dias de toque de tambor, algumas vezes, oferece-se aos participantes um jantar antes do toque. Em diversas festas, após a ladainha se oferece uma mesa com bolo, doces e refrigerantes, que são servidos aos visitantes. Mais tarde, nos intervalos dos toques, também costumam oferecer um copo de mingau de milho branco, feito no leite de coco. Estes alimentos também são servidos em outros terreiros. Algumas vezes, é costume uma xícara de café, ou de chocolate com biscoito. (FERRETTI, 2009, p. 200).

Tomei parte, em certa ocasião, na cidade de Olinda, em Pernambuco, num terreiro Xambá, de um café que marcava o encerramento da festa, ao mesmo tempo em que fui informado ser aquele momento obrigatório em todas as celebrações naquela casa. De fato, os cafés dos terreiros são algo que ainda está para ser estudado, o que será apenas possível através de uma etnografia cuidadosa e específica. Não apenas os cafés que encerram algumas festas, mas aqueles que abrem o dia consagrado a determinado orixá, a exemplo do café de Oxóssi, do café de Oxalá, do café de Obaluayê e assim por diante. O café nos terreiros – iniciado ora após a missa católica, ora após o sacrifício dos animais – é sempre temático: no café de Oxóssi, por exemplo, há muitas frutas; no de Oxalá, embora não se utilize café, por ser considerado tabu para este orixá por algumas casas, predominam as comidas brancas; e no de Obaluayê, abundam as deliciosas iguarias enroladas na folha da bananeira.

Isso vale também para o café do morto, momento obrigatório da festa dedicada ao ente querido, quando se podem apreciar: cus-cuz de arroz, inhame, milho, tapioca, bolo de vários sabores, não podendo faltar o de puba ou carimã e o bolo de aipim, banana da terra cozida, batata doce, leite, chocolate,

suco, pães, bolacha e o café. O mesmo vale para o almoço dedicado ao ente querido no último dia da cerimônia chamada axexê. Nos candomblés da Bahia, três pratos são obrigatórios: a frigideira de bacalhau, o arroz com leite de coco e o feijão de leite. Gostaríamos de chamar a atenção que se trata de três pratos que não levam azeite de dendê.

Verdade é que a grandiosidade dos cafés e almoços oferecidos aos orixás, às pessoas e ente queridos está diretamente relacionada não somente ao prestígio, mas ao poder aquisitivo daqueles que lhes preparam e oferecem, desta maneira, como os históricos banquetes cumprem a função, não apenas de agradar os santos, mas distinguir os homens. Em outras palavras, como nos sugere Montanari (1998, p. 109):

O banquete é, portanto, não apenas o espaço por excelência onde se expressam as identidades, mas também, o da mudança social, conforme o mecanismo antropológico bem conhecido do dom e de sua contrapartida, que confere, à oferta de alimentos, valores sempre diferentes em função da posição que ocupa o oferente. [...] O banquete, expressão da comunidade, representa também as hierarquias e as relações de poder no seu interior [...].

Outro elemento que deve ser acrescentado nessa discussão é que a expressão “comida de branco” também é atravessada de significados construídos na conflitante relação entre negros e pobres e não negros no Brasil. Em outras palavras, ao se referir à expressão “comida de branco”, não é de se estranhar que se esteja falando também numa comida associada a grupos dominantes ou a classes mais abastardas. Comidas que remetem a lugares, onde homens e mulheres negras, ao longo da história, vêm lutando para ocupar. Não se trata, assim,

de uma comida popular, mas uma comida considerada de rico, sofisticada, comida chique, ao menos para aqueles que a consideram desta maneira. É, pois, esta comida que vem adentrando nos terreiros.

## 6 Petit Four como comida Votiva

Se é verdade que comidas como o acarajé, por exemplo, passaram para celebrações de classes afluentes (LIMA, 2010) como *friandise* – guloseimas servidas entre canapés, salmão e patês – é digno de nota observar também que, agora, temos um caminho semelhante. Canapés, patês, caviar, escalope, *kani* e *petit four* adentrando os terreiros e intervindo, às vezes, de forma sutil, na dieta sacrificial dos orixás.

Exemplo dessa intervenção são os bolos confeitados. A história do bolo parece ser contemporânea à história da própria humanidade. Sua primeira notícia data de 4.000 a.C. no Egito, ao lado de cereais, quando

os bolos de trigo surgem sempre associados a rituais mágicos e litúrgicos com formas humanas e animais, cujos nomes, formas e ingredientes mudavam com o tempo, com as variações do gosto e da moda (MONTANARI, 1998, p. 71).

Os romanos teriam conservado este sentido e preparavam a massa com ingredientes utilizados como oferenda aos deuses. Freyre (1987) teria encontrado em Portugal, em Monte Real, por ocasião da festa dedicada à Rainha Santa Isabel, bolos de farinha de trigo como ex-votos que enchiam as prateleiras dos andores.

É provável que o bolo, tal qual conhecemos hoje, esteja muito distante dos primeiros que temos notícias; ao longo dos tempos, seus ingredientes básicos foram se modificando, a fim de atender aos novos

gostos e à moda. Todavia, ele continua sendo uma massa de farinha assada.

Os bolos fazem parte do cotidiano e estão presentes em todas as celebrações. Ferretti (2011) registrou no terreiro de Pai Airton, no Maranhão, um bolo de mandioca, feito de massa de mandioca, misturada com ovos e açúcar para o vodun Noché Naê. Não há quem imagine uma festa de candomblé sem ele. Em alguns terreiros, o bolo é um dos itens obrigatório que pode ser visto em local em destaque. O bolo, ainda hoje, é um dos itens mais caros da festa e ainda é assim para os terreiros. Graças à sua popularidade e aceitação, o mercado oferece bolos confeitados de vários tipos, tamanhos e preços.

Na atualidade, o bolo de orixás é um produto oferecido por qualquer pessoa que trabalhe com *pâtisserie*. Os bolos de orixás tem se constituído como verdadeiras obras de artes nas mãos dos chamados *cakes designers*. Algumas vezes, pode-se assistir a alguns destes bolos misturados às comidas de obrigação, fazendo parte das comidas de preceito.

Segundo as doceiras, o bolo de candomblé reveste-se de particularidades. Geralmente, escolhe-se uma massa que não leve leite de coco e se dispensa o recheio de frutas como morango, abacaxi e pêssego. Prefere-se mesmo a massa conhecida como pão de ló, e o recheio é feito de doce de leite ou goiabada. Estas recomendações são para que o bolo “ature mais”, em outras palavras, tenha a sua vida prolongada. Conheci comunidades onde o bolo é partido a partir do quinto dia, e outras, onde ele segue no terceiro dia, junto com as demais comidas votivas, para o local indicado pelos orixás.

Quando se indaga sobre o significado que o bolo confeitado vem alcançando em algumas comunidades terreiro, é comum



ouvir explicações não sobre o bolo em si, mas sobre o doce, uma espécie de evocação à metáfora do doce. É comum ouvir: “o doce é bom”; “o doce chama”; “o doce atrai”; “o amor é doce”. Como nos dicionários, em que o termo “doce”, além de se opor aos termos “amargo”, “azedo” e “salgado”, significa também aquilo que é terno, aprazível, agradável, suave, brando etc.

Raciocínio semelhante é utilizado para explicar o porquê de se ter dedicado os doces ao orixá Oxum, símbolo do amor. Em certa ocasião, cheguei a presenciar uma festa para Oxum, onde as pessoas carregavam cestas sobre a cabeça, contendo suspiros, manjar, quindim, beijinho, brigadeiro, bem casado, doces variados. Ainda como ilustrativo desta questão, transcrevo abaixo um depoimento sobre *cupcakes* dos orixás:

Recebi neste final de semana uma encomenda um tanto curiosa, encantadora, *cupcakes* amarelos, verde água e azul celeste (foi como foi feito o pedido), pois era uma festa para saudar a Orixá Oxum (das águas doces dos rios e cachoeiras, da riqueza, do amor, da prosperidade e da beleza<sup>1</sup>).

É certo que, a partir desse pedido, o blog de culinária Fófis, incorporou, dentre os produtos oferecidos, os “curiosos” *cupcakes* dos orixás. Em todo o Brasil, multiplica o número de profissionais que oferecem *buffet* em festas religiosas. Uma procura em qualquer *site* de busca revela números significativos destes. Certamente, para responder a uma demanda que vem crescendo sensivelmente.

E como não falar dos refrigerantes? Estes parecem que foram adotados de uma vez por todas pela maioria do povo de candomblé. E,

em algumas ocasiões, podemos encontrá-lo facilmente oferecido como bebida sagrada diante de orixás como Ibeji, os gêmeos. Verdade é que ainda estão para ser realizadas reflexões sobre a adoção de bebidas como a cerveja, os destilados e os espumantes em substituição às bebidas fermentadas, bem como sobre o processo através do qual isso aconteceu e acontece nos dias atuais.

## 7 A culinária ritual e a indústria de alimentos

Outros fatos que contribuíram decisivamente para algumas intervenções na cozinha sacrificial dos orixás foram o advento e o avanço da indústria de alimentos. Os alimentos fornecidos pela indústria alimentícia são fruto de modificações ocorridas nos últimos 150 anos (POLLAN, 2008). Coube a esta indústria, combinando tecnologia e comodidade, modificar milhares de produtos alimentícios populares, intervir no tempo de preparação dos alimentos, imitar produtos naturais e criar novos alimentos. Tudo isso feito à custa do *marketing*, que orientava a mudança radical de nossos padrões alimentares. Ou, em outras palavras, “liberar a comida da natureza”.

O sonho de liberar a comida da natureza é tão antigo como o próprio ato de comer. As pessoas começaram a processar a comida para tentar impedir que a natureza a tomasse de volta: o que significa, afinal de contas, o apodrecimento de um alimento senão que a natureza, agindo por meio de seus microrganismos, está reprocessando nossa refeição obtida a duras penas?. (POLLAN, 2007, p. 102).

1. Disponível em: <fofiscupcakes.blogspot.com.br/2010/08/cupcakes-dos-orixas.html>. Acesso em: 13. jan. 2014.

Segundo Pollan (2008), o refinamento dos grãos, a partir do advento dos moinhos laminadores – os quais tornaram possível remover o germe e, depois, moer finissimamente a grande massa de amido e proteína de uma semente – constitui passo decisivo para a dieta moderna. Iniciado na Revolução Industrial, o hábito de consumir cereais refinados significava prestígio e riqueza, e poucos se davam a este luxo. A mós, tradicional moinho de pedra, todavia deixava a farinha branca até certo ponto e não conseguia retirar o germe ou embrião, rico em óleo e nutrientes, o que só foi possível com os moinhos laminadores.

Refinar os grãos prolonga a sua vida nas prateleiras [...] e os torna mais digeríveis pela remoção da fibra que normalmente retarda a liberação de seus açúcares. E quanto mais fina a farinha for moída, maior sua área exposta às enzimas digestivas, portanto mais depressa os amidos transformam em glicose. (POLLAN, 2008, p. 122).

A farinha branca teria sido, assim, um dos primeiros alimentos industriais modernos.

O problema era que esse deslumbrante pó branco era nutricionalmente inútil, ou quase isso. O mesmo acontecia com a farinha de milho e o arroz branco, cujo polimento foi aperfeiçoado mais ou menos na mesma época. Onde quer que se difundisse o uso dessas tecnologias, logo ocorriam epidemias devastadoras de pelagra e beribéri. (POLLAN, 2008, p. 125).

As farinhas refinadas de milho branco, arroz e feijão fradinho já transitam entre os candomblés há mais de 50 anos. A Granfino, empresa de gênero alimentício especializada em refino, venda de fubá e farinha de mandioca, está presente no mercado desde os anos 50. Atualmente, oferece mais

de 80 produtos. Outra empresa alimentícia que se destaca no mercado é a Yoki, fundada em 1960, por Yoshizo Kitano. Esta empresa, atualmente, agrega 7 marcas. Todavia é a Oya Alimentos que se apresenta como “indústria alimentícia especializada em produtos semiprontos da culinária afro-brasileira”. Esta empresa, localizada em Jandira, cidade do interior paulista, há mais de 15 anos, vem atendendo aos setores de varejistas, atacadistas, *food service* e cultura afro-brasileira e chega a exportar seus produtos para a Argentina e os Estados Unidos. Dentre os produtos em destaque, ao lado do azeite de dendê e da mistura preparada para vatapá, estão o feijão fradinho quebrado descascado e a farinha de feijão fradinho. A empresa chega a produzir 30 toneladas de farinhas por mês. Estes produtos podem ser encontrados em redes de supermercados, feiras livres ou na Casa da Baiana, empreendimento especializado na venda de produtos culinários afro-brasileiros. A Casa da Baiana – como as Casas do Norte, espalhadas nas regiões Sudeste e Sul do Brasil – talvez tenha sido uma das empresas do ramo alimentício, ao menos nesta área, mais criativo dos últimos vinte anos.

Além dessas empresas, há um número significativo de outras que, embora não se coloquem no mercado como representantes do segmento alimentício afro-brasileiro, são demasiadamente conhecidas pelo povo de terreiro, que, diga-se de passagem, “não consome marcas, mas comida”, como ouvi, certa feita, de uma ialorixá. Verdade é que, se, de um lado, há pessoas que resistem em fazer o bolinho de feijão consagrado ao orixá Yansã, utilizando a farinha de feijão fradinho, há Yansã que nunca conheceu o acarajé feito de outra maneira. Isso nos remete à sábia explicação que nos deu a ialorixá a qual já nos referimos: “É preci-

so acostumar o orixá a comer deste jeito.” O que pode significar uma quebra dos padrões de fidelidade ou da suposta ortodoxia – termos que nós, antropólogos, adoramos imputar nas religiões de matrizes africanas – pode também ser visto como uma continuidade através de intervenções criativas. Isto é, todavia, um debate que estamos apenas iniciando. No terreiro de Pai Itaparandi, no Maranhão, mistura-se a farinha de feijão à massa de feijão socada no pilão de madeira (FERRETTI, 2011).

Ainda sobre a apropriação, pelo povo de candomblé, dos benefícios ofertados pela indústria de alimentos, além das farinhas processadas, há as “massas prontas”, como se costuma dizer, utilizadas no preparo do acarajé e do abará. A lavagem do feijão fradinho para remover a casca era considerada, antes, uma das etapas mais demoradas no processo de preparação dessas duas iguarias africanas. Além disso, a moagem dos grãos no moinho, que teria substituído a pedra do aló, além de força, o que foi solucionado com a motorização do moinho, demandava tempo. A disponibilidade dessa massa no mercado, a qual pode ser facilmente adquirida nas feiras livres, ou mesmo sem sair de casa, através de serviços *delivery*, como o *disk* massa de acarajé, além da comodidade, tentou intervir em um dos maiores problemas da contemporaneidade: o tempo. Este não permite que as pessoas passem mais horas em frente ao fogão, dedicando-se às suas comidas. Diga-se de passagem que o termo *delivery* tem alcançado grande alcance e gozado de prestígio entre o povo de candomblé, que já faz uso da expressão “candomblé *delivery*.”

É digno de nota observar que algumas pessoas do santo, quando se utiliza de tais produtos, quase sempre o faz com algumas

reservas. Em primeiro lugar, escolhe um “freguês”, termo equivalente a fornecedor, não a consumidor. O “freguês” é sempre uma pessoa de sua confiança. Na escolha desse fornecedor, a história, a simpatia e a confiança serão juntadas a aspectos como boa educação e higiene.

A adoção ou não destes novos modos de preparar a comida dos orixás é um debate que está apenas iniciando dentro das comunidades terreiros, até porque os sacerdotes que vêm adotando essas intervenções pouco falam sobre isso, assim como os que resistem, resguardam-se, omitindo opiniões. Afirmam que “cada terra tem seu dono” ou ainda que “cada pai cria o filho à sua maneira” e sabem que as comidas sacrificiais de seu terreiro constituem um foro íntimo de cada comunidade. Assim, ao mesmo tempo em que informações a respeito de tais comidas podem ser faladas, ditas e sabidas, há o fundamento, “conceito último do conhecimento teológico do candomblé, associado às complexas cadências dos rituais de santo, da tradição ancestral revivida no cotidiano dos terreiros” (LIMA, 2010, p. 9).

As pessoas, ao lançar mão da utilização de tais produtos, fazem isso observando critérios baseados em suas tradições, a fim de que essas intervenções não possam ser tomadas como “novidade”, palavra pejorativa no contexto afro-brasileiro. Ou, no mínimo, insistem que “os orixás mudam, porque as pessoas mudam”, frase que ouvimos de Gaiaku Luíza, para nos explicar o porquê de não mais se exigir que uma mulher fique tomada por seu vodun, deitada no chão, do lado de fora, por um dia. Talvez isso nos ajude a pensar que uma das concepções que mais tem mudado nos terreiros de candomblé seja mesmo a de tradição como algo imutável e invariável.

## 8 Comida de santo por encomenda

Não poderíamos finalizar esta discussão sem trazer à tona outro fato curioso que presenciei: uma comida de santo por encomenda. A liderança da comunidade justificava que comidas como o acarajé e o abará demandavam muito tempo e, diante da redução do seu grupo religioso já há algum tempo, teria optado por encomendar a uma vizinha do seu terreiro tais produtos. Comumente, afirma-se que as comidas de orixás devem ser preparadas dentro do terreiro, num espaço destinado para isso: a cozinha ritual, a qual nos referimos. Comidas de orixás são assim comidas mais elaboradas que pressupõem, além do conhecimento e técnicas específicas, fundamentos ditados pela “lei do santo.” Daí a importância da iabassé nos terreiros. A iabassé ou, literalmente, a velha que cozinha é a grande sacerdotisa da comida, que, além de tudo entender sobre as predileções dos orixás, é guardiã dos segredos capazes de transformar a comida dos homens em comida de orixá. Um estudo minucioso sobre tal figura foi realizado por nós no livro *O banquete sagrado* (SOUSA JÚNIOR, 2009). Certa vez, uma velha mãe de santo resumiu esta questão, dizendo: “comida de orixá não pega sol, nem passa encruzilhada.” Fato era que, na comunidade a que estamos nos referindo, havia comidas rituais que vinham de fora. Segundo a sua liderança, “acarajé e abará vinham da rua.”

Intrigado com tais questões, passei a observar mais e, para minha surpresa, ao contrário do que havia se afirmado, a presença das comidas de santo na rua poderia significar uma espécie de “profanação” ou “secularização” desta comida. Percebi o inverso, ou seja: a rua passava a ofertar comidas sacralizadas. Confesso que ainda não pude

adentrar nas casas de vizinhos conhecidos que fornecem essas comidas por encomenda a alguns terreiros, mas uma rápida pesquisa em *sites* gratuitos de anúncios colocou-me diante de *buffets*, na cidade de Salvador, que lá estão oferecendo “caruru completo.” Ora, uma leitura atenta dos itens oferecidos neste tipo diferenciado de caruru (caruru, vatapá, arroz, feijão de azeite, xinxim de galinha, farofa de azeite, banana da terra frita, feijão preto, milho branco, bombom de mel, rapadura, pipoca, acarajé e abará) logo nos leva a perceber que estamos mesmo diante da comida votiva oferecida aos santos gêmeos. Todavia, é possível encontrarmos anúncios como “Preparamos caruru de Cosme e Damião sob encomenda” ou, ainda, entre outros itens: “feijoada, moqueca de peixe com ou sem acompanhamento, pratos diversos, caruru de Cosme.”

A presença de comidas de preceitos nos *buffets*, ao menos, ajuda-nos a pensar a partir das leis que regem o mercado: se a oferta existe, é porque há uma demanda por tal produto. É verdade que cabe apenas aos orixás deliberar sobre esse assunto. Conheço casos em que estes aceitam comidas que vêm de fora, e casos que não. Será que os santos não estão mais tão exigentes?

Ainda em cidades como Salvador e Rio de Janeiro, a oferta de comidas como acarajé, abará, vatapá, dentre outras, é algo que vem crescendo nos últimos anos através de serviços *delivery*. Recentemente, um representante de vendas de massas congeladas montou uma empresa de acarajés e abarás congelados e se destacou neste ramo alimentício no cenário nacional. O Acarajé da Bahia, nome da empresa, já está presente em 11 estados brasileiros, nos aeroportos, nas redes de supermercados, nas *delicatessen* e tem a meta de produzir 60 mil produtos por mês.

Não é de se estranhar o fato da utilização de tais produtos como oferenda aos orixás, pois os que assim resolverem fazer, certamente, formularão explicações bastante convincentes sobre si próprios e as suas comunidades, bem como sobre o que irá acontecer quando as comidas de orixás se tornarem, de uma vez por todas, *fast food*.

## 9 À guisa de conclusão

Essas questões e outras relacionadas a problemas de saúde (câncer, problemas cardíacos, diabetes e obesidade), produzidas pela incorporação de novas práticas alimentares, pela adoção de produtos disponibilizados pela indústria alimentícia, em substituição de antigos métodos de preparar os alimentos, ainda nem sequer entraram na pauta de discussão das comunidades terreiros.

Frente à chamada modernização dos costumes e racionalização do tempo, assiste-se à introdução de novos hábitos alimentares e comensalidade. A novidade está no fato de que, nos últimos anos, novos hábitos alimentares estão cada vez mais presentes entre as comidas de obrigação. Não obstante, o bom gosto e o requinte com que estas comidas são apresentadas ao público, tal acontecimento vem acompanhado por uma série de discursos depreciativos sobre as “comidas de azeite”, ora evocando simplesmente que “fazem mal”, ora simplesmente justificando ser a substituição destas algo que diz respeito único e exclusivamente ao “gosto”.

Recentemente, encontrei uma justificativa bastante curiosa para a adoção de novas comidas rituais num livro intitulado *A cozinha alternativa dos orixás* (BARCELLOS, 2010). Trata-se de um trabalho escrito por uma ialorixá, no qual, logo na apresentação, lê-se que “assim como

as pessoas enjoam comidas repetidas, os orixás também se cansam de receber as mesmas comidas sempre.” Eis a justificativa da autora para, nessa obra, ocupar-se em elaborar o que chama de “uma comida alternativa para os orixás”, lançando mão de hortaliças como cenoura, brócolis, chuchu, rabanete e batata inglesa, ao lado de frutas como mamão, carambola, caqui, abricó, laranja da terra e laranja lima, bem como de “temperos” sugeridos por ela, a exemplo do açúcar cristal, do orégano, do cominho, da salsa e da cebolinha. *A cozinha alternativa dos orixás*, de Mãe Deusa, sugere a incorporação, na dieta sacrificial dos orixás, de jujubas e outros doces de goma industrializados, ao lado de água mineral com gás.

Aos poucos, também adentram nas comunidades de terreiro reflexões sobre a “alimentação saudável”, expressão em moda, que vai pondo em cheque os saberes tradicionais sobre a comida, o comer, bem como noções relacionadas ao corpo, à saúde e à ancestralidade. Esse fato abre uma série de questionamentos. Nada contra os *buffets* organizados por algumas comunidades de terreiro. Afinal, a máxima de que a comida exibe prestígio, poder e *status* social vale também para o candomblé. O questionamento está no desaparecimento das comidas de santo em detrimento das comidas sofisticadas em algumas festas. Na maioria das vezes, as primeiras ficam restritas aos orixás “que comem sozinhos.”

Não estamos certos de que a popularidade das “comidas de azeite”, em dias como a sexta-feira, ou mesmo a presença dos restaurantes de “comidas típicas” na cidade de Salvador, por exemplo, seja suficiente para explicar o abandono da degustação das comidas de azeite ou das comidas sagradas em alguns terreiros.

Até os anos 80, podiam-se comer essas comidas, chamadas “comida de azeite”, em ocasiões especiais como aniversário, casamento, páscoa etc. Com o passar do tempo, algumas delas foram desaparecendo, inicialmente, porque foram consideradas “comidas de pobre” e, depois, “comidas que fazem mal”, por conta de problemas ou outras “doenças que estão na moda” e que, por isso, devem ser evitadas antes mesmo de passarmos pelos profissionais de saúde que decidem o que devemos comer, a quantidade e a hora. Juntou-se a isso uma indústria que oferece alimentos processados e farinhas obtidas através do refinamento de grãos, antes conseguidos apenas através de técnicas tradicionais pelas comunidades terreiros, juntamente com inovações que reduzem ao máximo a presença das pessoas na cozinha.

Refletir sobre essas questões, juntamente com as comunidades de terreiro, permite ampliar as discussões pertinentes à preservação do universo afro-brasileiro legado por homens e mulheres, quando, desafiando o seu tempo, deram respostas, a partir de suas tradições, às situações e aos desafios a que foram expostos. Isso não significa dizer que entendemos a tradição como algo imutável, ao contrário, a recriação, em alguns momentos, dá-se não para recompor algo fragmentado, mas para exibir prestígio ou simplesmente carisma de suas lideranças. Carisma, aqui, é entendido no sentido empregado pelo velho Weber (1991, p. 158):

[...] uma qualidade pessoal considerada extracotidiana [...] em virtude da qual se atribuem a uma pessoa poderes ou qualidades sobrenaturais, sobre-humanos ou, pelo menos, extracotidianos específicos ou então se a toma enviado por Deus, como exemplar e, portanto, como *líder*.

Temos de refletir como as comidas votivas estão dialogando com os ingredientes produzidos pela indústria alimentícia. Certa ocasião, por exemplo, deparamo-nos com uma comunidade de terreiro que havia “desaprendido” a técnica de enrolar o acaçá, também chamado de ekó, massa de milho obtida após os grãos descansarem, através da trituração. Tal iguaria representa o corpo, porção de massa individualizada na folha de banana. Sobre este assunto, sugiro a leitura do livro do babalorixá Cido de Oxun Eyn, sacerdote baiano radicado em São Paulo, que produziu um livro sobre o assunto, intitulado *Acaçá, onde tudo começou*. Na comunidade, a que nos referimos, a massa era despejada numa assadeira ou sobre uma pedra de mármore e cortada de forma triangular.

Se é certo que as comunidades de terreiro ainda não estão preparadas para entender o processo que envolve os alimentos durante o seu cozimento, vale ressaltar que elas estão desafiadas a pensar que a introdução de alguns elementos ou a adoção de certas práticas na sua comida ritual deve ser acompanhada de reflexões, afinal, como sugere Louis-Vicent Thomas, citado por Lima (2010, p. 39), “a cozinha é uma linguagem que se deve saber interpretar para melhor compreender os costumes de um povo.” Todavia, um fato é inegável. Permitam-se, aqui, fazer uma “brincadeira” de “bom gosto” com as palavras do mestre. Se for verdade que “os santos africanos comiam a comida dos homens e que os homens comem a comida estilizada dos santos”, agora, estamos assistindo aos santos comerem as comidas estilizadas dos homens.

## REFERÊNCIAS

- BARCELLOS, Deusa Costa. *A cozinha alternativa dos orixás*. Rio de Janeiro: Pallas, 2010.
- CASCUDO, Luis da Câmara Cascudo. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.
- CUPCAKES dos Orixás. Salvador, 2010. Disponível em: <http://fofiscupcakes.blogspot.com.br/2010/08/cupcakes-dos-orixas.html>. Acesso em: 18 fev. 2014.
- EYN, Cido de Oxun. *Açaçá, onde tudo começou*. São Paulo: Arx, 2002.
- FERRETTI, Sergio. Comida ritual em festas de tambor de mina no Maranhão. *Dossiê: Religião e Cultura*, Belo Horizonte, v. 9, n. 21, p. 242-267, 2011.
- \_\_\_\_\_. *Querebentã de zomadonu, etnografia da casa das minas do Maranhão*. Rio de Janeiro: Pallas, 2009.
- FOUCAULT, Michel. *Microfísica do poder*. 4. ed. Rio de Janeiro: Graal, 1984.
- FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. 3. ed. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 1987.
- HOBBSAWM, Eric. *A invenção das tradições*. 7. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1997.
- LEITE, Fábio. Valores civilizatórios em sociedade negro-africanas. \_\_\_\_\_. *Introdução ao estudo sobre a África contemporânea*. São Paulo: CEA/USP, 1986.
- LIMA, Vivaldo da Costa. *A anatomia do acarajé e outros escritos*. Salvador: Corrupio, 2010.
- \_\_\_\_\_. Notas. In: RÉGIS, Olga Francisca. *A comida de santo numa casa de queto da Bahia*. Salvador: Corrupio, 2011.
- MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. 2. ed. São Paulo: Cosac Naify, 2003.
- MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. 2. ed. São Paulo: Liberdade, 1998.
- POLLAN, Michael. *Em defesa da comida*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.
- POLLAN, Michael. *O dilema do onívoro*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2006.
- QUERINO, Manuel. *A arte culinária na Bahia*. Salvador: Teatro XVIII, 2006.
- RÉGIS, Olga Francisca. *A comida de santo numa casa de queto da Bahia*. Salvador: Corrupio, 2011.
- ROBERTS, Paul. *O fim dos alimentos*. Rio de Janeiro: Campus, 2009.
- SOUSA JUNIOR, Vilson Caetano de. *O banquete sagrado: notas sobre a comida e o comer em terreiros de candomblé*. Salvador: Atalho, 2009.
- TEMPELS, Placide. *Bantu philosophy*. Paris: Présence Africaine, 1969.
- WEBER, Max. *Economia e sociedade*. Brasília, DF: Editora Universidade de Brasília, 1991. v. 1.

## NOTA SOBRE O AUTOR

Vilson Caetano de Sousa Júnior é antropólogo, Pós Doutor em Antropologia pela Universidade Júlio Mesquita e Professor da Universidade Federal da Bahia, onde desenvolve pesquisas na área de Alimentação e Cultura.

Recebido em: 05/01/2014

Aprovado em: 28/03/2014

