

## **Comensalidade no terreiro de Candomblé**

**Marielys Siqueira Bueno<sup>1</sup>**

**Ursulina Maria Silva Santana<sup>2</sup>**

### **Resumo**

Este trabalho pretende apontar a comensalidade como fator de agregação, reunião e sagração na festa branca de um terreiro de Candomblé em Salvador. No Candomblé a festa tem um lugar de suma importância na estrutura do culto afro-brasileiro, é nela que são afirmados e fortalecidos os vínculos entre os orixás/deuses e os homens. Os deuses manifestam-se através de seus filhos, dançam, brincam e comem, de modo que o alimento é quem irá restabelecer o vínculo entre os homens e o sagrado. Neste contexto todos são convidados a participar do banquete coletivo, compartilhando o cardápio escolhido pelo orixá e participando de um dos mais importantes ritos da hospitalidade – a comensalidade. Repartir a comida guarda um sentido especial de acolhimento, alegria e celebração.

**Palavras-chave: Comensalidade. Candomblé. Hospitalidade.**

---

<sup>1</sup> Diplomada em Études Approfondies en Anthropologie Sociale e em Études Approfondies en Cinéma Anthropologique, pela Sorbonne, na França. Doutora em Sociologia pela USP, Mestra em Antropologia pela UFGO, Atualmente é professora do Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi na área da Socioantropologia da Hospitalidade.

<sup>2</sup> Mestre em Hospitalidade pela 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.

### **A comensalidade no Terreiro**

O texto pretende traçar um paralelo entre o Candomblé, as festas públicas especificamente a festa branca, a Hospitalidade e a Comensalidade neste espaço que reúne pessoas afiliadas e seus convidados.

Os estudos sobre comensalidade definem que a primeira ocorrência dessa função social foi no momento em que houve a preparação dos alimentos sobre o fogo, e este alimento foi partilhado entre o grupo (BOTAUD, 2004). Esse ato vai promover as relações de convivialidade entre grupos e o fortalecimento destes.

Sentar-se à mesa é uma maneira de agregar e unir socialmente um grupo; porém num ambiente religioso, este ato toma outra dimensão. Não só compartilho do espaço (mesa) com meus pares, mas reparto também com os deuses a condição da divindade estabelecendo e afirmando a comunhão do grupo. Comer e beber juntos indica uma relação de igualdade.

No Candomblé, no entanto, segundo Lody (2004, p.23) o oferecimento da alimentação religiosa é um fator determinante para que haja a união e preservação dos deuses. Esse cardápio votivo necessita de um conhecimento profundo sobre cada divindade, a melhor forma de agradá-la mantendo a vida religiosa. Portanto comer nos terreiros é estabelecer vínculos e processos de comunicação entre homens, deuses, antepassados e natureza.

Boutaud diz (2004) que podemos assegurar que uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em todas as épocas e culturas, é o compartilhar da mesa, das refeições. No Candomblé, esse compartilhar das iguarias se desdobra no tempo, expande suas dimensões por sacralizar a experiência da vida social, permitindo ao homem conectar-se com o sagrado.

É a partir dessa conexão que são organizados os primeiros movimentos para a elaboração de uma festa no Terreiro de Candomblé.

O princípio de tudo é a consulta ao Jogo do Ifá, é a partir dele que se organiza a festa no Terreiro. Se a festa é para um determinado Òrisá é bom saber quais são suas recomendações, pois é ele quem dirige a Casa através de seu porta-voz, o Bábálórísà ou `Yyálórísá. O processo se dá através do jogo de búzios, iniciando-se, assim, as determinações a serem cumpridas: se a festa será com comidas secas, ou sacrifícios (BENISTE, pág. 63). No Candomblé essa relação Homens e Divindades é bem estreita,

quase íntima e as festas ocorrem a partir das decisões tomadas pelas entidades sugerindo o melhor cardápio para determinado momento.

Essa relação de comensalidade entre homens e deuses é mítica, e houve uma época em que sentávamos lado a lado no banquete. “As refeições eram comuns e comuns eram também, os assentos entre os Imortais e os homens mortais” conta Hesíodo”(FLANDRIN,1998, p.158). Pausânias (apud Flandrin,1998,p.158) escreve que nessa época os homens eram hóspedes e comensais dos deuses em consideração a sua justiça e sua piedade”. Sobrevieram a astúcia de Prometeu e a cólera de Zeus: daí em diante, os homens que usufruem a preciosa parte do sacrifício, a das carnes saborosas, seriam obrigados a trabalhar para se alimentar, a ter mulher para se reproduzir e se tornariam mortais. A comensalidade com os deuses estava acabada e se deuses e homens festejam é cada um para o seu lado. Mais exatamente, chega-se a acontecer de os deuses tomarem parte da refeição dos homens, estes jamais tomarão parte nas refeições dos deuses.

No Candomblé este vínculo entre homens e deuses é restabelecido e retomado através da festa, no momento em que os homens são convidados a participar do banquete oferecido aos orixás. Compartilhar iguarias tanto no imaginário individual quanto no coletivo é um dos fortes símbolos da hospitalidade, desse modo podemos afirmar que a comensalidade guarda um sentido especial de hospitalidade pela atmosfera de acolhimento, alegria e celebração que ela contém.

### **Origem do Pilão de Prata. O Mito e o Terreiro.**

A comensalidade observada no Terreiro teve como foco a Festa do Pilão, a festa branca do Terreiro de Candomblé, e é ela quem dá início a todas as festas que irão ocorrer no calendário do terreiro. Para compreensão de como organizam-se tais festas é necessárioo conhecimento do mito que dá origem a essa festividade.

A Festa do Pilão diz respeito ao banquete oferecido por Oxaguiã ao seu pai Oxalá. Conta o mito que Oxaguiã gostava de guerrear e de comer, e não se conformava quando não havia inhame. E sua comida preferida era o inhame amassado. Como era muito difícil preparar esta iguaria, Oxalá sempre castigava as cozinheiras, responsáveis pelos constantes atrasos para a guerra. Oxaguiã consultando os babalaôs e fazendo as oferendas para Exu, trouxe para a humanidade um utensílio que ajuda a

preparar o inhame pilado, o pilão. Ficou tão famoso que é conhecido como o Orixá-Comedor-de-Inhame-Pilado (GAUDENZI, 2008, p.177).

Oxaguiã inventou o pilão para que pudesse degustar os seus inhames diariamente. O consumo deste alimento simboliza a “batalha sem fim da busca do pão de cada dia” (GAUDENZI, 2008 p.178).

Oxalá é o senhor da criação, dos seres humanos e das festas brancas. A cor branca é a representação da pureza, da ética, das forças criadoras, da moral, está presente no Órun e tem como significado a vida (VOGEL, 2007, p.103). Está presente nas contas do orixá Oxalá, nas comidas, nos animais que serão sacrificados e nos símbolos utilizados por essa divindade. A utilização da cor branca remete à calma, estabilidade, mobilidade, ao frio, ao silêncio, à pureza e à prudência (VOGEL, 2007, p.103), estando originariamente no mito.

Há várias qualidades deste orixá no panteão do candomblé; porém, aquele que interessa à pesquisa é Oxaguiã/ Òsàgiyán, que é considerado guerreiro dono do pilão, artefato que ele inventou para pilar o inhame, que é seu alimento primordial.

Antes que os cereais tomassem conta das mesas da civilização, eram os tubérculos que serviam de alimento para as culturas agrícolas. De fácil plantio, alta produtividade e excelente rendimento, essa raiz vai alimentar desde a Nova Guiné, de onde é originário, até a Austrália (ARMESTO, 2004, p.155). O inhame (*dioscorea spp*) foi trazido ao Brasil pelos africanos, é parte da dieta da cidade do Salvador, e com ele podemos preparar várias comidas. Pode ser utilizado cozido, no preparo de purê e de papas. É parte do cardápio de alguns orixás e serve de comida para Ogun, Xangô e Oxalá.

Há várias qualidades de Oxalás, que são desdobramentos desta entidade, são chamados e caracterizados da seguinte maneira: Oxalufã, considerado o mais velho, carrega um cajado (Opa Soro) que o ajuda a locomover-se e Ododuá, que é cultuado no 1º. Domingo da festa das águas de Oxalá e é ligado à Natureza, além de Oxaguiã, o guerreiro, que é o foco desse estudo.

A fim de compreender a razão da utilização de roupas brancas na festa, o barracão todo branco e a missa na Igreja, devemos tomar conhecimento do mito que acompanha a festa das Águas de Oxalá.

Prandi (2001, p.519) assim relata o mito de Oxalá: “... um dia Oxalufã que vivia com seu filho Oxaguiã resolveu ir visitar seu outro filho Xangô que morava em Oió. Foi consultar um babalaô para saber se a viagem correria sem grandes percalços e o adivinho recomendou que Oxalufã não seguisse viagem, pois seria desastrosa e poderia acabar muito mal. Oxalufã por teimosia resolveu seguir viagem. O adivinho sugeriu que ele levasse: três panos brancos, limo da costa e sabão-da-costa. E sugeriu que Oxalufã fosse imperativo, aceitar tudo com calma e tomar cuidado com o que lhe pedissem durante o caminho, tomando essas precauções talvez não perdesse a vida durante a viagem. Na caminhada Oxalufã encontrou Exu três vezes e por três vezes Exu pediu ajuda ao velho rei para carregar o seu fardo que estava pesado: dendê, cola e carvão. Por três vezes Oxalufã ajudou Exu a carregar o fardo e por três vezes ele se sujou de dendê, carvão e cola. E por três vezes ele se lavou e trocou suas roupas.

Finalmente chegando na cidade de Oió, na entrada encontrou um cavalo perdido que ele reconheceu como sendo o cavalo que ele havia presenteado a Xangô, tentou agarrar o cavalo para entregar ao seu filho, mas os guardas pensaram que era um ladrão e o levou preso e ficou nesta condição por sete anos, e Oió (reino africano) neste período passou pelas piores calamidades: secas, as mulheres tornaram-se estéreis e muitas doenças assolavam o reino.

Até que um dia o rei Xangô desesperado procurou o babalaô da corte e este falou que um velho sofria injustamente como prisioneiro por um crime que não havia cometido. Xangô vai direto à prisão, e lá encontra aprisionado o velho Oxalufã. Xangô pede que tragam água do rio para o rei, água limpa e fresca das fontes para banhar o velho orixá... que providenciassem os panos mais brancos para envolvê-lo, e pediu aos seus súditos que vestissem branco também e que todos ficassem em silêncio para pedir perdão à Oxalufã. Xangô carrega o seu pai nas costas e o leva para festas em sua homenagem e todo povo saudava Oxalá. Oxalufã volta para casa e Oxaguiã ofereceu um grande banquete em celebração ao retorno do pai”.

No terceiro domingo de janeiro no Terreiro, o mito é revivido através da festa: Oxaguiã, o filho de Oxalufã dá uma festa para receber e comemorar sua volta. Na festa é servida a todos que estão presentes no barracão uma massa de inhame, em forma de bola, representando o banquete oferecido pelo filho ao seu pai e a comida branca oferecida ao orixá. O inhame, comida de Oxalá, foi trazido para o Brasil pelos africanos, está

relacionado com a agricultura e a colheita e sua preparação exige muita atenção e silêncio. Na Festa de Oxalá é servido a todos que estão presentes no Barracão depois de ter sido ofertado ao orixá da festa. O comer junto e com os orixás significa estabelecer vínculos que ordenarão e darão sentido à existência, afirmando-se o pertencimento ao grupo, ao mesmo tempo em que se reforça a sua coesão.

As festas Brancas duram três semanas. Neste período todas as pessoas do Terreiro devem vestir-se de branco tanto dentro como fora deste espaço, cumprindo as interdições alimentares. Alimentos que remetam à cor escura não devem ser consumidos: café, feijão preto, o dendê que era um dos fardos de Exu, além de bebidas alcoólicas.

Beniste (2005, p.235) afirma que a cerimônia da festa do Candomblé está relacionada a três aspectos: reviver as festas agrárias de origem dos ancestrais afro-brasileiros, pois o ritual é feito no período da colheita; determinar a abertura das grandes festas e de todos os outros orixás; purificar a todos que a elas se submetem, a partir da limpeza e arrumação de todo o Terreiro. Neste período todo o Terreiro organiza-se para reviver o mito de Oxalá, as obrigações com a comidas de azeite são suspensas, todos vestem branco e existe um silêncio que paira em todo o espaço.

### **Origem do Terreiro Pilão de Prata**

GAUDENZI (2008, p. 28) descreve a origem do Terreiro Pilão de Prata:” Caetana Lajuomi, a “Mãe dos Olhos D’água” fundou o Ilê Àse Lajuomi e orientou seu sobrinho, Air José, filho de sua irmã Tertuliana de Odé, na formação em 1963, do Ilê Àsé Odó Ogé – Pilão de Prata. Com isso, Mãe Caetana entregou a Air José de Osogyiún, o tataraneto de Bamgbosé, a responsabilidade de manter e transmitir o Àsé de Bamgbosé Esá Obitikò, ratificando assim a força do Àsé trazido pelo segmento masculino para o Candomblé da Bahia.

O Terreiro Pilão de Prata ou Ilê Axé Bamboxê do Babalorixá Air José de Souza, herdeiro de uma vertente maior das referências originais africanas, na pessoa do ancestral Bamboxê. A família Bamboxê é figura central no processo de formação dos primeiros candomblés, contribuindo para a sedimentação de um saber religioso

africano, sendo considerado um dos terreiros mais importantes da Bahia. (GAUDENZI, 2008. p.5)

Assim Silveira nos conta a história da vinda do Bamboxê para Salvador no século XIX (2006, p.403):

[...] “ não é possível fundar um terreiro, sem auxílio da “mão masculina” do axogum. Aquele que é exaltado pela memória como maior líder do movimento não foi entretanto um axogum, mas um oluô, Bamboxê, como vimos trazido da África por Maria José Iyá Nassô e Marcelina Obatossi, sacerdotisas de Xangô, e batizado na Bahia como o “nome de branco” de Rodolpho Martins de Andrade. [...] Ele é considerado pelos seus descendentes baianos como um príncipe da nação de Oyó. Devia ser membro da linhagem real e teoricamente um elegível. Bamboxê era iniciado no culto de Ogodô, um dos orixás guerreiro da casa real de Oyó.

O Terreiro Pilão de Prata é de muita importância para o Candomblé da Bahia além de seguir a Tradição, lá se encontra um museu onde estão expostos e preservados os objetos da família Bamboxê utilizados na criação daquele que foi um dos primeiros Candomblés da cidade do Salvador, o Candomblé da Barroquinha.

Participar das festas públicas que ocorreram nas três primeiras semanas de janeiro de 2008 no Terreiro Pilão de Prata foi proporcionada pelo convite feito por Roberto Gaudenzi, Ogã do Terreiro, e com a devida aprovação do Babalorixá Aír José. Segundo Grassi(2004) “o convite, junto a outras categorias como acolhimento, caridade e solidariedade são modalidades vizinhas de uma forma inicial de hospitalidade” (2004).

O convite nos permite adentrar o espaço, participar e ter permissão de fazer parte por alguns momentos da realidade do outro. Por quatro semanas foi permitido vivenciar as festas do candomblé e participar dos encontros que ocorriam antes dos festejos.

Nas suas observações sobre a festa, SOUSA JR. (2003, p.21) afirma que “nos Terreiros de Candomblé de Salvador, “quem enviou” é mais importante do que o assunto que se vai tratar, seja jogar os búzios, seja oferta aos Orixás etc. Desta maneira, o prestígio da pessoa que recomenda é um cartão de visita que permite a entrada do convidado ou pela porta da frente, por onde todos passam, ou pelos fundos, pela porta da cozinha, onde somente poucos penetram”.

A festa “Águas de Oxalá” é parte das obrigações do Terreiro Pilão de Prata e integra o calendário organizado por esse espaço. Esta festa marca o início de um ano novo, tendo

as comemorações seu início no dia 06 de janeiro de 2008 com a festa de Oduduá, a deusa da Terra.

No domingo seguinte, 13 de janeiro de 2008 celebrou-se a festa de Oxalufã, iniciada com uma missa em louvor ao Senhor do Bonfim na Igreja Rosário dos Pretos, às oito da manhã.

No domingo, dia 20 de janeiro de 2008, ocorreu a festa de Oxaguiã, conhecida como a festa do pilão, evento muito importante por ser a festa do orixá do Babalorixá Air José; para os convidados, estar presente a esse evento significou compartilhar a comida e o convívio com todas as pessoas que estavam no barracão.

Para participar das festas públicas é necessário cumprir as orientações dadas pelo responsável do Terreiro, atitude que está implícita em qualquer convite. São as regras de comportamento inseridas nos atos hospitaleiros. Deve-se chegar com bastante antecedência ao Barracão e sentar-se nos locais indicados, homens à direita, as mulheres à esquerda, não se deve vestir inadequadamente, sendo indicado o uso de roupas claras, as mulheres preferencialmente devem usar vestidos ou saias. Qualquer pessoa é muito bem vinda no Candomblé, desde que se comporte e siga as regras.

As mulheres entram no barracão ao som dos atabaques e dançam quase que a noite toda; só depois os homens entram na roda. Já no final da noite, é servido um pedaço do bolo de inhame a todos os convidados que estão no Barracão, e no momento em que é ingerido, é dito que se deve fazer pedidos aos orixás. Na festa pesquisada algumas pessoas não aceitaram comer a oferenda, o que causou estranhamento, porque normalmente não se recusa a comida, principalmente se essa comida tem uma conotação sagrada. A essa conduta podemos supor que a pessoa não esteja integrada à comunidade, não saiba como se dá a relação com o sagrado no Candomblé, não compreenda que através da comida se dá intermediação com os orixás, ou esteja naquele espaço para assistir um espetáculo.

Ao final da festa, a comunidade vai tomar a benção ao Pai Air e agradecê-lo, momento em que as pessoas são convidadas a permanecer no Terreiro e participar do jantar coletivo.

A mesa estava posta, os alimentos tinham sido preparados pelas mulheres do Terreiro e outros haviam sido trazidos pelas filhas do Terreiro ou por pessoas que sabiam que

partilhariam daquele jantar. O cardápio é organizado com antecedência, discutido com o Babalorixá que vai permitir que tipo de alimento pode ser consumido, visto que nas festas brancas são interditados o consumo de dendê e ingredientes picantes. Autorizado o cardápio são feitas as compras e confeccionados os pratos. A variedade de pratos expostos à mesa para serem consumidos era enorme: salada de batata, macarrão ao sugo, panqueca de carne, rocambole de frango, peru assado, chester assado, lombo recheado, salpicão de frango; como sobremesa, doces de compota: caju, goiaba, ameixa, pudim de leite.

Além da comida que foi oferecida a todos que participaram da festa pública, haviam sido encomendados por Pai Air docinhos, salgadinhos e um bolo branco feito de pasta americana. E esta mesa arrumada como se fosse para uma festa de aniversário estava organizada no interior da casa do Babalorixá. Em torno da meia noite termina a festa e é servido o jantar, e como sobremesa os docinhos, todos brancos.

O Sacerdote acolhia a todos, sempre atento às necessidades daqueles que frequentavam a sua Casa. Em várias ocasiões era recomendados a seus filhos-de-santo que acolhessem às pessoas presentes no Barracão, tratando de bem servi-las. Também lhes foi solicitado acompanhar os convidados até a porta do Terreiro, desejando-lhes que voltassem, pois as portas estariam sempre abertas.

“Iyán ogún odún a máa jó ni lówó”, Beniste (2005. p.38) que na tradução da língua nagô significa” que um pedaço de inhame de 20 anos atrás ainda pode estar quente, ainda pode ser tocado” significando que os atos hospitaleiros podem ser retribuídos independentes da noção de tempo que conhecemos. Essa tradução demonstra e representa a base dos valores do Candomblé; a construção de laços e dos vínculos ao longo do tempo. Contém a essência da hospitalidade dessa religião, como são

# VI SEMINÁRIO 2009 ANPTUR

VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

10 e 11 de setembro de 2009 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

estabelecidas as redes de relações entre os membros de um terreiro, a relação desses membros com os Orixás, os convidados, e o comprometimento que envolve o grupo e a religião.

## **BIBLIOGRAFIA**

- BASTIDE, Roger. **O candomblé da Bahia**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
- \_\_\_\_\_. **As religiões africanas no Brasil**. 2.ed. São Paulo: Biblioteca de Ciências Sociais, 1985.
- \_\_\_\_\_. **Images du nordeste mystique en noir e blanc**. Paris: Pandora/ Dês sociétés.1978.
- BECKER, Howard S. **Segredos e Truques da Pesquisa**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2008.
- BENISTE, José. **As Águas de Oxalá**. 3.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005.
- BOUTAUD, Jean Jacques. *Commensalité: lê partage de la table*. In : MONTADON, Alain (dir.) **Lê livre de l'hospitalité**. France: Bayard, 2004
- CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. 2ed. São Paulo: Editora Aleph, 2004.
- CARNEIRO, Edison. **Candomblés da Bahia**. 9ªed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2008.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida em Sociedade. Uma história da alimentação**. 2.ed. São Paulo: Ed. Campus, 2003.
- CIDO DE ÒSUN EYIN, Pai. **Açaçá onde tudo começou. Histórias, vivências e receitas das cozinhas de Candomblé**. São Paulo: Arx, 2002.
- \_\_\_\_\_. **Candomblé. A panela do segredo**. São Paulo: Saraiva, 2008.
- LODY, Raul. **Santo também come**. Pallas: Rio de Janeiro, 2004.
- PARÉS, Luis Nicolau. **A formação do Candomblé: história e ritual da nação jeje na Bahia**. Campinas: editora Unicamp.2006
- Flandrin, Jean-Louis.MONTANARI,Massimo.**História da Alimentação**. São Paulo:Estação Liberdade.1998.
- GAUDENZI, José Roberto. **Òrisá. Uma História**. Salvador:Omar G. 2008.
- GRASSI,Marie-Claire. **Hospitalité. Passer lê seuil**. In: MONTANDON, Alain. Livre de l'hospitalité. Paris: Bayard, 2004.
- SILVEIRA, Renato da. **O Candomblé da Barroquinha. Processo de constituição do primeiro terreiro baiano de Keto**. Salvador:Edições Maianga.2006.
- VOGEL, Arno; MELLO, Marco Antônio da Silva; BARROS, José Flávio Pessoa de. **Galinha d'Angola: Iniciação e Identidade na cultura afro-brasileira**.3ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2007.