



Cozinha do candomblé e a hospitalidade¹

Ursulina Maria Silva Santana²
Universidade Anhembi Morumbi

Resumo

Demonstrar que a Cozinha Baiana estabelece conexão entre o Sagrado e o Profano: através da cozinha dos orixás, local caracterizado onde as mulheres são as responsáveis em promover a comensalidade e a dádiva entre os orixás e o homens. Identificando neste espaço as relações entre os orixás e seus alimentos preferidos, as interdições e as proibições referentes a estes alimentos. Pretende-se comprovar que a Cozinha Baiana é um local em que são preparados alimentos ritualísticos e que são consumidos pela população sem que haja conhecimento dessa ligação entre o sagrado e o profano.

Palavras-Chave: Cozinha Baiana; Candomblé; Sagrado; Alimentos.

Comida de santo: sagração, dádiva e partilha à mesa

As várias opções de alimento que o meio oferece ao Homem ganham, pela maneira como ele as prepara e pelas regras e formas que ele estabelece para o seu consumo, significados e símbolos que vão além da simples nutrição.

Jean Jacques Boutaud (2004) diz que o comer junto ganha uma significação ritual e simbólica bem superior da simples satisfação alimentar. E este modo de compartilhar refeições, que pode ser definida como comensalidade, é uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade em todas as épocas e em todas as culturas.

Naomichi Ishige (s.d.) destaca, dentre os aspectos simbólicos ligados à alimentação, a importância de propiciar o início de novas relações e o fortalecimento de laços antigos. Assim, a comensalidade reforça o grupo contribuindo para a sua coesão.

Jean Jacques Boutaud (2002) afirma que à mesa ou no ritual das refeições em grupo se encontram dois eixos da nossa humanização – horizontal e vertical. O eixo horizontal é a

¹ Trabalho apresentado ao GT – Interfaces com a Gastronomia do IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo;

² Mestranda em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi na área de socioantropologia. Formada em História pela Universidade Federal da Bahia e Gastronomia pela Universidade Anhembi Morumbi. Professora da Universidade Anhembi Morumbi no Curso de Tecnologia em Gastronomia. sulasantana@uol.com.br



força de agregação e da coesão que é nutrida pela comensalidade. A comunidade se forma, se reencontra, se reconhece, exprime sua unidade, seus laços, sua capacidade de troca, de se abrir, de relaxar e se divertir. Sobre o eixo vertical a comensalidade convida ao respeito das hierarquias, dos lugares, dos papéis, da busca do belo, do bom gosto, do gosto refinado que cada um inventa através das festas, banquetes – momentos de êxtase gastronômico.

O Dictionnaire historique da la langue française, Le Robert diz que comensalidade é formada pela palavra latina mensa (mesa) e cum qualificando assim pessoas que comem na mesma mesa. Mas acrescenta que mensa, em sua origem, designava um bolo sagrado, redondo cortado em quatro pedaços sobre os quais se dispunha oferendas aos deuses.

De certa forma a palavra guarda esse sentido especial pois a comensalidade é uma forma de celebração da “mesa” como expressão dos laços de convivialidade pela atmosfera de confiança, de alegria favorecida pelas iguarias e bebidas.

O peso simbólico da comensalidade como construtor de laços sociais levou Jean-Jacques Boutaud (2004, p.1712) a reconhecer todo seu poder de encantamento de fascinação e de entretenimento e por isso tudo ele confere ao espaço comensal um lugar central de expressão de identidade.

Portanto, fica evidente que comer em grupo é uma atividade social plena de significados importantes de tal maneira que, em numerosas sociedades, as celebrações rituais são acompanhadas por banquetes.

É preciso considerar, como sugere J.J. Boutaud (2004) que se a mesa é, no cotidiano, o espaço da partilha e, em tempos de festa, é a celebração da convivialidade e dos laços sociais e, também, dos grandes momentos da vida, e tem, por essa razão, sua função simbólica e ritual amplificada. Em numerosas sociedades, as celebrações rituais são acompanhadas por banquetes.

O caráter místico ou mágico dos alimentos nos rituais religiosos está presente em inúmeras culturas principalmente nas culturas africanas. Durante esses momentos de confraternização pela partilha ritual dos alimentos, as pessoas - social, econômica ou culturalmente diferentes - tornam-se iguais e, desse ponto de vista, a comensalidade, tanto religiosa quanto profana, traz a sua contribuição à neutralização das rivalidades.

No Candomblé, como afirma Roger Bastide (1973, p.249), os rituais seguem de maneira semelhante à estrutura africana cuja ordem é a seguinte: iniciam-se com os sacrifícios propiciatórios seguidos das danças preliminares, que são apelos para que as divindades



desçam sobre seus cavalos, as quais são sucedidas pelas danças do transe, finalizando com os ritos de saída e a refeição comunal. Aqui cabe uma distinção importante feita pelo autor para que se compreenda o misticismo dos negros da Bahia. Diz ele:

Enquanto o misticismo do cristão ou do muçulmano consiste numa longa ascensão da alma em direção a Deus – o outro misticismo consiste em fazer Deus, o Espírito, por meio de ritos apropriados, vir, por um momento, apossar-se da alma de seu fiel. O auge está no transe.

Portanto, na estrutura mística africana, dividir o alimento com os deuses faz parte do seu universo religioso e através dessa prática os fiéis fortalecem o corpo e o espírito. O alimento no culto africano está presente em forma de oferenda aos deuses e é também compartilhado entre os fiéis estabelecendo um elo fundamental entre os homens e as divindades. A importância da comida nos cultos afro-brasileiros é expressa por Pai Cido de Osun Eyin (2002, p.28) como

o princípio da reciprocidade que norteia todas as relações nas comunidades do Candomblé, inclusive entre as divindades e os homens. Por meio da oferenda ao Orixá, o fiel encontra uma maneira de agradecer, doar e garantir alguma coisa em troca.

Assim, comer no terreiro envolve questões simbólicas e de identidade que sustenta a fé e os momentos de confraternização dos fiéis – pois como afirma Pai Cido de Osun Eyin (2002, p. 17), o preparo e o uso dos alimentos “envolvem rituais complexos que despertam forças poderosas e possibilitam o contato imediato com o sagrado”.

Roger Bastide (1973, p. 283) observa que freqüentemente os rituais do candomblé terminam por uma refeição comum onde, respeitosamente, são servidos os petiscos em pedaços de folha de bananeira.

Dessa refeição tomada em comum, desses pratos que são também pratos dos orixás, dessa cozinha que foi uma cozinha sagrada antes de se profanizar, surge uma amizade, seguem-se os abraços habituais, formam-se grupinhos que descem as ladeiras do terreiro...

Assim, tanto a comida quanto o espaço da cozinha ganham uma dimensão sagrada e, como afirma Raul Lody (1998), de alto significado para a vida dos deuses. Para o autor, o próprio processo de fazer os alimentos religiosos e a preparação dos ingredientes assumem valores

simbólicos que implicam em compromissos litúrgicos estabelecendo uma relação com o sagrado.

Dado o caráter sagrado da comida nos rituais do candomblé e os vínculos que ela cria com as divindades, uma série de preceitos devem ser obedecidos.

José Ribeiro (s.d.) aponta para vários cuidados que devem ser observados no preparo das comidas de santo. Elas devem ser preparadas em panelas de barro e cozidas em fogão de lenha, e devem ser mexidas com colher de pau e nunca com movimentos de frente para trás, mas sempre para a frente, da mesma maneira que o fogo deve ser abanado da direita para a esquerda.. Elas devem ser preparadas pela iabá da casa que deve estar com suas vestes ritualísticas e com as contas de seu anjo da guarda.

A cozinha do candomblé é um espaço onde se constitui o sagrado, “a cozinha dos Orixás” local onde as mudanças de atitude, o uso dos alimentos e a forma como são preparados requerem modos específicos e religiosos de preparo.

A mulher aparece como detentora e organizadora das elaborações alimentares para nutrir deuses e homens. As Iyàbasés na religião dos Orixás, encarregada da comida sacrificial e das oferendas, elaboram o ritual e distribuem as comidas oferecidas aos Orixás. São elas as cozinheiras e as orientadoras na confecção das comidas sagradas; seu trabalho consiste em receber os animais já sacrificados, atuando na preparação das oferendas e na entrega das comidas prontas para a realização do ritual aos Orixás e distribuição aos fiéis.

Saber comprar os ingredientes, fazer a escolha correta, preparar a comida é um ato de fé, em que o conhecimento sobre o gosto de cada orixá, as rezas e cantigas entoadas estão repletos de significados. Há separação entre as comidas que alimentarão as pessoas em seu cotidiano e aquelas que serão oferecidas aos Orixás, como também a observância na utilização de utensílios e do fogão em que se irá cozinhar tais elementos.

Neste espaço sagrado respeita-se a fala, não se grita, não se canta nada que não seja para os Orixás; só pessoas autorizadas têm permissão para permanecer no local; os sons que ocorrerão e são ouvidos são motivos para leitura da observância dos preceitos e da aceitação do alimento pelos orixás. Tais atitudes limitam quem pode ou não adentrar em tal espaço, permanecer nele e manipular os alimentos que se tornarão oferendas.

Comer não é unicamente nutrir-se: trata-se de alimentar não só o corpo, mas também a alma e, intrinsecamente, aqueles que nos deram a vida - os ancestrais. Portanto, o ato de cozinhar, de preparar alimentos significa atuar e agir de forma que o alimento esteja repleto de energia,



a contida no próprio alimento e a integrada (ou incorporada) através de cânticos e rezas, para ser oferecido aos deuses, seus filhos e à comunidade.

O cardápio religioso implica o reconhecimento e o conhecimento sobre a identidade de cada Orixá, suas preferências, suas interdições, o modo de agradá-lo, de forma que mantenha viva a vida religiosa requerendo consciência e meditação de quem prepara esse cardápio.

Comer é um ritual sagrado. O corpo prepara-se, e através da boca percebe-se todas as sensações gustativas, olfativas, visuais, sendo, pois, um ato biologicamente rico de significados simbólicos desde o modo em que foi comprado, preparado, consumido este alimento, até as diferenças culturais que se apresentam.

Segundo Vilson Souza “esta cozinha, marcada por uma série de preceitos e interdições, vai aparecer relacionada diretamente aos Orixás. Não se trata porém só de comer: o que se come, o que não se come, quando se come, com quem, participam de um todo integrado que diz respeito aos códigos do cardápio dos Orixás”.

Ao servir a comida é respeitada a ordem hierárquica: inicialmente os sacerdotes ou sacerdotisas até os frequentadores que vão ao terreiro por simpatia, estudos e pesquisa, curiosidade, ou, como dizia Roger Bastide, para comer uma boa comida.

As festas públicas de um Terreiro são momentos em que encontramos a representação da socialização pela comida: escolhida pelo Orixá homenageado, fortalecendo a ligação entre os homens, Deuses e a Natureza.

As comidas no Terreiro podem ser subdivididas em duas categorias: as comidas secas e as comidas de ejé.

As comidas secas ou frias são aquelas representadas pelos grãos, raízes, frutos, folhas, legumes e doces, não levam “sangue animal”, chamadas de ejé (vísceras, carnes dos animais que são oferecidos em sacrifício).

Ainda na categoria acima podemos subdividir as comidas em: quentes, frias e Meji.

As comidas quentes são levadas diretamente ao fogo e são torradas e/ou fritas, além de contarem com a adição de condimentos que remetem a essa característica, como o uso da pimenta, sal, gengibre e azeite de dendê. Estão associadas à terra, expansão, desenvolvimento e crescimento.

As comidas frias ou brancas são designadas assim por não utilizarem os ingredientes acima. São comidas que não utilizam sal e o azeite de dendê, e este é substituído por azeite de oliva

ou manteiga de Ori (limo da costa, substância retirada da *Butyrospermum parkii*). Estão associadas à Criação e à Paz.

A comida Meji é aquela que propicia o equilíbrio entre o quente e o frio.

O significado de cada tipo de comida diz respeito às obrigações que os Filhos de Santo têm com seus Orixás.

As responsáveis pela utilização dos ingredientes corretos nos momentos específicos são as Iyàbasé (a mulher que cozinha). São mulheres escolhidas por sua responsabilidade junto ao terreiro, conhecimento no trato dos alimentos, bem como dos ingredientes, dos rituais e rezas, portanto as mulheres mais velhas, cujas características de experiência e equilíbrio, são de grande importância para desempenhar esta função.

Por tratar-se de uma estrutura hierarquizada, comandam uma cozinha como uma *chef*, sendo responsáveis pelo recebimento dos alimentos ritualísticos até a entrega dos alimentos prontos, com a ajuda de pessoas escolhidas ou designadas para preparar e servir esses alimentos.

Para essas mulheres, Cozinha é um santuário e é nesse espaço que prestam homenagem aos seus Orixás. Alguns pratos dos Orixás não são oferecidos ao público, sendo tratados como mistério.

Pensar a Festa num Terreiro sem comida é quase impossível, pois o alimento e está sempre associado aos Orixás; há aqueles que comem mais que os outros, sendo reconhecidos como glutões.

As comidas, no candomblé são consagradas antes de serem servidas e veiculam energia, significado, intenção; são repletas de segredo e servidas ao público e todos comem, em homenagem e agradecimento aos Orixás (deuses protetores), aos Ancestrais e à Natureza.

Referências

BASTIDE, Roger. *O candomblé da Bahia*. 3.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

LODY, Raul. *Santo Também come*. 2.ed, Rio de Janeiro: Pallas, 1998.

COSTA LIMA, Vivaldo da. *A família de Santo nos candomblés Jejes-nagôs da Bahia- um estudo das relações intra-grupais*. 2.ed, Salvador: Corrupio, 2003.

SOSA JÚNIOR, Vilson Caetano. *A cozinha e os truques: usos e abusos das mulheres de saia e do povo do azeite*, in Faces da tradição Afro-brasileira. 2.ed. Rio de Janeiro : Pallas.



ANPTUR

Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM– 27 a 28 de agosto de 2007

Usos e abusos das mulheres de saia e do povo do azeite. Notas sobre a comida de orixá no terreiro de candomblé, São Paulo: PUC, Ciências Sociais. Dissertação de mestrado. 1998.

FARELLI, Maria Helena. *Comida de Santo*. 9.ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2003.

BOUTAUD, Jean Jacques. *Le sens gourmand. Un sémioticien à table*. Paris: Seuil, 2004.

CIDO de Osun, Pai. *Açaçá: Onde tudo começou*. São Paulo:Arx,2002.