

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS**

TALINE SOUZA OLIVEIRA

**COMIDA DE TERREIRO E A AGÊNCIA NÃO-HUMANA NO RITUAL DO
CANDOMBLÉ**

UBERLÂNDIA

2023

TALINE SOUZA OLIVEIRA

COMIDA DE TERREIRO E A AGÊNCIA NÃO-HUMANA NO RITUAL DO
CANDOMBLÉ

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal de Uberlândia, como requisito parcial para a obtenção do grau de Mestra em Ciências Sociais.

Orientador: Prof. Dr. Diego Soares da Silveira.

UBERLÂNDIA

2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema de Bibliotecas da UFU, MG, Brasil.

O48c
2023 Oliveira, Taline Souza, 1992-
Comida de terreiro e a agência não-humana no ritual do candomblé
[recurso eletrônico] / Taline Souza Oliveira. - 2023.

Orientador: Diego Soares da Silveira.
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Uberlândia,
Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais.

Modo de acesso: Internet.

Disponível em: <http://doi.org/10.14393/ufu.di.2024.5009>

Inclui bibliografia.

Inclui ilustrações.

1. Ciências Sociais. I. Silveira, Diego Soares da, 1980-, (Orient.). II.
Universidade Federal de Uberlândia. Programa de Pós-graduação em
Ciências Sociais. III. Título.

CDU: 30

André Carlos Francisco
Bibliotecário Documentalista - CRB-6/3408



ATA DE DEFESA - PÓS-GRADUAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em:	Ciências Sociais				
Defesa de:	Dissertação de Mestrado 13/2023 do PPGCS-UFU				
Data:	21 de dezembro de 2023	Hora de início:	14:00h	Hora de encerramento:	17 : 30 h
Matrícula do Discente:	12112CSC010				
Nome do Discente:	Taline Souza Oliveira				
Título do Trabalho:	Comida de terreiro e a agência não humana no ritual do Candomblé				
Área de concentração:	Sociologia e Antropologia				
Linha de pesquisa:	Cultura, Identidade, Educação e Sociabilidade				
Projeto de Pesquisa de vinculação:	Práticas de Conhecimento e Tradução Afro-Brasileiras no Triângulo Mineiro				

Reuniu-se por vídeo conferência, a Banca Examinadora, designada pelo Colegiado do Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais, assim composta: Prof. Dr. Diego Soares da Silveira (Orientador e Presidente da banca PPGCS/INCIS/UFU), Prof. Dr. Daniel Alves (Examinador UFCAT) e Prof. Dr. Daniel Francisco de Bem (Examinador UFFS).

Iniciando os trabalhos, o presidente da mesa, o Prof. Dr. Diego Soares da Silveira apresentou a Comissão Examinadora e a candidata, agradeceu a presença do público, e concedeu à discente a palavra para a exposição do seu trabalho. A duração da apresentação da discente e o tempo de arguição e resposta foram conforme as normas do Programa.

A seguir o senhor presidente concedeu a palavra, pela ordem sucessivamente, os examinadores, que passaram a arguir a candidata. Ultimada a arguição, que se desenvolveu dentro dos termos regimentais, a Banca Examinadora, em sessão secreta, atribuiu o resultado final, considerando a candidata:

APROVADA

Banca Examinadora:

Prof. Dr. Diego Soares da Silveira - Orientador e Presidente da banca
(PPGCS/INCIS/UFU)

Prof. Dr. Daniel Alves - Examinador (UFCAT)

Prof. Dr. Daniel Francisco de Bem - Examinador (UFFS)

Esta defesa faz parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre.

O competente diploma será expedido após cumprimento dos demais requisitos, conforme as normas do Programa, a legislação pertinente e a regulamentação interna da UFU.

Nada mais havendo a tratar foram encerrados os trabalhos. Foi lavrada a presente ata que após lida e achada conforme foi assinada pela Banca Examinadora.



Documento assinado eletronicamente por **Diego Soares da Silveira, Professor(a) do Magistério Superior**, em 19/02/2024, às 12:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Daniel Francisco de Bem, Usuário Externo**, em 19/02/2024, às 17:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Daniel Alves, Usuário Externo**, em 20/02/2024, às 17:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4989098** e o código CRC **21A84D85**.

Referência: Processo nº 23117.082828/2023-61

SEI nº 4989098

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Ele, que é o dono de todos os caminhos, que tudo sabe, que é o mensageiro maior, que é movimento e que é vida: *Exú!*

A todos os *Orixás*, que permitiram que esse trabalho fosse feito, e que com a força e elementos de cada um, foram e continuam me conduzindo.

Ao Babalorixá Rafael Juversino, um ser de luz e amor que transbordam.

A Dofona Milena ty Osun, minha querida amiga que me apresentou o Ilê Áse Alákétu Omí Ógún Onírin Wúrá, um espaço sagrado repleto de amor e axé!

Aos professores do Programa de Pós Graduação em Ciências Sociais (PPGCS), também aos técnicos do programa.

*"Exú matou pássaro ontem, com uma pedra que só jogou hoje".
(provérbio africano)*

RESUMO

Este trabalho se articula em torno de um modo de percepção epistêmica sobre os terreiros de Candomblé e as formas pelos quais a comida de santo e os hábitos alimentares estão interligadas dentro destes ambientes por fluxos densos fluxos interativos que interligam a gastronomia, os saberes relacionados aos rituais alimentares e as dinâmicas mitológicas dos *orixás*. Para acionar estas complexas relações nos utilizamos dos escritos de Bruno Latour acerca da Teoria do Ator-Rede, que nos permite enxergar as múltiplas visualidades e funções que os atores humanos e os não humanos possuem dentro das práticas rituais do Candomblé. Por conseguinte, o comer e as demais questões relacionadas a alimentação se expandem para muito além da função alimentar básica: compreendemos que dentro dos ritos religiosos do povo de santo, a alimentação congrega uma série de elementos relacionados a preferencias dos *orixás*, histórias e narrativas mitológicas, funções e restrições religiosas de determinados alimentos e diversos outros temas. Para efetivar metodologicamente o trabalho, nos guiamos por uma revisão de literatura acerca das temáticas ora apontadas, além da percepção e interpretação histórica e crítica de mitos dos *orixás* onde a alimentação aparece diretamente como guia cosmológico de determinadas ações. Além do mais, nos utilizamos da análise da linguagem cinematográfica e da imagética do filme Tenda dos Milagres (e em partes também do livro "O Compadre de *Ogun*"), de Jorge Amado buscando utilizar esta obra como expressão prática do viés artístico do Candomblé amalgamado na cultura e sociedade. O trabalho busca apontar maneiras pelas quais pode-se enxergar o Candomblé e religiões de matrizes africanas a partir de suas complexidades ligadas a ancestralidade e as amplas conexões heurísticas existentes entre os muitos agentes.

Palavras chave: alimentação; Candomblé; comida de santo; teoria do ator rede.

ABSTRACT

This work is articulated around the epistemic visibility of Candomblé terreiros and the ways in which saint food and eating habits are interconnected within these environments through dense flows, interactive flows that interconnect gastronomy, knowledge related to food rituals and mythological dynamics of the *orixás*. To activate these complex relationships we use Bruno Latour's writings about the Actor-Network Theory, which allows us to see the multiple visualities and functions that human and non-human actors have within the ritual practices of Candomblé. Therefore, eating and other issues related to food expand far beyond the basic food function: we understand that within the religious rites of the people of saint, food brings together a series of elements related to the preferences of the *orixás*, stories and mythological narratives. , functions and religious restrictions of certain foods and several other topics. To methodologically carry out the work, we were guided by a literature review on the themes highlighted here, in addition to the historical and critical perception and interpretation of myths of the *orixás* where food appears directly as a cosmological guide for certain actions. Furthermore, we use a brief cinematographic interpretation of the film (and in parts also of the book "O Compadre de Ogun"), Tenda dos Milagres by Jorge Amado seeking to use this work as a practical expression of the artistic bias of Candomblé amalgamated in culture and society . The work seeks to point out ways in which Candomblé and African-based religions can be seen based on their complexities linked to ancestry and the broad heuristic connections that exist between the many agents.

Keywords: food; Candomblé; saint's food; actor network theory.

SUMÁRIO

1	Introdução: Ilé Ìdáná - a biblioteca do terreiro	9
1.1	Eu e o campo de pesquisa	13
2	Candomblé no Brasil.....	19
2.1	Aspectos e elementos do ritual Candomblé	25
2.2	Candomblé e suas festas/rituais	40
2.3	Elementos espetaculares no candomblé.....	42
2.3.1	Mitos, música e dança.....	43
2.3.2	<i>Aspectos visuais: cromático, indumentárias e ferramentas.....</i>	<i>47</i>
2.3.3	<i>Espaços cênicos, públicos e privados: espaço, luz e público.....</i>	<i>49</i>
2.3.4	<i>Os aspectos sagrados e profanos, sociais e filosóficos: alimentação e hospitalidade.....</i>	<i>50</i>
2.3.5	<i>Mediação psicossocial.....</i>	<i>53</i>
3	Mitos e suas representações: alimentação e práticas rituais do Candomblé sob perspectivas mitológicas	56
3.1	<i>exu.....</i>	<i>58</i>
3.2	<i>ogum</i>	<i>62</i>
3.3	<i>orixá ocô.....</i>	<i>67</i>
3.4	<i>xangô.....</i>	<i>69</i>
3.5	<i>orunmilá.....</i>	<i>74</i>
3.6	<i>oxaguiã.....</i>	<i>76</i>
3.7	<i>oxalá.....</i>	<i>77</i>
3.8	Um compósito de Deuses, homens e comidas	80
4	Literatura e cinema: análise comparativa de Jorge Amado e a alimentação no Candomblé	83
4.1	Representações do Candomblé em Tenda dos milagres	88
5	A Teoria Ator-Rede e o Candomblé: elementos (inter) atuantes	93
5.1	O terreiro, um espaço interespecies humanas e não humanas	98
5.2	Os assentamentos e os <i>orixás</i>	103
5.3	O comer e os simbolismos da comida.....	106
5.4	O azeite de dendê.....	109
5.5	As redes do <i>axé</i>	112

6	Considerações finais	117
	Referências	119

1 Introdução: Ilé Ìdáná - a biblioteca do terreiro

Esta pesquisa se insere na área de estudos das religiões de matriz afro-brasileira, mais especificamente, o Candomblé. Nesse sentido, busca-se estabelecer um diálogo com outros estudos monográficos de caráter etnográfico, tendo como eixo fundamental a reflexão sobre os processos de formação dos coletivos por meio do compartilhamento de esquemas de concepção e ação organizados em torno de princípios retirados da mitologia e da prática ritual do Candomblé, com ênfase na agência dos elementos e entidades não humanas na relação dos praticantes dessa religião com os *Orixás* e com o mundo espiritual. Essa relação se dá, principalmente, por meio do agenciamento de uma multiplicidade de elementos, tais como: plantas, alimentos, indumentárias, instrumentos musicais, entre outros.

Nesta linha, propõe-se a entender a interação dos humanos e não humanos, e como essa relação entre mundo físico e mundo espiritual constitui relações sociais e práticas ritualísticas dentro dos terreiros de Candomblé. Para tanto, far-se-á o uso de conceitos retirados da abordagem da Teoria Ator-Rede e da Antropologia Simétrica, buscando pensar a agência dos objetos não humanos no âmbito das práticas rituais a partir da filosofia prática e do vocabulário conceitual dos próprios nativos, o que implica também em desconstruir a hierarquia epistemológica entre a teoria antropológica e a teoria nativa (Latour, 2012).

Conforme demonstram diversos estudos etnográficos, a revisão bibliográfica e a vivência religiosa da autora, a relação de humanos e não humanos perpassa a vida ritual e o cotidiano dos terreiros de Candomblé. Dentro desse espaço há vários aspectos a serem observados e que são de extrema importância para se chegar ao objetivo do ritual: indumentárias, adornos, *Itans*¹, plantas, músicas, instrumentos de fundamento, *xirê*², possessão, animais, utensílios específicos usados na cozinha e os alimentos, principalmente, as oferendas aos *orixás*.

Nota-se que cada ritual tem sua própria demanda bem como suas especificidades. Por exemplo, se for um ritual para , as indumentárias precisam ser todas brancas, assim como as velas. As músicas também possuem suas singularidades e são dedicadas ao próprio *orixá*. Cada *orixá* possui seu próprio

¹ Mitos, histórias derivadas de orixás.

² Xirê também é chamado de forma mais simplista de roda. Trata-se do ritual de evocação dos orixás.

alimento e também sua *quizila* alimentar³. É também neste sentido que denota-se a relação intrínseca entre a cosmologia religiosa e os não humanos. É nítida a relação dos *orixás* e do panteão africano com elementos da natureza e por isso, a preocupação do povo de santo com o meio ambiente e com o que nele habita; se determinadas plantas ou animais entrarem em extinção, por exemplo, conseqüentemente alguns *orixás* deixarão de vir para seus cultos na Terra, pois o *orixá* depende do *Axé* contido nas folhas e alimentos. Segundo Bastide, “o segredo do Candomblé reside em suas ervas”. Se algumas divindades (...) não descem mais hoje, é porque as ervas que lhes permitiam se encarnar na cabeça dos fiéis não são mais encontradas” (Bastide, 2001, p. 156).

A respeito da comensalidade (ou *Ajeum* como veremos adiante), no Candomblé, a comida de santo é mais que um alimento para nutrir e nos manter vivos fisicamente: trata-se antes de tudo, de um complexo de ordenamentos que liga os humanos aos *orixás*, que alimentará o sagrado fazendo com que os santos se mantenham vivos, fortes e continuem alinhados aos seus filhos. A comida votiva (feita especialmente para alimentar o *orixá*) e a comida coletiva se distinguem pelos rituais e as regras de preparação. Por isso a comensalidade é tão importante. É o momento em que filhos e *orixás* comerão juntos, tornando-se assim fortes e unidos através (também) do alimento que é oferecido aos *orixás*.

Correa (2005) observa em sua pesquisa que algumas cozinhas são separadas nos terreiros, ou seja, uma onde é feita a comida de obrigação, e outra para as comidas chamadas “brasileiras”, sendo que as cozinheiras⁴ normalmente são mulheres mais velhas, com experiência na vida religiosa e que na maioria das vezes já não menstruam. O autor nota diferenças quanto classificações utilizadas pelo povo de terreiro:

O filiado ao batuque classifica os alimentos em duas categorias: as comidas ‘de obrigação’ e as comidas ‘brasileiras’. Brasileiras são todas as que não se preparam com fins rituais, mesmo que possam ser usadas no culto, como é o caso do churrasco. Essa idéia de brasileiro e não-brasileiro aparece em outras expressões, remetendo para a questão da identidade do grupo: as pessoas dizem pertencer à religião ‘africana’; o termo ‘festa’ significa, automaticamente, cerimônia litúrgica, enquanto que uma festividade qualquer

³ As *quizilas* alimentares são as regras e/ou condições estabelecidas pelos *orixás* durante a produção de determinados alimentos, ou mesmo as restrições destes ou de determinados temperos para a produção de comida dentro dos terreiros. Cada *orixá* detém *quizilas* que lhe são características.

⁴ *yabassé* é a maneira pela qual as pessoas responsáveis pelo preparo dos alimentos de santo são chamadas. A elas cabe todo o conhecimento relacionado ao preparo e a restrição alimentar.

‘civil’, é chamada de ‘festa brasileira’. Tudo isso parece indicar que representam-se a si mesmos como não brasileiros ou estrangeiros, talvez reflexo do status de excluído da cidadania que o negro continua tendo até hoje no Brasil (Corrêa, 2005, p. 74).

Neste trabalho é realizada uma análise da agência dos elementos não humanos mobilizados no contexto ritual do terreiro, conforme os exemplos mencionados nos parágrafos anteriores, buscando inferir como esses componentes atuam como “mediadores” na relação entre os praticantes do Candomblé e os *orixás*, tendo como foco a observância das cosmologias e suas significações dentro de determinados mitos ligados a comida/alimentação dentro do Candomblé, além de uma proposta de utilização das teorias de Bruno Latour em relação dialógica com a ritualística envolvendo a alimentação nos terreiros. Neste âmbito veremos que o universo da alimentação produzida no terreiro para ser oferecida como oferenda aos *orixás* se insere em outros momentos da vida ritual religiosa.

O objetivo é estudar o Candomblé e buscar compreender os modos pelos quais a comida, o comer e todos os elementos que envolvem a gastronomia nos servem de recorte epistêmico para analisar antropologicamente os humanos e não humanos, com foco específico na maneira como o *ajeun* (refeições) pode se transformar em magia na *Ilé Idáná* (cozinha).

A comensalidade é algo muito natural e presente nos terreiros de Candomblé e a cozinha é vista como “biblioteca”, pois é nesse espaço que os saberes do Candomblé são transmitidos. Sabemos que o povo de *axé*⁵ não possui escrituras sagradas como as religiões cristãs, por exemplo, sendo assim todo o conhecimento é repassado através da oralidade, experiência e conhecimento dos mais velhos. Dentro da *Ilé idáná* é produzida uma teia de ensinamentos do povo de *axé*, ensinamentos estes que, ligam os humanos às divindades fazendo com que o sagrado esteja presente e atuando no *Aiyé* (mundo físico) e no *órun* (mundo espiritual). O Candomblé só pode se perpetuar através das tradições, sendo assim a oralidade torna-se imprescindível e as *yabassés* (mulheres que preparam as comidas) são agentes importantes para que isso ocorra.

Na *ilé idáná* é onde a oralidade está mais presente e onde aprendemos bastante sobre os mitos e ritos de cada *orixá*, pois através das comidas é que as divindades codificam os pedidos e mensagens dos seus filhos. Ribeiro (2018, p. 39)

⁵ Nomenclatura pela qual são conhecidos os adeptos do candomblé.

relata que as *yabassés* também já foram conhecidas como “fadas do azeite”, cumprindo, além da função de cozinheira, a de “mantenedoras de um arsenal de conhecimento, passado de geração para geração que veem ao longo do tempo, sacralizando a comida”.

Busca-se dar ênfase a maneira pela qual a comida nos serve de elemento basilar para compreendermos as múltiplas relações existentes entre humanos e não humanos dentro do terreiro, e, para tanto, nossa base epistêmica essencial será a teoria ator rede, desenvolvida a partir dos escritos de Latour. No entanto, antes é necessário efetuar um esboço sobre a multiplicidade de questões envolventes no Candomblé, o que será executado posteriormente a apresentação da vivência religiosa da autora.

Em termos da divisão e estrutura do trabalho, esta pesquisa se divide em quatro diferentes momentos: no segundo capítulo dedico especial atenção a efetuar uma análise mais geral sobre o Candomblé, enquanto expressão religiosa e as maneiras pelas quais a alimentação possui uma dinâmica expressiva complexa dentro dos rituais. Trata-se de uma apresentação em forma de sobrevoo acerca das maneiras pelas quais o Candomblé pode ser visto como uma religião complexa, cheia de simbologias e ancestralidades que se condensam no terreiro através de diversas práticas incluindo a alimentação.

No terceiro capítulo empreendo uma análise direcionada a temática dos mitos e da mitologia dos orixás, momento no qual entra em cena diversas expressões típicas da história yorubá. Os mitos e suas significações dentro e para além da comida são vistos aqui enquanto narrativas carregadas de simbolismos e significações que reverberam diretamente na dinâmica dos terreiros e seus cultos até a contemporaneidade.

No quarto capítulo (o mais breve) busco empreender uma forma de visualizar partes da expressão artística e as representações do Candomblé neste meio. Para tanto, utiliza como pano de fundo analítico o filme de Nelson Pereira dos Santos “Tenda dos milagres”, inspirado no livro homônimo de Jorge Amado. O Candomblé em suas diversas representações é aqui visto como uma expressão cultural que manifesta a Bahia e o Brasil e, por se tratar de um filme que não se desdobra mais profundamente sobre o tema alimentar, buscou algumas partes específicas do livro para incremento epistêmico do referido tópico.

Por fim, no quinto e último capítulo aprofunda nas maneiras pelas quais o

terreiro, as *yabassés*, a *ylé idana* e as múltiplas práticas alimentares podem ser analisadas tendo como base epistêmica suas múltiplas relações entre agentes humanos e não humanos, momento em que a teoria de Bruno Latour sobre o ator rede nos proporciona uma visualidade mais adensada das muitas ações dos agentes dentro da dinâmica ritual do Candomblé.

A condução deste trabalho contou com um viés de recorte bibliográfico, utiliza primordialmente as bibliografias escritas sobre os temas em questão, mas é importante ressaltar que a maneira pela qual se aprofundou na realidade dos terreiros foi primordial para considerar a viabilidade da pesquisa ora apresentada. Neste ponto é interessante notar que, conforme considera Durhan (2004, p.17) o fazer antropológico também é sobre produzir uma “intrigante etnografia sobre nós mesmos”. Acerca desta questão considero igualmente importante ressaltar como me introduzi no Candomblé e a maneira pela qual tal imersão mudou a minha vida.

1.1 Eu e o campo de pesquisa

Nasci e fui criada por uma família católica, como a maioria de nós, brasileiras e brasileiros. Não compreendia muito bem as cosmologias cristãs, apesar de minha avó sempre estar disposta a explicar, motivo pelo qual precisava repetir inúmeras vezes à mesma oração todos os dias e muito menos aqueles sermões que o padre explicava com tanto entusiasmo e os fiéis, sobretudo tudo minha avó, ouviam com tanta fé. Eu estava sempre fazendo muitas perguntas e várias delas eram embaraçosas para a minha avó, que nesses momentos dizia que conforme os anos fossem passando eu compreenderia melhor, pois ainda era uma criança, mas não aconteceu!

Eu tinha curiosidade de conhecer outras religiões, outras formas de pensar e ler o mundo das quais ainda nem sabia ser possível, levando em conta o fato de morar em uma cidade com menos de três mil habitantes; Nova Aurora-Go, majoritariamente cristã/católica. Até que me dei conta de que minha melhor amiga e toda sua família eram membros ativos de um centro espírita kardecista. Foi nesse momento que percebi que poderia aprender sobre outra religião e diferentes formas de ler o mundo e comecei um longo período de perguntas, leituras e estudos. Nessa época eu já estava com treze anos de idade e conseguia assimilar e filtrar melhor as perguntas e respostas.

Quando minha avó percebeu meu interesse pelo espiritismo kardecista, logo

tratou de me colocar de castigo, e proibir as leituras. Segundo ela, essas leituras poderiam me deixar louca e até me levar a cometer suicídio. Mas eu sempre encontrava um jeito para prosseguir com os estudos, e com a proibição, meu interesse apenas aumentou. Durante alguns meses eu tentava conversar e argumentar sem sucesso. Até que decidi que frequentaria as sessões com ou sem a permissão dela, e foi isso que fiz, o que resultou em longas semanas de castigo e discussões. Até que ela desistiu e abriu mão.

Com quatorze anos eu frequentava as sessões, coordenava a evangelização infantil e o grupo da mocidade espírita, e às vezes, até fazia leitura e reflexão de trechos do “evangelho segundo o espiritismo”⁶ durante as sessões e posteriormente, era a responsável pela biblioteca e pelo dinheiro das vendas de livros. Eu percebia o preconceito que as pessoas transpareciam, mas o que me deixava mesmo curiosa era quando os kardecistas ao perceberem esse preconceito respondiam sempre com essa frase: “mas nós acreditamos em Deus e Jesus. Não temos relação nenhuma com umbanda, Candomblé ou nada dessas coisas, somos espiritismo puro!” Com o passar do tempo fui respondendo da mesma forma quando me via nesse tipo de situação, mesmo não fazendo a mínima ideia do que era Umbanda e Candomblé. Na escola essas palavras nunca haviam sido mencionadas, e o respeito à diversidade não era uma pauta importante; as aulas de ensino religioso eram uma extensão da igreja católica.

Ingressei no curso de Ciências Sociais pela Universidade Federal de Catalão (UFCAT) aos dezessete anos e pela primeira vez, durante as aulas, tive professoras e professores que mencionavam a umbanda e o Candomblé de forma positiva e fui entendendo o motivo pelo qual os kardecistas, incluindo eu, sempre gostavam de deixar claro que não possuíam vínculos com essas religiões. Tornei-me atea e assim permaneci durante seis anos, mas a curiosidade por religiões de matrizes africanas, bem como todos os assuntos relacionados às populações afro-brasileiras sempre permaneceu.

Mudei-me definitivamente para Catalão e comecei a lecionar quando estava com vinte e quatro anos de idade. Tinha três alunos que eram irmãos e a família tinha um terreiro de Candomblé de *ketu* (não me recordo o nome). Eles sempre me convidavam e insistiam para que eu visitasse o terreiro e eu nunca conseguia ir.

⁶ Livro escrito por Allan Kardec no ano de 1944. Disponível neste link: <https://febnet.org.br/wp-content/themes/portalfeb-grid/obras/evangelho-guillon.pdf>.

Mesmo tendo interesse durante todos aqueles anos eu nunca havia visitado um terreiro, pois não conhecia pessoas que frequentassem, e não tinha coragem de perguntar, pois sabia os comentários e olhares de repressão que enfrentaria. Depois percebi que esses espaços são mais isolados, de modo que poucas pessoas têm acesso, e um dos motivos é o medo de depredações e ataques.

O terreiro era simples e os filhos da casa eram somente os membros da família. Em muitas vezes, a sessão acontecia apenas comigo e os filhos da casa. A primeira vez que fui ao terreiro era uma gira de *exú* e eu fiquei simplesmente encantada e arrepiada do começo ao fim. Cheguei em casa e já comecei a ler, pesquisar, ouvir músicas e me envolver naquele universo. Em relação aos meus alunos, eles passaram a ser os meus professores fora da escola. Eu ia para o terreiro, sentava no chão e ficava fazendo perguntas por horas a fio. Percebi que muitas coisas eu não poderia saber e nem adiantaria perguntar. Mas ficava feliz em saber o que me era permitido naquele momento, e assim eu fiz por quase dois anos.

Nesses dois anos eu estava sempre atenta aos elementos e achava, e continuo achando, tudo muito rico em detalhes, complexo e carregado de simbologia e mitologia. Cada dia o terreiro estava ornado de determinada cor, com alimentos diferentes, quantidade de velas diferentes, músicas diferentes, comportamentos diferentes, etc. Percebi que tudo tinha um motivo e uma finalidade. Com o passar do tempo fui aprendendo a associar os elementos e a (as) entidade(s) que estariam sendo reverenciadas naquele dia.

Em 2020 me mudei para Uberlândia e a pandemia do COVID-19 se fez presente em nossas vidas, trazendo uma nova realidade que carecia de diversas adaptações. Essa nova realidade era dura e cruel, e nos impossibilitava de quase tudo, inclusive de frequentarmos os espaços sagrados. Quando me mudei para Uberlândia retomei contato com uma amiga de infância que morava na cidade e era filha de santo de um terreiro de Candomblé *ketu*. Mesmo sabendo que não haveria possibilidades de visitar o terreiro, achei que seria importante manter contato, pois a vontade de ficar fazendo perguntas e continuar conhecendo sobre a religião não cessava. Concomitantemente, surgiu a oportunidade de me inscrever na seleção para o mestrado do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais (PPGCS) e as dúvidas de que poderiam ser os objetos de pesquisa ocupavam boa parte de meus pensamentos. Hoje entendo que era tão óbvio, eu deveria pesquisar o Candomblé e todo aquele mundo encantado e habitado por encantados!

A pandemia continuava, mas as sessões foram retomadas pouco a pouco para poucas pessoas. Eu acabava tendo informações privilegiadas já que tinha uma amiga que era filha da casa. Sendo assim, passei a frequentar as sessões sempre que podia. O nome do terreiro é: “*ilé alákétu áse omi ògún onírim wùrà*”. E para minha surpresa, percebi que apesar de muitos elementos serem parecidos, outros eram diferentes do que eu havia aprendido outrora. Aquilo me dava um nó na cabeça, mas aos poucos fui compreendendo minimamente, com a ajuda de minha amiga e do pai de santo que estavam sempre disponíveis para sanar as dúvidas. Com a receptividade e paciência que me tratavam, entendi que ali havia uma grande possibilidade de uma pesquisa etnográfica. Quando concluí esse pensamento, percebi que já havia definido meu objeto de pesquisa e isso me trouxe certo alívio.

Conversei formalmente com o pai de santo e ele me autorizou, reafirmando que estaria disponível sempre que possível e necessário. Apresentou-me formalmente para os filhos de santo e com isso, a sensação é que de fato eu agora poderia perguntar tudo a toda hora sem me sentir constrangida e sem constranger ninguém. A partir disso, comecei a ser chamada para frequentar a casa em dias de festas, e, sobretudo, na preparação das festas, onde estava a parte que mais me interessava - as comidas e suas feitura. Aquela casa, diferente da primeira que frequentei, era muito grande, com vários espaços definidos e direcionados, até mesmo um espaço onde se criava alguns animais, como galinhas, frangos, coelhos, galinhas angolas etc. A casa era, e ainda é uma das maiores de Uberlândia, tanto em espaço como em quantidade de filhos de santo (naquela época, mais de trinta e cinco filhos).

As festas de santo eram frequentes e movimentavam de uma forma frenética a casa e a vida das filhas e filhos de santo. Eu participava de algumas poucas e permitidas atividades, mas já era o suficiente para perceber o quanto era cansativo todo aquele trabalho. Cada pessoa tinha seu cargo e funções bem definidas. Os sacrifícios eram feitos em um lugar privado e reservado para tanto. Os animais eram rezados e somente depois é que eram trazidos para um lugar onde muitos filhos se reuniam em volta de uma grande mesa para começar a preparação. Eu ficava observando e perguntando tudo. Algumas vezes me foi permitido ajudar a depenar animais com penas, observar arrancar o couro de animais, enquanto o *ogã* (cargo atribuído sempre a um homem, que nunca cai em transe e é responsável pelas músicas e sacrifícios dos animais) me explicava quais partes eram para o santo, quais partes eram para os filhos e como se cortava os pedaços de maneira correta.

O sangue e vísceras eram sempre para os santos, enquanto o restante era para alimentar os filhos da casa, que não eram poucos, e ainda os agregados como eu. Nessas ocasiões eu também fazia um trabalho importante na casa, apesar de ser função dos filhos mais novos que ainda não possuem experiência, lavar vasilhas. As vasilhas em um terreiro se multiplicam rapidamente, e cada utensílio é próprio de cada *orixá*, cada ingrediente, cada ritual. Sendo assim, tudo precisa ser limpo com muita agilidade, pois em poucos instantes serão todos usados novamente.

Particpei de rituais públicos, mas que ainda assim eram para poucas pessoas, com diversas finalidades: iniciação, anos de feitura da iniciação, saídas de santo, *ebós* etc. Rituais esses que eram longos e se estendiam noite adentro. Com muita reza, cantoria, comida e organização. Foi nesses rituais que pude observar de perto o quanto as folhas são importantes para realização dos mais variados rituais, e, sobretudo o quanto cada cargo era bem definido com suas funções. O ritmo intenso e frenético às vezes parecia que colocaria tudo a perder e nada ficaria pronto a tempo. Mas os filhos de santo pareciam flutuar naquele ambiente, com desenvoltura e agilidade nunca presenciada por mim até então.

Recordo-me de que em um dos dias, no meio do tumulto, haviam entrado em transe dois filhos de santo, recebendo um *exú* e uma *pomba-gira* que seriam agraciados com suas oferendas. As oferendas foram entregues, mas eles se recusavam a ir embora, passando boas horas em meio as preparações, e eu, claro, fiz companhia e aproveitei para perguntar muitas coisas. Eles sempre se demonstravam gratos pela comida, dizendo que a comida é o que nos unia como uma família e era o que dava vida, que estavam satisfeitos, porém já estavam esperando a próxima vez que seriam alimentados novamente. Os comentários das entidades em relação à comida só me comprovavam o motivo por tanto zelo em toda a feitura das comidas.

A noite era o momento da festa pública e os filhos de santo estavam exaustos, pareciam que não aguentariam até o momento ápice: a descida de todos os *orixás*! Os convidados chegavam e eram recebidos com cervejas, refrigerantes e comidas. O ritual se iniciava e os filhos começam a dançar convidando os *orixás* para a terra. Eu olhava para eles e não conseguia acreditar em como estavam renovados em energia e força. Magicamente rodopiavam por todo o salão, parecendo que não eram as mesmas pessoas que mais cedo estavam com calos nos pés, mancando e com as pernas inchadas de dias e dias de trabalho e obrigações.

Os *orixás* desciam e a música animada contagiava a todos que ali estavam. De fato, a sensação era de que nos teletransportávamos para África e víamos de perto as passagens mitológicas daqueles seres que eram o motivo de todo trabalho, esforço, cuidado e dedicação. Perdi as contas de quantas vezes me emocionei dentro de um terreiro de Candomblé. Por motivos dos mais variados, e cada um com sua especificidade e importância. E, escrevendo/revivendo esses momentos me vejo emocionada mais uma vez. É com essa emoção e respeito que fecho essa breve descrição sobre minha experiência pessoal com essa força potente que é o Candomblé.

2 Candomblé no Brasil

Os estudos antropológicos mais aprofundados sobre essa religião têm sido abordados no Brasil por uma linha de pesquisadores que se pode marcar a partir do médico Raimundo Nina Rodrigues (1862-1906), que embora os estudos tivessem uma abordagem positivista, contou com a possibilidade de ter informantes que praticavam o Candomblé mais tradicional, continuando assim, a ser referência nesse assunto. Posteriormente, Artur Ramos (1903-1949), se estabeleceu como um continuador que melhorou o método para o estudo das sobrevivências africanas no Brasil. Dando continuidade aos trabalhos de Nina Rodrigues e Ramos, Edson Carneiro (1912-1972) também se mostra como uma das referências mais antigas nesta área, ao realizar diversas pesquisas de campo.

O sociólogo e antropólogo Roger Bastide (1898-1974) avança nestes estudos, incorporando em suas investigações aspectos etnográficos que anteriormente haviam incorrido a erros na interpretação do pensamento africano, e entra no mundo do Candomblé, no qual, embora afirme que a lei do segredo existe, e é permitido o acesso a alguns brancos e não iniciados, e foca seus estudos no Candomblé *nagô* da Bahia. Posteriormente o fotógrafo Pierre Verger (2018) também se dedicou aos estudos das comunidades religiosas do Candomblé baiano e suas obras receberam (e ainda recebem) especial destaque pela qualidade textual e imagética. O próprio autor acabou por ser iniciado em um tradicional terreiro baiano.

A variedade de grupos raciais e linguísticos que entraram no Brasil entre os séculos XVI e XIX, bem como a forma com que se misturaram já em território brasileiro, uns com os outros, e com outros setores da população (etnias indígenas, e europeus), compõem um espectro muito variado de coletivos culturais. Conseqüentemente, segundo Faislon (2017) o Candomblé se insere nesse conjunto de rituais e crenças religiosas que desembarcam e se instalaram no Brasil, e aqui toma diferentes formas e denominações para suas divindades e entidades, em cada região do Brasil, em cada cidade, em cada templo. Assim, muitos dos estudos existentes são dedicados a caracterizar e aprofundar certos aspectos nas casas do Candomblé, pontualmente em determinadas regiões, estados, municípios, e assim têm procedido com o Candomblé de São Paulo, de Brasília, da Bahia, de Minas Gerais, e do Sul do Brasil. Como referência de um lugar de herança africana por excelência, as casas de Candomblé mais estudadas foram as da Bahia.

A literatura sociológica e antropológica sobre o Candomblé o tem tratado como uma manifestação da cultura negra, ou das populações negras, especialmente no Nordeste e no estado da Bahia. O Candomblé baiano, como o *xangô* de Pernambuco, Alagoas e Sergipe, o tambor-de-minas do Maranhão, e o batuque do Rio Grande do Sul têm sido interpretados e estudados como religiões de preservação do patrimônio cultural de grupos étnicos, neste caso, grupos de cor - os negros (Oxóssi, 2007).

Talvez seja por isso que a maior parte das pesquisas sobre as religiões dos deuses negros no Brasil são de estudos etnográficos, em geral de caráter monográfico, tendo como referência privilegiada a Bahia, onde os autores têm procurado como objeto empírico preferencial um Candomblé chamado jeje-nagô, em virtude da predominância, neles, de elementos da cultura dos antigos escravos nagô (yorubanos) misturados com elementos da cultura dos jejes, além da contribuição de outras etnias africanas (Oxóssi, 2007).

Para ter uma abordagem das principais bases e características dessa religião, é necessário defini-la, bem como explicar sinteticamente a terminologia fundamental que é utilizada, pelo menos em nível geral, uma vez que não é viável ao objeto dessa pesquisa diferenciar nomes específicos para um lugar ou outro, seja para designar os espaços de celebrações e rituais, assim como aqueles que são venerados, e os fiéis.

Começo definindo de forma geral o Candomblé como religião e seus principais componentes, e neste ponto o conceito de Hutzler (2014) é claro:

O Candomblé é o termo predominantemente utilizado na Bahia para designar grupos religiosos que apresentam um conjunto de rituais práticos originários da África. Esses grupos divididos em 'nações' – termo que implica determinar suas origens étnicas e culturais – são caracterizados por um sistema de crenças em divindades chamadas santos (em português), orixás (em iorubá), *voduns* (em fon) ou inquices (palavra de origem bantu). Tais crenças estão associadas ao fenômeno do 'transe da posse', considerado pelos membros do grupo como a incorporação da divindade no iniciado ritualmente preparado para recebê-lo (Ribeiro, 1952 *apud* Hutzler, 2014, p. 84).

Por sua vez, o conceito de "nação" está ligado à linguagem e dialeto utilizado por um determinado segmento da população que pratica essa religião, que deriva da origem dos escravizados que se estabeleceram em um determinado território, e determina os rituais praticados, a liturgia, e os toques da percussão.

Carneiro (1991) propôs que a unidade dos cultos das raízes africanas se deve ao monoteísmo do mesmo, contra o que antes era sustentado em seus estudos. Ele explica que os nagôs têm sua divindade suprema em *olorún* (que tomou nomes

diferentes em diferentes regiões e línguas), que ele não tem altares nem pode ser representado materialmente, e que depois de ter criado o céu e a terra ele não interveio novamente nas coisas da criação, e todas as outras divindades estão situadas em uma posição mais baixa, cada um cumprindo uma função, como os *orixás*, encantados, caboclos, santos, dentre outros.

Aqueles que são venerados são chamados *orixás*. Na África, os *orixás* são várias centenas. Quando essa religião chegou ao Brasil, cada grupo de escravos, segundo sua origem étnica e geográfica, utilizou nomes diferentes e atribuiu características diferentes a cada um, apresentando, além dessas divindades, outras "subdivindades" (Carneiro, 1991).

Sobre a variedade e quantidade de nomes dos *orixás*, é preciso entender que cada Candomblé pertence a uma "nação" e cada um deles dá nomes diferentes aos seus *orixás*. Existem designações étnicas, e mesmo dentro dos terreiros do mesmo grupo racial pode haver vários *orixás* com o mesmo nome. Bastide (2001) fez um estudo detalhado sobre o assunto, indicando uma diversidade de nomes, e acrescentando que após o nome da divindade, ocorre a sucessão de uma série de termos honoríficos, que às vezes são confundidos com o nome do *orixá*.

O mesmo autor estruturou uma tabela destinada à classificação e correspondências dos *orixás* do Candomblé da Bahia com cores, metais, animais, aspectos da natureza e aspectos da sociedade e das relações humanas, que considera dez *orixás* principais, que são: , *exú*, *ogum*, *omulu*, *xangô*, *iansã*, *oxóssi*, *iemanjá*, *oxum* e *oxumaré*. Bastide (2001) apresenta uma mesa contendo 15 *orixás* principais da nação nagô, e suas variantes e nomes equivalentes para os jejes, o bantu, e os equivalentes no sincretismo com o catolicismo (Bastide, 2001).

Bastide (2001, p. 311) define em um glossário a palavra *orixá* como: "Nome genérico das divindades, que são intermediários entre *olorum*, o deus supremo, e mortais". Em relação à grande quantidade, variedade e atribuições que são dadas aos diferentes *orixás*, Bastide (2001, p. 153) faz a seguinte afirmação: na África os *orixás* são deuses dos clãs, ou seja, "são considerados ancestrais que viveram na terra e após sua morte foram divinizados", mas ao mesmo tempo constituem forças da natureza ou certa atividade social, e eles não são apenas adorados por seus descendentes, mas por aqueles que precisam de sua ajuda.

Nesse sentido, diferencia-se então o que acontece no Brasil com os *orixás*, onde estes, apesar de preservarem seus mitos como ancestrais que são, não são

divindades de clãs, mas de irmandades religiosas específicas, e a classificação desses *orixás* em forças da natureza responde exclusivamente a um fato religioso, cada santo sendo ligado a uma cor, a um metal, a certos animais, a fenômenos meteorológicos, a certos lugares.

As atribuições dos *orixás* são modificadas ao longo do tempo, ao mesmo tempo em que o desenvolvimento tecnológico e científico aumenta, em que o homem tem maior controle sobre a natureza, e isso representa, portanto, menos riscos. Assim, *iansã*, antes protetora de tempestades e raios, com o uso do para-raios, reorienta seu patrocínio na direção da sexualidade (Alvarenga, 2017).

Nesse contexto, Bastide (2001) propõe as seções do cosmos como entendidas pelos fiéis do Candomblé mais tradicional, diretamente relacionadas ao sacerdócio e seus níveis hierárquicos, que seriam estabelecidos na Bahia. Na Bahia, do ponto de vista funcional, existem quatro espécies de sacerdócios:

- os *babalorixás* (ou *ialorixás*) que presidem o culto dos *orixás*;
- os *babalaôs* propriamente ditos, que presidem o culto do *ifá*;
- os *babalossains* que presidem o culto de ossaim, o "dono das folhas";
- os *babaojés* que presidem o culto dos eguns (pessoas falecidas).

Dessa forma, a estrutura quádrupla corresponde a uma estrutura do mundo quádruplo também: os deuses, os homens, a natureza e os mortos. Algumas das funções dessas categorias sacerdotais foram modificadas ao longo do tempo, como a leitura de búzios, realizadas anteriormente pelos *babalaôs* e atualmente pelos chefes dos terreiros.

Cada território em que há um espaço ou mais para realizar a liturgia e rituais, incluindo espaços abertos, é chamado de Candomblé ou terreiro, e o santuário é especificamente chamado de *ilê axé*, em yorubá, uma vez que *ilê* significa casa e o *axé* é o elemento vital energético, cujo conceito complexo é explicado abaixo. Existem inúmeras casas de Candomblé no Brasil. Só na Bahia estima-se que ultrapassem 2.000. Algumas delas foram declaradas patrimônio histórico do Brasil e patrimônio cultural da cidade de Salvador, como o terreiro da Casa Branca do Engenho Velho ou — *ilê axé iyá nassô oká* (nome em yoruba), talvez o mais antigo do Brasil (Bastide, 2001).

Na Bahia, os Candomblés mais antigos estão localizados no entorno da cidade, no mato (terra em que crescem plantas silvestres). A construção inclui o salão de festas ou barracão, além das dependências para quem habita o Candomblé. Alguns dos santuários estão fora do prédio e outros dentro, uma casa ou “quartinho” separado é espaço para os exús.

Cada santuário tem seus ornamentos, típicos do *orixá* ao qual se dedica. No espaço destinado à assistência, os participantes sentam-se em bancos individuais, separando os homens das mulheres. Em uma espécie de plataforma geralmente estão o grupo instrumental e a mãe-de-santo, a principal figura na hierarquia religiosa. Há lugares especiais para ogãs; também para outras autoridades e convidados. Em uma parede está um altar com santos católicos, que são os *orixás* sincretizados (Sankofa, 2009).

A essência do Candomblé está na energia vital dos elementos da natureza:

O *axé* é uma força vital, a energia, o princípio da vida, a força sagrada dos *orixás*. *axé* é o nome dado às partes dos animais que contêm as forças da natureza viva, que também estão nas folhas, sementes e frutos sagrados. *axé* é bênção, saudação, votos de boa sorte e sinônimo de Amém. *axé* é poder. O *axé* é o conjunto material de objetos que representam os deuses quando estão sentados, fixados em seus altares particulares para serem cultivados. São as pedras e ferros dos *orixás*, suas representações materiais, símbolos de uma sacralidade tangível e imediata. *axé* é carisma, é sabedoria sobre as coisas do santo, é senhoria. O *axé* é usado, gasto, reabastecido, acumulado. O *axé* é de origem, é a raiz que vem dos antepassados, é a comunidade do terreiro. Os grandes portadores do *axé*, que são as veneráveis mães e o venerável país-dos-santos, podem transmitir *axé* pela colocação das mãos; pela saliva, que com a palavra sai da boca; pelo suor do rosto, que os velhos *orixás* em transe limpam o rosto com as mãos e, carinhosamente, esfregam nos rostos das crianças favoritas. O *axé* está ganho e perdido (Prandi, 1991 p. 104).

A partir da travessia de etnias entre negros de diferentes nações – principalmente sudanesas e bantu – surgiu uma nova cultura. Nos diferentes campos de trabalho ou dentro de senzalas, às múltiplas e diferentes tradições culturais africanas se uniram e geraram uma religião tipicamente brasileira que traz consigo alegria, cor, magia, mistério e isenção de julgamentos morais. Em diferentes partes do Brasil essa religião recebeu uma denominação diferente, por exemplo, em Pernambuco e Alagoas, chamava-se *xangô*; no Maranhão, tambor de mina; no Rio Grande do Sul, batuque; na Bahia e no Ceará, Candomblé. Nos milhares de terreiros espalhados pelo Brasil, os fiéis se reuniram para comemorar e entrar em contato com as entidades, denominadas *orixás* (Prandi, 1996).

No entanto, apesar da diversidade de grupos raciais e linguísticos, é o iorubá que se espalhou mais fortemente na Bahia, lugar onde estava o principal porto de entrada de escravos, e daquele estado se espalhou pelo resto do território brasileiro. Os cultos no Brasil tinham como modelo principal a religião dos *nagôs* ou *yorubás* que originaram os Candomblés *nagô-ketu-jejê*. Embora haja, também, grande peso da cultura *bantu* que veio dos negros do Congo e Angola. Sobre a diversificação em grupos religiosos tão diferentes há aqueles que argumentam que as mesmas autoridades promoveram variações de convívência, colocando sob o mesmo local escravizados de diferentes etnias, dificultando a organização de todos em um único culto (Prandi, 1996).

Atualmente, o cenário das religiões afro-brasileiras sofreu múltiplas e contínuas mudanças, e embora o elemento africano esteja presente, ele já está modificado e diminuído:

Acredita-se que muito do que foi perdido se deveu, em primeiro lugar, à violência do tráfico e da escravidão e, posteriormente, à perseguição à qual as religiões afro-brasileiras foram submetidas por muitas décadas. Outras perdas ocorreram devido às dificuldades de transmissão entre gerações, senão por causa da ignorância e egoísmo dos líderes religiosos que morreram sem transferir grande parte de seus conhecimentos para os discípulos (Alvarenga, 2017, p. 50).

Finalmente, parte das mudanças pelas quais essas religiões passaram deve ser atribuída a outras razões, dentre elas ao fato que o Candomblé e as outras religiões afro-brasileiras são, hoje, parte de uma ampla gama de ofertas religiosas e mágicas. Desde que deixou de ser uma religião étnica, o Candomblé tem buscado seu espaço, reconhecimento, legitimidade e respeito. A discordância entre as religiões é grande e nem sempre civilizada. Além disso, o Candomblé também disputa a clientela com outras religiões e muitas agências mágicas que fazem parte de um universo esotérico diversificado e crescente. Ele busca afirmar-se, nos tempos atuais, como uma alternativa sagrada viável, força a religião a mudar a fim de melhor adaptação às novas necessidades, às novas demandas que surgem a cada momento com mudanças sociais e culturais (Oxóssi, 2007).

Ao fazer essa afirmação, Prandi (1996) adota o termo "cliente" para designar todas aquelas pessoas que não são praticantes fiéis da religião, mas esporadicamente se aproximam dos líderes das casas do Candomblé para solicitar consultas com o oráculo que é o jogo de búzios, bem como em submeter-se a ritos de purificação ou

pedir proteção. Os locais de culto e os responsáveis - administrativos e religiosos - subsistem economicamente, principalmente na renda monetária que é dada através desses serviços.

Essas religiões afro-brasileiras ocupam o espaço minoritário no contexto global em termos de adesão a diferentes cultos no Brasil, o que se reflete nos últimos censos religiosos realizados. Ocorre que no caso específico das religiões de matrizes africanas, muitos de seus praticantes não as declaram. Entre as razões para esta situação é possível citar as perseguições contra os praticantes, o fechamento de espaços para cerimônias e reclamações à polícia durante grande parte do século XX. Outras leituras desses resultados baseiam-se no fato de que as religiões afro-brasileiras não exigem exclusividade de seus fiéis, e isso, somado ao sincretismo entre eles e a religião católica, faz com que, em resposta a qual religião uma pessoa pertence, possa afirmar ser católico e, além disso, praticar ativamente o umbandismo, ou o Candomblé (Alvarenga, 2017).

O censo de (2010) se propôs a delimitar melhor os números do recenseamento anterior. Neste âmbito, Clara Mafra (2013) nos informa que especificamente o Candomblé passou por um acréscimo de 139 mil em (2000) para 167 mil em (2010). No entanto, Prandi (2001, p. 14) acresce que os números censitários são conhecidos por sempre oferecerem “números subestimados dos seguidores das religiões afro-brasileiras o que se deve as circunstâncias históricas nas quais estas religiões se constituíram no Brasil e a seu caráter sincrético daí decorrente”.

Sob um viés mais otimista, Duccini e Rabelo (2010) argumentam que apesar de sua pouca expressão numérica, “tais religiões jogam um papel importante em debates sobre a formação da sociedade brasileira e na política identitária de segmentos desta sociedade”. Para as autoras, os números de (2010) reverberam um ganho potencial de 12,5% de adeptos das religiões afro, de modo que o Candomblé reflete maiores potenciais de ganho, se estruturando em torno de 31,2%. Segundo elas, tais números revelam recuperação do crescimento de tais religiões que até então vinham perdendo adeptos.

2.1 Aspectos e elementos do ritual Candomblé

O Candomblé é uma religião que exige muito esforço, paciência e resiliência dos filhos de santo. A partir do momento que os filhos sentem o chamado dos *orixás*,

o *babalorixá* ou a *ilarorixá* jogam os búzios e nele terá as respostas e orientações necessárias para o ingresso na vida religiosa. O ritual de passagem mais importante é o de iniciação, quando a pessoa é preparada espiritualmente para receber o seu *orixá*, tendo sua cabeça raspada, ficando em um quarto recluso, com restrições alimentares. Essa passagem pode variar sua duração entre sete dias a seis meses, dependendo de cada nação e questões pessoais do filho de santo. Nesse ritual a pessoa nascerá novamente, em uma nova vida, uma vida para o *orixá*. A partir desse momento aquela pessoa nunca mais andará só, pois sempre estará acompanhada pelo seu santo. Sendo assim, o filho precisa cuidar e alimentar o *axé* de seu *orixá*. Agora, o iniciado está orientado e alinhado para entrar em transe e ser possuído pelo seu santo.

Soares (2021) afirma que após a diáspora as populações escravizadas buscaram se reorganizar, no sentido de reconstruir a família e tradições africanas, violentamente apagadas com todo o processo de escravização. Assim, o Candomblé se tornou um símbolo de resistência negra, estando intrinsecamente relacionado à vivência das populações negras no Brasil como nos diz Ribeiro e Caetano:

As tradições de matrizes africanas, especialmente as religiões, configuram-se como um verdadeiro patrimônio de sabedoria e valores sem o qual o negro não teria suportado as atrocidades da escravidão. A cultura negra, essencialmente religiosa, é a base da dignidade desse povo e influência decisivamente a formação da cultura brasileira (Ribeiro; Caetano, 2018, p. 12).

Bastide é um dos pioneiros nos estudos etnográficos relacionados ao Candomblé no Brasil. Em seu livro, “O Candomblé da Bahia (rito *nagô*)” (1961), reeditado em (2001), o autor desenvolve reflexões sobre o ritual e a possessão na nação *nagô*. A partir dos estudos de Bastide, podemos perceber que a possessão era objeto de estudo para médicos, psiquiatras e psicólogos. Outras inquietações presentes nas análises da sociedade médica daquela época eram as questões relacionadas à eugenia.

É verdade que todos os que estudaram os fenômenos dos transe nas religiões afro-brasileiras não se aperceberam deste elemento ritual; procuraram ligar os fenômenos a outros conhecidos e de caráter patológico, como a histeria, a auto-sugestão, o hipnotismo, e classificaram os transe nos quadros comuns da psiquiatria. Se a crise de possessão, como se quis ver, fosse apenas um fenômeno patológico, ou ainda se fosse apenas uma espécie de método psicanalítico para controlar a histeria, não encontraríamos nela nada mais do que movimentos desordenados, convulsões, ou então um

ritual simbólico semelhante ao de certos traumatismos infantis, análogos aos rituais de doentes tão bem descritos por Freud (Bastide, 2001, p. 246).

O relato acima chama atenção para o fato de que a possessão, no Candomblé, até então ter sido analisada tendo como referência as semelhanças com outras doenças psicológicas que integravam o imaginário e o senso comum da época, deixando de lado as teorias nativas sobre esse fenômeno. A etnografia de Bastide, por outro lado, deixa claro que a possessão é a recriação dos mitos de cada *orixá* e deve ser analisada a partir da mitologia do grupo estudado.

No que diz respeito ao transe, é importante observamos que não é o humano que tem agência sob o não humano, e sim o contrário. É o *orixá* e o seu respectivo mito que conduzirá o corpo e as ações de seu filho. Antes da possessão temos um momento de louvor ao sagrado. Os filhos de santo vestidos com suas indumentárias, com músicas e instrumentos próprios para cada *orixá*. A cada cântico, os mitos são recriados, a fim de homenagear e convidar os *orixás*. No segundo momento, recebem então a presença dos deuses africanos, que usam da possessão e do corpo de seu cavalo (filho de santo) para celebrar, brincar, dançar e louvar a vida e sua ancestralidade. Por alguns instantes o chão do terreiro se transforma em uma nação da África, recebendo todo o panteão africano que mostra toda a sua força, garra e poder (Bastide, 2001, p. 248).

Em “O sonho, o transe e a loucura”, o mesmo autor explora as relações interraciais em suas diferentes configurações observando que seguia presente a relação de dominação, onde o branco se dá como dominador, e o negro selvagem dominado (Bastide, 2016). O mundo branco era relacionado à cidadania, a política e o trabalho, à medida que, o mundo negro se fortalecia através da religião, e a busca pela ancestralidade, tornando-se necessária que criasse estratégias de convivência para sobreviver entre os dois (observemos a sincretização dos *orixás* africanos, em relação a santos católicos). A partir disto, existe uma discussão de como as situações de transtornos mentais podem estar ligadas a fatores sociais e ambientais:

Os choques interétnicos percebidos nas relações entre negros e brancos no mundo do trabalho e da política promoviam a explosão ou o enfraquecimento dos sistemas sociais dos negros, colocando em xeque os seus mecanismos de defesa garantidores de segurança e saúde mental. Em contrapartida, os negros encontravam em sua religião e ancestralidade um motor de agregação e de compensação na luta contra o preconceito e a pobreza. Assim, o transe e o ritual religioso, que outrora foram vistos como manifestações históricas e como elementos de contágio para epidemias de loucura, ganham uma nova

interpretação como instrumentos de cura e de adaptação social (Chaves, 2020, p. 4).

Bastide (2016) discute ainda de que maneira os rituais que incluem a possessão podem ser chamados de selvagens, ou involuntários, visto que, embora houvesse uma tentativa de demonizar esta idéia, notava-se, que os rituais de Candomblé sempre seguiam determinadas sequências, e tudo era cuidadosamente direcionado, das cantigas, às vestes, e reações quando dos momentos de transe.

Assim, considerando que padrões precisam ser seguidos, de modo que o espontâneo passe a seguir uma linha institucional de comportamento, a selvageria não existe, pois os estados são domesticados. Os filhos de santo precisam passar por rituais rigorosos, como meio de garantir o fortalecimento no transe religioso, para evitar uma descida de santo violenta, por não ter um cavalo preparado. Uma observação cuidadosa denota que pouco, ou quase nada se vê, de selvagem, no contexto do Candomblé.

Nessas ocasiões de possessão, os filhos de santo passam por uma espécie de metamorfose de personalidade. Podemos perceber que seus rostos, vozes e expressões corporais mudam, recebendo naquele momento a energia de seu *orixá*. O corpo do cavalo passa a ser então a fonte do espírito sagrado do *orixá*. Pessoas comuns se tornam grandes reis, rainhas, guerreiros, deuses e deusas do panteão africano.

Segundo Eliade,

A experiência religiosa da festa, quer dizer, a participação no sagrado, permite aos homens viver periodicamente na presença dos deuses. Daí a importância capital dos mitos em todas as religiões pré-mosaicas, pois os mitos contam as gesta dos deuses, e estas gesta constituem os modelos exemplares de todas as atividades humanas. Ao imitar seus deuses, o homem religioso passa a viver no Tempo da origem, o Tempo mítico. Em outras palavras, 'sai' da duração profana para reunir-se a um Tempo 'imóvel', 'eternidade' (Eliade, 1992, p. 55).

De fato, podem ocorrer durante as possessões comportamentos preocupantes como gritos, gestos alucinados, tons de voz e outros comportamentos considerados exóticos. Entretanto, sempre há uma explicação e algum ritual a ser feito para entender e resolver o que está acontecendo. Para isso, o *babalorixá* ou *ialorixá* interferem utilizando seu conhecimento e poder para que o filho de santo se encontre em harmonia, dançando no *xirê* (estrutura sequencial de músicas cantadas para os

orixás, esse ritual acontece antes das possessões). Na maioria das vezes esse comportamento preocupante durante a possessão se dá pelo fato de que o filho ainda não foi iniciado na vida de santo, podendo assim receber um “santo bruto” (santo que ainda não foi firmado na cabeça de seu filho através da iniciação). Após a iniciação, o filho de santo sempre terá orientações e suporte espiritual para que possa viver em harmonia em sua nova vida. Para isso é importante sempre manter seu santo alimentado, com *axé* revigorado, pois dar de comer ao santo é essencial para a manutenção dos laços entre o *aiyé* e o *órun*, e para que as possessões continuem acontecendo (Bastide, 1961, p. 247).

No Candomblé existe uma hierarquia de cargos, baseada nos critérios de experiência e maturidade. Após o rito de iniciação, a pessoa torna-se *abiã*, que é considerado o primeiro cargo na vida religiosa. O *abiã* passa então a ter duas idades, uma data de nascimento civil e uma de renascimento para o santo. É o tempo de iniciação que definirá os cargos e a estratificação religiosa dentro da comunidade de *axé*. A data de renascimento é comemorada todos os anos, a cada ano completo de feitura, entende-se que o filho de santo completou mais um ano de obrigação (Alvarenga, 2017, p. 70).

Para entendermos sobre a obrigação, nos diz Alvarenga:

Da feitura decorrem três etapas que compõem um ciclo ritual. Estas etapas são conhecidas por seus nomes africanos, *ocaran*, que corresponde a obrigação ritual de um ano, *odu etá*, correspondente a obrigação de três anos e *odu ijê*, referente a obrigação de sete anos. As celebrações do ciclo ritual são marcadas pela presença de sacrifícios e oferendas alimentares. Podemos perceber, então, como a comida e a alimentação marcam a relação das pessoas do terreiro com suas divindades (Alvarenga, 2017, p. 73).

A cada ano de obrigação paga, o filho de santo passa por rituais e vai conquistando sua maturidade e senioridade espiritual na hierarquia do terreiro. Cada posição e cargo podem ser percebidos por regras de condutas, tipo de serviço realizado, local de fala, indumentárias e adornos usados pelos filhos.

Sobre as regras de condutas, o comportamento dos recém iniciados na vida de santo deve ser na maioria do tempo um comportamento de observação. Algumas vezes o *abiã* poderá ficar à margem de determinados rituais ou conversas. Isso não quer dizer que os *abiãs* não sejam dignos de fazerem parte de tais momentos, mas sim, por questões de imaturidade ou falta de conhecimento. A maturidade e o conhecimento demandam tempo e são adquiridos através da oralidade e observação

da vida ritual do terreiro. Os filhos irão aprender com os mais velhos na vida de santo a se portarem, a ouvir, a conhecer, entender e respeitar os fundamentos da religião:

É ainda ignorante e sente na pele este seu estado de distância ou marginalidade com relação ao centro da ação ritual. Mas sua ignorância não é simplesmente uma condição inicial que ela deve superar com perseverança e dedicação ou o resultado de uma estratégia montada pelos mais velhos para negar-lhe acesso ao saber; é definidora de um modo de ser que foi feito no terreiro. Nesse sentido, podemos dizer que é menos uma questão epistemológica do que ontológica .e, menos problema de conhecimento do que questão de ser. Estar à margem define, de maneira importante, a *iaô*. A sua falta de conhecimento será gradativamente superada sob a orientação segura dos mais velhos e experientes, com o tempo sairá da posição de margem em que se encontra inicialmente e terá até mesmo a oportunidade de exercer controle sobre o aprendizado dos mais novos. Entretanto, a ignorância – a distância do centro da ação, a postura curvada, o olhar que desvia para baixo [...] não é simplesmente o ponto de partida natural de um processo de acúmulo de conhecimento; é uma condição existencial que precisa ser produzida no terreiro, vivida e assumida enquanto tal pela *iaô* (Rabelo, 2013, p. 106-107).

O conhecimento dentro de um terreiro não é estruturado de maneira sistêmica e com uma organização formalizada como na academia, por exemplo. Para tanto o (a) jovem iniciado (a) precisará sempre aproveitar os momentos de aprendizado informal, quando ocorre o repasse da tradição oral pelos iniciados mais velhos do terreiro. Durante anos o iniciado deve então cumprir o desafio de reunir e coletar fragmentos da oralidade dos mais velhos e sistematizá-los de maneira que todas essas informações façam sentido para sua formação religiosa:

aquele que deseja aprender alguma coisa no Candomblé sabe muito bem [...] que deve tratar de ir reunindo pacientemente, ao longo dos anos, os detalhes que recolhe aqui e ali, com a esperança de que, em algum momento, esse conjunto de saberes adquira uma densidade suficiente para que com ele se possa fazer alguma coisa (Goldman, 2005, p. 108-109).

Levar para fora os conhecimentos sobre as comidas de santo é visto como revelar particularidades do terreiro. A oralidade fortalece-se como um vínculo entre aquela comunidade de terreiro, Ribeiro (2018) diz que estas informações, repassadas, sem formalidade, somente ouvidas no dia-a-dia do terreiro são chamadas “fuxicos de santo”, e observa:

falta de informações sobre o nome, ou breves descrições, ao lado de silêncios e lapsos de memória, antes de ilustrarem um desconhecimento, buscam na verdade proteger um saber especial, guardado pelos mais antigos na religião, o que só poucos tem acesso. Bastante impressionante o que certa vez ouvi de uma ialorixá: “a iabassé é aquela que muito faz e pouco fala (Ribeiro, 2018,

p. 20).

A comida votiva é uma arte africana, e é dentro da ilé idáná que se encontram os segredos, mitos, ritos e sabedoria para que cada comida exerça o seu papel em alimentar o santo. Devemos entender que antes de termos um prato elaborado, sofisticado, saboroso, bonito e portador de uma estética identificadora, todos os ingredientes passaram por um processo de transformação e agenciamento. Transformação essa que só foi possível graças ao conhecimento da yabassé e dos ensinamentos repassados através da oralidade:

A comida de *axé* é em sua essência o fluxo e a transformação de determinados ingredientes, assim, o interessante é seguir a sua transformação, captando suas etapas e modificações, ao invés de capturar a comida de *axé* em um catálogo de receitas, imóvel e estável. As comidas de *axé*, além dos seus ingredientes, são compostas por cânticos e preces, são produzidas a partir de determinadas técnicas, que são resultado de uma articulação de saberes e de um conhecimento que é passado dos mais velhos aos mais novos. Indo além, a comida de *axé* é composta pela relação entre pessoas, que trabalham na cozinha e movimentam o conhecimento, mas é também, resultado da interação entre os ingredientes na panela e o fogo que os prepara (Alvarenga, 2017, p. 128-129).

Como mencionado nos parágrafos anteriores, cada *orixá* possui sua comida e é através dela que seu *axé* é fortificado. A *yabassé* conhece todos os segredos e regras para a escolha, feitura e preparo dos alimentos de cada *orixá*. A comida de santo passa por toda uma preparação e tem sua sequência estrutural que consiste em etapas:

- 1) compras - os alimentos e animais são minuciosamente escolhidos de acordo com o gosto do *orixá* em questão.
- 2) descanso – os alimentos devem ser limpos e descansarem durante um tempo para que a essência de cada um seja reconstituída;
- 3) preparo – o preparo dos alimentos deve seguir uma ordem de acordo com a vontade de cada *orixá*, além de estar bem feito e saboroso, deve apresentar uma boa aparência e seguir uma “estética identificadora” (falarei sobre esse termo adiante);
- 4) esfriar – espera-se um tempo para que a comida esfrie, o ideal é que esse processo seja natural. Mas se não houver essa possibilidade, a comida poderá ser resfriada na geladeira, por exemplo. A comida só não será servida fria caso o *orixá* tenha preferência que esteja quente;
- 5) arriar – é o momento em que os filhos cantam, dançam e rezam para a comida;
- 6) suspender – é o momento em que todos os presentes poderão comer junto dos *orixás*;
- 7) despachar – a comida é colocada aos pés do santo, após alguns dias essa comida é retirada e colocada em uma árvore, cachoeira ou no lugar que o *orixá* desejar, porém sempre será em um lugar relacionado com a natureza (Alvarenga, 2017, p.287).

Alvarenga explica o termo empregado por Lody (1992) em um de seus trabalhos, que analisa a presença do dendê dentro dos terreiros: referindo-se ao dendê como marca de africanidade dentro do culto. O foco do trabalho de Lody (1992) é o dendê e seus significados para o culto aos *orixás*, portanto, ao referir-se a essa estética identificadora, o faz em relação a esse precioso ingrediente dos pratos de *axé* (Lody, 1992 *apud* Alvarenga, 2017, p. 128). O que entendemos com o termo estética identificadora é que cada prato deve seguir à risca a preparação, disposição de cada ingrediente no vasilhame a ser servido, os utensílios em que os alimentos são colocados e a maneira que é preparado.

Essa estética identificadora nos ajuda a entender que um prato que contém dendê, certamente não será oferecido à , pois o dendê é sua *quizila*. Outro exemplo que podemos mencionar é que, ao vermos um prato disposto em uma gamela de pau, já saberíamos que o prato é destinado a *xangô*, pois esse *orixá* só come nesse recipiente. Assim, os alimentos, os utensílios, as formas de preparação e apresentação dos pratos, os artefatos, tudo integra essa estética identificadora associada a características de cada *orixá*.

O *ajeun* ou comensalidade é um momento importante para a comunidade de *axé*, sendo motivo de alegria, comemoração, agradecimento e comunhão, pois os filhos de santo estão se alimentando juntamente com seus *orixás*. Sabemos que a comida votiva é somente para o santo e a coletiva é distribuída entre os filhos da casa. Entretanto a comida votiva alimenta os filhos de santo, pois a comida que alimenta o *orixá* é que irá reforçar os laços entre o *aiyé* e *órun*, filhos e pais.

já que 'alimentar' (servir) não é menos importante que 'comer' (servir-se): todos fazem parte de um mesmo plano simétrico de influências que possibilitam que 'do que ceia o panteão, coma também os homens'. Mesmo que alguns alimentos sejam reservados apenas ao deleite especial dos *orixás*, entende-se que a substância sutil que eles revelam voltará a circular pela comunidade de culto através dos corpos duplamente fortalecidos dos seus filhos e pais de santo (Soares; Brito; Santos, 2019, p. 353-354).

Os utensílios utilizados na feitura dos pratos alternam de acordo com as demandas de cada *orixá*. As predileções e interdições dos *orixás* se encontram nos utensílios usados na preparação da comida, nos assentamentos e também na maneira como esse alimento será preparado, portanto se faz necessário seguir todas as regras de preparo. O que sempre será regra é a utilização de colheres de pau

durante a preparação, as panelas podem ser panelas comuns, porém onde serão servidos e assentados requer outras especificidades.

Quadro 1 - A organização dos utensílios de cozinha em relação aos *orixás*

<i>orixás</i>	Utensílios de cozinha	
	produção	onde servir?
<i>ori</i>	panelas comuns; colher de pau;	cerâmicas de coloração branca; formato ovalado ou redonda
<i>ogun</i>	panelas comuns; colher de pau;	utensílios de barro, alguidares e pratos
<i>oxóssi</i>	panelas comuns; colher de pau;	utensílios de barro, alguidares e pratos
<i>xangô</i>	panelas comuns; colher de pau;	utensílios de madeira, preferência pela gamela
<i>oyá</i>	panelas comuns; colher de pau;	utensílios de barro, alguidares e pratos
<i>omulu</i>	panelas comuns, colher de pau	utensílios de barro, alguidares e pratos
<i>ossãe</i>	panelas comuns, colher de pau	Cabaça
<i>oxum</i>	panelas comuns, colher de pau	itens de louça, preferência pela forma redonda ou ovalada
	panelas comuns, colher de pau	cerâmica branca

Fonte: Adaptado de Alvarenga (2017, p. 42).

A *ilé idáná* é receptiva a novas tecnologias e neste espaço podemos encontrar geladeiras, freezers, panela de pressão, fogão à gás e outros utensílios domésticos. Esses utensílios ajudam na otimização do tempo dentro do terreiro, haja vista que os filhos da casa nem sempre tem o tempo necessário para se dedicarem as funções do terreiro. O que não pode ser usado são utensílios como micro-ondas e fogões de indução. O motivo pelo qual não podem ser usados é que a comida precisa ter o contato com o fogo, logo, se os alimentos são preparados sem o contato com o fogo, perdem sua energia e a comida não terá o *axé* necessário.

Percebemos que a *ilé idáná* acompanhou a tecnologia para preparar as comidas votivas. Nos *itans* ou em conversas com entidades durante os cultos elas nos

relatam como as comidas eram preparadas outrora.

Séculos atrás se usavam pedras para quebrar ou triturar determinados alimentos. Posteriormente o pilão foi inventado e auxiliava no preparo das comidas. Substituindo o pilão, surge o moinho e hoje, o pilão e moinho foram substituídos por processadores que - como mencionado anteriormente - otimizam o tempo dentro do terreiro. O uso desses utensílios modernos não torna os preparos artesanais menos importantes, tanto é que esses apetrechos são usados para ajudar na feitura, porém, a disposição dos pratos sempre seguirá a mesma estética, sendo colocados em alguidares, pratos de cerâmica ou barro, gamelas de madeira (Alvarenga, 2017, p. 51).

Vejamos o que Lody diz a respeito:

A cozinha é um espaço que reúne não apenas os saberes culinários. É um verdadeiro depósito de utensílios, tradicionalmente artesanais e cerâmicos. Formas, tipos e quantidades existem para apoiar a tarefa de preparar os alimentos. Embora os utensílios elétricos componham o elenco de peças de apoio das cozinhas, mesmo daquelas consideradas as mais ortodoxas, verifica-se uma valorização das peças artesanais [...] os muitos e diferentes utensílios que proporcionam o fabrico dos pratos assumem valores especiais, não apenas pelos seus significados funcionais, mas, também, pelos simbólicos (Lody, 2004, p. 42-43).

Na percepção de Maciel (2005), a cozinha de um grupo, significa mais que pratos característicos ou emblemáticos:

É um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas. Ela não pode ser reduzida a um inventário, convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço. Entendendo-se a identidade social como um processo dinâmico relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, pode-se afirmar que essas cozinhas agem como referenciais identitários (Maciel, 2005, p. 50).

Assim como são realizadas cerimônias e sacrifícios para os *orixás*, o mesmo acontece para com os *eguns*. De modo geral, os pratos assemelham-se com os oferecidos aos *orixás*, excetua a troca de elementos, conforme a necessidade do ritual. Como diferencial, “as carcaças das vítimas são seccionadas longitudinalmente, sendo a metade direita reservada para os humanos e a esquerda para os mortos”, as comidas dos vivos são colocadas em local alto, e a dos *eguns* em local baixo, ou mesmo, no chão (Corrêa, 2005, p. 77).

O Candomblé possui inúmeros detalhes, rituais e simbologias próprias que o diferem das religiões com modelos tradicionais do mundo ocidental, como o cristianismo. Sendo que as duas práticas rituais do Candomblé em que mais percebemos o preconceito por parte de praticantes de religiões cristãs é a possessão e o sacrifício de animais. Já discorreremos sobre a possessão, mas gostaríamos de exemplificar como essa prática era vista nos anos de 1900 por Nina Rodrigues:

a possessão é um 'estado de sonambulismo provocado, com desdobramento e substituição da personalidade' (p.81) e que, deste modo, é fenômeno semelhante às perturbações histéricas. Seu alto grau de incidência entre os 'negros baianos' dever-se-ia, segundo nosso autor, a seu 'fraco desenvolvimento intelectual', o que os predisporia a esse tipo de transtorno (Rodrigues, 1900, p. 81 *apud* Goldman, 1985, p. 25).

As práticas realizadas nas religiões de matriz africana sempre foram questionadas e demonizadas. Se os negros eram considerados intelectualmente inferiores e moralmente falhos, o preconceito para com a religião foi se tornando algo naturalizado, de maneira que questionar e inferiorizar a religião era totalmente compreensível. Cair em transe, deixar ser possuído por um espírito, sacrificar animais em nome de "Deus" sempre foram práticas inaceitáveis entre as religiões cristãs.

No entanto, Daniel e Cravo (2005) recordam que o alimento faz parte da ritualística também em outras culturas religiosas, no espiritismo kardecista, recomenda-se não comer carne vermelha nos dias de atividade religiosa, grupos esotéricos que interligam dietas vegetarianas e veganas como meio de elevação espiritual, e por fim o catolicismo que:

aconselha abstinência de carne e mesmo jejum em certas datas 'santificadas'. Ao mesmo tempo, incentiva seus adeptos a participarem do alimento fundamental do cristianismo que é a eucaristia, isto é, 'o corpo e o sangue de Cristo', consubstanciado na hóstia e no vinho. Além disso, a gula, entendida como um dos pecados capitais, expressa um controle da Igreja sobre os hábitos alimentares (Daniel; Cravo, 2005, p. 62).

O sacrifício animal na maioria das vezes é visto como uma barbárie para aqueles que não têm o conhecimento dos cultos africanos e não compreende qual é a ligação entre a imolação animal e a vitalidade dos deuses. Antes de tudo, é importante entendermos que a imolação animal não tem como objetivo ocasionar sofrimento e dor para nenhum dos animais, mas sim, alimentar o corpo e alma dos deuses e de seus filhos. É a partir dos axés retirados dos animais específicos de cada

orixá, que o santo se manterá vivo entre nós.

Os *orixás* vivem na África, a *itú aigé* ou, “terra da vida”, portanto a cada ritual estabelecido entre humanos e não humanos, *aiyé* e *órun*, as divindades se deslocam e vem “atraídos pelo sangue dos sacrifícios ou pelo toque dos tambores, seja para comer, seja para dançar encarnados no corpo amoroso de suas filhas” (Bastide, 1961, p. 78-79).

As relações entre objetos, *orixás* e seus filhos se encontram e se estabelecem a partir do banho de *ejé* (sangue) constituído no momento da imolação animal. O *ejé* e as vísceras do animal imolado unem o *axé* de humanos e não humanos, fazendo com que a ligação entre eles se faça forte, assim como os animais.

Corrêa (2005) relata que não raro, no momento da possessão, o *orixá*, com fome, toma o animal nas mãos e bebe o sangue diretamente de seu pescoço, momento esse que contribui para a comprovação de que a possessão é real, pois do contrário, seria considerado muito “nojento” por parte de nós, humanos, este tipo de reação. O autor cita outras situações onde a relação com o alimento comprovam o estado de possessão, como:

Tomar um copo de vinagre com sal e pimenta (vomitório eficaz, caso não haja a presença do *orixá*); comer mechas de algodão incandescente embebidas em dendê; beber o mesmo dendê fervendo. Certos chefes são acusados de obrigar os possuídos a ingerir excrementos humanos para saber se não é uma simples burla (Corrêa, 2005, p. 72).

Os animais, assim como outros alimentos são necessários e importantes. Portanto, merecem respeito e cuidados. Cada *orixá* tem preferências e *quizilas* animais. Sendo assim, não se agrada o santo com “qualquer” animal, mas um animal de sua preferência. E antes de se agradar ao santo, deve se agradar a *exú*, que é aquele que faz a conexão entre o *orixás* e seus filhos, que guarda o terreiro e abre caminhos. Entre os filhos e seus *orixás*, *exú* é considerado o mensageiro.

Como sabemos as proibições e interdições fazem parte do cotidiano dos filhos de santo e dos terreiros. Nesse sentindo duas categorias são recorrentemente acionadas: as *quizilas* ou *ewos* e os preceitos. De modo geral as *quizilas* são duradouras, dando início a partir do ritual de iniciação acompanhando o *abiã* até o momento de sua morte. A partir da feitura de cabeça, o iniciado é então proibido de comer o alimento que é *quizila* de seu *orixá*. Filho de não comerá dendê, filho de *yansã* não comerá carneiro, filho de *oxumaré* não comerá grão de bico, e assim por

diante. Entretanto as *quizilas* não são somente alimentares, podem interferir nas cores das vestimentas, nos dias que poderá manter relação sexual, e outros detalhes do cotidiano dos praticantes.

Ao contrário das *quizilas*, os preceitos e restrições alimentares têm um período em que deverão ser seguidos, geralmente, durante alguns dias antes ou depois dos rituais. No geral é recomendada a ingestão de comidas leves, fracas, sem reima. Porém existem situações específicas: se em um ritual a base alimentícia foi inhame e farinha esses alimentos não poderão ser consumidos, mesmo sendo considerados alimentos fracos e sem reima. Percebe-se que tanto a *quizila* quanto o preceito dependem do *orixá* que está trabalhando e qual ritual está sendo realizado, para então descobrirmos quais são as interdições e quais são as predileções. Na maioria das vezes o jogo de búzios é usado para orientar de maneira correta os filhos que irão realizar algum ritual. Essas interdições podem passar por negociações, seja por motivo profissional, financeiro, saúde e outras questões da vida pessoal:

Para a realização dos pratos é necessário observar e respeitar os detalhes, pois qualquer desatenção ou troca de ingrediente acaba por “estragar” toda a preparação, invalidando o prato para as divindades que insatisfeitos com a insolência, terminam por lançar castigos a quem ofertou, e ao pai ou mãe de santo responsável pelo terreiro. A depender do tamanho da casa, e o tipo de solenidade, pode-se abater centenas de animais. Para, além disso, em algumas localidades existe um mercado específico para o comércio de animais e demais itens necessários nos rituais. Acontece que nestes casos, os produtos costumam ser encarecidos em relação a itens similares encontrados no mercado “comum”. As comidas são feitas em grande quantidade, pois deve servir bem a todos os presentes, sem a necessidade que haja pagamento, embora seja considerada uma religião de “pobres”, no Candomblé é um prestígio servir. Com isso, destacamos o alto custo para sua manutenção (Corrêa, 2005).

O sacrifício animal é fundamental para a manutenção do *axé*. É compreensível que a maneira como os animais e alimentos chegam atualmente nos terreiros tenham sofrido alterações e adaptações. Atualmente os terreiros se encontram na maioria das vezes localizados no perímetro urbano, contando com pouco espaço físico, o que impede a plantação de alimentos e a criação de animais. Surge então uma rede de vendas e consumo em torno dos alimentos, animais, adornos e indumentárias, do qual o povo de santo faz uso. Dessa característica moderna surge um fenômeno que

resultou no surgimento da “economia do axé”, termo criado por Carvalho:

Os objetos e alimentos com axé – ou seja, os objetos que possuem uma energia vital positiva que serão oferecidos às entidades e com os quais os iniciados entrarão em contato – somente são encontrados na rede econômica e social gerada em torno do povo de santo. A esta rede viva, intensa, personalizada e em plena expansão é o que denominamos de economia do axé [...] Atualmente, as casas de santo se enfrentam com uma nova realidade, em que diminuiu drasticamente o tamanho das roças, o que fez enfraquecer a relação, mais estável até algumas décadas atrás, entre a economia rural, a economia urbana e suburbana. Não somente diminuíram o tamanho dos terreiros, mas diminuíram também os pequenos sítios produtivos e as unidades extrativistas que supriam os terreiros de animais, vegetais e materiais variados, em geral de cunho artesanal. A economia do axé, fixe-se bem, não se limita ao povo de santo, mas se estende ao circuito de bens e serviços que servem as demandas dos terreiros (Carvalho, 2011, p. 38-40).

Quanto aos animais escolhidos para serem ofertados, estes devem gozar de boa saúde e boa aparência. São levados para o terreiro de preferência um ou dois dias antes da imolação, porém se não houver espaço o suficiente, o animal é levado horas antes do sacrifício. Antes da imolação os animais devem ser bem alimentados e devem passar por um banho de limpeza, purificação e agradecimento, uma espécie de passagem do profano para o sagrado. Todo ser que participa de um ritual dentro do Candomblé deve tomar um banho de ervas indicado pelo *babalorixá*, alguma entidade ou nos jogos de *ifá* (búzios), antes do início do ritual. O ideal é que no momento do sacrifício o animal não demonstre ou emita algum ruído de tristeza. Se isso acontecer, o sacrifício daquele animal em questão pode até mesmo não acontecer. Sendo o ritual postergado ou se possível, faz-se a substituição do animal por outro. Quando chega o momento da imolação, os filhos que se encontram presentes se ajoelham e colocam suas cabeças no chão em sinal de reverência e respeito ao animal que será oferecido ao *orixá* (Alvarenga, 2017, p. 118).

O *ejé* é essencial, pois as forças sagradas podem se esgotar, para que isso seja evitado, é necessário que os laços de força e energia sejam renovados de tempos em tempos. Essa renovação é base de dádivas existentes entre humanos e não humanos. É uma base de trocas, agrados, cuidados e gratidão. Dar de comer ao santo é mantê-lo vivo dentro do transe, é pedir e agradecer:

Ora, a possessão não passa de uma forma específica de comunicação através deste canal; de um ponto de vista, portanto, mantém uma relação de complementaridade com o sacrifício, na medida em que a iniciação – que torna possível o transe ‘normal’, ou seja, comunicativo – consiste justamente em sacrificar animais sobre o Ori do filho-de-santo para que ele possa

'receber' seu *orixá*, 'abrindo' portanto o canal através do qual a comunicação homem/Deus se efetuará. Além disto, este canal é precário, pois sendo a descontinuidade *Aiê/Orum* profunda e eterna há sempre o risco de que ele se feche, e é apenas a repetição indefinida dos ritos e a estrita observância das regras e tabus que permitem a manutenção das relações de comunicação entre os dois universos (Goldman, 1985, p. 46-47).

Apenas iniciados podem estar presentes no ritual de sacrifício, durante e após a imolação há danças e músicas para os *orixás*. Terminado o ritual, os filhos voltam para a cozinha do terreiro para limparem as carnes. A partir do momento em que o animal deixa de ser animal e se torna alimento os filhos se referem a eles como “esse é o frango de exú”, “aquele o de oxalá”, por essas falas percebemos que o alimento é todo de domínio e poder do *orixá*, seus filhos ali estão apenas para satisfazer as necessidades e desejos dos santos.

Normalmente quem faz a imolação do animal é o *ogã* (cargo majoritariamente masculino, que é atribuído obrigações com a imolação dos animais e também conduz o *xirê*, tocando os instrumentos e cantando as músicas oferecidas aos *orixás*). Quem limpa e depena (quando o animal possui pena) são os recém iniciados, e quem abre e faz os cortes são os filhos com um pouco mais de tempo de feitura. Porém, essas funções não são regras absolutas, podendo sofrer alterações a depender da disponibilidade de pessoas e cargos.

Durante a limpeza, as vísceras que contêm o *axé* essencial para os *orixás* são separadas - moela, fígado, coração, pés, cabeça e asas são dos *orixás* por direito, ou seja, são os *axés* do santo. O restante pode ser feito na hora para todos os filhos comerem juntos ou serem embalados e congelados para comer depois, ou ainda serem doados a pessoas necessitadas. Do sacrifício se aproveita praticamente tudo. O pêlo dos animais (bode, carneiro, cabra, preá e coelho) em algumas ocasiões são utilizados na confecção de instrumentos, adornos, ritual ou outro agrado ao *orixá* ou entidade. Já as penas (frangos, galinhas, galos e pombos) quase nunca são utilizadas.

Diferentemente do que muitas pessoas acreditam, os animais não são utilizados como objetos de tortura e dor, mas sim, uma fonte de *axé* para a comunhão entre humanos e não humanos. Servem para nos alimentar e nos mostrar a história da ancestralidade de um povo que existe e resiste dia após dia, e que trouxeram para o Brasil uma parte importante do continente africano. Dispondo de sensibilidade podemos perceber a força e a relação dos *orixás* com o nosso país. Portanto, ouça o chamado dos filhos de santo que cantam para *obalujé: aráayé a je nbo* (povo da terra,

vamos comer!).

2.2 Candomblé e suas festas/rituais

Segundo a tradição, o Candomblé é uma palavra de origem yorubá e significa "festa", mas, no cotidiano da comunidade, corresponde à religião, ao local de culto e ao partido. Também pode ser uma derivação da palavra banto Candomblé, que são para instrumentos musicais (*oxóssi*, 2007).

É uma religião que acredita em um deus supremo e em várias divindades que correspondem aos elementos da natureza, com características antropomórficas. Foi formado a partir de cultos de diferentes etnias africanas, hoje chamadas nações, no Brasil existem basicamente três, de acordo com *oxóssi* (2007):

- Banto ou Angola, originária da África do Centro-Sul, adoram *inkisi*, o deus supremo é *zambi*;
- *jeje* ou *fon*, originário do antigo *iêmen* (Benim), adoram *vodun*, o deus supremo é *mawi*, que divide a criação com *lissa*;
- *yorubá*, originário da África Ocidental, Nigéria e parte de Dahomé (Benim), adora o *orixá*, o deus supremo é *olodumarê* ou *olorum*.

No Candomblé existem dois tipos de rituais: público e privado. Os privados são reservados para os iniciados, de acordo com seu grau de iniciação. Em ocasiões privadas, iniciações e atos litúrgicos reservados são realizados. Os rituais públicos, nos quais se concentra este trabalho, são os festivais que ocorrem com a presença do público, conhecido como *xirê*, em que os *orixás* são evocados e apresentados em sequência através de ritmos, canções e danças.

Em geral, um calendário anual de festivais para os *orixás* é obedecido, segundo o santo católico com quem tem sincretismo e iniciações que, muitas vezes, são realizadas de acordo com essas datas. As festividades costumam ser chamadas de "Saída de *orixás*", de modo que dentro delas temos a "Saída de *iawo*" uma manifestação pública onde os iniciados que ainda não completaram sete anos dentro do terreiro passam pela efetiva aceitação dentro do terreiro, e a "Saída de *egbomi*" feita pelos irmãos mais velhos, ou seja, aqueles que já completaram mais de sete anos de iniciados. Nestes momentos é costume a utilização de cantos e danças para

todos os *orixás*, com ênfase especial naqueles que são homenageados nas festividades anuais ou aqueles que receberam uma iniciação ou uma obrigação do ano, que são apresentados vestidos de forma característica. Ao final da festa é servido um jantar para todos os presentes, dependendo da casa, a comida pode ser aumentada por cervejas e refrigerantes (Faislon, 2017).

Existem diferentes tipos de rituais, que estão ligados a diferentes momentos e situações. Em alguns casos eles fazem parte das partes, em outros o principal objeto do encontro são os próprios rituais; algumas cerimônias contêm vários momentos rituais. Entre os principais grupos de rituais estão os de iniciação, que se repetem várias vezes na vida de cada fiel, sejam funerais ou festas.

Os fiéis ao Candomblé devem passar por certos rituais de iniciação, que têm múltiplas etapas, e que devem ser repetidos a cada ano, o terceiro e sétimo ano, reiterando essa sequência até a morte do fiel.

Em seu trabalho de mestrado, Cristina Yollanda Gallo (2011) nos fala sobre as descrições feitas por Bastide (2001), segundo ela, o autor

descreve o rito do Candomblé em suas grandes festas públicas anuais, quando os deuses descem sobre as cabeças de seus filhos. O êxtase se torna o momento clímax dessas celebrações. Antes disso, o escritório de *exu* já era realizado ao lado dos *orixás*, os atabaques já eram batizados, as melodias dos deuses destinados a trazê-los do país ancestral eram cantadas, e já o êxtase, como um momento do ritual, ou como o mesmo ritual, pode ocorrer. Esse êxtase não ocorre desde o primeiro momento, quando danças miméticas são imitações de eventos místicos, mas ocorre após esse momento; na segunda parte, depois do êxtase, eles são reminiscências desses mesmos eventos. Existem diferentes tipos de posse, os de uma pessoa não iniciada possuída por um santo bruto, posse de *exú*, para não ser confundido com êxtase (Gallo, 2011, p. 66).

A autora continua, nos falando sobre o papel das filhas de santo:

As filhas-de-santo, através do transe, atuam como intermediários entre as divindades e o mundo do Candomblé. Ainda segundo Bastide (2001) nos Candomblés da Bahia, a jovem que deseja começar na vida religiosa é chamada de *abiã* e deve ser submetida a um período de pré-noviço que prepara a própria iniciação. Sob a direção da mãe-de-santo, será realizada a cerimônia em que se sabe qual é o *orixá* ao qual a jovem pertence, então ela tomará banhos de ervas, realizará um treinamento intensivo de músicas de aprendizagem e toques de atabaques, então ela será raspada e entrará, já com o título de *iaô*, em uma sala em que permanecerá isolada por 17 dias, após o qual o *orixá* dará o nome que será identificado como o santo da pessoa, uma série de festividades seguirá e culminará com todos aqueles iniciados indo em procissão até a Igreja do Bonfim. Após seu retorno, eles estão prontos para serem possuídos por seu *orixá*, e receber o colar símbolo correspondente (Gallo, 2011, p. 66).

Ainda segundo Gallo (2011) o *xirê* dos *orixás* se destaca como um dos festivais do Candomblé *nagô*. A autora nos mostra que a celebração requer o adorno do barracão com flâmulas e papéis coloridos, de modo que a cerimônia tem seu início com o sacrifício ritual de um animal ofertado aos *orixás*. A seguir, postadas na região central, as filhas de santo realizam toques de atabaques e cantam três canções para cada *orixá*. “Após a descida dos *orixás* todos saem do barracão. Em seus santuários, cada santo se veste com suas roupas e leva suas insígnias e eles retornam ao barracão principal em meio à alegria generalizada” (Gallo, 2011, p. 66). Os participantes fazem tudo isso de maneira mais solene pois trata-se de um momento em que os deuses estão entre os mortais. Bastide (2001) ressalta que tal cerimônia é assistida pelos participantes devidamente organizados segundo graus de organização superior/inferior no terreiro: os que possuem maior graduação sentam-se em cadeiras mais altas enquanto os com menor graduação se alojam em apotís, bancos mais baixos que as cadeiras.

2.3 Elementos espetaculares no Candomblé

Aqui, todas essas manifestações culturais e estéticas que, embora façam parte do campo do sagrado, pertencem a rituais públicos, e são entendidas como elementos espetaculares. Além disso, muitas dessas manifestações já transcendem o campo do ritual e pertencem à cultura, como as “refeições de santo”, que são os alimentos votivos de cada *orixá*, como o acarajé para *oyá/lansã*, ou o caruru para *ibeji* ou a feijoada de *ogum*, amplamente difundida na cultura gastronômica da Bahia e do Brasil em geral (Bastide, 2001).

Soares (2021) aponta que as energias (*axé*) são colocadas nos alimentos, assim como em todo o objeto que perpassa os rituais envolvidos. “As coisas” estão sempre em relação/integração com as outras. As pessoas, os alimentos e as entidades não existem apartados um dos outros, eles se integram e “transformam juntos e mutuamente”. Os significados tornam-se então, mais profundos, quando sociologicamente e antropologicamente observados, considerando que no ambiente de terreiro, tudo é visto como “vivo”, o *axé* está presente “na fundação do barracão, o chão, as paredes, os atabaques, as pessoas e as entidades, tudo pulsa com vida”, de modo que todas precisam ser alimentadas para que o *axé* seja mantido.

Alguns destes elementos serão aqui listados de forma separada, alguns deles serão devidamente analisados, apenas com relação aos mitos (itans) que nos deteremos de forma mais aprofundada no terceiro tópico e por isso não os discutiremos aqui. Tais elementos são aqui conjugados de acordo com as orientações epistemológicas de Bastide (2001) que os seleciona em:

- os ritmos musicais;
- o corpus literário da tradição oral: o uso da palavra cantada e falada – canções, orações, mitos, evocações;
- o código de cor: a linguagem das cores;
- as danças dos *orixás*: mitos, gestos e movimentos;
- o transe: variação da energia do corpo e da alma;
- roupa *orixá*: elementos simbólicos em roupas rituais;
- as "ferramentas" dos *orixás*, a manifestação arquetípica do caráter;
- espaço: divisão e uso do espaço: movimento e delimitação; os espaços cênicos e outros;
- luz: mudanças de luz em rituais públicos e privados: o uso de velas, luz natural e luz elétrica;
- o público: presença e relacionamento;
- alimentos: transubstanciação e interação nas refeições de *orixás*;
- e a hospitalidade.

A análise desses elementos pode ser realizada em quatro grupos diferentes, conforme veremos à seguir.

2.3.1 Mitos, música e dança

Esse grupo representa o caráter mais espetacular do Candomblé, uma vez que os rituais consistem na representação de mitos na presença do público. Diversos mitos específicos são cantados na língua africana, ao som dos tambores que tocam de acordo com os ritmos de cada *orixá*. Em geral, os bailarinos entram em compromisso com os *orixás* em que foram iniciados e dançam, realizando gestos que

representam os mitos que estão sendo evocados. Às vezes eles podem produzir sons característicos ou gritos de guerra, conhecidos como *ilá*.

Sobre as funções e importância das expressões musicais no Candomblé, Béhague diz que:

Como toda música religiosa em seu contexto original, a música Candomblé é funcional. Em cada cerimônia, pública ou privada, a música desempenha um papel primordial, pois a adoração não seria possível sem ela. As funções musicais são diversas, sendo a mais generalizada chamar os *orixás* e favorecer sua presença entre os presentes. Essa função ocorre em cerimônias sociais, funerais, purificação, iniciação ou comunhão. O pequeno ato litúrgico é acompanhado de cantos rituais ou música de percussão, constituindo, portanto, um repertório muito extenso (Béhague, 1976, p. 131).

Béhague também ressalta que as cantigas devem ser conhecidas e memorizadas pelos iniciados, e que são cantadas em certa sequência. O trabalho de campo mais importante em termos de gravações e coleções foi realizado entre 1941 e 1942 pelo antropólogo americano Melville Herskovits, pesquisa que é tomada hoje como base para estudos sobre a música da linha mais tradicional do Candomblé.

A análise das cantigas utilizadas como modelos típicos permitiu definir um estilo "antigo" admitido como mais tradicional. Esse estilo é geralmente caracterizado por frases melódicas curtas, repetições constantes com variantes por ornamentos e um estilo vocal composto por falsete em uma qualidade dura e metálica de produção vocal, especialmente em corais femininos. Gravações de campo mais recentes entre os mesmos, ou grupos similares provam que houve pouca transformação, ou seja, as mesmas cantigas tradicionais continuam funcionando de acordo com a tradição. Enquanto isso, as declarações de vários pais ou mães de santo indicam o desaparecimento do repertório diversificado de cantigas associadas a uma divindade definida, ou mesmo o fato de que os jovens *babalorixás* têm um conhecimento bastante limitado do repertório tradicional (Béhague, 1976, p.132).

Gallo (2011) destaca a existência de um denominador comum, mesmo que existam sempre diferenças entre os cultos das várias nações do Candomblé: segundo ela as práticas religiosas sempre se destacam por canções e danças tocadas ao ritmo dos tambores quando *orixás* ou os *voduns* (no caso caribenho) incorporam em seus filhos, ela ainda destaca o papel do pesquisador Xavier Vatin (2001) nos dizendo que ele

trabalhou investigando comparativamente vários aspectos de um grupo de cerca de trinta comunidades religiosas de Candomblé na Bahia, todas da nação Ketu correspondente ao grupo jêje-nagô. A comparação foi feita em relação aos *orixás* e caboclos, à comunidade religiosa, ao processo de iniciação, à performance ritual, às relações entre música e possessão, ao contexto linguístico e aos toques e canções do repertório musical. Vatin caracteriza de forma geral a música desta religião afro-brasileira da seguinte forma: formada por um amplo repertório de canções, acompanhadas de fórmulas rítmicas (toques) tocadas por três tambores (atabaques) e um sino de metal (*agogô* ou *gã*) (Vatin, 2001 *apud* Gallo, 2011, p. 76).

Deste modo, a música, no Candomblé, estrutura todos os palcos das cerimônias rituais, isto é, para os adeptos, indispensável para o estabelecimento de laços entre o mundo dos seres humanos e o das divindades, ou seja, para o desencadeamento e acompanhamento do transe da posse.

A música é então colocada no centro de um sistema que coloca em ação as representações simbólicas, espirituais e religiosas de toda a comunidade. O transe ritual do Candomblé organiza gestos convulsivos e gritos inarticulados em um todo coerente, integrando-os a um espaço mítico fortemente estruturado. Canções, toques, danças e gritos participam do mesmo discurso simbólico: o discurso de um 'teatro sagrado', no qual, através de uma alquimia extraordinária dos sentidos, cada elemento é transformado por sua interação com os outros. Para o etnomusicologista, o desafio é capturar esse discurso em sua totalidade. Os nomes dos atabaques são rum, rumpi e lé, respectivamente o maior, o médio e o menor. Nos Candomblés *nagôs* são tocados com paus chamados *oghidavis*, nos Candomblés *bantus* às vezes eles são tocados com as mãos e no Candomblés-de-caboclo sempre com as mãos. O conjunto instrumental é completado pelo *agogô* (sino) e pelo *aguê* (abóbora cercada por fios entrelaçados que têm contas) (Bastide, 1961). Nos Candomblés de Angola e nos Candomblés do caboclo, outras características aparecem por serem menos ortodoxas: o elemento de improvisação é incorporado, quando a *iaô* que está começando, quando estão possuídos, iniciam uma improvisação que, mesmo dentro dos moldes tradicionais, apresenta maiores licenças em termos de uso do vernáculo e extensão das melodias entre outros aspectos (Gallo, 2011, p. 76-77).

Reginaldo Prandi (2005 *apud* Gallo, 2011) continua a nos dizer que nos terreiros se:

acorda cantando, os vivos e os mortos são recebidos pelo canto, ele passa pela iniciação sacerdotal, em seus múltiplos e complexos estágios, ao som de canções sagradas. Nada é feito sem cantar. É cantada para tudo no Candomblé. O repertório musical em uma comunidade de Candomblé é grande e variado, composto por nada menos que 3 mil canções, todas aprendidas de cor como manda a tradição, embora várias coleções de hinos sagrados, de diferentes nações, organizadas já estejam disponíveis em livros (Prandi, 2005, p 16 *apud* Gallo, 2011, p. 78).

Gallo (2011, p. 79) destaca que os elementos musicais dentro do Candomblé não são essenciais apenas para rituais ou festas, mas fazem parte da lida cotidiana. No entanto ela também destaca que cada canção tem fundamentos específicos para ritos de iniciação. Ademais, ela se remete a Rouget (1980) para mostrar que os elementos rítmicos são ativos em cerimônias de transe e possessão, de modo que a percussão oferece eficácia dentro destes momentos:

Em cerimônias públicas, no festival do Candomblé, os ciclos das cantigas são cantados em uma sequência ritual bem determinada (o *orô*). Incluindo três a sete cantigas para cada *orixá*, o *orô* inevitavelmente começa com o 'despacho' de *Exu* e termina com . Depois de *exu*, a ordem *ogum*, *oxóssi*, *ossanha*, etc., é geralmente observada, mas obteve-se inúmeras oportunidades de verificar as alterações mais extraordinárias da ordem do *orô* nas casas de Candomblé *ketu* de existência mais recente (Béhague, 1976, p. 134).

Deste modo, o conjunto de instrumentos do Candomblé se integra de uma grande complexidade referente aos ritos compondo especial fundamento no chamamento dos Deuses. É importante lembrar que atabaques também são quistos como sagrados sendo reverenciados pelos membros do terreiro. Por fim, temos a integração entre elementos culturais diretamente derivados da África mesclados com elementos locais (Gallo, 2011). Gerard Béhague (1976) apresenta uma hipótese sobre a conformação dos repertórios de canções no Candomblé baiano:

É muito provável, portanto, que a música do Candomblé baiano tenha sido inventada (ou reinventada por sua própria interpretação) pelos baianos. A verificação ou negação de tal hipótese requer, entretanto, o conhecimento mais completo possível e a classificação adequada do repertório musical dos diversos grupos, ou nações, do Candomblé. Uma tarefa que está longe de ser concluída e infelizmente ao alcance de muito poucos (Béhague, 1976, p. 129).

Os *orixás* dançam através do corpo dos iniciados em um estado de transe. Esse fato em si estabelece uma relação íntima e profunda com a divindade; individualmente e fisicamente. O corpo sobe à qualidade do sagrado. O deus não é externo; é interno e pessoal. A experiência mística é compartilhada socialmente em rituais públicos; mitos são revitalizados através da dança e do canto. O processo de comunhão é total: da divindade ao iniciado, desde o início até a comunidade; você pode ver, sentir, cheirar, ouvir e tocar.

2.3.2 Aspectos visuais: cromático, indumentárias e ferramentas

O código cromático é um assunto de grande interesse, porque corresponde a uma forma de comunicação visual, que traduz conceitos simbólicos de religião e a filosofia do Candomblé, de forma semelhante às roupas e ferramentas dos *orixás*, que estabelecem o diálogo entre os aspectos místicos, estéticos e formais ou, estilizados, ao mesmo tempo.

Como observou Alvarenga (2017) a tradição *yorubá* compreende três cores elementares, correspondentes a três formas de *axé*, ou energia, *funfun* (branco); pupa (vermelho) e *dundun* (preto). Tais elementos tem valores dentro da cozinha também:

Na cozinha de santo os ingredientes podem ser classificados em três categorias: os de 'sangue vermelho' (azeite de dendê), 'sangue branco' (álcool) e 'sangue preto' (sumo das folhas), onde cada tipo de sangue representa a manutenção de energia dos *orixás*. Desta forma, cada preparação culinária pode ter estes elementos e terá consigo um significado mais ativo (Farelli, 1997; Prandi, 2001 *apud* Coelho-Costa, 2016, p. 84).

O preto também está associado ao perigo e à morte. Nessa mesma dinâmica, a pupa corresponde, o vermelho, e ao amarelo; o *dundun* compreende verde, azul e suas nuances como variações de preto; o *funfun* corresponde ao branco em todas as suas variações e está ligado aos *orixás* da criação, como *lobatalá*. Assim, estabeleceu-se uma comunicação direta com os fiéis, que podem identificar o *orixá* e conhecer seus atributos apenas olhando para as cores que exibe em seus ornamentos e roupas, como se pode ver na Figura 1:

Figura 1 - Classificação e atributos dos *orixás*

Orixá	Linha	1º Elemento	2º Elemento	Estrutura / Fator	Atuação	Sinbolismo
Oxalá	Fé	Cristal	Todos	Religiosa / Congregadora	Magnetizador	Sol
Oya	Fé	Cristal	Ar	Religiosa / Congregadora	Cristalizadora	Espiral de 7 Voltas
Oxum	Amor	Mineral	Fogo	Conceptiva / Agregadora	Conceptiva	Coração
Oxumaré	Amor	Cristal	Mineral	Conceptiva / Agregadora	Renovador	Arco-Iris
Oxóssi	Conhecimento	Vegetal	Ar	Expansora / Expansor	Expansor	7 Setas
Obá	Conhecimento	Terra	Vegetal	Expansora / Expansor	Concentradora	Folha
Xangô	Justiça	Fogo	Ar	Judiciária / Equilibrador	Racionalizador	Montanha
Egunitá	Justiça	Fogo	Ar	Judiciária / Equilibrador	Energizadora	Raio
Ogum	Lei	Ar	Fogo	Militar / Ordenador	Ordenador	Espada
Yansã	Lei	Ar	Fogo	Militar / Ordenador	Direcionadora	Seta Espiralada
Obaluaiyê	Evolução	Terra	Água	Evolutiva / Evolutivo	Transmutador	Sete Cruzes
Naná	Evolução	Água	Terra	Evolutiva / Evolutivo	Decantadora	Meia-Lua (Lua Minguante)
Yemanjá	Geração	Água	Cristal	Geradora / Gerador	Criacionista	Estrela do Mar
Omulu	Geração	Terra	Água	Geradora / Gerador	Estabilizador	Alfanje da Morte

Fonte: Faislon (2017).

As ferramentas estabelecem padrões visuais mais complexos, pois combinam cores, tipos de material e forma. Existem dois tipos de ferramentas, as públicas, que são mostradas nos momentos de "partidas dos *orixás*", ocasião em que as roupas do *orixá* também são utilizadas; e as privadas, que pertencem aos "assentamentos", ou *ibá* dos *orixás* dos iniciados e da casa (Hutzler, 2014).

Os *ibás* são objetos sagrados e individualizados, que podem ser coletivos, no caso de *ibá* de uma casa de *orixá*, mas na maioria dos casos, são pessoais. Em geral, para cada *orixá* iniciado, um é constituído, podendo haver pessoas com vários *ibás* pessoais. A composição e os materiais do *ibá* mudam de acordo com o *orixá* ao qual corresponde. Assim, para *oyá* certas quantidades e qualidades de pedras, chamadas *otá*, são utilizadas de forma diferente do que seria para *oxum*, por exemplo; além dos outros materiais específicos que são usados em cada caso. O que se pode dizer é que o *ibá* está impregnado de *axé*, representando o próprio *orixá*, como a materialização de algo que está no plano espiritual; é composta de elementos dos três

reinos: mineral, vegetal e animal. Nesse sentido, o *ibá* aborda a ideia de ícone (Hutzler, 2014).

Em relação às ferramentas de uso público, há *orixás* que usam espada, como *ogum* e *oyá*, ou algumas qualidades de *oxum* ou *iemanjá*, que denotam seu caráter guerreiro. A deusa da beleza e conhecedora de segredos mágicos, *oxum*, usa o espelho – que representa a vaidade (como no mito de Narciso), ou "o outro mundo", um universo mágico e paralelo. Em suma, cada *orixá* usa as ferramentas que o identificam.

A linguagem das cores aproxima *oyá* e *xangô*, reproduzindo o código secreto entre os amantes, para a apresentação em branco e *xangô* em vermelho, compondo as cores que simbolizam esse *orixá*, uma relação de afinidade é estabelecida que à distância de *ogum*, representado em sua cor azul escuro, uma derivação do preto. A pintura trabalha com as três cores básicas do *yorubá*: *funfun* (branco), *pupa* (vermelho) e *dundun* (preto). Deve-se lembrar que *ossain* é o *orixá* da medicina e isso pode ser uma alusão à dor de *ogum* (Hutzler, 2014).

As roupas dos *orixás*, de forma semelhante às ferramentas, obedecem aos critérios supracitados de cor, materiais e símbolo. Desta forma, *oxum* usa a cor amarela e aparece adornada com corações, pois ela é a deusa do amor; ou com peixes, porque é a divindade da água doce ou pela ave-mãe fêmea, por exemplo; cada *orixá* mostra seus símbolos através da estética.

Em relação às roupas, o estilo colonial e africano é combinado, com saias longas e armadas, conhecidas como baianas, com tecidos tipicamente africanos, como o torso na cabeça e o pano-da-costa, que é usado para cobrir as costas e fecha na frente, mas casas africanas, como o *ilê axé oduduwa*, usam apenas roupas típicas africanas, com ênfase em tecido, padrões e cores.

2.3.3 Espaços cênicos, públicos e privados: espaço, luz e público

O Candomblé também é marcado pela diferença entre o público e o privado através das cerimônias reservadas apenas para os iniciados. Em parte, essas áreas são delimitadas, já que o público que frequenta os rituais reservou um lugar para esse fim, chamado de assistência, onde há cadeiras ou bancos onde você pode se sentar, com uma vista privilegiada do barracão, que é a grande sala em que o povo do Candomblé dança e visitantes de outras casas (*oxóssi*, 2007).

As danças são circulares e dançadas ao redor do centro, o que significa a união entre o céu e a terra. Em uma das extremidades estão o coro de ogans, com seus tambores, que tocam e cantam para os *orixás*. Do outro lado está o portão de *ogum*, que representa o elo com o mundo exterior; estes são os três principais pontos que são percebidos por todos, os convidados, os iniciados e os outros iniciados que visitam a casa.

Dentro fica a cozinha, a camarinha ou o *roncó*, a sala em que as pessoas que fazem as iniciações são visitadas. Estão os *pejí* ou o quarto do santo, que é onde ficam os assentamentos da casa e as crianças da casa. A sala *ifá*, ou 'sala de jogos', é onde as pessoas que vêm consultar o oráculo são atendidas, geralmente situada do lado de fora. Dependendo da casa, há salas diferentes para vários *orixás*, onde apenas os objetos rituais de um *orixá* específico são mantidos, mesmo que sejam de pessoas diferentes (oxóssi, 2007).

Pode-se supor que na África eles não são usados com tanta frequência e que isso se configura como uma influência mais europeia do que africana. Ainda assim, os rituais públicos do Candomblé brasileiro, realizados principalmente à noite, utilizam luz elétrica de forma geral, para que tudo possa ser visto e nada seja escondido, em contraste com os rituais de iniciação, realizados geralmente à luz de velas.

A relação com o público é de comunhão nos rituais, mas sua presença tem a função legitimadora porque, o Candomblé tem em sua estrutura formal muito protocolo – herança das sociedades reais africanas que deu origem à sua estruturação no Brasil, pelas mãos de *já nasó* (uma das fundadoras do Candomblé da barroquinha). Valorizam-se o tempo de iniciação e as "obrigações do ano", que confirmam periodicamente a primeira, sendo a mais importante dos "Sete anos", quando o iniciado muda seu status de *iyawo* para *egbomi*, obtendo, a partir desse momento, autonomia e liberdade para abrir sua própria casa e a "Obrigação de vinte e um anos", quando ele sobe para a esfera dos sacerdotes. Em todas essas ocasiões, o público é uma testemunha inexorável (Castillo, 2008).

2.3.4 Os aspectos sagrados e profanos, sociais e filosóficos: alimentação e hospitalidade

A refeição do *orixá* é um exemplo de diálogo e transcendência entre o espaço sagrado e o profano, entre a liturgia e a sociedade. O uso ritual de alimentos é uma

das características mais óbvias do Candomblé e obedece à dinâmica de troca entre seres humanos e divindade, no caso de oferendas. Ao mesmo tempo, essas ofertas proporcionam a transubstanciação dos alimentos em valores simbólicos, de acordo com os materiais, cores e formas que apresentam, como observa Carneiro (1991). Cebola ralada por exemplo, moldada na forma de bolas ou ligeiramente oval (e essa distinção morfológica está associada a certos mitos e tradições regionais da cultura *yorubá-nagô*).

Os pães são então fritos em óleo de palma cozido. Além disso, como continua a nos dizer Carneiro (1991), o acarajé, alimento votivo do *orixá oyá/iansã*, há muito tempo ultrapassa o terreno do Candomblé, ocupando um longo espaço na gastronomia e na sociedade, que transborda amplas relações sociais. Da mesma forma, outras refeições de *orixás*, como a mundialmente famosa feijoada, seguiram esse mesmo caminho.

Ainda assim, é no cenário do Candomblé que essas relações surgem e ganham força, pois, seja a comida votiva, como descrito acima ou, a refeição da festa, servida na forma de jantar no final das festividades dos *orixás*, sempre tem o papel de estabelecer uma relação com a divindade. A ceia é preparada com a carne dos animais que foram oferecidos em sacrifício aos *orixás*, fechando um ciclo e estabelecendo a relação da comunhão com os presentes, que se tornam testemunhas e participantes dos rituais de adoração, compartilhando as bênçãos. Simbolicamente, ocorre a transubstanciação de alimentos, semelhante ao ritual católico da missa, baseado em outro sacrifício, mas pode-se dizer que ambos são igualmente revitalizadores para os crentes e que correspondem à dinâmica econômica do intercâmbio com a divindade (Alvarenga, 2017).

Soares (2021) transcreve um momento de festividade, vivido por Tavares (2017) que confirma o relatado acima:

Retornaram ao salão todos vestidos com as roupas de seus *Orixás*; *Omulu* muito belo com suas vestes de folhas de dendê. Os atabaques começaram a tocar e foi uma dança alegre e emocionante. Saíram do grande salão e foram dançar em volta de uma mesa, formada pela esteira e uma grande quantidade de elementos, colocados em panelas de barro ou em cestas de palha, alguns cobertos com folhas de banana; muita pipoca, um banquete de rara beleza e simplicidade. Ali, naquele momento, fomos convidados a provar os alimentos dos deuses africanos, nos que foram entregues em pedaços de folha de bananeira e foi sugerido que, após a ingestão, fizéssemos um pedido, pois seríamos atendidos pelos deuses (Tavares, 2017 *apud* Soares, 2021, p. 48).

O ritual de sacrifício animal no Candomblé, como acontece de forma semelhante em outras religiões, difere do sacrifício animal que ocorre em nossa sociedade de forma puramente comercial, ao elevar o animal de uma categoria de alimento simples, para torná-lo um elo de comunicação com o divino.

Nesse sentido, o próprio trabalho culinário que envolve esses alimentos se imanta de um labor ritual e, dessa forma, sagrado, dando sentido a uma interação comensal onde do que comem as divindades, também come o homem. Manifesta-se, enfim, uma relação entre convivas onde as pessoas ceiam com o divino. A possibilidade das divindades e os homens se alimentarem juntos mesmo que nem sempre dos mesmos alimentos, tem sua importância marcada pela condição de uma substância alimentar que é hiper-socializada. Se os alimentos dignificam a presença dos deuses e, assim, estabelecem seus lugares entre os homens, eles também fortalecem a unidade da comunidade religiosa, dentro da qual homem se alimenta com homem e divindade, compartilhando substância e socialidade. É através das ritualísticas votivas que os alimentos são oferendados aos *orixás*, ou seja, consubstancializados e servidos na forma das comidas do santo (Soares, 2021, p. 19).

Diante do já exposto sobre a importância da comida de santo no ritual do Candomblé, das exigências e objetos solicitados para que se adequem perfeitamente às exigências dos *orixás*, e fundamentos da casa, é importante entender de que maneira a comida se converte em objeto de ligação e aproximação entre humanos e não-humanos, sendo um processo não-estático, tornando-se um instrumento que opera na bidimensionalidade entre o espírito e matéria:

Neste sentido, os alimentos não são passiva e tecnicamente 'modificados', eles também transformam aquilo que é 'unidade' (a comida), em 'múltiplo' (os corpos). Algo análogo acontece com as palavras: no terreiro, palavra não é só palavra de sentido, ela não porta só informação, ela leva consigo também uma energia modificadora, que por sua vez opera a 'transformação' nos alimentos através dos cantos, das rezas, dos pedidos e das invocações durante a manipulação dos alimentos. Estes últimos compõem, por sua vez, corpos materiais e imateriais, religando-os (Soares, 2021, p. 56).

Alvarenga (2017) afirma que dentro da cozinha, tudo é mágico e contribui no axé da comida, sendo composta por utensílios, saberes técnicos e artesanal. A estética da cozinha é diferenciada, visto que ao mesmo tempo que possui vários elementos comuns nas cozinhas de nossas casas, também é repleta de objetos que possuem significado especial, somente sendo utilizados em determinadas festividades, ou para a comida de determinado santo, dando-se preferência, sempre que possível a objetos artesanais.

A cozinha é considerada um “espaço ritual, onde as divindades são cultuadas através do preparo e cuidado com os alimentos e a comida. Justamente por isso os objetos e elementos são cercados de significados especiais” (Alvarenga, 2017, p. 37), quando da necessidade de se fazer comida “normal”, e comida ritual, as rituais devem ser preparados primeiro, em sinal de respeito.

Existe ainda uma diferenciação quanto à posição hierárquica de quem come, e os objetos que serão utilizados na refeição: no caso de recém iniciados, por exemplo, os alimentos são preparados utilizando panelas e colheres de pau exclusivas, e pode-se comer somente com colheres, e utilizando objetos de ágata; enquanto os já iniciados são servidos em pratos e copos de vidro ou porcelana e podem fazer uso de garfo e faca. Muitas vezes o modo pelo qual a pessoa come e mesmo o que ela come serve como expressão de sua posição dentro do grupo.

Por outro lado, o Candomblé, poderia ser considerado uma sociedade semifechada, diferente dos conceitos de Popper (1967), corresponde a um termo médio, por ser uma sociedade baseada na iniciação, com espaços abertos e fechados, regulados por normas e demandas, mas acessíveis dentro de determinados critérios. O fato de ser semifechado, não invalida o conceito de hospitalidade, pelo contrário, reforça-o, pois, por um lado, produz um certo isolamento entre uma casa e outra, isso é diluído nas festas, em que as casas são abertas ao público.

As casas de Candomblé estão sempre abertas para quem chega e sempre será oferecido um prato de comida e, se necessário, até mesmo acomodação. Em geral, as casas são grandes e vêm abrigar várias pessoas que vivem lá e trabalham em comunidade. Sustento e apoio geralmente são feitos pelas crianças da casa. Mesmo nas casas de tradição angolana, ou bantos, a adoração é dada ao *orixá* – ou melhor, inquice – tempo, colocado do lado de fora da casa e simbolizado por uma bandeira branca erguida ao topo, segundo a tradição, uma casa que segura essa bandeira, não pode negar ajuda a um iniciado em caso de necessidade, ou seja, as portas devem estar sempre abertas (Alvarenga, 2017).

2.3.5 Mediação psicossocial

O Candomblé é algo vivo, dinâmico e em movimento, porém, não acabado ou fechado em suas possibilidades. Pode ser compreendido e analisado como um

processo histórico e como fenômeno, em sua qualidade de vetor de uma das matrizes que formaram a cultura brasileira e que continua imprimindo seus sinais nela.

Entende-se que o caráter social, estético, lúdico e hospitaleiro do Candomblé é responsável por sua sobrevivência e expansão, bem como pela transcendência do espaço sagrado e religioso ao espaço profano da cultura e da sociedade. Tendo seus valores e segredos bem guardados no centro da religião, isso serviu para fortalecer a identidade, a unidade e a autoestima da população de africanos escravizados que vieram para o Brasil. Ao mesmo tempo, a religião serviu para equilibrar, na medida do possível, as relações conflituosas, injustas e violentas do sistema escravocrata, oferecendo apoio aos africanos escravizados, sob a forma de irmandades, dentro da Igreja Católica e dos Candomblés (Castillo, 2008).

Por outro lado, o Candomblé sempre encontrou formas de dialogar socialmente com o meio ambiente e todos os seus seguidores são compostos por indivíduos de diversas raças e cores de pele. Como Hutzler (2014) observa, a formação do corpo de ogans, como no caso do "*obás de xangô*" do *ilê axé opô afonjá*, traduz bem essa troca com as autoridades, os artistas e a sociedade constituída.

Essa dupla relação, de entrada e saída, com o ambiente mais imediato e as contribuições para a comunidade, na forma de apoio à vida comunitária e como polo de produção cultural; sempre mantendo a porta aberta para os interessados, que estão incorporando, acrescenta-se, através da iniciação, que garantiu a sobrevivência da religião e sua extensão cultural.

Pode-se considerar que os sinais de que melhor distingue a identidade brasileira são de origem africana. E, o sucesso dessa estratégia consiste em ter encontrado o equilíbrio certo entre o 'aberto' e o 'fechado', mantendo a tradição viva e mantendo segredos, através de laços, vínculos e compromissos com o mundo exterior, em todos os estratos sociais.

É importante afirmar o valor do legado cultural e a contribuição inestimável da matriz africana para a formação do Brasil, da América e da economia do mundo moderno, pois os valores culturais e os sinais de identidade são, precisamente, os primeiros traços que tentam apagar sistemas opressivos, removendo a condição de igualdade e, em casos mais extremos, da humanidade; legitimando assim a exploração e o abuso. Por isso, acredita-se que a cultura pode ser um ponto de partida para a promoção de ações mais justas e restauradoras, seja pelas autoridades competentes, seja pela sociedade em geral (Hutzler, 2014).

No próximo capítulo busca demonstrar as maneiras pelas quais a alimentação bem como outros elementos não humanos do Candomblé podem ser vistas como interagentes dentro da rede de ação efetivamente simbólica relacional entre os humanos praticantes do Candomblé. Estas elucidações mutualistas entre elementos diversos são teoricamente guiadas pelas proposições da teoria do ator rede, tendo especialmente Latour (2005) como guia epistêmico.

3 Mitos e suas representações: alimentação e práticas rituais do Candomblé sob perspectivas mitológicas

Já se falou aqui sobre a comida enquanto preparo ritual e sobre o sacrifício ritual de animais dentro do contexto dos terreiros. Essas ações práticas são simbólicas no sentido de que a partir da comensalidade e seus estágios de preparo e seleção a comida de santo compreende uma série de expressões gastronômicas interligadas aos contextos mitológicos da vida dos *orixás*. Falar sobre alimentação dentro do terreiro compreende falar sobre conhecimentos ancestrais gastronômicos, mas obviamente reverbera estar atento sobre o contexto cosmogônico do Candomblé.

Estas questões aparecem em mitos e histórias contadas por praticantes do Candomblé sobre as relações com os *orixás*. Nessas histórias os candomblecistas exprimem devoção e gratidão aos *orixás*, lembrando como as divindades pedem as cabeças, pedem oferendas e descem até o *aiyé*, o mundo dos humanos, impelidos por uma sorte de nostalgia do cheiro e do gosto das comidas (Capponi, 2017, p. 15).

Entre os povos *yorubás*, o que se conta é que *exu* - o *orixá* mensageiro - fora aconselhado a andar de aldeia em aldeia ouvindo todos os dramas que afligiam os humanos e todos os outros seres que dividem a terra com eles. Então, *exu* recolheu um número infindável de histórias que versavam sobre sucessos e insucessos, sobre as vicissitudes, fatos cotidianos e demais questões que envolvem os seres vivos e mesmo as ferramentas, as roupas, comida e diversos elementos que compõem o mundo.

Após recolher este vastíssimo conhecimento ele foi entregue a um advinho chamado *Orunmilá* (ou *ifá*) que por sua vez os transmitiu a seus seguidores, os *babalaôs*. Segundo Reginaldo Prandi (2001) essa arte adivinatória foi sendo reconfigurada no Brasil, da mesma forma que *exu* foi elevado a um papel central antes ocupado por *Orunmilá*. O que não se mudou foi o papel central dos mitos, estes “continuaram presentes nas explicações da criação, na composição dos atributos dos *orixás*, na justificativa religiosa dos tabus” (Prandi, 2001, p.18-19).

Para a escrita deste capítulo fez-se a revisão bibliográfica de 14 mitos cujos protagonistas são os *orixás*, mas, acima de tudo, as narrativas aqui colocadas nos servem de auxílio para a compreensão do primeiro capítulo no sentido de que se possa perceber a cozinha, os alimentos, a prática do cozinhar e mesmo dos vasilhames utilizados entre o povo de santo como uma maneira muito própria de

compreensão do universo religioso que permeia os *orixás* e, os praticantes do Candomblé.

Tais significações simbolicamente ancoradas nas mitologias são diretamente perpassadas para o cotidiano dos terreiros. É importante situar que como pontua Reginaldo Prandi (2001), em contexto brasileiro houve o desaparecimento da figura oracular do *babalaô*, sacerdotes do Candomblé que cultivavam tais mitos em forma de poemas. Segundo o autor, o desaparecimento de tal personagem fez difundir por aqui a figura proeminente dos pais e mães de santo como responsáveis por tais conhecimentos e foi por meio destas lideranças dos terreiros que os mitos se mantiveram nos cotidianos religiosos, mas de forma menos direta e mais difusa.

Prandi foi responsável pela compilação de centenas de mitos, é em torno de sua obra (mas dando ênfase aos mitos que inter-relacionam a alimentação) que este capítulo se estrutura. Ele situa que o registro sistemático de tais narrativas no Brasil foi feito somente a partir da década de 1930:

Pesquisadores brasileiro comentam a existência de cadernos mantidos secretamente pelo povo de santo como meio de preservar e passar adiante o conhecimento mítico, mágico e ritual cultivado nos terreiros brasileiros, mas isso é raro e recente, considerando o triste fato de que, até bem pouco tempo atrás, a maioria dos dirigentes dos terreiros e demais iniciados era analfabeta (Prandi, 2001, p. 25).

De uma maneira mais geral é de suma importância que se entenda que os valores e os ritos das religiões dos *orixás* congregam sua gênese no conhecimento mítico. Pensando neste modelo, fica para nós a sugestão de que, o que foi tratado no capítulo anterior, é devidamente “amarrado” com este, subdividido para fins estruturais do texto, mas que funciona firmemente como um adendo que fornece os subsídios cosmogônicos para a compreensão de aspectos rituais da comida e do comer. Para uma melhor compreensão deste argumento, mais uma vez, Prandi é didático:

No Candomblé, no *xangô* e em outras variantes regionais da religião dos *orixás* no Brasil, assim como na religião dos *orixás* na África e em Cuba, os mitos justificam papéis e atributos dos *orixás*, explicam a ocorrência de fatos do dia-a-dia e legitimam as práticas rituais, desde as fórmulas iniciáticas, oraculares e sacrificiais até a coreografia das danças sagradas, definindo cores, objetos etc. A associação a algum desses aspectos é que dá vida ao mito, é sua prova de sentido. Assim, foram incluídos os mitos registrados na literatura científica sempre que relacionados a determinados contextos culturais e rituais (Prandi, 2001, p. 32).

Muito embora em seu argumento acima o autor não faça referência direta a questões alimentares é evidente que sub-repticiamente o comer e a comida estão ligados a práticas rituais iniciáticas e diversas outras que compõe o panorama religioso do povo de santo. Por outro lado, este capítulo visa fornecer argumentos para temas que são mais densamente desdobrados adiante, como o fato de que a alimentação, a comida e seus compósitos estarem interligadas a agências diversas que conectam agentes humanos e não humanos.

Em o cru e o cozido, primeiro volume das mitológicas Claude Lévi-strauss (1986) delimita uma estrutura básica para a percepção cosmogônica acerca dos mitos: eles não existem isoladamente, estão sempre relacionados a outros mitos. Desta mesma maneira a interpretação de tais narrativas somente se torna possível a partir do momento em que as analisamos conjuntamente com outros grupos de mitos cujo conteúdo é próximo.

Os mitos abaixo citados demonstram a maneira pela qual são intercambiáveis as relações entre os seres humanos e não humanos, além de nos fazer perceber as formas pelas quais determinados objetos são até mesmo dotados de significados sagrados, uma vez que foram criados pelos próprios *orixás*. Para uma melhor apreensão didática da leitura, os mitos, bem como as interpretações dos mesmos, estão divididos de acordo com as narrativas que tem determinados *orixás* como protagonistas.

3.1 *exu*

Também chamado de *legba*, ou *eleguá*, *exu* é o *orixá* mensageiro, ele tem um papel primordial na comunicação entre os humanos e as demais divindades. O compósito de saberes iorubás nos diz que o papel de *exu* na vida de tudo que existe reverbera na mudança e no movimento; dito de outra forma sem ele não haveria nenhum tipo de reprodução da vida.

No compósito de narrativa mitológicas, foi *exu* que saiu pelo mundo a procura de respostas para as perguntas feitas a mando de *Orunmilá*. Em seu trajeto, conta-se que *exu* tentava confundir as criaturas em suas respostas, buscando por conseguinte causar confusão para *Orunmilá*. Ciente do que ocorria, *Orunmilá* interpelou o homem e o perguntou se este queria estar do lado de dentro ou de fora da casa. O homem respondeu prontamente que preferia o lado de dentro. Quando a mesma pergunta foi

feita a *exu* este respondeu de forma confusa que preferia o lado de fora, é por este motivo que *exu* sempre é assentado do lado de fora dos terreiros. Segundo Prandi (2001), durante os primeiros contatos entre missionários cristãos e povos africanos, *exu* foi identificado com a figura do diabo, imagem recoberta de estereótipos que repousa ainda hoje.

***exu* come tudo e ganha o privilégio de comer primeiro**

exu era o filho caçula de *iemanjá* e *orunmilá*,
irmão de *ogum*, *xangô* e *oxóssi*.
exu comia de tudo
e sua fome era incontável.
Comeu todos os animais da aldeia em que vivia.
Comeu os de quatro pés e comeu os de pena.
Comeu os cereais, as frutas, os inhames, as pimentas.
Bebeu toda a cerveja, toda a aguardente, todo o vinho.
Ingeriu todo o azeite de dendê e todos os *obis*.
Quanto mais comia, mais fome *exu* sentia.
Primeiro comeu tudo de que mais gostava,
depois começou a devorar as árvores,
os pastos, e já ameaçava engolir o mar.
Furioso, *Orunmilá* compreendeu que *exu* não pararia
e acabaria por comer até mesmo o céu.
Orunmilá pediu a *ogum*
que detivesse o irmão a todo custo.
Para preservar a Terra e os seres humanos e os próprios *orixás*
ogum teve que matar o próprio irmão. '
A morte, entretanto, não aplacou a fome de *exu*
Mesmo depois de morto
podia-se sentir sua presença devoradora
sua fome sem tamanho.
Os pastos, os mares, os poucos animais que restavam
todas as colheitas, até os peixes iam sendo consumidos.
Os homens não tinham mais o que comer
e todos os habitantes da aldeia adoeceram
e de fome, um a um, foram morrendo.
Um sacerdote da aldeia consultou o oráculo de *ifá*
e alertou *Orunmilá* quanto ao maior dos riscos:
exu, mesmo em espírito, estava pedindo sua atenção.
Era preciso aplacar a fome de *exu*.
exu queria comer.
Orunmilá obedeceu ao oráculo e ordenou:
"Doravante, para que *exu* não provoque mais catástrofes
sempre que fizerem oferendas aos *orixás*
deverão em primeiro lugar servir comida a ele".
Para haver paz e tranquilidade entre os homens
é preciso dar de comer a *exu*
em primeiro lugar.

exu vinga-se por causa de ebó feito com displicência

alumã era um lavrador que precisava de chuvas,
pois seus campos estavam secos
e a plantação toda ia se perder. ·
alumã ofereceu um *ebó* para *exu* mandar chuva.
Ofereceu a *exu* pedaços de carne de bode.
Como a comida estava muito apimentada,
exu ficou com muita sede.
exu procurava água para matar a sede implacável,
mas água não havia, estava tudo seco no lugar.
exu então abriu a torneira da chuva.
Ela jorrou como nunca,
fazendo com que o povo se regozijasse com *alumã*.
As colheitas estavam salvas!
Mas a chuva não cessou.
alumã percebeu dias depois que já bastava de chuva.
Já chovera em excesso e as colheitas corriam perigo,
agora era água em demasia; uma inundação.
alumã tornou a oferecer a *exu* carne de bode,
mas agora cuidou que a pimenta estivesse no ponto certo.
exu aceitou o *ebó* e estancou a chuva.
exu é justo, cantou *alumã*.

exu come antes dos demais na festa de iemanjá

O aniversário de *iemanjá* se aproximava.
Todos os *orixás* preparavam seus presentes.
Mas *xangô*, que era desorganizado,
nada preparou, nada comprou.
exu, porém, que era um pobre servente,
preparou uma plantação de inhames para *iemanjá*.
Sabia que ela adorava inhame
e este era o único presente que ele poderia lhe oferecer.
No dia do aniversário,
exu colheu todos os inhames que havia plantado
e os colocou para secar ao sol.
xangô, que nada havia preparado nem comprado,
passou e viu os inhames plantados por *exu*.
xangô sentiu inveja.
Sabia que *iemanjá* gostava muito de inhame.
xangô, então, pediu os inhames para dar a *iemanjá*.
Mas *exu* se negou a dá-los.
xangô insistiu muito, muito.
exu concordou, desde que *xangô* o deixasse
sentar primeiro à mesa na festa de *iemanjá*.
xangô aceitou e carregou os inhames para levá-los a *iemanjá*.
iemanjá recebeu radiante os inhames de *xangô*
e disse-lhe que aquele era o melhor de todos os presentes.
Quando todos os convidados importantes chegaram para a festa,
exu entrou e sem cerimônia se sentou à mesa.

Mas *iemanjá* veio, junto de *orixalá*,
 e mandou que *exu* se retirasse.
 Aquela não era hora de ele comer, nem era lugar para ele.
exu se recusou a sair, mesmo diante das súplicas de *iemanjá*.
exu disse a ela que não sairia,
 porque *xangô* havia dito que ele comeria primeiro.
 Então, *iemanjá* mandou chamar *xangô*.
 E *xangô* também insistiu para que ele saísse,
 pois pensava que o trato que fizeram
 não tivesse sido levado a sério.
 Mas *exu* disse que um rei não volta atrás em sua palavra.
 Então *iemanjá* permitiu que ele ficasse
 e comesse antes dos outros.

Conforme pontuam Prandi (2001) e Beniste (2020), os *orixás* se digladiam entre si. Eles são dotados de vicissitudes que outras religiões considerariam restritas aos seres humanos: eles amam, odeiam, são dados a intrigas, querelas amorosas, praticam traição, procuram modos diversos de aumentar seus domínios e para tanto usam todo tipo de artimanhas. Neste ínterim, “os humanos são apenas cópias esmaecidas dos *orixás* dos quais descendem” (Prandi, 2001, p. 24). De um modo geral, a leitura dos mitos sobre os *orixás* aqui demonstrados nos permite interpretar todas as características acima citadas como algo em comum entre tais narrativas.

A vida e as maneiras, os modos de convivência de tais divindades nos permitem associar os modos humanos aos das divindades; note que os três mitos acima citados relacionam a prática dos terreiros devidamente justificada para o porque se deve dar de comer a *exu* primeiro. Trata-se de uma necessidade que se expande para a proteção do domínio humano, que segundo a mitologia, corre o risco de ser “devorado” pelo *orixá* se ele se sentir ofendido e não comer antes dos outros. Note também que um dos mitos associa o gosto culinário do *orixá* ao *ebó* devidamente feito com carne de bode, cuja feitura deve obedecer exatamente a forma correta do tempero e principalmente a pimenta.

O preparo do *ebó* oferecido a *exu* feito com displicência reverbera no descontrole do clima e por conseguinte das condições para a colheita, o que pode incidir na fome e toda sua carga de significação a ela referentes. Estes mitos nos servem para compreender os motivos pelos quais a cozinha e o preparo dos alimentos reverbera diretamente nas condições religiosas e sociais de convívio dentro do terreiro e mesmo fora dele.

3.2 *ogum*

Segundo os mitos narram, *ogum* vivia em um castelo no fundo do mar com sua mãe *iemanjá*, um certo dia pediu permissão a ela e foi para a terra. Ao chegar no novo ambiente, ele caminhava nas florestas até sentir fome e se sentar debaixo de uma árvore para descansar. Enquanto alí estava viu diversos animais correndo, fez uma lança, caçou e preparou um deles da forma que gostava e ao se alimentar sentiu grande vigor. Desde este ato ele recebeu o título de *orixá* caçador.

Beniste (2020) ainda aponta que:

Seguindo o seu caminho, *ógún*, mais adiante, tropeçou numa pedra, que nada mais era do que um minério de ferro. Pegou-o e viu que era consistente e ideal para servir como sua arma de luta. Preparou uma forja e modelou o minério em forma de espada. Produziu também outras ferramentas que serviam para um trabalho melhor na lavoura. A este minério, *ógún* deu o nome de *irin*, ferro, e por isso ficou conhecido como *bábá irin* (Beniste, 2020, p. 271).

Para atender os constantes pedidos de armas e outros instrumentos de batalhas, nas frequentes guerras e conflitos existentes por aquele tempo *ogum* passou a trabalhar muito, sempre com sua forja acesa, recebendo inclusive os títulos de dono da metalurgia, da tecnologia e das possibilidades de realização pessoal.

ogum* faz instrumentos agrícolas para *oxaguiã

oxaguiã, rei de *ejigbô*, o *Elejigbô*,
chamado "*orixá*-comedor-de-inhame-pilado",
inventou o pilão para saborear mais facilmente
seus prediletos inhames.
Todo o povo de seu reino adotou sua preferência.
Todo o povo de *ejigbô* comia inhame pilado.
E tanto se comia inhame em *ejigbô*
que já não se dava conta de plantá-lo.
E assim, grande fome se abateu sobre o povo de .
oxaguiã foi consultar *exu*,
que o mandou fazer sacrifícios
e procurar o ferreiro *ogum*,
que naquele tempo vivia nas terras de *ijexá*.
O que podia fazer *ogum*
para que o povo de *ejigbô* tivesse mais inhame?
consultou *oxaguiã*.
ogum pediu sacrifícios e logo deu a solução.
Em sua forja, *ogum* fez ferramentas de ferro.
Fez a enxada e o enxadão, a foice e a pá,

fez o ancinho, o rastelo, o arado.
 "Leve isso ao seu povo, *Elejigbô*,
 e o trabalho na plantação será mais fácil.
 Vão colher muitos inhames,
 mais do que agora quando plantam com as mãos", disse *ogum*.
 E assim foi feito e nunca se plantou tanto inhame
 e nunca se colheu tanto inhame.
 E a fome acabou.
 O povo de *Elejigbô*, agradecido, cultuou *ogum*
 e ofereceu a ele banquetes de inhames e cachorros,
 caracóis, feijão-preto regado com azeite-de-dendê e cebolas.
ogum disse a *oxaguiã*:
 "Na casa de seu pai todos se vestem de branco,
 por isso também assim me visto para receber as oferendas".
 E o povo o louvava
 e *ogum* ficou feliz.
 E o povo cantava:
 "*a kaja lóni fun ôgúnja mojuba*".
 Hoje fazemos sacrifício de cachorros a *ogum*,
ogunjá, *ogum* que come cachorro, nós te saudamos".
oxaguiã disse a *ogum*:
 Meu povo nunca há de se esquecer de sua dádiva.
 Dê-me um laço de seu abadá azul, *ogum*,
 para eu usar com o meu *axó funfum*, minha roupa branca.
 Vamos sempre nos lembrar de *ogunjá*".
 E, do reino de *ejigbô*
 até as terras de *ijexá*,
 todos cantaram e dançaram.

***ogum* recompensa a generosidade da vendedora de acaçá**

Dizia-se que noutros tempos existia uma senhora
 que vendia *acaçá* ou mingau pela manhã.
 Um dia essa senhora foi à casa de um entendido na "ciência"
 que lhe mandou fazer *ebó* para melhorar a vida.
 Passado algum tempo,
 o general *ogum* apareceu com seu exército todo faminto
 e pediu à senhora que matasse a fome de seu pessoal.
 Ela os serviu atenciosamente e com abundância.
 Então, quando a refeição acabou,
 como *ogum* fosse justo e não tivesse dinheiro para pagá-la,
 dividiu com aquela senhora seu butim de guerra.
 Foi assim que a vendedora de *acaçá*
 tornou-se riquíssima
 e divulgou o gesto de *ogum* por toda parte

ogum* livra *oxum* da fome imposta por *xangô

oxum, que vivia com *xangô*, sentia muita fome.
 Porque na casa de *xangô* só comia galo com quiabo.

xangô dava-lhe de tudo:
uma casa linda, roupas das mais belas e muito ouro,
só que na hora de comer ele dizia:
"Ela tem que comer minha comida".
Assim, *oxum* vivia passando fome,
porque ela não comia quiabo,
que não era comida sua.
Um dia, quando *xangô* estava longe de casa,
oxum sentou-se na varanda.
Apesar de estar muitíssimo linda,
nem todo seu charme e elegância
podiam esconder o semblante triste e choroso:
sentia fome terrível.
ogum, então, passou a cavalo,
viu *oxum* e disse:
"Oh, rainha *oxum*, bela como és, por que choras?".
Ela respondeu:
"Aqui tenho conforto e luxo,
mas não tenho as minhas comidas.
Estou morrendo de fome".
ogum então disse:
"Se não morreste até agora, minha cara,
já não vais morrer.
Toma estas cinco galinhas para ti".
oxum pegou as galinhas,
correu para dentro de casa e as cozinhou e comeu.
Quando *xangô* voltou para casa,
encontrou sua mulher feliz e satisfeita.
Ciumento, teve certeza de que a felicidade de *oxum*
era responsabilidade de *ogum*.
Pegou, então, seu machado e partiu para brigar com *ogum*.
Quando passava por uma ponte na parte mais larga do rio,
encontrou *ogum*.
Foi logo tentando começar a luta.
Ogum, porém, com seu senso de responsabilidade,
disse que não queria briga
e explicou as razões por que tinha dado comida a *oxum*.
Que *oxum* era uma rainha
e que assim sendo não deveria receber casa e presentes finos
e ao mesmo tempo morrer de fome.
Que *oxum* precisava da comida de que gostava.
xangô, porém, disse que tratava sua mulher
da forma como bem entendesse
e que ela continuaria a ter roupas finas, joias e quiabos.
ogum não concordou, mas evitou brigar.
xangô, porém, atirou o seu *oxé* em *ogum*.
ogum se protegeu e mais uma vez tentou explicar.
Não tivera más intenções ao oferecer as galinhas a *oxum*.
Jamais magoaria *iemanjá*, a mãe de ambos
Entrando em uma guerra com *xangô*

o filho predileto da rainha.
 Mas *xangô* atacou *ogum* de novo
 e *ogum*, não podendo mais evitar o combate,
 lançou a espada sobre *xangô*.
 A luta entre os irmãos foi demorada.
 Da estrada a briga passou para cima da ponte
 e da ponte, para quase dentro do rio.
xangô rendeu-se, temendo cair dentro d'água,
 pois a água apaga o fogo de *xangô*.

De acordo com os apontamentos de Silva e Rocha (2022) o inhame é um alimento cuja significação simbólica se expande de maneira complexa na formação da agricultura africana. Não é apenas por questões religiosas que notaremos a participação deste ingrediente em diversos mitos relacionados aos *orixás*, e, por conseguinte sua participação enquanto comida ritual. Conjuntamente ao azeite de dendê trata-se de um alimento cujos usos rituais dentro das religiões de matriz africana reverberam em processos históricos constitutivos:

O usufruto do inhame entre os povos da África é milenar, sendo chamado pela arqueologia moderna como cultura de Quintampo, denominação pela qual se tornou conhecida a civilização urbana florescida por volta de 1500 a.C. na região das montanhas Boiasi, próximo à atual Kumasi, na República do Gana. O inhame apresenta um lugar expressivo na sociedade africana, inclusive, na origem da agricultura da África Ocidental subsaariana, e cujo princípio se deve às migrações motivadas pelo clima do Saara. O cultivo de inhame na costa ocidental da África ocorreu em conjunto com os dendezeiros na região da Nigéria (Silva; Rocha, 2022, p. 90).

Dentro da leitura dos mitos relacionados as divindades africanas é uma constante notar o apreço de muitos *orixás* pelo inhame. Tal preferência pelo tubérculo é diretamente relacional as questões históricas que o alimento tem para a constituição de diversas culturas africanas. Note como ele é a preferência gastronômica citada nos mitos acima, inclusive é o presente dado por *exu* a *iemanjá*. Note ainda que se trata de um ingrediente relacionado a uma espécie de elo que fortalece a longevidade aos cultos dos ancestrais, além de fazer parte de rituais de saúde dentro do Candomblé.

Não deixa de ser perceptível a maneira pela qual alguns alimentos são reinterpretados pelos próprios praticantes das religiões como o Candomblé. Em alguns mitos, por vezes, *ogum* é representado como um *orixá* que gosta de comer cachorros. Mas, segundo Beniste (2020), outras representações mitológicas redefinem esta imagem:

ogun estava seguindo para um outro trabalho, os cães que existiam na região começaram a avançar sobre ele, latindo sem parar. Furioso, *ógún* bateu palmas, mas *exú* não apareceu. *ógun*, então, se pôs em fuga em direção à montanha, com os cães o perseguindo. *ógun*, cada vez mais furioso, começou a dilacerar e matar os cães com os dentes. E o povo, vendo aquilo, exclamou: '*ógunjá!*' Uma forma reduzida da frase '*ógun je aja*', que significa: '*ógun* come o cachorro' (Beniste, 2020, p. 273).

O segundo mito nos fala da prosperidade alcançada pela vendedora de acaçá, e é um momento em que se vislumbra a importância de um prato específico da gastronomia dos santos. Segundo a obra escrita por Pai Cido D'osún Eyin (2002, p. 17-18) o *acaçá* é a comida de todos os *orixás* se configurando de longe como o prato mais importante do Candomblé.

Segundo ele:

o *acaçá* é um corpo, o símbolo de um ser, a única oferenda que restitui e redistribui o *axé*. É importante insistir que o que faz do *acaçá* um corpo único, eminente representação de um ser, é a folha - seu poderoso invólucro verde -, que lhe confere individualidade e força vital diante do poderoso Orun, dos *orixás* e do Grande Deus *olodumarê*. Somente a água é tão importante quanto o *acaçá*, pois não existem substitutos para nenhum dos dois, que são, a exemplo do *obi*, elementos indispensáveis em qualquer ritual. Ambos configuram-se como símbolos da vida, e é justamente para afastar a morte do caminho das pessoas, para que o sacrifício não seja o homem, que são oferecidos. O *acaçá* remete ao maior significado que a vida pode ter: a própria vida. E por ser o grande elemento apaziguador, que arranca a morte, a doença, a pobreza e outras mazelas do seio da vida, tornou-se a comida e predileção de todos os *orixás* (Eyin, 2002, p. 17-18).

Neste contexto é interessante notar como na narrativa aqui exposta o mito sobre a vendedora de acaçá a tenha levado a riqueza e a prosperidade, uma vez que a comida por ela oferecida reverbera na divisão do butim de guerra de *ogum*. A vivência prática de nossa parte em terreiros ainda mostra que o *acaçá* é o único prato que pode aplacar o eventual estado de fúria de qualquer *orixá*.

Outro elemento que se percebe dentro das narrativas mitológicas ora citadas acima acerca da conexão entre *ogun* e os demais *orixás*, é que sobre tais divindades, existe um conjunto simbólico material muito específico que os interliga expressando as maneiras e hábitos os quais tais *orixás* participam do mundo dos humanos. Em sua forja *ogum* fez não apenas armas para a batalha, mas instrumentos essenciais para a agricultura. Em trabalho referencial acerca da forja de santos na Bahia, Marques (2018) define de forma bem explicada a maneira pela qual se dão tais conexões:

Se pegarmos como exemplo as ferramentas de santo, veremos que cada uma delas é fabricada com matérias-primas e formatos específicos ligados ao *orixá* do qual ela faz parte. Assim, *orixás* caçadores, como *exu*, *ogum*, *oxóssi*, *ossain* e *oxumarê*, por exemplo, possuem ferramentas feitas de ferro e com formas que remetem, de uma maneira ou de outra, à caça, à guerra, à agricultura ou à mata (Marques, 2018, p.224).

O artesão que vai manipular elementos característicos do *orixá* deve então possuir a capacidade de canalizar energias, tornando tais artefatos que já possuem em si a força dos *orixás*, mais vivos e com mais *axé*. Desse modo, os saberes relacionados a *ogum* como senhor do ferro e da metalurgia são, por extensão, “emprestados” aos humanos que usam o enxadão, a foice e outras ferramentas nas práticas de agricultura.

Por fim, o terceiro mito acerca de *ogun* relata a notável relação conturbada existente entre os *orixás*, no caso específico entre ele e seu irmão *xangô*. A narrativa ainda traz consigo a questão de dois alimentos e neste íterim duas questões são curiosas: o quiabo, alimento que, segundo a mitologia, *oxum* possui aversão, é substituído pela galinha oferecida por *ogum*. Ocorre que dentro da literatura acadêmica consultada, e em parte de nossa vivência religiosa, na atualidade é muito divulgado entre diversos terreiros o fato de que a galinha é justamente uma quizila relacionada a *oxum*, de forma que o quiabo também está restrito a tal *orixá*. Conforme especificado no começo deste capítulo uma situação hipotética, a qual lança para reflexão, talvez seja a de que durante a dispersão dos mitos em território brasileiro bem como sua aplicabilidade feita de maneira muito difusa por pais e mães de santo, papel que anteriormente era cumprido pelos *babalaôs*.

3.3 *orixá ocô*

Conjuntamente com *ogum*, *orixá ocô* é um dos pais da agricultura. No entanto, Reginaldo Prandi (2001) aponta que no Brasil essa divindade foi praticamente esquecida, segundo o autor isso pode ter se dado pelo Candomblé ter se difundido como uma religião mais urbana em terras brasileiras. É interessante notar no caso de *orixá ocô*, a existência de perspectivas contraditórias relacionadas a suas narrativas mitológicas que no fim o levam ao mesmo caminho, o das plantações e, por conseguinte relacionando-o a solidariedade.

No mito intitulado “*orixá-ocô* é condenado a trabalhar na terra” vemos uma divindade muito dada as festas, aos prazeres do corpo. Visto por sua beleza física, mas sobretudo pela sua linda voz, ele acumulou riquezas sem nunca precisar trabalhar e ao chegar a sua juventude tornou-se um farrista que durante uma de suas festas levou muitas pessoas a morte. Enfurecido o povo o chamou a julgamento e ele foi condenado a viver da terra, do suor de seu trabalho como um simples lavrador. O mito abaixo reverbera dessa primeira parte da vida do referido *orixá*, vejamos;

***orixá ocô* recebe de *obatalá* o poder sobre as plantações**

obatalá tinha grandes plantações de inhame.

O inhame era fruto sagrado, tinha poderes mágicos:

de noite falava como gente

e também podia fazer com que homens e mulheres

falassem durante o sono, revelando suas intimidades.

obatalá precisava de alguém que cuidasse e supervisionasse os cultivos de inhame.

Teria que ser alguém muito discreto

pois essa atividade deveria ser feita

mediante uma fórmula secreta.

O escolhido não poderia ser festeiro e nem mulherego

obatalá se decidiu por *orixá ocô*.

Era um jovem conhecido por ser muito sério,

e conhecido também por ser casto.

Mas antes disso, ele conhecera a vida dos prazeres

e experimentara tudo o que faz um homem se perder.

orixá ocô cuidou dos inhames de *obatalá*

e não deixou que lhes revelassem os mistérios.

Foi assim que os inhames cresceram debaixo da terra

sem que ninguém soubesse como.

obatalá ficou feliz com a tarefa cumprida por *ocô*

E deu a ele todo o domínio da agricultura.

Após resignar-se a uma vida austera e equilibrada, *orixá-ocô* é devidamente reconhecido pela sua capacidade por *obatalá*. Suas atitudes anteriores lhe fizeram ser punido e voltar os olhos para a coletividade. Na cosmovisão dos outros *orixás* ele, é o que tem condições reais de supervisionar as plantações e a colheita de um alimento que conforme já mencionado é visto ritualisticamente como muito sagrado para *orixás* e o povo de santo. É por seu senso comunitário e responsabilidade que ele recebe o poder sobre a agricultura.

3.4 *xangô*

Conhecido como o senhor do trovão, *xangô* teria sido um dos reis de *oió*, dominando diversas cidades iorubanas. Conhecido por sua virilidade (possui três esposas, *oiá*, *obá* e *oxum*) seu atrevimento, mas por ser violento e justiceiro. Por ser um daqueles que castiga ladrões e malfeitores e seu elemento ser o trovão, a morte por raios é considerada infame dentro de boa parte do culto aos *orixás*, bem como uma casa ou lugar atingidos por raios são vistos como alvo da fúria deste *orixá* (Verger, 2018, p. 141). Reginaldo Prandi o considera um dos grandes patronos do culto aos *orixás* no Brasil. Muito associado ao fogo, tendo como par opositor a água (ver o último mito relatado na sessão de *ogum*), as narrativas abaixo reforçam boa parte dessas características aqui citadas:

***xangô* ensina ao homem como fazer fogo para cozinhar**

Em épocas remotas, havia um homem
 a quem *olorum* e *exu* ensinaram todos os segredos do mundo,
 para que pudesse fazer o bem e o mal, como bem entendesse.
 Os deuses que governavam o mundo, *obatalá*, *xangô* e *lá*,
 determinaram que, por ter se tornado feiticeiro tão poderoso,
 o homem deveria oferecer uma grande festa para os deuses,
 mas eles estavam fartos de comer comida crua e fria.
 Queriam coisa diferente:
 comida quente, comida cozida.
 Mas naquele tempo nenhum homem sabia fazer fogo
 e muito menos cozinhar.
 Reconhecendo a própria incapacidade de satisfazer os deuses,
 o homem foi até a encruzilhada e pediu ajuda a *exu*.
 Esperou três dias e três noites sem nenhum sinal,
 até que ouviu uns estalos na mata.
 Eram as árvores que pareciam estar rindo dele,
 esfregando seus galhos umas contra as outras.
 Ele não gostou nada dessa brincadeira e invocou *xangô*,
 que o ajudou lançando uma chuva de raios sobre as árvores.
 Alguns galhos incendiados foram decepados
 e lançados no chão, onde queimaram até restarem só as brasas.
 O homem apanhou algumas brasas
 e as cobriu com gravetos
 e abafou tudo colocando terra por cima.
 Algum tempo depois, ao descobrir o montinho,
 o homem viu pequenas lascas pretas. Era o carvão.
 O homem dispôs os pedaços de carvão entre pedras
 e os acendeu com a brasa que restara.
 Depois soprou até ver flamejar o fogo

e no fogo cozinhou os alimentos.
 Assim, inspirado e protegido por *xangô*,
 o homem inventou o fogão
 e pôde satisfazer as ordens dos três grandes *orixás*.
 Os *orixás* comeram comidas cozidas e gostaram muito.
 E permitiram ao homem comer delas também.

***xangô* deixa de comer carne de porco em honra dos malês**

Todas as nações tinham *xangô* como rei,
 menos os *malês*, que são muçulmanos.
 Um dia, *xangô* foi até a cidade deles
 para levar alguém de sua família.
 Mas os *malês* não o aceitaram,
 porque entre eles só vivia quem tivesse o mesmo sangue deles.
xangô não gostou nada nada daquilo.
 Por todas as partes ele havia deixado gente sua,
 só os *malês* não aceitaram.
 Então *xangô* voltou para casa
 e contou a *iansã* o que acontecera.
 Ele a chamou para fazerem guerra aos *malês*
 e *iansã* concordou prontamente.
 Eles partiram no dia seguinte, *iansã* na frente.
 Ia imensa, colossal, completamente coberta de fogo,
 soltando relâmpagos em todas as direções.
xangô foi atrás, espalhando coriscos à sua volta.
 A terra e todas as outras coisas tremiam
 e os coriscos de *xangô* causavam destruição entre os *malês*.
 Eles pensaram que era o fim do mundo,
 viram *iansã* lançando todo o seu poder,
 mas também viram *xangô*
 e entenderam o que estava acontecendo.
xangô chegava para dominar.
 Os *malês*, então, imploraram pelo fim do suplício.
xangô exigiu que eles se submetessem ao seu poder.
 Com muito medo da destruição,
 os *malês* aceitaram o poder de *xangô*
 e abriram a porta da cidade para que entrasse
 quem fosse da vontade de *xangô*.
 Assim, *xangô* também é rei na cidade dos *malês*.
 Só que em homenagem a esse povo muçulmano
xangô deixou de comer carne de porco,
 tão grande era seu desejo de ser respeitado por essa nação.

***xangô* é condenado por a comer como os escravos**

xangô airá, aquele que se veste de branco,
 foi um dia às terras do velho
 para levá-lo à festa que faziam em sua cidade.
 Era velho e lento,

por isso *xangô airá* o levava nas costas.
 Quando se aproximavam do destino,
 viram a grande pedreira de *xangô*,
 bem perto de seu grande palácio.
xangô levou *oxalufã* ao cume,
 para dali mostrar ao velho amigo
 todo o seu império e poderio.
 E foi de lá de cima que *xangô* avistou
 uma belíssima mulher mexendo sua panela.
 Era oiá!
 Era o *amalá* do rei que ela preparava!
xangô não resistiu à tamanha tentação.
oiá e amalá! Era demais para sua gulodice,
 depois de tanto tempo pela estrada.
xangô perdeu a cabeça e disparou caminho abaixo,
 largando *oxalufã* em meio às pedras,
 rolando na poeira, caindo pelas valas.
oxalufã se enfureceu com tamanho desrespeito
 e mandou muitos castigos,
 que atingiram diretamente o povo de *xangô*.
xangô, muito arrependido,
 mandou todo o povo trazer água fresca e panos limpos.
 Ordenou que banhassem e vestissem .
oxalufã aceitou todas as desculpas
 e apreciou o banquete de caracóis e inhames,
 que por dias o povo lhe ofereceu.
 Mas impôs um castigo eterno a *xangô*.
 Ele que tanto gosta de faltar-se de boa comida.
 Nunca mais pode *xangô* comer em prato de louça ou porcelana.
 Nunca mais pode *xangô* comer em alguidar de cerâmica.
xangô só pode comer em gamela de pau,
 como comem os bichos da casa e o gado
 e como comem os escravos.

O fogo é talvez um dos principais elementos que demarcam a linha divisória entre natureza e cultura. É ele que estabelece a distinção entre homens que passam a comer o alimento cozido e os animais que o degustam cru. Este debate possui tamanha importância dentro da antropologia que o primeiro volume da obra “As mitológicas” de Lévi-Strauss (1986) se chama exatamente “O cru e o cozido”. É interessante notar que, dentro do compósito formativo de tal livro, o autor reúne 187 mitos coletados entre os mais variados povos indígenas do Brasil, de modo que invariavelmente “direta ou indiretamente à invenção do fogo e, portanto, da cozinha, enquanto símbolo no pensamento indígena. Da passagem da natureza à cultura” (Lévi-Strauss, 1986, p. 51).

É notável que dentro da obra de Lévi-Strauss e em diversos outros mitos ao redor do mundo, o fogo e seu domínio seja sempre marcado por um senso poderoso de responsabilidade na medida em que representa um grande passo rumo a civilização e domínio por sobre a natureza: o fogo cozinha, mas também representa superioridade sobre os animais, mecanismo de defesa e de ataque. Neste ínterim fica aparente que, na concepção de domínio de tal elemento seja uma constante a ideia de roubo do mesmo, o que por conseguinte representa estratégias elaboradas pelo homem, ou sacrilégios por ele empregados.

Conforme sinaliza Laraia (2007) um dos mitos tupi presentes na obra do cru e o cozido mostra um herói que, fingindo-se de morto atrai os urubus, que dentro dessa mitologia são os portadores do fogo. Esses ao se juntarem em torno do morto para devorá-lo acendem primeiro uma fogueira para cozinhá-lo. Neste momento o herói os afugenta e toma posse do fogo para si e para os demais homens.

Dentro da cultura grega o fogo aparece não como estratégia deliberada como o de cima, mas como furto: a obra “Teogonia” de Hesíodo (1995) representa a compilação de tais narrativas e nela se encontra o mito de Prometeu, aquele que subindo ao monte Olimpo rouba dos deuses o fogo e o entrega aos mortais, sendo submetido a um suplício eterno por isso. Por seu turno, a fonte hebraica relata através das narrativas bíblicas que o fogo era posse de Jeová que ao expulsar Eva e Adão do jardim do Éden coloca querubins munidos de espadas de fogo para impedir a volta dos mesmos. O fogo aparece novamente em outras histórias bíblicas, como na sarça ardente que não se consumia, além de aparecer nas pragas direcionadas aos egípcios quando chove fogo dos céus e ao guiar seu povo à terra prometida quando Jeová coloca uma coluna de fogo durante os céus noturnos para ser seguida.

Diante destes e de um vasto compósito de outras narrativas aparece a ideia de posse divina por parte do fogo, não podendo ser transgredida sob pena de punição. No entanto há aqui uma diferença primordial entre o mito de *xangô* e os demais, o fato de que este presenteia o homem com o fogo, pois, provavelmente dotado de sua fúria costumaz interpreta que as árvores estavam caçando do homem e, por conseguinte de sua divindade. Constantemente os *orixás* presenteiam os homens com seus dons e sabedoria, é *ogum* que dá aos homens os segredos do ferro, bem como os ajuda ensinando a agricultura.

Ao punir as árvores com raios que darão origem ao carvão e o domínio do fogo, o mito ao mesmo tempo relata a conexão das vicissitudes dos *orixás* bem como seus

sentimentos e percepções muito parecidas com a dos homens, ao mesmo tempo em que evoca sua intercessão para o acesso do homem ao fogo. É necessário recordar que *xangô* é a ponte de intercessão que os homens tem para acessar o fogo, uma vez que em outros mitos ele bota fogo pela boca e ainda cai na fogueira e brinca com as brasas. O predomínio do homem por sobre a natureza dentro do culto aos santos é ambíguo, uma vez que se trata de uma religião que adora divindades que representam a própria natureza e seus elementos. O homem deve seguir ritualisticamente toda uma série de preceitos para não ser punido caso desrespeite uma regra, uma *quizila* ou tabu referente a seu *orixá*.

Tais questões nos permitem equacionar uma ampla diferenciação epistêmica e mesmo mitológica ao se falar no culto aos *orixás*. Trata-se de um predomínio religioso em muitos sentidos, inverso ao imaginário cristão na mesma medida que distante de proposições epistêmicas situadas dentro de eixos acadêmicos relacionados a culturas acadêmicas, cuja gênese se estruturou entre gregos e romanos. É neste ponto que situa a posição já aqui demonstrada de que o Candomblé é uma religião que exige amplo esforço físico, espiritual, mas também intelectual. Ao situar cru e cozido como metáforas da natureza e da cultura e ao pontuar que foi *xangô* que presenteou os homens com o fogo, o mito nos diz que a relação do homem com a natureza passa pela intercessão dos *orixás*, de forma que tanto um lado quanto o outro necessita das divindades para existir ou deixar de existir.

Acerca do mito sobre carne de porco é curioso notar que o mito em que o *orixá* deixa de comer carne suína em honra aos *malês* possui elementos históricos e religiosos que mostram certa simbiose de crenças entre os *orixás* e o islamismo. Meihy (2020) aponta que a disseminação do Islã se deu principalmente dentro da África ocidental, de modo que as rotas comerciais foram especialmente importantes neste intercâmbio. Segundo o autor formou-se nesta região uma especificidade simbiótica no que se refere a religiosidades de modo que o Islã passa a ser visto como uma espécie de elemento que reelabora narrativas específicas principalmente sobre *xangô* e *odudua*.

Por fim, na narrativa sobre o *amalá* observamos uma prática de comensalidade de uma iguaria que possui estreita relação com *xangô*: segundo o estudo de Santos (2023), a oferta de *amalá* a *xangô* significa que a energia do *orixá* é positivada através dessa oferenda feita a ele. Ocorre então que a terra absorve a parte concreta do prato e a divindade devolve em forma de *axé* sobre seus filhos. A consagração ao santo é

então feita as quartas-feiras que é seu dia, de forma que, é indispensável a grande comilança a ele relacionada. É interessante notar que um dos mitos retrata a forma pela qual o dia das festas de *omulu* não se deve ter presente o *amalá*, pois segundo narram os mitos:

certa vez *xangô* destratou *omulu* por estar com o corpo coberto de feridas; algum tempo depois, a população do reino começou a sofrer uma grande epidemia de varíola, o que fez com que *xangô* consultasse um adivinho para saber o que estava acontecendo, no que foi informado que deveria realizar um banquete e convidar *omulu* para comer, desculpando-se. *xangô* tratou de providenciar o que lhe foi dito e mandou alguém convidar *omulu*, que disse que só aceitaria o convite com duas condições: a primeira de que o banquete não fosse oferecido somente a ele, mas a todo o povo da terra; e a segunda condição de que *xangô* não participasse. Por isso o *amalá*, que é a comida mais fortemente ligada à *xangô*, não está presente, assim como o próprio *orixá* do trovão não se faz presente nesta noite (Santos, 2023, p. 94).

Outra característica que remete-se ao mito é justamente o vasilhame que o *Amalá* deve ser servido. Como demonstra a narrativa, *xangô* fora condenado a comer em gamela de pau, e para a oferta do santo ser devidamente degustada é necessário que seu prato predileto seja servido justamente tal qual lhe foi imposto.

3.5 *orunmilá*

Trata-se de uma divindade muito associada aos saberes e conhecimentos acerca das questões humanas. O sabedor do destino de todos os homens, *orunmilá*, a partir dos seus conselhos pretende-se resolver problemas e questões das mais diversas ordens. Conforme nos ensina Verger (1997, p. 132) *orunmilá* age por meio de seus porta-vozes, os *babalaô* s, sábios e adivinhos que entre as civilizações africanas passavam por uma iniciação intelectual onde um longo período de aprendizagem os levava a memorização de uma grande quantidade de histórias e mitos ligados aos *orixás* para que assim possam auxiliar os homens em suas vidas. Prandi (2001, p. 23) destaca que o culto a essa divindade possui maior ressonância em Pernambuco ao se falar do Brasil. Nota no mito abaixo uma de suas características primordiais, a consulta a *Ifá*;

orunmilá dá o alimento à humanidade

No começo dos tempos, *olodumaré* criou os homens e enviou *ogum* para conduzi-los à Terra,

devendo *ogum* ficar por eles responsável.
ogum, que também ficou sendo chamado *obá jeguijegui*,
 ou "Rei que Come Palito", na língua antiga,
 seguiu seu caminho sem fazer as oferendas devidas.
 Tempos depois, os humanos guiados por *ogum* morreram.
Ogum dava-lhes para comer somente palitos de madeira.

olodumarê então escolheu para a missão *orixalá*,
 conhecido também pelo nome de *obá jomijomi*,
 ou "Rei-que-Bebe-Água", na língua deles.
orixalá seguiu com os seres humanos para o mundo,
 mas, como *ogum*, não fez os sacrifícios prescritos pelos adivinhos.
 Tempos depois, os homens estavam todos mortos.

orixalá os alimentava apenas com água.
orunmilá, também chamado *obá jeunjeum*,
 ou "Rei que Come Alimento", na língua dos *orixás*,
 ofereceu-se para levar os homens ao mundo e cuidar deles lá,
 com o que *olodumarê* concordou plenamente.
 Previdente, *orunmilá* consultou o *babalaô*,
 que o mandou oferecer sacrifícios antes de partir.
 Ele deveria preparar sementes de legumes e tubérculos.
 O *ebó* foi feito.

Do *orum*, *orunmilá* despejou essas ofertas na Terra.
 Caindo no solo, as sementes germinaram, os tubérculos brotaram.
 As plantas cresceram, dando folhas, frutos e sementes,
 e foi com essa abundância que *orunmilá* alimentou os homens.
 Os seres humanos reproduziram-se e se espalharam pela Terra toda.
ogum e *orixalá*; contudo, sentiam ciúme dos feitos de *orunmilá*
 e resolveram vingar-se, destruindo a sua obra.
orunmilá, preocupado com a inveja, consultou *ifá*,
 que recomendou que ele fizesse oferendas.
 Que oferecesse cachorros, inhame e bolo de milho
 além de cabras e muitos caramujos.
orunmilá preparou as oferendas e arriou o *ebó* numa encruzilhada,
 nas imediações da cidade de *ifé*.
 Por ali os *orixás* costumavam fazer uma parada
 sempre que vinham em visita à Terra.

Tecidas as tramas da desforra, simulando grande amizade,
 foram *ogum* e *orixalá* visitar *orunmilá* em sua casa.
 Foram recebidos com grande e festivo banquete.
 Surpresos e satisfeitos com a acolhida,
 os dois deram graças a *orunmilá*
 e o declararam o Dono do Mundo.
 Desistindo de sua infundada vingança,
orunmilá, modestamente, não aceitou o título,
 pois, segundo ele os seres humanos eram devedores deles três.
 Depois de comer as comidas de *orunmilá*,
 esgaravaram os dentes com os palitos de *ogum*
 e bebem água de *orixalá* para enxaguar a boca.
 Ao amanhecer, a Terra alcançara a paz

e a prosperidade no reino de *orunmilá*.

Este mito possui ressonância criadora e associa a gênese dos seres humanos, bem como, sua reprodução e dispersão através de associação direta a comida. A alimentação se torna aqui elemento de criação e manutenção da humanidade, mas é acionada enquanto símbolo diacrítico que influi inclusive na paz entre os *orixás*, evitando a possível contenda vingativa por parte da inveja despertada por *ogum* e *orixalá*. Através deste mito associa-se firmemente a comida e o comer a elementos de prosperidade e manutenção da temperança entre seres divinos e humanos.

3.6 *oxaguiã*

Literalmente traduzido como “*orixá* comedor de inhame pilado” *oxaguiã* é conhecido por sua índole guerreira, mas também pela prática da conciliação. Conta-se que ele era um jovem guerreiro que, depois de uma longa viagem se estabeleceu como rei de *ejigbô*. Uma vez como governante local sob recomendação do *babalaô awoledjê* este *orixá* teria oferecido um *ebó* que trouxe vários anos de prosperidade a *ejigbô*. Após isso, o *babalaô* saíra durante longo tempo para conhecer outros lugares (Prandi, 2001, p. 486).

Anos depois, retornando a *ejigbô*, o adivinho foi preso pelos guardas locais que, o acusando de desrespeitoso o flagelaram longamente com pauladas. Furioso com o ato, *awoledjê* fez cair sua vingança sobre a terra, que viu chegar à seca e a fome. Ao consultar um oráculo, *oxaguiã* soube que deveria soltar o *babalaô* para que a prosperidade retornasse e o fez, no entanto, *awoledjê* ainda com ressentimento no coração exigiu que uma vez durante o ano o povo se batesse com varas pedindo a vinda da chuva, advém daí a prática ritual (pouco usual no Brasil) de que o povo de santo repete o rito, pedindo chuva, conforme requerido pelo *babalaô* preso.

***oxaguiã* inventa o pilão**

, rei de *ejigbô*, vivia em guerra.
 Ele tinha muitos nomes,
 uns o chamavam de *elemoxó*, outros de *ajagunã*,
 ou ainda *aquinjolê*, filho de *oguiriniã*.
 Gostava de guerrear e de comer.
 Gostava muito de uma mesa farta.
 Comia caracóis, canjica, pombos brancos,

mas gostava mais de inhame amassado.
 Jamais se sentava para comer se faltasse inhame.
 Seus jantares estavam sempre atrasados,
 pois era muito demorado preparar o inhame.
elejigbô, o rei de *ejigbô*, estava assim sempre faminto,
 sempre castigando as cozinheiras,
 sempre chegando tarde para fazer a guerra.
 então consultou os *babalaôs*,
 fez suas oferendas a *exu*
 e trouxe para a humanidade uma nova invenção.
 O rei de *ejigbô* inventou o pilão
 e com o pilão ficou mais fácil preparar o inhame
 e *elejigbô* pôde se fartar
 e fazer todas as suas guerras.
 Tão famoso ficou o rei por seu apetite pelo inhame
 . que todos agora o chamam de
 "*orixá-comedor-de-inhame-pilado*",
 o mesmo que *oxaguiã* na língua do lugar.

Como se mostrou, *oxaguiã* gosta de guerrear e de comer, de forma que sua comida predileta é o inhame amassado. Seu pai , castigava sempre as cozinheiras pela demora ao servir a comida. Através dos *babalaô* s e as oferendas para *exu* o utensílio de amassar os inhames é a representação (juntamente com a comida) da manutenção da prosperidade. Gaudenzi (2008, p. 178) enfatiza a já aqui destacada importância do inhame, pois segundo ele, no culto a *oxaguiã* e a , o consumo deste alimento simboliza a “batalha sem fim da busca do pão de cada dia”.

3.7 *oxalá*

Também chamado de “o grande *orixá*” ou “o rei do pano branco”, foi o primeiro a ser criado pelo deus supremo *olodumarê*, o que segundo Pierre Verger (1997, p. 258) lhe confere a posição de *orixá* mais elevado. Segundo narram os mitos, *olodumarê* entregou a o saco da criação Ihe incumbindo de cumprir com algumas obrigações com os demais *orixás*.

encabeça o panteão da Criação, formado de *orixás* que criaram o mundo natural, a humanidade e o mundo social. ou *obatalá*, também chamado *orixanlá* e *oxalufã*, é o criador do homem, senhor absoluto do princípio da vida, da respiração, do ar, sendo chamado de o Grande *orixá*, *orixá nlá*. É *orixá* velho e muito respeitado tant.o pelos devotos humanos como pelos demais *orixás*, entre os quais muitos são identificados como filhos seus (Prandi, 2001, p. 23).

O caráter altaneiro e de certo modo orgulhoso de fez com que ele se recusasse a cumprir com algumas destas obrigações para com *exu*, recusando-se a lhe fazer oferendas e sacrifícios. Com a tarefa da criação em mente, se colocou a caminhar pelo mundo sempre apoiado em seu cajado de estanho denominado *paxorô*, usado em suas cerimônias. Quando ele foi ultrapassar a porta do além encontrou *exu* que era incumbido de fiscalizar a porta entre os dois mundos. Descontente com a recusa dos sacrifícios por parte de , *exu* se vingou fazendo com que o grande *orixá* sentisse uma intensa sede constantemente. Então, usou seu cajado para furar o tronco de um dendezeiro e de lá escorreu o vinho de palma que ele bebeu abundantemente e acabou ficando bêbado e adormecendo (Prandi, 2001, 500).

Aproveitando-se do momento de embriaguez de , seu maior rival, *oduduá* roubou-lhe o saco da criação e o apresentou a *olodumarê* dizendo o estado em que encontrou o antigo portador. Então, *olodumarê* encarregou *oduduá* da criação do mundo. Ao acordar de seu sono, procurou seu criador que, como castigo, proibiu ele e os seus - os *orixás* brancos - de consumir álcool e azeite de dendê. Mas como consolo permitiu que ele modelasse a argila da qual era feita o corpo dos homens. Assim, se pôs a trabalhar, mas não levava muito a sério a proibição de não consumir vinho em virtude da grande sede que sentia, e quando bebia demais, os homens eram modelados corcundas, malfeitos e deformados. Além do mais, ele retirava alguns do forno antes da hora e estes acabavam ficando pálidos por não estarem cozidos direito, eram os albinos. Desde então as pessoas com problemas físicas ou albinas são associadas a (Verger, 1981, p. 259).

Como nos ensina Verger (2018) os *orixás* brancos - categoria a qual pertence - são os que usam *efun* (giz branco) para enfeitar o corpo, por parte destes existe preferência por alimentos brancos: pasta de inhame, milho e outros. O sal, o vinho e o azeite são suas interdições. Vejamos dois mitos referentes a :

cria a galinha-d'angola e espanta a morte

Há muito tempo, a morte instalou-se numa cidade e dali não quis mais ir embora.

A mortandade que ela provocava era sem tamanho e todas as pessoas do lugar estavam apavoradas.

A cada instante tombava mais um morto.

Para a morte não fazia diferença alguma se o defunto fosse homem ou mulher, se o falecido fosse velho, adulto ou criança.

A população, desesperada e impotente, recorreu a ,
 rogando-lhe que ajudasse o povo daquela infeliz cidade.
 , então, mandou que fizessem oferendas,
 que ofertasse uma galinha preta e o pó de giz *efum*.
 Fizeram tudo como ordenava .

Com o *efum* pintaram as pontas das penas da galinha preta
 e em seguida a soltaram no mercado.
 Quando a morte viu aquele estranho bicho,
 assustou-se e imediatamente foi-se embora
 deixando em paz o povo daquela cidade.
 Foi assim que fez surgir a galinha-d'angola.
 Desde então, as *iaôs*, sacerdotisas dos *orixás*, são pintadas como ela
 para que todos se lembrem da sabedoria de
 e da sua compaixão

é proibido de consumir sal

foi consultar *ifá*
 para saber como melhor tocar a vida.
 Os adivinhos recomendaram que fizesse *ebó*,
 que oferecesse aos deuses uma cabaça de sal e um pano branco.
 Assim não passaria por transtornos
 e não sofreria desonras e outras ofensas morais na Terra.
 Dando de ombros ao conselho,
 foi dormir sem cumprir o recomendado.
 De noite *exu* entrou na casa de .
 Ele trazia uma cabaça cheia de sal
 e a amarrou nas costas de .
 Na manhã seguinte despertou corcunda.
 Desde então tornou-se protetor dos corcundas,
 dos albinos e toda sorte de aleijados.
 Mas foi para sempre proibido de consumir sal.

A galinha d'angola possui uma especial significação entre o povo de santo.
 Segundo nos ensina Vogel, Mello e Barros (1993), trata-se da oferenda preferida da
 maioria dos *orixás*, lembrando que a sua cabeça é um interdito a todos os filhos de
 santo.

O carácter simbólico, que a galinha-d'angola tem em comum com todos os
 outros bichos que integram o elenco de vítimas sacrificiais, apresenta-se. no
 caso dela, tão marcante a ponto de se justificar a hipótese de estarmos diante
 de um símbolo focal, verdadeira chave-de-abóboda do rito iniciático nos
 Candomblés (Vogel; Mello; Barros, 1993, p. 20).

A interdição a cabeça do animal se justifica pelo ritual do *ebori* momento em
 que a cabeça do *abiã* (o neófito que está a iniciar como filho de santo) deve ser

fortalecida para que este suporte toda carga de complexidades referentes ao peso da iniciação. O *ebori* é dar de comer a cabeça, e um dos elementos essenciais neste processo são oferendas nas quais se encontra a galinha d'angola. Ela é associada aos *abiã*, pois como eles é arisca e espantada:

A cosmologia afro-brasileira incorpora a galinha-d'angola como personagem de muitos de seus mitos, contados nos terreiros. Confere-lhe, ao mesmo tempo, um lugar de honra no seu sistema sacrificial. Vai mesmo a ponto de construí-la e mostrá-la como artefato simbólico nas cerimônias de iniciação. (Vogel; Mello; Barros, 1993, p. 24).

A importância da ave dentro da cosmologia ora citada se concretiza na narrativa ao notar como ela se trata de uma criação específica de , dedicada não apenas a espantar a fome como a reorganizar a situação complexa na qual viviam os homens.

3.8 Um compósito de Deuses, homens e comidas

Observar o compósito de mitos aqui expressos e a multiplicidade de outros que existem implica em uma operação hermenêutica: é necessário que se compreenda que entre os povos lorubás, é a partir dos mitos que se podia alcançar o passado e explicar temas relacionados a criação, as origens dos seres; os mitos representam maneiras de prever do futuro e vislumbrar a outra vida:

O que deve ser entendido é que há sempre um mito, um exemplo capaz de justificar qualquer teoria e qualquer prática, e que não deve ser interpretado como curiosidade científica, mas sim como o reviver de uma mentalidade primordial. Nas civilizações africanas, o mito desempenha uma função indispensável: exprime, enaltece e codifica a crença, revela e impõe princípios morais, garante a eficácia dos rituais e oferece regra prática para a orientação humana (Beniste, 2020, p.12).

Vistos de uma forma mais geral os mitos aqui estudados fazem parte de uma operação teológica onde se mesclam reverberações de fundo religioso com diversos valores éticos/morais que compõe uma determinada visão ainda em construção constante do mundo. Em sua obra dedicada a estudar os mitos, Mircea Eliade (1989) os define em pelo menos cinco características:

- constituem-se como histórias de entes e seres sobrenaturais.
- tais histórias são postas como verdadeiras e sagradas

- mitos sempre atribuem sentidos de criação a coisas que se interligam a vida humana.
- são revelações que ao serem expostas permitem conhecer momentos originários, de modo que tais saberes são ritualmente vividos por meio de narrativas ou repetições ritualísticas.
- mitos são sempre compostos por certa apreensão que o crente faz de seu poder sagrado o que permite o engrandecimento de seus acontecimentos ao serem rememorados/ritualizados.

Os mitos aqui analisados apresentam a característica de operacionalizar conexões com a natureza, os seres humanos e as divindades, nota-se que neste ponto a própria natureza passa por uma ressignificação sendo humanizada. É comum dentro da cosmologia dos *orixás* essas aproximações, momento em que os animais e diversos outros elementos como árvores, plantas e ingredientes específicos são associados uma espécie de drama único que une seres vivos e mesmo não vivos em uma complexa teia de significados, ou como a isso se refere Massaud Moisés (1974, p. 300) “a consciência mítica pressupunha uma indivisível unidade entre os seres e as coisas, entre sujeito e objeto”. Em sua obra seminal sobre os mitos Lévi-Strauss (1978) já nos instruíra que a própria dicotomia natureza/cultura serve apenas para pensarmos se nosso ponto de análise se ancorar em determinadas práticas culturais.

Em nível ritualístico, essa linha divisória não se opera como divergente ao falarmos do Candomblé; exemplos práticos para tal estão justamente na medida em que os mitos são a sustentação do “porque” a gamela de pau, o sal, a galinha d’angola, o cajado de Oxalá e tantos outros elementos do mundo animal e seres “não vivos” são repletos de codificações determinantes na prática ritual dos terreiros, pois relata nos mitos que por vezes os homens podem se tornar animais e plantas, ou animais e plantas transfiguram gestos e representações de humanidade. Sobre esta questão a afirmação de Eribon e Lévi-Strauss (1990) é particularmente frutífera a nossa exposição:

nenhuma situação parece mais trágica, mais ofensiva ao coração e ao espírito do que a situação de uma humanidade que coexiste com outras espécies vivas sobre uma terra cuja posse partilham, e com as quais não pode comunicar-se. Compreendemos que os mitos se recusem a tomar esse defeito da criação como original (Eribon; Lévi-Strauss, 1990, p.178).

Neste ponto, não deixa de parecer figurativamente irônico que as sociedades auto proclamadas complexas tenham tamanha dificuldade em perceber as relações entre humanos e não humanos como temas tão ontologicamente complexos, dotados de profundos entrelaçamentos, enquanto que essa percepção sensivelmente interessante já era vigente por culturas ancestrais como as lorubás e isso reflete em seus mitos de ontem e nas práticas rituais do Candomblé de hoje. Em seu trabalho de análise a obra de Lévi-Strauss, Sanchez (2010) traz uma contribuição interessante para pensarmos sobre o mundo atual e os mitos:

A primeira vista parecem pensamentos destoantes, sociedade e mito, mas revelam ambas as metáforas, as identidades modernas descentradas, fragmentadas que compõe um todo. Estas identidades, míticas como no caso da análise de LéviStrauss, irradiam-se e deslocam-se de seu lugar, ora ocupando o imaginário de povos de um local do globo, ora influenciando a identidade de grupos sociais localizados em seu oposto. Para isso, corroboram os meios midiáticos, ou mais precisamente a indústria cultural, que massifica mais ao mesmo tempo projeta reflexões díspares que permitem que culturas se conectem. No propósito de verificar diferentes noções do que seja natureza-cultura e de re-construí-las a partir de uma visão não-especista (como pretende o atual movimento ambientalista, por exemplo), essa projeção pode ser bastante benéfica (Sanchez, 2010, p. 9).

Além de ser uma narrativa desdobrada para funcionar como sustentação de crenças religiosas, faz sentido pensar os mitos ligados ao Candomblé como percepções fundantes de condutas morais e epistêmicas que vislumbram a(s) ancestralidade(s) sob um ponto de vista sensivelmente interligada a diversos atores que se situam principalmente dentro dos terreiros. É com este pensar em mente que nos propomos a desdobrar análises sobre a narrativas fílmicas e de expressões da literatura que tratam diretamente das religiões africanas e as maneiras pelas quais a alimentação se congrega a uma grande polissemia de sentidos.

4 Literatura e cinema: análise comparativa de Jorge Amado e a alimentação no Candomblé

Este capítulo empreende uma análise artística da maneira pela qual a alimentação no Candomblé é demarcada através do cinema e da literatura. Toma como objeto de análise a literatura de Jorge Amado, em especial a obra “Tenda dos milagres”, especialmente o filme homônimo, uma vez que o Candomblé é retratado de maneira marcante em ambas as representações.

A religião afro-brasileira desempenha um papel significativo em ambas as narrativas, contribuindo para a riqueza cultural das mesmas. Considerado uma das obras primas do cinema brasileiro, “Tenda dos milagres” foi lançado, em 1977, tendo Nelson Pereira dos Santos como diretor. Ambientado em Salvador, Bahia, a história aborda diversas temáticas sociais/culturais e (especialmente importante para nós) questões raciais devidamente ativadas em torno das religiões de matrizes africanas.

A trama é conduzida em torno das representações sobre Pedro Archanjo, um escritor intelectual negro interpretado no filme por Jards Macalé. Pedro está no filme enquanto representação da diversidade racial e étnica do Brasil: ele se dedica a estudar a história e cultura afro-brasileira. No decorrer da história Pedro se envolve em diversos debates acerca da identidade, do preconceito racial e sobre a complexidade referente a pluralidade étnica do Brasil, tudo isso paralelamente a suas questões pessoais e relacionamentos. O livro aborda a herança cultural afro-brasileira através da apresentação de personagens multifacetados e de diversas críticas sociais às injustiças e desigualdades sociais.

Por seu turno, em sua representação fílmica homônima, temos elementos diversos de realismo mágico, além de temáticas sobrenaturais que permeiam a narrativa. Pedro é representado como uma espécie de símbolo expressivo da identidade baiana, ele é um capoeirista e uma espécie de mentor da tenda dos milagres, vista como:

uma espécie de universidade popular, que dispõe de uma oficina de impressão e é um famoso ponto de encontro sociocultural, localizado na ladeira do Tabuão em Salvador. Autodidata, ele escreveu obras sociológicas, com destaque para A vida popular da Bahia e trabalhava como bedel da Faculdade de Medicina da Bahia. Defensor dos direitos dos negros e mulatos e denominado no Candomblé de Ojuobá (Olhos de *xangô*), Pedro Archanjo ia com um amigo, costumeiramente, às quartas-feiras ao *amalá* no Candomblé de Casa Branca do Engenho Velho *ilê axé lyá nassô oká*, uma tradicional casa de culto aos *orixás*. Como era filho de *xangô*, Pedro ia

homenagear o seu santo no dia escolhido para os rituais (Rocha, 2022, p. 97).

Como o roteiro do filme se passa anos após a morte de Archanjo, é possível perceber diversos conflitos inerentes a maneira pela qual a imagem do personagem é vista por diferentes personagens de diferentes classes sociais. Para a intelectualidade e aos que nela se fia a figura de Pedro é basicamente desconhecida, tornando-se um atrativo somente depois da fala do famoso professor James Levenson, entre os populares ele era amplamente conhecido, pois no curso de sua vida dedicou-se a temas de estudo populares, ligados a raça, etnia e religiões de matrizes africanas, debates mostrados como rejeitados mesmo entre boa parte do ambiente acadêmico.

A alimentação aparece logo nas primeiras cenas do filme quando da recepção por parte dos jornalistas a figura do professor e grande intelectual James Levenson. É com pratos tradicionais e típicos do Candomblé que ele é recebido durante a primeira entrevista para a imprensa local. É notável perceber que a tenda dos milagres que é o que dá nome ao filme é retratada como um lugar de importância espiritual: é nela que os rituais do Candomblé são realizados, e é nela que a devoção dos personagens é captada através de elementos essenciais das cerimônias que conjuntamente com os cânticos e oferendas aos orixás são mostrados esmiuçadamente.

No caso do filme, ele prima pela captação das complexidades inerentes ao Candomblé. Neste ínterim, ele destaca os conflitos entre adeptos da religião dos *orixás*, as muitas diferenças existentes entre as casas de culto e a incompreensão da dimensão religiosa por parte de personagens não iniciados.

O filme mostra claramente o rechaço por parte de uma classe intelectual incoformada com a figura do professor de renome internacional que dá destaque a uma figura popular, um “mulato” visto como vadio e metido a sabichão pelas autoridades policiais e visto como elemento discrepante das ideias acadêmicas vigentes por dar uma ênfase altamente positiva da pluralidade cultural/religiosa e a mestiçagem baiana/brasileira. Ainda que se trate de obras fictícias, estas são aqui mostradas como reflexos da realidade onde foram produzidas. Neste âmbito, Nascimento (2016, p. 3) nos ensina que a ficção “é veículo de interculturalidade, podendo ativar a competência cultural, a socialização das experiências criativas e o reconhecimento das diferenças e alteridades”.

De fato, a elaboração dos personagens foi amplamente direcionada de acordo com figuras reais. Como nos ensina mais uma vez Nascimento (2016):

O personagem Pedro Archanjo foi inspirado na junção de dois ativistas políticos do mundo real: o escritor baiano Manuel Querino (abolicionista) e o Obá Miguel Santana (Babalorixá), defensores importantes da causa da liberdade religiosa na Bahia. O médico e antropólogo Nina Rodrigues, por sua vez, deu origem a Nilo Argolo (Oswaldo Loureiro), opositor das ideias vanguardistas do protagonista (Nascimento, 2016, p. 4).

Tais representações denotam visões mais aprofundadas das tradições afro-brasileiras, além das muitas tensões que podem surgir (e surgem) em suas práticas. A “Tenda dos milagres” é frequentada de maneira coexistente com a religião católica por parte de seus adeptos, fator que ressalta o sincretismo religioso referente a história brasileira. Essas dualidades religiosas ressaltam o arcabouço cultural/religioso rico de nossa composição, além de mostrar o Candomblé enquanto um componente vital da espiritualidade baiana. Conseqüentemente, o filme se envereda em imersões quase etnográficas ao mostrar a importância da culinária dentro das representações e rituais do Candomblé.

A composição dessa obra obviamente permeou a realidade de seu autor. É interessante notar que Jorge Amado era branco, de família católica tradicional quando começou a frequentar os espaços dos terreiros de Candomblé em Salvador. Denise Rocha (2022) denota que isso ocorreu, em 1927, momento em que o culto aos *orixás* era visto com ampla rejeição, contando inclusive com perseguições policiais. No entanto sua introdução ao povo de santo foi feita de forma receptiva, ele passou a integrar o cosmo religioso afro-brasileiro:

o escritor teve destaque no Candomblé *axé opó afojá* da mãe de santo Aninha Obabi (Eugênia Ana dos Santos), onde ocupou uma das doze cadeiras do conselho dos obás de *xangô*, *orixá* a quem o terreiro era consagrado. Jorge recebeu o nome de obá Arolu (Rocha, 2022, p. 89-90).

Dentro da narrativa fílmica, cujo roteiro teve participação de Jorge, vemos inclusive o protagonismo a figuras importantes do Candomblé baiano, com a participação de figuras reais no filme, como Mãe Mirinha do Portão e a lalorixá mãe *Runhó* de *Bogum*. De fato, por parte da obra de Jorge Amado, nota-se uma insistência na representação das religiões de matrizes africanas:

A cultura brasileira de matriz africana, presente em Salvador e na região do Recôncavo da Bahia, vivenciadas pessoalmente e plenamente por Jorge Amado, aparece em diversas obras dele: *Jubiabá* (1935), *O compadre de ogum* (1964), *O sumiço da Santa* (1988) e *Tenda dos milagres* (1969), na qual são mostradas várias cerimônias de Candomblé: do despacho (*ebó*), passando por homenagens coletivas aos *orixás*, saudações especiais, as orquestras, as danças, os cânticos e as oferendas (Rocha, 2022, p. 90).

Em 1981 Jorge deu uma entrevista a Antônio Espinosa onde ele fala de sua iniciação e sobre a obra aqui analisada:

Nessa época me tornei amigo do pai de santo Procópio. Foi ele quem me deu o primeiro título de Candomblé, ogan de *oxóssi*. Procópio foi o pai de santo que mais perseguição sofreu da polícia por causa da questão religiosa. Ele tinha as costas marcadas pelas torturas. A questão religiosa, racial, era muito mais intensa do que hoje... muito mais violenta. A polícia chegava, invadia, prendia. Eu marquei isso, primeiro em *Jubiabá*, depois em *Tenda dos Milagres* (Espinosa, 1981, p. 4).

É necessário lembrar que Jorge Amado teve diferentes fases sociais de engajamento e essas refletiam diretamente em sua escrita. Segundo Raillard (1991) Jorge considerava “*Tenda dos milagres*” sua obra predileta, “trata-se de uma síntese de obras anteriores, revelando a continuidade da preocupação de Amado com alguns temas, como as questões raciais e religiosas, a valorização da herança africana, da cultura popular e da mestiçagem” (Raillard, 1991, p. 216 *apud* Fressato, 2023, p. 281).

O próprio Jorge fala de suas escritas em forma de denúncia:

Desde mocinho, rapazola cursando a vida popular baiana, inclusive nas casas-de-santo, nos terreiros de Candomblé, com Édison Carneiro, Arthur Ramos, Aydano do Couto Ferraz, foi me dado testemunhar a violência desmedida com que os poderes do Estado e da Igreja tentaram aniquilar os valores culturais provenientes da África [...], logo me alistei soldado na luta travada pelo povo dos Candomblés contra a discriminação religiosa, a perseguição aos *orixás* [...]. Tais misérias e a grandeza do povo da Bahia são matérias-primas de meus romances, que os leia quem quisesse saber como as coisas se passaram (Amado, 1992, p. 71-72).

Em “*Tenda dos milagres*” temos um período específico em que o autor se dedicou a diversas questões socioculturais devidamente retratadas em personagens que atuavam nos enfrentamentos políticos de sua época. Na obra analisada, temos por exemplo a causa da miscigenação e mesmo a busca da cidadania por parte dos negros. Uma das mostras mais poéticas da relação de amizade e proximidade entre parte do universo artístico/intelectual baiano e o mundo dos *orixás* é expresso nesta carta escrita por Dorival Caymmi e endereçada ao seu padrinho:

[Salvador, 30 de setembro de 1976]

Jorge meu irmão,

São onze e trinta da manhã e terminei de compor uma linda canção para *iemanjá*, pois o reflexo do sol desenha seu manto em nosso mar, aqui na Pedra da Sereia. Quantas canções compus para Janaína, nem eu mesmo sei, é minha mãe, dela nasci. Talvez Stela saiba, ela sabe tudo, que mulher, duas iguais não existem, que foi que eu fiz de bom para merecê-la? Ela te manda um beijo, outro para Zélia e eu morro de saudade de vocês. Quando vierem, me tragam um pano africano para eu fazer um blusão e ficar irresistível.

Ontem saí com Carybé, fomos buscar Camafeu na Rampa do Mercado, andamos por aí trocando pernas, sentindo os cheiros, tantos, um perfume de vida ao sol, vendo as cores, só de azuis contamos mais de quinze e havia um ocre na parede de uma casa, nem te digo. Então ao voltar, pintei um quadro, tão bonito, irmão, de causar inveja a Graciano. De inveja, Carybé quase morreu, e Jenner, imagine! Se fartou de elogiar, te juro. Um quadro simples: uma baiana, o tabuleiro com abarás e acarajés e gente em volta. Se eu tivesse tempo, ia ser pintor, ganhava uma fortuna. O que me falta é tempo para pintar, compor vou compondo devagar e sempre, tu sabes como é, música com pressa é aquela droga que tem às pampas sobrando por aí.

O tempo que tenho mal chega para viver: visitar dona menininha, saudar *xangô*, conversar com Mirabeau, me aconselhar com Celestino sobre como investir o dinheiro que não tenho e nunca terei, graças a Deus, ouvir Carybé mentir, andar nas ruas, olhar o mar, não fazer nada e tantas outras obrigações que me ocupam o dia inteiro. Cadê tempo pra pintar?

Quero te dizer uma coisa que já te disse uma vez, há mais de vinte anos quando te deu de viver na Europa e nunca mais voltavas: a Bahia está viva, ainda lá, cada dia mais bonita, o firmamento azul, esse mar tão verde e o povaréu.

Por falar nisso, Stela de *oxóssi* é a nova *iyalorixá* do *axé* e, na festa da consagração, equedes e iaôs, todos na roça perguntavam onde anda *obá arolu* que não veio ver sua irmã subir ao trono de rainha? Pois ontem, às quatro da tarde, um pouco mais ou menos, saí com Carybé e Camafeu a te procurar e não te encontrando, indagamos: que faz ele que não está aqui se aqui é seu lugar? A lua de Londres, já dizia um poeta lusitano que li numa antologia de meu tempo de menino, é merencória. A daqui, é aquela lua. Por que foi ele para a Inglaterra? Não é inglês, nem nada, que faz em Londres? Um bom filho da puta é o que ele é, nosso irmãozinho.

Sabes que vendi a casa da Pedra da Sereia? Pois vendi. Fizeram um edifício medonho bem em cima dela e anunciaram nos jornais: venha ser vizinho de Dorival Caymmi. Então fiquei retado e vendi a casa, comprei um apartamento na Pituba, vou ser vizinho de James e de João Ubaldo [Ribeiro], daquelas duas línguas viperinas, veja que irresponsabilidade a minha.

Mas hoje, antes de me mudar, fiz essa canção para *iemanjá* que fala em peixe e em vento, em saveiro e no mestre do saveiro, no mar e na Bahia. Nunca soube falar de outras coisas. Dessas e de mulher, Dora, Marina, Adalgisa, Anália, Rosa Morena, como vais morena Rosa, quantas outras e todas, como sabes, são a minha Stela com quem um dia me casei te tendo de padrinho.

A bênção, meu padrinho, *oxóssi* te proteja nessas Inglaterras, um beijo para Zélia, não esqueçam de trazer meu pano africano, volte logo, sua casa é aqui e eu sou seu irmão Caymmi.⁷

⁷ A referida carta de Caymmi a Jorge Amado está disponível no acervo da Fundação Jorge. Disponível em: <https://www.jorgeamado.org.br/catalogo/>.

A íntima relação de Jorge com o universo do Candomblé sempre ficou evidente em suas obras literárias, direta ou indiretamente sempre existiram referências aos *orixás* em seus livros, além de que o autor se mostrou em vida, muito próximo de intelectuais e artistas que cultuavam os *orixás*. Em Tenda dos milagres, temos a possibilidade de vislumbrar diversas características referentes ao Candomblé na vida social e cultural da Bahia.

4.1 Representações do Candomblé em Tenda dos milagres

Como já apontou-se aqui, o filme e o livro são representações de realidades onde o autor viveu. O próprio Jorge Amado se envolveu na produção do filme dirigido por Nelson Pereira dos Santos, ambos estiveram a frente da escrita do roteiro. Jorge assume essa parceria em torno da obra ressaltando o engajamento da mesma a acontecimentos por ele vivenciados “nada do que está no livro, do que está no filme é inventado. São coisas que se passaram e que foram recriadas por mim e depois por Nelson. Eu recriei no livro, dentro das minhas limitações, e Nelson recriou no filme” (Sousa, 2017, p. 122).

Segundo apontado por Sadler (2012), o diretor Nelson Pereira delineou a feitura do filme “Tenda dos Milagres” como uma proposta de mergulho no Brasil real, uma vez que nele a representação das camadas populares e seus cotidianos são a principal linha diretiva do longa. Neste ínterim a comida e o comer funcionam como elementos representativos da cultura baiana fortemente influenciada pelas matrizes religiosas africanas.

A leitura de Tenda dos Milagres por Nelson fez com que ele, em seu compósito de elaboração dos elementos religiosos e a retratação dos mesmos fosse um dos elementos chave para a compreensão da vida e do cotidiano do povo (Sadler, 2012). O referido autor nos mostra que tais temas foram gravados não apenas no filme aqui estudado, mas em outro produzido, em 1975, intitulado, “O amuleto de *ogum*”, filmes que, segundo Santiago Júnior (2014, p. 418) representam a inauguração de um olhar “etnológico” no cinema brasileiro, ou seja, o diretor emerge como uma espécie de antropólogo que descreve diversos grupos culturais que antes não eram representados.

O amuleto de ogum é resultado do forte impacto provocado pelo romance *Tenda dos milagres*. Em seus primeiros filmes, apesar de o cineasta buscar uma representação realista das favelas, locais onde os cultos afrodescendentes são mais praticados, não há referência à religiosidade. Diferentemente ocorre em *O amuleto de ogum*, produzido alguns anos após o lançamento do romance de Amado, onde o Candomblé torna-se elemento-chave. A leitura de *Tenda dos milagres* levou Pereira dos Santos a perceber o significado da religião para as pessoas mais pobres, como lugar de identidade e de resistência (Fressato, 2023, p. 283).

Neste contexto, o trabalho de Fressato (2023) ressalta o filme de Pereira enquanto representação da resistência cultural especialmente demarcada pelo viés religioso. A religião afro-brasileira é mostrada como uma maneira pela qual a comunidade negra preserva suas raízes africanas e mantém viva sua herança espiritual, apesar das adversidades sociais e históricas. Já o trabalho de Nascimento que já foi aqui citado, se propõe a perceber simbologias e arquétipos ligados ao Candomblé dentro do universo da série de televisão, *Tenda dos milagres*, produzida, em 1985, pela rede globo.

Por seu turno, o trabalho de Denise Rocha (2022) que já foi citado se desdobra sobre alguns elementos ligados a alimentação no filme aqui apresentado. A autora se dispõe a escrever sobre os diversos aspectos referentes a alimentação e sua função simbólica entre o povo de santo, por este motivo não se coloca diretamente mais referências deste texto sob pena de algumas temáticas que ele trabalha se tornarem repetitivas ao que aqui foi apresentado. A autora desdobra seu argumento se utilizando da alimentação retratada a partir da dinâmica das dádivas em referência direta a Marcel Mauss (1950) e enquanto oferendas ritualísticas, tendo como linha analítica a obra de Vogel (2001) que já analisado no capítulo referente aos mitos:

A comida, como alimento necessário para a sobrevivência do ser humano, atinge dimensões socioculturais, de essências míticas, principalmente, na esfera do Candomblé, conforme exemplificado no romance *Tenda dos milagres*, de Jorge Amado. O escritor baiano, ao apresentar o mundo dos terreiros em sua magnitude cósmica e terrestre, revela o teor sagrado das dádivas (Mauss) oferecidas aos *orixás*, como forma de integração entre divindades e seres humanos, no âmbito das oferendas e sacrifícios rituais (Vogel), destacando o hibridismo cultural (Bastide) criado entre os ingredientes do cardápio africano e sua adaptação à realidade brasileira: de comida de santo à sua integração na gastronomia baiana (Rocha, 2022, p. 100).

A mesma autora nos ajuda a compreender exemplos práticos dentro do filme onde a alimentação recebe maior destaque. Um exemplo notável da complexidade relacional entre alimentação e o Candomblé são representadas no filme através da

festa de *iemanjá*, onde pratos como o acarajé, o abará e o vatapá são preparados e servidos como oferendas religiosas. Essas iguarias não apenas alimentam o corpo, mas alimentam a espiritualidade dos personagens, tornando-se um símbolo vívido da relação entre a comida e a religião na Bahia. Além de suas múltiplas visualidades ritualísticas, no filme a comida é instrumento de interação social, como nos mostra Aguiar (2012):

A relação de sociabilidade entre os devotos e suas divindades se estende a toda à comunidade do entorno e aos visitantes, através dos rituais públicos, as festas. Este é o momento em que a relação mediada pela comida assume um significado mais amplo, promovendo a socialização entre os iniciados, a comunidade e os *orixás* (Aguiar, 2012, p. 170).

Lembremo-nos do papel “etnológico” atribuído ao cinema de Nelson Pereira, as maneiras pelas quais *tenda dos milagres* retrata os mercados locais e as feiras, onde os personagens interagem com vendedores e exploram uma variedade de produtos frescos, como frutas tropicais exuberantes e peixes capturados no Atlântico. Cenas como essas buscam dar ao expectador a experiência da vida cotidiana em Salvador, denotando a comida como um dos elementos centrais da cultura local. O cineasta mostra a diversidade de cores e alimentos que acabam por proporcionar uma experiência sensorial para os telespectadores.

No filme temos momentos em que se mostra a preparação de diversos pratos tradicionais. É possível perceber a retratação em tela do caruru, do feijão fradinho, o *amalá* sendo levado como oferta de recepção ao professor Stevensen logo no início do longa. Já no livro existe uma parte específica onde o autor dedica longos trechos para descrever (e mesmo celebrar) a cultura gastronômica do povo de santo: trata-se do dia da formatura de Tadeu, filho de Pedro Archanjo. Esta data envolve larga comemoração por parte dos Candomblés:

De madrugada, em vários terreiros de nações diversas, os bodes, os carneiros, os galos, os cágados, as conquéns haviam sido sacrificados. (...). Na Tenda dos Milagres, após a dança ritual de saudação, silenciados os atabaques as garrafas foram abertas. Sobre a mesa onde juntavam os tipos na composição das páginas havia quantidade de comida, variada e saborosa: as moquecas, as frigideiras, os xinxins, os abarás, os acarajés, o vatapá e o caruru, o *efáó* de folhas. Muitas mãos amigas e competentes misturavam o coco e o dendê, mediram o sal, a pimenta, o gengibre (Amado, 2022, p. 238).

Diversos outros ingredientes rituais fazem parte da comemoração, como o

vatapá, o *efó*, a moqueca o ximxim. No filme tem uma cena de banquete, realizado na casa de Pedro Archanjo, onde os personagens se reúnem para celebrar a diversidade cultural do Brasil. Nesse banquete, são servidos pratos tradicionais de várias regiões do país, enfatizando a ideia de que a comida pode unir pessoas de diferentes origens e culturas.

Deste modo, a comida aparece em tenda dos milagres sob o símbolo de uma expressão cultural específica. O filme enfatiza a comida, o comer e a culinária baiana através dos pratos típicos retratados que são elementos primordiais da cultura alimentar afro-brasileira. Pratos bastante populares que aparecem no filme são símbolos diacríticos representativos do Candomblé.

O filme dá destaque para vendedores ambulantes de comida e a comida de rua. Estes oferecem amplas variedades de alimentos e mesmo de bebidas típicas; é possível ver venda de tapioca, cocadas, água de coco. Tais cenas não são colocadas por acaso, mas como modo de apresentação da vida cotidiana da cidade, além da apresentação de tais vivências como acessível aos diferentes níveis sociais.

Além de ter uma centralidade na trama o Candomblé é representado através dos já debatidos rituais alimentares nas cerimônias religiosas, quando oferendas de comida são feitas de formas específicas e retratadas como modos de conexões espirituais, além de serem uma forma de reverência espiritual. A comida e o comer aqui funcionam enquanto metáforas ao representar não apenas a diversidade cultural, mas também vida, morte e renovação especialmente retratadas em cenas de rituais do Candomblé, além dos dias específicos dos *orixás*.

Vejamos esta cena do livro:

Iam ao Candomblé para o *amalá* de *xangô*, obrigação das quartas-feiras. Tia Maci dava de comer ao santo, no peji, ao som do adjá e do canto das feitas. Depois em torno à grande mesa na sala serviam o caruru, o abará, o acarajé, por vezes um guisado de cágado. Mestre Archanjo era bom de garfo, de garfo e de copo (Amado, 2022, p. 46).

Neste âmbito preferencias alimentares reverberam nos diálogos dos personagens; a comida aparece aqui equacionada enquanto símbolo memorialístico, uma vez que é associada a dizeres sobre infância, além de interligada a práticas de cotidiano. Além de emanar a prática da nostalgia o comer aparece em tenda dos milagres como forma de pertencimento. Em suma, como uma representação das práticas do Candomblé, a literatura de Jorge Amado e sua adaptação cinematográfica

procuram apresentar a alimentação como muito além de uma mera função alimentar; trata-se de um elemento crucial para a construção sociocultural da diversidade brasileira, além de ser veículo de coesão, unidade e aproximação entre os personagens e as comunidades. A alimentação é um veículo simbólico, responsável por relacionar a espiritualidade a vida cotidiana.

De uma forma mais geral o filme e a literatura operam como reflexos da realidade, a ampla rede de interconexões referentes ao terreiro, seus adeptos, pais/mães de santo, os alimentos e os diversos instrumentos rituais existentes dentro deste referido ambiente operam em uma consonância múltipla como a forma conexões mais profundas que, segundo nosso argumento podem ser melhor percebidas e mais bem conceituadas se colocarmos a teoria do ator rede desenvolvida por Bruno Latour (2012) enquanto guia epistêmico de nossas análises. É sobre este tema que o próximo capítulo irá tratar.

5 A Teoria Ator-Rede e o Candomblé: elementos (inter) atuantes

Bruno Latour é a maior referência no que se diz respeito ao conceito da teoria ator-rede. No Brasil, Latour torna-se conhecido a partir dos estudos da área de humanidades, sendo um “ponto de passagem obrigatório para os que estudam as mediações coletivas do mundo contemporâneo”, com um olhar voltado ao campo religioso, dedicando-se a:

Retratar os modos operantes do discurso religioso na constituição de saberes e modos de existir...situando a religiosidade como um modo de produzir saberes-existências e situar-se no mundo a partir da palavra que aproxima e instaura unidades por processos de tradução, no sentido em que narra tempos passados, valorações, condutas, e as conectando transpondo ao presente. A tradução para Latour consiste em um processo de deslocamento, invenção, criação de uma conexão que não existia antes. Sempre em tal processo do traduzir, os agentes-atores envolvidos são modificados em algum grau. A tradução é sempre transformativa e meditativa, sempre metamorfoseia os saberes-elementos envolvidos no processo (Polizel; Oliveira, 2021, p. 276).

Sob este ponto de vista, o discurso religioso é percebido não como algo informacional, mas estabelecido através de um processo, cercado por conexões, traduções e vínculos, estando sempre em movimento, tendo seus sentidos renovados e traduzidos na contemporaneidade. Sem padronização, os discursos focam-se no presente, gerando um sentimento de ressignificação e união, que levam á comunhão dos sentidos.

Bruno Latour oferece caminhos para a compreensão das interlocuções das discursividades religiosas e das ciências sociais, à medida que oferece um modo outro de entendimento para a religião com base em sua operação pela produção de unidade, conexões e identidades do discurso religioso. Oferece potencialidades para pensar também epistemologicamente este discurso em interação com outros modos de existência e composição de saberes, como o das ciências, sem desentendê-las, proponto, ao contrário, articulá-las na compreensão de seus funcionamentos-operações distintas e (co)existentes (Polizel; Oliveira, 2021, p. 278).

A teoria do ator-rede busca entender como as existências são compostas a partir da produção de saberes interrelacionados. Tsallis *et al.* (2006) explica a teoria como um método para “descrever a rede de relações, de avaliar as redes, observar o que elas fazem fazer e como aprendemos ser afetados por elas”.

Ambos, humano e não humano se modificam na relação, um aprende com o

outro é o mesmo na relação de um músico com seu instrumento, ou do pesquisador...eles trazem consigo o trabalho no tempo de todos os ausentes que participaram na produção daquele objeto (Tsallis *et al.*, 2006, p. 61).

Ainda de acordo com Tsallis *et al.* (2006), Latour indica que os fatos tem historicidade, solidez, multiplicidade, incerteza, riscos e fragilidade, sendo criados a partir de várias fontes diferentes, que por sua vez são variáveis, fugindo ao domínio de qualquer elemento, inclusive daquele que pode ser considerado seu “criador”. Em suma, Latour propõe que através da teoria ator-rede (TAR), dê-se a mesma atenção e status aos não humanos, que se dá aos humanos. Dizer isso reflete conceituar que os “objetos” possuem determinadas agências agregadoras que os associam inerentemente aos humanos que os manuseiam. Segundo o próprio autor, estas redes interativas funcionam como “uma associação entre entidades de modo algum reconhecíveis como sociais no sentido corriqueiro” (Latour, 2012, p. 99).

Para melhor ilustrar a exposição associativa entre a TAR e o vasto compósito dos ambientes que circundam o terreiro de Candomblé, me sirvo de uma citação direta do próprio Latour; trata-se da “*war room*” do primeiro ministro Churchill que a ocupou durante a segunda guerra. Ao propor um “isolamento” do campo de batalha, o autor nos mostra que tal ação não é possível, pois:

Neste lugar abrigado, só se veem nas paredes inscrições, compilações estatísticas e demográficas sobre o número de comboios afundados, de soldados mortos, de fornecimentos militares em produção. Entretanto, este lugar não está isolado da grande batalha planetária. Ao contrário, ele a resume, a mede serve-lhe, literalmente, de modelo reduzido. Com efeito, como saber se o Eixo ganha ou não dos Aliados? (...) esta sala baixa e protegida das bombas se aplica através de mil intermediários – dossiês, fichas, listas relatórios, avaliações fotografias, contagens, estoques -, a colher informações sobre a batalha que se desencadeia lá fora, mas cujo sentido global ficaria perdido sem esse panóptico, sem essa compilação notorial (Latour, 2010, p. 63).

Pensem na cozinha de um terreiro em qualquer lugar do Brasil. Uma visão mais aprofundada nos fará notar que este ambiente não se reduz a sua geografia, ou tampouco a sua utilidade pragmática. Nele se condensam redes de ancestralidade da culinária africana, mitos e associações narrativas que coordenam práticas. Na cozinha do terreiro os saberes sobre vontades ou interdições alimentares referentes aos *orixás* estão conectados aos vasilhames (*igbás*) e suas particularidades cosmológicas: uma cozinha de um terreiro no Brasil vista segundo a ótica da TAR é uma extensa rede de conexão entre os múltiplos atores (humanos e não humanos) que a compõe e suas

polissemias simbólicas que a interligam a outra geografia, ao sagrado e a uma ampla significação metafísica. A cozinha do terreiro, pode ser vista segundo as palavras do próprio Latour como uma localidade que engendra “um mundo social entendido como uma rede de interações” (Latour, 2012, p.100).

Cozinha do santo é assim, mais que um lugar determinado que, em terreiros de estrutura maior, se tem para preparar somente os pratos dos *orixás* e, sim, um espaço criado e redefinido a cada momento, no terreiro, através da separação dos objetos, utensílios e mudanças de comportamentos (Souza Júnior, 2009, p. 82).

Deste modo não se pode afirmar, por exemplo, que ao manobrar a cozinha de um terreiro a labassé não é um elemento absolutamente autônomo e protagonista do cozinhar. Ao associar todos os não humanos que o cercam, aquele que vai preparar a comida se torna um “híbrido”, cuja funcionalidade opera de acordo com a união da agência do humano (o sujeito) com os não humanos (em nosso caso, os alimentos). Pensar nos alimentos dessa forma não significa atribuir a eles uma intencionalidade, mas sim como:

Dotados de alguma subjetividade. Remete-se aqui, novamente à ideia de associação e de rede – humanos e não humanos não são aqui distribuídos na cena como sujeitos e objetos, respectivamente. Os objetos, eles agem também, pois pensar a rede é pensar numa série de ações (eventos) distribuídas, e não pensadas em razão de causa e efeito. Aqui, tem-se novamente subsídios para pensar numa natureza performatizada do social – seja lá o que ele for, ele o é em ação. O que Bruno Latour quer fazer recuperar, aqui, é a nossa capacidade de dar um passo a mais nas descrições, atentando-se ao esgotamento e aos muitos atuantes (actantes) desses eventos (Segata, 2012, p. 240).

Pensar na TAR dentro do viés da antropologia corresponde diretamente a aprofundar irreversivelmente um dos debates mais antigos de nossa ciência; ela fornece subsídios importantes para repensarmos a divisão natureza/cultura e das múltiplas agências a elas interligadas que integram o mundo. Neste ponto é preciso que se compreenda que a TAR se organiza em contraste com as orientações da fenomenologia que articula a bipartição entre sujeito-objeto.

De fato, o autor compreende os “entes” (humanos e não humanos) como possuidores de maneiras específicas de atuação. Deste modo, os objetos agem ao usar a expressão ator-rede o propósito de Latour é justamente demonstrar que a origem da ação pode estar situada não apenas nos humanos mas nos “objetos”, e em

nosso caso, na comida. No curso da ação social é necessário que se observe a atuação de todos os atores que envolvem tais ações: “aceitaremos, como atores complexos, entidades que foram explicitamente banidas da existência coletiva por mais de um século de explicações sociais” (Segata, 2012, p.105).

É igualmente importante destacar que a TAR não se destaca apenas por atribuir aos objetos da cultura material um status de atuação, isso seria reduzir a ampla rede de associações que o autor configura. A cultura material e os “objetos” tem obviamente fundamentos como atores dentro da teoria, mas se expandem para além disso:

Falar em ‘cultura material’ não ajudaria muito nesse caso, pois os objetos estariam simplesmente unidos um ao outro para formar’ uma camada homogênea, configuração ainda menos provável que a de humanos ligados entre si unicamente por vínculos sociais. Como quer que seja, objetos nunca se unem para formar outra entidade e, mesmo se o fizessem, não seriam nem fortes nem fracos - apenas ‘refletiriam’ valores sociais ou lá ficariam como mera decoração. Suas ações são sem dúvida bem mais variadas. Sua influência mais difusa, seu efeito mais ambíguo, sua presença mais generalizada que esses modestos repertórios (Segata, 2012, p.126).

Latour compreende que o pensamento ocidental se articulou em torno da noção antropocêntrica que hierarquizou a condição *sine qua non* do humano ao se falar sobre as relações e interações destes com o meio circundante. A partir de suas proposições temos uma reorientação ontológica mais direcionada as agências que são efetivadas pelos objetos por sobre os sujeitos. A rede seria então uma forma de resultado das ações dos atores. Observá-la e descrevê-la, como em nosso caso, requer que notemos os rastros que são deixados pelos humanos e pela alimentação em suas ações específicas dentro do terreno.

A ação social não apenas é assumida por estranhos como se transfere ou é delegada a diferentes tipos de atores capazes de levá-la adiante graças a outros modos de agir, a outros tipos de formas. À primeira vista, repor objetos no curso normal de ação pode parecer inócuo. Afinal de contas, nem se duvida que panelas ‘fervam’ água, que facas ‘cortem’ carne, que cestos ‘guardem’ comida, que martelos ‘preguem’ pregos, que grades ‘impeçam crianças de cair, que fechaduras ‘tranquem’ portas para barrar visitantes indesejados, que sabão ‘lave’ sujeira, que horários ‘determinem’ início de aulas, que etiquetas de preço ‘ajudem’ pessoas a calcular e assim por diante. Esses verbos não designam ações? O que a introdução dessas atividades humildes, prosaicas e corriqueiras trata de novo para um cientista social? No entanto, traz. O motivo pelo qual os objetos não tinham oportunidade de desempenhar papéis antes não se devia unicamente a definição do social usada pelos sociólogos, mas também a própria definição de atores e ações geralmente escolhida. (...) se insistirmos e insistirmos na decisão de partir das controvérsias sobre atores e atos, *qualquer coisa* que modifique uma situação fazendo diferença é um ator (Segata, 2012, p.108, grifos do autor).

Se um objeto é criado, acaba por gerar ocasiões que possivelmente não foram

previstas quando do momento de sua criação, mas mesmo assim continua existindo e cumprindo funções:

há a relação com o não humano, com o material que ‘resiste’ ao homem e interfere (e tem uma história) nesta construção, nesta criação, que é um processo. O construtivismo erige andaimes onde entram humanos e não humanos (o que deixa claro que não há domínio do não humano) (Tsallis, *et al.*, 2006, p. 62).

Isto nos faz pensar em como os objetos e ações são considerados híbridos, pois torna-se impossível estabelecer as distinções que os formaram. Desta maneira:

A noção de rede que importa para Latour não é só a idéia de vínculo, de aliança. Mas sim, o que estes vínculos produzem, que efeitos decorrem de tais alianças. Em última instância, interessa investigar se estes vínculos são bons ou maus. Se são bons eles serão capazes de mobilizar mais aliados e se tornarem estáveis. Se são maus, eles não mobilizarão outros aliados (Tsallis *et al.*, 2006, p. 65).

Nobre e Pedro (2010), ao discutirem como a teoria ator-rede atua na pesquisa sociológica, a caracteriza da seguinte maneira:

Temos amarrações de humanos e não-humanos – que, por sua vez, são também mais amarrações – configurando, portanto, um emaranhado de redes que fragmentam qualquer solidez em microconexões ou desconexões. Tal emaranhado nos possibilita pensar não mais em termos de unidade, mas a partir de um dinamismo processual e sempre constante de associações (Nobre; Pedro, 2010, p. 48).

Ou seja, a teoria ator-rede considera as potências existentes em tudo o que rodeia o objeto de estudo, as redefinições são constantes e as mediações ganham destaque, gerando novas realidades a todo momento. A teoria de Latour, segundo ele mesmo, concentra-se em “ampliar a lista e modificar as formas e figuras dos participantes reunidos, esboçando uma maneira de fazê-los agir como um todo durável” (Nobre; Pedro, 2010, p. 109).

Deste modo:

Instrumentos e práticas acabam por performar as existências dos objetos – de diferentes objetos. As técnicas aqui não são neutras, são actantes de uma realidade sempre múltipla. Estamos, portanto, diante de uma multiplicidade de performances, traduções da existência. Sempre que nos deparamos com uma realidade aceita como ‘natural’, podemos rastreá-la como uma produção, um efeito de uma cadeia de transformações, de processos de hibridação. Existem etapas em que se subtraem elementos e acrescentam-se outros e cada elo segue sempre materializado em um mediador. De elo em elo, a

realidade é construída em camadas. Trata-se de um processo de endurecimento da vida em certezas, as quais dependem de todas essas amarrações (Nobre; Pedro, 2010, p. 49).

Em termos metodológicos, o próprio Latour é mais específico ao falar sobre a TAR:

Ao explorar as novas associações que constituem o social, os estudiosos da ANT precisam atender a duas exigências contraditórias: de um lado, não queremos que o sociólogo se limite aos laços sociais; de outro, não pedimos ao pesquisador que se torne um tecnólogo especializado. Uma das soluções seria apegarmo-nos a nova definição de social como um fluxo visível *apenas* quando se fazem novas associações. Esse é o "domínio" legítimo da ANT embora não constitua uma extensão e específica de terra nem um terreno cercado, mas apenas um breve lampejo que pode ocorrer em qualquer parte como súbita mudança de fase (Nobre; Pedro, 2010, p.118).

A partir das definições do que seja a relação ator-rede, buscamos aqui entender como a comida de terreiro influencia nos ritual do Candomblé, trazendo elementos estruturantes ancestrais, culturais, espirituais, modificados com o culto realizado em terras brasileiras. Neste sentido, dialogar com as perspectivas propostas por Latour em consonância com as questões relacionais ao terreiro e ao Candomblé é objetivo deste tópico. Seguindo essa linha analítica propomos que, segundo o que foi exposto anteriormente no nosso trabalho e as elaborações de Latour, é necessário compreender o terreiro como aquilo que o autor chama de coletivo, um lugar constituído pelos mais variados atores humanos e não humanos. Retornaremos a este tema mais adiante.

Neste íterim, é necessário ressaltar que mesmo enquanto guia teórico essencial, a TAR e Latour não serão aqui utilizados em sua integralidade; pontos específicos dessa teoria social, como a proposição simétrica entre humanos e não humanos, além da figura do ator/actante serão mais amplamente utilizadas. Humanos, não-humanos, vegetais, animais, a comida e outros serão vistos como partícipes de integrações mais adensadas, mas não se pode deixar de lado, seres que não são passíveis de ambos os enquadramentos. A agência das divindades – como, em nosso caso, os *orixás* - se integra a condução de nossas análises.

5.1 O terreiro, um espaço interespecies humanas e não humanas

O trabalho de Capponi (2017) discorre sobre a maneira pela qual diversas

etnografias se debruçam sobre como a prática de rituais dedicados aos *orixás* vieram se adaptando criativamente às diferentes formas sociais e ambientais durante o desenvolvimento do Candomblé no Brasil. De uma maneira geral, o lugar mais típico dos terreiros era quase sempre a roça, ou algum lugar mais afastado das cidades.

Santos (2002) considera que se estruturou no Brasil um modelo bastante formal de uma das primeiras casas de culto estabelecidas em Salvador-BA. Para esta autora a divisão se deu em dois ambientes diferentes: um que indica urbanidade, onde se colocam os salões, os quartos de santos onde são depositados os altares dos *orixás*, a cozinha e outros cômodos; e o outro que indica a roça, ou o mato, sendo representado pelo espaço externo dos quintais, onde plantas e árvores são cultivadas, com presença de água e outros elementos que condensam uma representação da floresta, ou da geografia africana.

Sobre tal estruturação, Caponni (2017, p. 4) nos diz que: “Nessa geografia minimalista, os elementos políticos e rituais da *urbs* africana e os elementos naturais do ambiente parecem ser parte de um processo de re-territorialização de um novo ambiente por parte dos escravos”. A mesma autora complementa seu raciocínio se utilizando dos trabalhos de Descola, ao comentar que os espaços que significam mato nos terreiros de Candomblé podem ser vistos como aquilo que o autor francês chama de “natureza doméstica”, representada pela continuidade de presença/ausência humana.

A recriação destes espaços é feita de maneira geográfica, mas com o intuito de recriar cosmologicamente a mitologia do Candomblé: uma das narrativas míticas dos *yorubás* discorre que na antiguidade o *orun* (mundo onde vivem os deuses e os espíritos sagrados) e o *aiyé* (mundo visível onde vivem os seres humanos) eram unidos, mas foram separados, de modo que os rituais do Candomblé parecem querer efetuar uma reconexão destes mundos (Sodré, 2002).

É justamente neste sentido que a diversidade de elementos ligados às plantas, árvores, animais, instrumentos e alimentos reordenam uma determinada cosmologia dotada de redes integrativas, conectadas pelo *axé*, visto como energia imanente que é redistribuída na reconstituição espacial e sagrada. Ademais, é interessante denotar as maneiras pelas quais o conhecimento sobre os “não-humanos” e sua ação simbólica dentro dos rituais sagrados e das cerimônias do Candomblé são uma espécie de passaporte essencial para eventuais iniciantes. A ampla utilização de folhas e demais ramagens são uma constante nestes ritos, o que implica a

necessidade de conhecimentos etnobotânicos.

Note que esta relação entre humanos e outros seres é requerida como necessária para os aprendizes. Denotar tal questão por si só já implica necessidade de conhecer a utilidade simbólica de todos estes itens e, por conseguinte, desenvolver uma percepção mais adensada sobre determinados objetos e, em nosso caso, sobre os alimentos. Observar o Candomblé sobre tal ótica já demonstra a maneira pela qual ele se trata de uma manifestação religiosa onde se compreende didática e pedagogicamente diversas formulações sobre a utilidade prática e cosmogônica dos não humanos.

É importante notar que neste contexto, a apreensão dos entes e as complexidades dos laços formativos do terreiro se estendem para além do espaço geográfico: um exemplo interessante é o trabalho de Vogel *et al.* (1993), onde se observa a maneira pela qual a lida sagrada do Candomblé pode ser analisada mesmo em espaços geográficos para além do terreiro. Os autores denotam como era costume na Bahia um noviço devidamente acompanhado por um iniciado experiente irem ao mercado local para adquirir os produtos necessários para o funcionamento de um terreiro. Tal ato se configura na possibilidade de imersão - por parte do neófito - ao substrato cultural afro-brasileiro, pois a busca por itens culinários como arroz, farinha, feijão, inhames e diversos outros já indicavam a possibilidade de saber sua utilização prática e religiosa dentro do terreiro, uma vez que tais elementos são indispensáveis para os rituais.

Em uma via parecida, Voeks (1997) se dedicou a uma esmerada classificação etnobotânica e etnobiológica das centenas de espécies de plantas e animais necessários aos fins ritualísticos. Segundo este autor mais de 140 espécies - apenas do reino vegetal - foram catalogadas dentro dos terreiros que visitou. É interessante notar que, conforme o autor nos ensina, a principal atenção para o caso de alimentos ou plantas a serem associadas aos *orixás* tem mais a ver com sua percepção tátil, ou mesmo visual e geográfica, que a sua determinação filogenética ou científica.

Capponi (2017) explica didaticamente esta mensuração:

(...) a textura ou o cheiro das plantas são importantes se associados a uma divindade específica. Por exemplo, não é de se estranhar que as folhas irregulares e ásperas pertençam a *omolu*, o temido deus da varíola, responsável pela saúde de seus devotos. Aliás, a pipoca representa o alimento preferido de *omolu*, já que os grãos de milho estourados (assim como a textura áspera das folhas) são claras alusões às bolhas que cobrem a sua pele. Da mesma forma, é através de associações que cada deus

encontra uma correspondência no mundo material (Capponi, 2017, p. 8).

A autora continua:

Estes poucos exemplos de materiais, objetos, plantas e animais que podem ser encontrados em uma casa de Candomblé servem para demonstrar como os *orixás* não são simplesmente divindades, mas também veículos para dar um sentido ao mundo. As explicações para o uso de certos ingredientes, materiais, formas e cores específicos podem ser encontradas na intrincada mitologia na qual os deuses amam, lutam e desafiam uns aos outros. As narrações não somente explicam o comportamento e o temperamento das divindades, mas descrevem também as relações entre os diferentes elementos em um determinado ambiente (Capponi, 2017, p. 9).

O debate sobre a ampla significação de objetos - como a atribuição de adoração a determinados ídolos ou itens que transfiguram os *orixás* - não é uma novidade dentro do devir histórico ligado as religiões africanas. O próprio Bruno Latour (2002) escreveu uma obra sobre o fetichismo enquanto significação simbólica dentro do referido contexto. Ele nos mostra como, ao aportarem na costa africana em meados do século XV, os europeus observaram com estranhamento o fato de que aqueles povos construam os seus símbolos religiosos e a eles atribuíam divindades e sacralidades diversas. Latour comenta com certa ironia o modo pelo qual a compreensão cosmológica europeia nesta situação era unilateral, uma vez que os próprios europeus se cobriam de amuletos e adoravam imagens cristãs feitas por eles.

Em uma análise etimológica, Latour (2002) demonstra que aos objetos e ídolos africanos deu-se o nome de fetiche, palavra que deriva diretamente de feitiço na língua portuguesa. São justamente estes relatos que levam o filósofo Charles de Brosses a cunhar o termo fetichismo para demonstrar a forma pela qual os povos da África atribuíam poderes a objetos e seres considerados inanimados e que muitas vezes pareciam terem sido escolhidos ao acaso. Tais objetos e itens ganhavam uma significação sobrenatural dentro destas culturas, e a partir daí a própria elaboração do termo fetichismo em sua gênese já transparece uma série de atribuições pejorativas.

Compreendemos bem que os negros idólatras não se opõem aos portugueses sem imagens. Vemos povos cobertos de amuletos ridicularizar outros povos cobertos de amuletos. Não temos de um lado iconófilos e do outro iconoclastas, mas de iconófilos e mais iconófilos. Entretanto, o mal-entendido persiste, pois todos se recusam a escolher os termos que lhes são próprios. Os portugueses recusam-se em hesitar entre os verdadeiros objetos de piedade e as máscaras patibulares cobertas de gordura e de sangue dos sacrifícios. Cada português, na Costa do Ouro, é tomado pelo zelo indignado de Moises contra o veado de ouro. Quanto aos guineenses, eles não

percebem bem a diferença entre o fetiche derrubado e o ícone colocado em seu lugar e espaço; Os Relativistas *avant la lettre*, pensam que os portugueses agem como eles. E justamente essa indiferença, essa incompreensão que os condena aos olhos dos portugueses. (...) Como não vê-los como primitivos, e o fetichismo como uma religião primitiva, visto que esses selvagens persistem diabolicamente no erro? (Latour, 2002, p. 18-19).

Segundo Marques (2018) é justamente essa sensação de espanto e em vias comparativas, a mesma visão etnocêntrica que vai ser exposta pelos estudos e levantamentos feitos por Nina Rodrigues quando, em 1900, publica “O animismo fetichista dos negros baianos”. Ao se debruçar sobre os ritos e o transe do Candomblé, o médico legista se mostrava espantado com o modo pelo qual, para o “povo de santo”, objetos de ferro, árvores, pedras e outros objetos eram a representação dos deuses: através de uma etnografia fortemente influenciada pelo evolucionismo vigente da época, especialmente evidenciado pelos escritos de Edward Tylor, ele contava espantado que “qualquer objeto de ferro pode ser adorado como *ogum*, contanto que tenha sido consagrado pelo feiticeiro” (Rodrigues, 2005, p. 44) tal como uma pedra poderia ser vista como o lugar onde *xangô* tinha sido encarnado.

Para ele, o Candomblé era a representação de uma crença primitiva o que se interligava a inferioridade racial tão pregada na época. Ele também descreveu as possessões como uma espécie de histeria, associando o sagrado a condições clínicas.

Marques nos mostra que:

Aquele que entra em contato com o universo do Candomblé pela primeira vez logo percebe que ele é povoado pelas mais distintas “coisas”: são colares, roupas, animais, plantas, pedras, instrumentos musicais, artefatos de barro, ferro, palha, porcelanas, os mais peculiares ingredientes e até paisagens, lugares e situações específicas. Tudo parece indicar ou pertencer a uma ou outra força divina, por meio de um complexo sistema de organização do cosmos (Marques, 2018, p. 223).

A visão exposta por Nina Rodrigues e os evolucionistas não deixa de vigorar na contemporaneidade. Latour (2002, p. 28) é ainda mais enfático ao denotar em seus ensaios que os cultos modernos nada fizeram senão trocar alguns ídolos por outros. Para além de paralelos ligados ao preconceito e ao desconhecimento cosmogônico do Candomblé, é no mínimo curioso para os não iniciados que uma série de associações que se distanciam da crença cristã imponha certa dificuldade de compreensão por parte de muitos. Por exemplo, o fato de que a ausência de

dicotomias seja uma constante dentro das citadas práticas religiosas. Se remetendo aos escritos de Castro (2008) são ainda mais didáticos ao nos dizer que em nossa pretensa vontade de erigir um mundo moderno criamos uma realidade permeada de fetichismos que somente reconhecemos a muito contragosto: pátria, ideologia, direito, economia e outros são os fetiches “civilizados” que colocamos no lugar dos “primitivos” os quais derrubamos.

É necessário que nos lembremos de que a própria religião cristã se estabelece dentro de diversas díades, bem como a constituição filosófica ocidental estabelece desde os gregos clássicos uma espécie de antinomia entre os seres vistos como inanimados e os vivos. Como já se buscou mostrar, estudar uma religião onde os elementos vivos e os não humanos que nela estão presentes são vistos como sagrados ou são dotados de amplos significados tendo também uma posição central nos cultos nos aproxima firmemente dos escritos de Latour sobre a TAR.

É neste íterim que aparecem dois outros elementos que sob nossa ótica precisam ser analisados detidamente para que se enseje uma análise mais adensada sobre o papel da comida e da alimentação dentro do terreiro (o que é abordado no próximo tópico), nos referimos a questão dos assentamentos, importante relação estabelecida entre deuses, humanos e coisas, e mesmo aos *orixás*, vistos como um domínio para além do humano.

5.2 Os assentamentos e os *orixás*

Conforme demonstrado, o Candomblé é constantemente associado ao animismo, a uma religião da natureza, lugar onde coisas, objetos e outros parecem ser dotados de vida, vontade e personalidades próprias. Retornando ao debate ora feito sobre o conceito de fetiche que passa a ser associado a feitiço, para as comunidades candomblecistas o nome mais comumente utilizado para tal derivação é assentamento, ou mesmo assento. Pierre Verger (1981, p. 23) nos oferece uma definição sobre o termo, segundo ele se a “pessoa for chamada a tornar-se filho de santo, caberá igualmente ao pai ou mãe de santo a tarefa de levar a bom termo a sua iniciação, e preparar o assento de seu *orixá* individual (o vaso que contém os ota, as pedras sagradas, receptáculos da força do Deus)”.

São inúmeras as atribuições de significados ao se falar de assentamentos, mas em yoruba tal categoria é chamada de *igbá*, que em tradução livre significa cabaça,

um recipiente usado para diversas coisas, tem-se aí que os assentamentos são vistos de uma maneira geral como uma espécie de receptáculo da energia sagrada (Capponi, 2017, p. 11). Prandi (1996, 2001, p. 16) define assentamento como “uma representação material do *orixá*”. Neste ponto ele utiliza a palavra “fixar” para representar o lugar onde o *orixá* estará cristalizado, e se remetendo as múltiplas representações destes, Muniz Sodré (2002, p. 54) chama atenção para sua significação enquanto “fundamentos simbólicos”.

Pode-se, portanto concluir que este estranho objeto é, antes de mais nada, um recipiente para algo. A força imaterial que deve ser contida – física e figurativamente – é normalmente representada por uma pedra, chamada *otã*, que deve ser recolhida no mesmo ambiente que o do *orixá* que será plantado ali dentro (rio, mar, floresta etc.). Roger Sansi-Roca examinou amplamente o significado deste ritual de busca pela pedra adequada, pelo “corpo” inerte adequado para ser carregado de energia vital, notando que este objeto na verdade tem um papel ativo no ato de ser achado e preparado, já que será símbolo e extensão física do ambiente de onde provém (Sansi-Roca 2009). Da mesma forma, o recipiente não será mais uma simples cabaça, mas refletirá os materiais preferidos de cada *orixá* (um recipiente de cobre para *oxum*, uma vasilha de louça branca para ou uma panela de ferro para *ogum*). Estas representações artificiais aglutinam os símbolos, as cores e a essência de cada divindade, revelando uma visão peculiar e culturalmente determinada do que é natureza (Capponi, 2017, p. 9).

Faz parte da natureza simbólica constituinte do terreiro a não exposição sobre a maneira pela qual a energia sagrada do *axé* é devidamente instalada dentro dos receptáculos denominados assentamentos, mas, Capponi oferece uma saída para a compreensão interpretativa da maneira pela qual tais vasilhames são preenchidos. Trata-se de visualizar a importância do *ejé*, termo que se traduzido do *yourubá* significa sangue. Mas é importante compreender que tal terminologia em sua significação abrange não apenas o sangue extraído de animais devidamente sacrificados, mas relaciona líquidos derivados do reino vegetal e animal.

O trabalho de Gama (2009) se dedica a compreender os modos pelos quais o sangue enquanto portador do *axé* tem múltiplas significações dentro dos terreiros. Segundo ela, o *ejé* pode ser equacionado em pelo menos três momentos importantes; em um primeiro momento é através dele que o “povo de santo” estabelece a manutenção da energia individual e coletiva (incluindo a dos *orixás*) dentro do ambiente dos terreiros. Em um segundo momento, ela argumenta que o sangue permite estabelecer laços sociais e afetivos dentro da “família de santo”, e por último mas não menos importante, a dificuldade de compreensão elementar sobre o

simbolismo do *ejé* é motivo de altas doses de preconceito e estigmatização sobre o Candomblé e outros rituais de matriz africana.

Mas como já se destacou, dentro do Candomblé o sangue carrega o *axé*, esta “força mágico-sagrada, a energia que flui entre todos os seres, todos os componentes da natureza” (Augras, 1983, p. 65). Este, uma vez depositado no assentamento também é chamado de “plantado”, os rituais utilizados dentro dos terreiros possuem o objetivo de conservar, obter, e por vezes intensificar o *axé*, trata-se de um momento onde os fluxos entre humanos e não humanos, se ligam aos *orixás* através do *axé*, do *ejé* e como veremos adiante, através da comida:

Uma vez ‘plantado’, o assentamento se enche de vida e passa a merecer cuidados como parte das obrigações rituais dos seguidores. Os candomblecistas, com efeito, não se referem aos assentamentos como entes separados das divindades, mas os consideram como uma parte da mesma. Os quartos ou cômodos que abrigam os assentamentos dos *orixás* são chamados por exemplo ‘quarto de *xangô*’, ‘quarto de ’ etc. As pessoas falam e perguntam coisas aos *orixás* falando diretamente com os recipientes nos altares e o ato de realizar os sacrifícios ou preparar oferendas para os recipientes é descrito como ‘dar de comer ao *orixá*’. Por conseguinte, um comportamento desrespeitoso perante os recipientes é considerado perigoso e inaceitável (Capponi, 2017, p. 12).

Conforme relatado acima notamos que as forças integrativas transfiguradas dentro do terreiro interagem diversos fluxos e agências que ligam os vivos com os não vivos, e os humanos com os não humanos; os filhos de santo preparam os *igbás*, que devidamente preenchidos com o *ejé*, evocam as energias do *axé* que por sua vez interagem o ambiente circundante aos *orixás*. Neste sentido trata-se de uma situação limiar, onde as dicotomias afrouxam determinados laços metafísicos. Se remetendo a Johnson (2002), Capponi explica que “é como se tudo aquilo que está dentro do terreiro (espíritos, pessoas, objetos e até mesmo a casa) comesse, consumisse e exigisse a sua porção de energia, em manipulação ou fluxo constante” (2017, p. 13).

É interessante notar que a disposição dos *igbás* requer cuidado constante, por se tratar de um depositário de *ejé/axé*, é dever dos filhos de santo zelar pela manutenção da comida nele depositada. Um *igbá* abandonado perde, por conseguinte, a sua força espiritual e sua sacralidade, de modo que os recipientes abandonados são chamados de “secos”. Neste ínterim, uma saída é manter o vasilhame pelo menos com água para ele não “secar”. É com estes apontamentos em mente que notaremos os modos pelos quais os *igbás* equacionam o *ejé* e o *axé* como agências intersticiais na mesma medida em que Latour nos chama atenção para a

importância dos múltiplos agentes dentro de determinados contextos, neste ínterim, a comida e suas múltiplas significações dentro do terreiro equaciona sentidos importantes e integra a rede de sacralidade que une o povo de santo com o plano espiritual.

5.3 O comer e os simbolismos da comida

A comida é histórica e culturalmente uma das expressões do sagrado mais antigas a qual os seres humanos articulam sua existência. Diversos autores demonstram que a oferta de comida ao sagrado se relacionava a uma série de constructos práticos e sagrados dentro das mais variadas culturas: agradecimento, dádiva, permanência social, força vital e múltiplas formas de hierofania Mintz (2001, p. 31) ressalta que “o comportamento relativo a comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e a nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos”. No terceiro capítulo demonstramos como se articulam as complexidades heurísticas referentes aos significados da alimentação dentro da mitologia de diversos *orixás*. Essas redes integrativas de significados fazem com que percebamos como se mobilizam histórica e culturalmente as relações de humanos e não humanos dentro dos terreiros.

Nos tópicos anteriores falamos sobre a dinâmica envolvente dos “objetos”, dos assentamentos como formas de integração entre forças sagradas. Uma frase que corrobora essa assertiva é constantemente dita dentro dos terreiros: “tudo come”, ou seja, a cosmovisão religiosa do Candomblé atribui a alimentação e ao comer a manutenção de laços sagrados de modo que não são apenas os humanos e os *orixás* que se alimentam; comer não se restringe ao consumo oral dos alimentos, a continuidade da sacralidade requer o abastecimento constante dos igbás, conforme mostrado anteriormente. Este exemplo nos mostra o caráter ontológico dos objetos dentro dos terreiros, notando que a estes se atribuem vontades e um caráter que ultrapassa barreiras metafísicas erigidas na episteme ocidental.

Deste modo a comida perpassa rituais iniciáticos, renovação de vínculos, consagração de lugares, objetos e etc. Conforme já tratado neste texto, amalgama-se dentro dos rituais ora estudados, uma série de interdições ou preferências de comidas específicas referentes aos *orixás*. Mas entender a extensa rede que une o plano dos humanos aos demais agentes não humanos e os *orixás* depende do conhecimento

essencial da *iabassé*, a cozinheira responsável pela seleção, predileção e preparação da comida de acordo com os interesses de cada *orixá*.

Neste tópico buscar-se-á dar ênfase a alimentação dentro dos terreiros enquanto visão simbólica primordial para a manutenção da sacralidade, além de *modus operandi* pelo qual nota-se a diluição de determinadas fronteiras entre os vivos e os não humanos e ainda, a possibilidade de vincular o alimento as forças divinas dos *orixás* de modo que um ator-rede essencial é a *iabassé*. De uma maneira geral, a exposição aqui apresentada visa dar centralidade justamente a lógica construída por Latour ao analisar as agências de todos os seres, deste modo, visualiza-se a comida e o comer como possibilidade de uma aplicabilidade prática da TAR dinamizada figurativamente nos rituais e terreiros do povo de santo. Para dar uma visão mais didática a exposição, seleciona-se o feijão e o azeite de dendê como ingredientes importantes dentro dos terreiros e demonstrando suas dimensões históricas, e aplicações simbólicas para o povo de santo.

Se o *ejé* e os *igbás* tem uma função cambiante e mesmo comunicante com os *orixás*, a comida de santo efetua esse laço de forma mais direta ainda. Embora já tenhamos nos referido a *iabassé* dentro dos terreiros ainda não nos detivemos no seu papel primordial se formos notar suas atribuições e conhecimento sobre os alimentos, seus temperos e modo de preparo bem como atribuição a determinado santo. Se a TAR oferece uma visão dinâmica sobre os múltiplos agentes viventes em um determinado lugar é a *iabassé* que configura laços primordiais dessas agências. Wilson Caetano de Sousa Júnior (2014) é enfático:

(...) 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*, 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*. (...) (Sousa Júnior, 2014, p.138).

Como o Candomblé se caracterizou historicamente como uma religião de transmissão mais oralizada tal característica se acentuou no Brasil, uma vez que a proibição do culto aos deuses africanos fez com que os escravizados adaptassem as formas de culto dentro de simbologias e representações do catolicismo.

A dificuldade da grafia sobre receitas e preparações de banquetes efetua uma atribuição de importância as *iabassés*, uma vez que elas eram as detentoras dos

saberes culinários, devidamente “armazenadas” na cabeça destas pessoas. É importante lembrar que mesmo a palavra cabeça possui uma representação importante dentro do Candomblé, pois é nela que se deposita o *axé*. A cabeça é então a “cabaça” onde se armazena a energia vital dos *orixás*, mas em nosso caso o compêndio de receitas e preparações dos alimentos que nutrem a energia vital de tudo:

A cabaça para os africanos seria um instrumento de guardar, de reter no seu interior as mais diversas substâncias de origem sólida, vegetal ou líquida, portanto, na cabaça cabe o que significa o mundo. E dessa relação nasceu a compreensão de que o ori humano ou, em português, a cabeça humana, seria o reservatório de toda energia cosmológica que configura as deidades chamadas *orixás*. São estes *orixás* que trazem a energia vital da vida, o *Axé* (Coelho-Costa, 2016, p. 80).

A literatura acadêmica mostra que um dos alimentos mais frequentes dentro do terreiro é o feijão. Sabe-se que este grão tem papel importante dentro do culto aos *orixás*, Fábio Rocha (2022a, p. 29) mostra que o feijão já atribuía certa personalidade dissidente a quem o comercializava na Nigéria séculos atrás. O *oniru* era o “negociante de feijão”. Em outro trabalho (Rocha, 2022b) nota o largo consumo deste grão dentro dos terreiros, seja feijão preto ou feijão fradinho. Conforme nos ensina Correia (2009, p. 79) o feijão é sempre associado a *ogum*, por ele ser o *orixá* da agricultura e do ferro. A feijoada possui especial atribuição a este *orixá* de modo que a ele se restringe bebidas alcoólicas em demasia. O feijão é oferecido a *obaluayê* em forma de grãos.

Há outra condição sagrada do feijão no Candomblé. O feijão branco ou marrom que possui uma pequena mancha, ‘um olho preto’, como o feijão fradinho, ou um feijão preto que possui uma pequena mancha, ‘um olho branco’, são possuidores de força mágica e *axé*. O feijão consumido também na África, bem como na América do Norte e no Brasil, além de fornecer uma evidência da unidade cultural africana na comida de santo, ele também indica informações sobre crenças espirituais africanas tradicionais disseminadas pela diáspora (Rocha, 2022a, p. 29-30).

Notemos como o feijão é dotado de múltiplas significações na vida prática dos candomblecistas. O trabalho de Sousa (2019, p. 24) nos relata que recentemente em Salvador-BA um ocorrido causou grande indignação, pois segundo o cardápio indicado pelos profissionais de nutrição de um hospital público local, o consumo de feijão deveria ser retirado do almoço. O caso ganhou ainda mais repercussão, pois o

ocorrido foi em uma terça-feira, que dentro do Candomblé é dia de *ogum* e sendo esta comida a ofertada para este *orixá* ela deve ser consumida neste dia específico para alcançar a santidade, a cura e vigília do corpo.

É interessante notar que o feijão, como dissemos possui constância de apreciação dentro do universo dos *orixás*, assim o fato deste alimento agradar a *ogum* não significa que está restrito a ele, como nos mostra Nepomuceno ao falar de *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 *gbeguirí*, 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, grifos nosso).

É necessário lembrar que o feijão é ingrediente importante na feitura de um dos pratos mais icônicos da cozinha baiana, fortemente influenciada pela cultura africana, o acarajé, bolinho feito com massa de feijão que por sua vez é considerado a comida favorita de *iansã*. É importante ressaltar que a produção da massa desta iguaria deve obedecer os aspectos rituais sagrados, momento em que as iabassés entram em cena.

5.4 O azeite de dendê

O azeite de dendê é extraído de sementes do caroço de mesmo nome. O dendezeiro, chamado Palmeira de azeite ou Avoira, liga-se firmemente ao culto de *ogum* no Brasil, sendo a árvore totêmica deste *orixá* (Pereira, 2016). Trata-se de um líquido que possui imensa participação na preparação das comidas baianas. Este azeite é indispensável para a preparação do acarajé, moqueca, vatapás, caruru e diversos outros pratos típicos.

Advindo principalmente do golfo de Benim, o dendê possui muita ressonância entre os pratos servidos dentro dos terreiros (ver a nota anteriormente citada do trabalho de Nepomuceno). O azeite de dendê é muito ofertado principalmente aos *orixás* considerados quentes; *exú*, *oyá*, *xangô*, *iansã* e *ogum*, de modo que a feitura do mesmo com o doce é muito apreciado por .

Antes mesmo de vir para o Brasil, o dendê já se mostrava como um produto

que destoava afirmativamente dentro das rotas comerciais da África Ocidental, conforme nos mostra Grahan (2012, p. 42):

as mulheres iorubás, como os homens, se destacavam na manufatura. Elas cardavam e teciam algodão, tingiam pano de riscado azul e vermelho, extraíam **azeite de dendê**, fabricavam cerveja de milho, faziam jarros de barro e carregavam água, mas, principalmente, vendiam ou trocavam no mercado qualquer excedente, produzido pelos maridos, por outros suprimentos: tecido, sal, ferramentas e tintas corantes. Operavam numa rede de mercados que ia de pequenas vilas a grandes cidades – como o grande mercado de Ilorin, onde os comerciantes lidavam com algodão fino, cavalos árabes, espadas, sal e cativos – e que, ao fim e ao cabo, uniam o interior do território ioruba aos comerciantes árabes que viajavam em caravanas para o sul, desde as margens do Saara até o Sudão Central, canalizando mercadorias para a costa do Atlântico e, mais além, para portos europeus e americanos (Grahan, 2012, p. 42, grifos nosso).

Grahan (2012) nos mostra que o azeite de dendê é um produto com tanta importância na rede comercial brasileira que o próprio D. João VI emitiu um decreto, em 1813, pelo qual isentava as taxas alfandegárias deste item, e na Inglaterra o tal óleo foi amplamente utilizado para lubrificação de maquinários durante a revolução industrial tornando-o um dos produtos advindos da África com maior aceitação no continente europeu.

Para além de suas funções práticas, trata-se sobretudo de um produto com alta representação dentro dos cultos africanos. Segundo Lody (1992) o acarajé com dendê é considerado um elemento que possui especial referência simbólica dentro dos cultos e da cozinha de axé. Em outra análise Alvarenga (2017, p. 103) nos diz que tal azeite é ainda dotado de outras profundidades místicas pois: “O *epô* ou azeite de dendê condensa algumas características semelhantes ao do *ejé* animal, por ser considerado igualmente *forte* e *quente*”. Mas o mesmo autor chama atenção para o fato de que ele não pode substituir o *ejé* animal por não possuir dentro de sua composição a síntese do equilíbrio da vida ou a complementariedade dos reinos vegetal, mineral e animal.

O azeite possui suas restrições, sendo que seu consumo e mesmo manuseio as sextas feiras é muito evitado por este ser o dia de e conforme já mostrado este *orixá* somente aprecia seu consumo se for doce. Lody nos mostra que são muitas as peculiaridades e complexidades referentes a este alimento, sendo que seu consumo ou restrição se restringem as nações de Candomblés:

O dendê é quente, tem cor forte, sabor preciso e único [...] Além desta categoria *quente* que é aliada às características do dendê e assim

congregando boa parcela dos que se incluem no *Povo de santo* há uma segunda categoria, que é de oposição por ser *fria*, ou seja: daquele elenco de iniciados que compartilham com os seus *Santos*, que não incluem dendê nos seus *axés*. Para os adeptos do modelo *ketu* são os chamados *orixás funfun* ou *orixás do branco*. Deste grupo, a abstinência do dendê é a marca principal e do outro grupo o uso do dendê é, por sua vez, também a marca principal (Lody, 1992,13-14).

Elbein dos Santos (1986) nos ensina que a classificação dos ingredientes em uma cozinha de santo sempre obedece a três princípios de sangue, de forma que cada um deles representa um tipo específico de energia dos orixás: os de “sangue branco” são representados pelo álcool; os de “sangue preto” pelo sumo das plantas; e, finalmente, os de “sangue vermelho” devidamente representados pelo azeite de dendê (Santos 1986 apud Ribeiro, 1996, p. 51).

As dimensões mais modernas relacionadas ao consumo e a nutrição trazem uma nova dinamicidade de debates acerca das funções simbólicas e práticas dos alimentos. Mais uma vez o trabalho de Sousa (2019) fala sobre estudos de nutrição que consideram o alto consumo do azeite como causa de problemas cardiovasculares o que reconfigura o se alimentar dentro dos terreiros. Nesta dinâmica, mesmo o preparo dos alimentos feitos a partir de utensílios mais modernos é motivo para debate, o que traz consigo uma consciência interessante acerca dos usos da mesma.

Alvarenga (2017) por exemplo, nos mostra que o uso de utensílios tradicionais e modernos devem ser devidamente mediados dentro dos terreiros, na medida em que a tecnologia não se sobreponha itens tradicionalmente ligados ao povo de santo, o caso das fritadeiras ao estilo *ayrfrier* é interessante, pois segundo o autor este recipiente retiraria justamente a utilidade do azeite:

É nesse sentido que a incorporação de tecnologias dentro da cozinha dos terreiros obedece a determinados princípios seletivos. As tecnologias devem ser incorporadas sem a perda dos referenciais simbólicos e rituais importantes para a construção da identidade do povo de *axé* ou para o ideário africano construído pelo povo de *axé*. É imprescindível, como nos lembra a *ialorixá de oxum, unir a tecnologia com a consciência*. A relação com o dendê é um exemplo desses referenciais que precisam ser preservados com consciência (Alvarenga, 2017, p. 54).

O mesmo autor nos mostra que tais formas de produção são bastante distintas de acordo com as predileções dos *orixás*, enquanto que alguns exigem o preparo mais artesanal possível, outros não se importam muito com a forma de preparação dos alimentos.

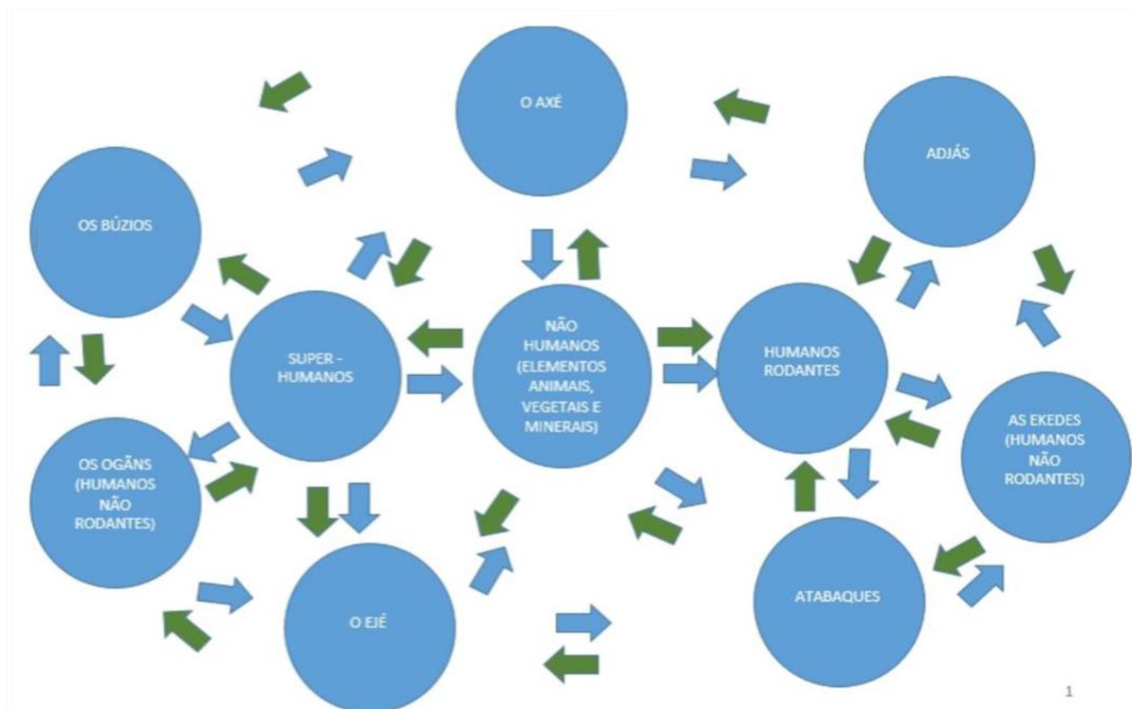
5.5 As redes do axé

O trabalho de Brito (2016) é uma das poucas referências encontradas que se desdobram sobre o tema do Candomblé e a TAR. Em seus estudos a autora buscou demonstrar os modos pelos quais as várias redes existentes dentro dos múltiplos elementos humanos e não humanos dos terreiros parece não ter princípio ou fim, o que mostra uma espécie de rede que se espalha e se condensa na materialidade de determinados objetos ou ingredientes e, claro, comidas.

Há uma comunicação entre os elementos e uma relação de troca marcada pela ausência de passividade. Assim, a rede presente no Candomblé não parece ter início ou fim. (...) Uma vez que os elementos que a compõem possuem suas agências alteradas conforme cada momento e cada situação, a rede do Candomblé ganha uma geometria própria e que adquire formatos distintos (Brito, 2016, p. 14).

A mesma autora representa graficamente o desenho da disposição das redes que atuam dentro do Candomblé, sua colocação nos parece bastante válida para pensar todos estes elementos:

Figura 2 - A rede de Candomblé em um dos seus formatos possíveis



Fonte: Elaborado a partir de Brito (2016).

Notemos que, mesmo que a rede desenhada acima pela autora não traga

graficamente a exposição dos alimentos ou da comida, os tópicos anteriores nos quais empreendi um debate sobre a alimentação nos servem para compreender a maneira pela qual as muitas agências dos elementos não humanos interatuam da maneira simbólica na religiosidade do Candomblé.

O feijão e o azeite de dendê são ingredientes indispensáveis na cozinha das *iabassés*, eles congregam fatores geográficos e históricos (conforme explicado) em consonância a sua atribuição aos *orixás*, bem como os dias e a forma de preparo para serem consumidos. Tais alimentos possuem ainda uma mitologia própria que os caracteriza dentro dos saberes relativos as *iabassés*, dotando-os do *axé*, a energia essencial do terreiro. Sua disposição dentro dos *igbás* condensa ainda a associação deles com o *ejé*, uma rede que se interatua e se complementa de forma interdependente. Complementa-se aqui o comentário do trabalho de Alvarenga (2017, p. 4) ao falar que, para se compreender o misticismo, a religiosidade e a polissemia do Candomblé é necessário entender que a comida é peça essencial, ou que “o Candomblé é a cozinha” e que essa por sua vez é uma verdadeira biblioteca.

A partir de toda a exposição deste capítulo visamos denotar que atores humanos e não humanos possuem uma agência na qual se aglutinam diversas composições associadas pelos entes; estas associações dão origem a uma rede, vista enquanto um fenômeno híbrido e sociotécnico. Uma análise feita do ponto de vista meramente social/descritivo não daria conta de focar nas múltiplas agências as quais a comida estaria sujeita aos sentidos atribuídos pelos humanos sobre ela. Vimos que ao falar de Candomblé essa lógica está invertida; é a comida e o comer que indiretamente se configuram dentro do terreiro como um elemento cujas “vontades” dos *orixás* devem estar a ela interligadas.

Ao empreender uma análise acerca da cozinha e da alimentação dando enfoque ao feijão e ao azeite por exemplo, buscamos demonstrar que estes dois ingredientes possuem uma vasta rede mutualista de polissemias que os ativam enquanto forças complexas e variedades cambiantes na maneira de acionar o *axé* específico de cada *orixá*. Sob estes pontos de vista acima descritos, notamos que os termos coletivo e superfície se associam de maneira mais integrada ao pensar a TAR dentro do contexto religioso do Candomblé.

É neste compósito analítico que se considera denotar o terreiro não apenas como um espaço social, mas sob a ótica latouriana daquilo que ele considera ser a superfície e o coletivo, uma vez que estas terminologias abrangem de maneira mais

equânime os diversos entes que compõe os espaços. Já demonstrei que na geografia dos terreiros cada componente, “objeto” e prato culinário ali está colocado de acordo com orientações cosmológicas que se ancoram em narrativas mitológicas. Ora, o terreiro torna-se então um espaço didático de compreensão da ação simbólica e prática dos não humanos dentro das redes interativas dos entes, uma superfície onde se interatua um coletivo:

Aqui, a divisão aparentemente razoável entre material e social transforma-se naquilo que ofusca a pesquisa sobre como e possível uma ação *coletiva* se, é claro, não entendermos por coletivo uma ação encetada por forças sociais homogêneas, mas, ao contrário, uma ação que arregimenta diversos tipos de forças unidas por serem diferentes. Assim, doravante, a palavra ‘coletivo’ substituirá ‘sociedade’. Sociedade será apenas o conjunto de entidades já reunidas que, segundo os sociólogos do social, foram feitas de material social. Coletivo, por outro lado, designará o projeto de juntar novas entidades ainda não reunidas e que, por esse motivo, obviamente não são feitas de material social (Latour, 2012, p. 112).

Neste ínterim, a ponte conectiva do coletivo é aquilo que Latour chama de superfície; para ele, a superfície não se trata de um espaço onde acontecimentos se desdobram, a superfície é uma espécie de mediador ativo que exerce influência na maneira pela qual os atores agem uns com os outros (Latour, 2012). Trata-se de ver as superfícies como entidades ativas responsáveis por moldar relações de diversas ordens. Um terreiro é uma superfície onde pessoas desdobram sua fé, recebem os *orixás* e os alimentam; o terreiro se torna uma superfície mediadora responsável por desempenhar um papel crucial no coletivo do Candomblé. Não se trata apenas de um lugar físico. Vimos que a rede integrativa de rituais alimentares está carregada de simbolismos, o terreiro (superfície) está também sendo aqui visto em uma perspectiva simbólica densa, uma rede complexa carregada de significados, uma vez que é nele que se condensam saberes ancestrais, mitologias, rituais específicos, preparações e consumo de oferendas aos *orixás*.

O terreiro/superfície é um lugar fundamental na mediação das relações e redes do *axé*, do preparo dos alimentos e, por conseguinte da conexão entre os *orixás*, das entidades espirituais, dos atores humanos. Assim, a ampla dimensão heurística de significados relativa ao ambiente funciona como um ponto de encontro entre o profano e o sagrado e, entre o mundo material e espiritual. Neste sentido é que os alimentos se tornam parte importante na construção das redes, pois através deles que o *axé* se condensa, tornando-os símbolos carregados de significado religioso, histórico e

cultural.

Como vimos, ao falar do coletivo, Latour não se refere a uma estrutura preexistente ou uma entidade fixa; mas é importante denotar que ele não existe de forma independente das interações provocadas pela superfície. O coletivo emana como resultado das conexões heterogêneas dos atores humanos e não humanos. Tais conexões ocorrem mediadas pela superfície, vista como uma plataforma de ação atuante que conjuntamente compõe o coletivo. Neste ínterim, toda a complexidade ligada a alimentação, rituais, indumentária, “objetos” e demais componentes do Candomblé se interatuam na rede de relações (humana e não humana) que constitui o coletivo religioso do Candomblé.

Ademais, dentro dos terreiros/superfícies, outras redes de vicissitudes se integram por meio da alimentação. É através do comer que se desempenha a formação identitária do coletivo religioso, que se expressa a função cultural e simbólica de fortalecimento dos laços comunitários. No terreiro, se partilha do alimento enquanto ato de solidariedade e de fortalecimento dos vínculos entre os diversos atores que ali atuam de modo que tais interações funcionam enquanto prática social, mas também não se restringem estritamente ao social.

O próprio Latour (2012) explica isso nas palavras finais de sua obra:

A alternativa que propus neste livro é tão simples que pode ser resumida numa lista bem curta: a questão do social emerge quando os laços em que estamos enredados começam a se desfazer; o social é depois detectado graças aos surpreendentes movimentos de uma associação a outra; esses movimentos podem ser suspensos ou retomados; quando são prematuramente suspensos, o social normalmente constituído é agrupado com participantes já aceitos chamados ‘atores sociais’, que são membros de uma ‘sociedade’; quando o movimento em direção ao agrupamento é retomado, desenha o social como associações por meio de inúmeras entidades não sociais que, mais tarde podem se tornar participantes; se conduzido sistematicamente, esse rastreamento as vezes termina numa definição partilhada de um mundo comum, que chamei de um coletivo; entretanto, não havendo procedimentos para torna-lo comum ele não é agregado; e, por fim, a sociologia é mais bem definida como a disciplina em que os participantes, de maneira explícita, se empenham em reagrupar o coletivo (Latour, 2012, p. 351).

Mas é importante destacar que sob a ótica Latouriana, a superfície pode ser vista como um espaço de debates e controvérsias. É nela que os atores disputam entre si, negociam, moldam e dão legitimidade ao que é considerado real, importante e legítimo; mas estas controvérsias são importantes para a construção do coletivo. Em nosso caso, este embate ocorre na acepção da aprendizagem por parte do noviço

sob guia dos já iniciados aos múltiplos saberes referentes ao terreiro, ou como outrora citado no trabalho de Voeks (1997) na maneira pela qual o neófito é acompanhado ao mercado por um iniciado experiente para a compra de mantimentos para a cozinha do terreiro. Nos parece frutífero sugerir que o terreiro/superfície se abre para as disputas dos atores enquanto processo de aprendizagem sobre o devir do espaço sagrado, negociando e renegociando constantemente as relações dos atores.

Sob estas observações, autores e estudiosos de Latour vem sugerir uma espécie de “fim do social” referindo-se ao esgotamento daquela comodidade de perceber o mundo povoado por humanos e não humanos de modo que os primeiros atuam sobre os outros. Trata-se de notar o modo pelo qual através das exposições do referido autor nossas compreensões tradicionais de como sociedade e ciência funcionam são desafiadas a serem repensadas dessa vez destacando a importância das redes e as múltiplas interações dos atores na construção do “social”, como o fizemos ao pensar nas múltiplas dimensões e significados referentes ao terreiro de Candomblé e a alimentação como uma destas possíveis associações entre os atores como integrados às redes.

Os escritos de Latour sobre a simetria significativa dos elementos (humanos e não humanos) que circundam os ambientes e se interatuam mutuamente, nos oferecem um profícuo caminho de abertura epistêmica pois permite ver os agregados de significados que estão presentes nos objetos e nos seres ditos não humanos. Neste sentido algumas elucidações sobre religiosidade, simbolismo, significados, representações e outros temas que circundam e atuam dentro do Candomblé parecem adquirir um novo horizonte mais amplamente significativo para as visualidades das ciências humanas.

6 Considerações finais

A partir das proposições teóricas de Latour foi possível abordar o Candomblé sob o viés da multiplicidade de agentes que possuem ampla significação e diversas ações rituais dentro dos terreiros. No entanto, é importante destacar que entre os filhos de santo, e demais participantes do Candomblé (bem como de outras religiões de matriz africana) as percepções sobre as “redes” interconectivas existentes entre humanos e não humanos é uma constante, sendo diariamente ritualizada na forma pela qual tais percepções são amalgamadas dentro do culto.

Como buscamos demonstrar, cada *orixá* se assimila a determinados ingredientes e alimentos específicos, e tal associação está ligada a narrativas mitológicas o que reverbera no papel do pai de santo ou da mãe de santo e da *yabassé* como conhecedora das *quizilas* alimentares e das preferências de cada entidade. Neste âmbito os vasilhames, as plantas, os animais, o próprio sangue e demais elementos (não humanos) adquirem agências repletas de significações complexas as quais a ciência ocidental erigiu uma série de limitações que não permitem que os não iniciados nos cultos aqui estudados possam ter as mesmas percepções de forma devidamente adensada de tais elementos como atuantes dentro dos processos rituais. A conexão com a espiritualidade, com as entidades e com o “mundo” dos *orixás* se dá através da alimentação, é neste sentido que o *axé*, esse forte elo de ligação com o sagrado foi aqui mostrado a partir das múltiplas agências dos humanos e não humanos atuantes dentro dos terreiros.

Neste âmbito a comida adquire muitos significados: se torna meio de comunicação ancestral e histórica, pois através dela é possível ter uma apreensão pedagógica dos mitos e da ancestralidade ainda acionada no dia a dia do terreiro por exemplo durante a escolha dos alimentos e preparo da comida. O comer pode ser visto como forma de comunicação espiritual, pois através dele se recebem orientações sobre as vicissitudes da vida e suas complexidades, neste ponto os saberes referentes ao preparo e as preferências de cada *orixá* são primordiais pois a oferta do *ebó* feita de maneira incorreta infere na não conexão entre o mundo físico e o espiritual.

As redes de atuação e significação se expandem para as temporalidades específicas de cada época do ano; muitos festivais e rituais religiosos estão intimamente relacionados a sazonalidades específicas, como a fases da lua ou as

estações do ano, esta mensuração nos permite apontar uma associação entre os agentes e as dinâmicas religiosas interligadas a natureza. E, por fim, notamos que a comida e o comer fornece um sentimento de compartilhamento da solidariedade e comunhão dos laços entre os praticantes, fortalecendo o sentimento de comunidade.

Neste ponto, gostaria de destacar que, de acordo com o apontado por Latour, as redes de conexão entre os diversos atores envolvidos na dinâmica ritual do Candomblé tem na alimentação um de seus vínculos mais poderosos e duradouros pois, ao mesmo tempo em que ela transparece a existência de um senso de solidariedade e comunidade entre os membros de forma visível e didática nos cotidianos, a prática do preparo dos alimentos oferece uma possibilidade de aprendizagem ancestral de forma didática e prática, momento em que a história e a cultura africana são novamente trazidas a tona para servirem como subsídios simbólicos importantes de uma religiosidade repleta de atores humanos e não humanos.

Referências

- AGUIAR, J. C. T. M. Os *orixás*, o imaginário e a comida no Candomblé. **Revista Fórum Identidades**, v. 6, n. 11, p. 160-170, 2012.
- ALVARENGA, M. “**Cozinha também é lugar de magia**”: alimentação, aprendizado e a cozinha de um terreiro de Candomblé. 2017. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Universidade de Brasília, Brasília, 2017.
- AMADO, J. **Tenda dos milagres**. São Paulo: Cia. das Letras, 2022. Publicado a primeira edição em 1969.
- AMADO, J. **Navegação de cabotagem**. Apontamentos para um livro de memórias que jamais escreverei. Rio de Janeiro: Record, 1992.
- AUGRAS, M. **O duplo e a metamorfose**. A identidade mítica em comunidades nagô. Petrópolis: Vozes, 1983.
- BASTIDE, R. **O Candomblé da Bahia**. São Paulo: Schwarcz, 2001.
- BASTIDE, R. **O sonho, o transe e a loucura**. São Paulo: Três Estrelas, 2016.
- BÉHAGUE, G. **Correntes regionais e nacionais na música do Candomblé baiano**. São Paulo: Livraria Pioneira, 1976. <https://doi.org/10.9771/aa.v0i12.20778>
- BENISTE, J. **Mitos Yorubás: o outro lado do conhecimento**. Rio de Janeiro. Bertrand Brasil, 2020.
- BRITO, J M. R. **Os agentes que mobilizam a fé no Candomblé: um estudo de caso a partir do nascimento de Ya Osun Omilewà**. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Sociologia) – Uiversidade de Brasília, Brasília. 2016.
- CAPPONI, G. Deuses ou ciborgues? Uma análise multiespécies do conceito de assentamento no Candomblé. *In: REUNIÃO DE ANTROPOLOGIA DA CIÊNCIA E DA TECNOLOGIA*, 6., 2017, São Paulo. Instituto de estudos Brasileiros. USP São Paulo, 2017. **Anais** [...]. São Paulo: Instituto de Estudos Brasileiros/USP, 2017. ISSN: 2358-5684. Disponível em: <https://ocs.ige.unicamp.br/ojs/react/article/download/2843/2706>
- CARNEIRO, E. **Religiões negras: notas de etnografia religiosa/negros bantos: notas de etnografia religiosa e de folclore**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1991.
- CARVALHO, J. J. A economia do axé: os terreiros de matriz afro-brasileira como fonte de segurança alimentar e rede de circuitos econômicos e comunitários. *In: RODRIGUES, M. (org.) Alimento: direito sagrado. Pesquisa sócioeconômica ecultural dos povos e comunidades tradicionais de terreiros*. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social, 2011. p. 35-62

CASTILLO, L. E. **Entre a oralidade e a escrita**: a etnografia nos Candomblés da Bahia. Salvador: Edufba, 2008.

CASTRO, A. A. C. Irmãs de fé: tradição e turismo no recôncavo Baiano. **CULTUR**, v. 2, n. 1, jan. 2008.

CHAVES, L. L. Loucura e saúde mental na antropologia brasileira: quatro décadas de dissertações e teses. **BIB**, São Paulo, n. 92, p. 1-22, 2020. Disponível em: <https://bibanpocs.emnuvens.com.br/revista/article/view/501/476>.

COELHO-COSTA, E. R. “Nos banquetes de Candomblé os deuses comem: representatividade mitológica nas comidas de santo”. **Revista Ágora**, v. 18, n. 1, p.78-86, 2016. <https://doi.org/10.17058/agora.v18i1.7092>

CORRÊA, N. F. A cozinha é a base da religião: A culinária ritual no atabaque do Rio Grande do Sul. *In*: **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FioCruz, 2005. p. 69-95. Disponível em: <https://doi.org/10.7476/9788575413876.0005>

CORREIA, B. C. V. **Mais que uma oferenda**: representações ecresistências afro na cozinha brasileira (Recife, 1926-1945). 2009. Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura Regional) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2009.

DANIEL, J. M. P; CRAVO, V. L. O valor social e cultural da alimentação. *In*: **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FioCruz, 2005. p. 57-68. Disponível em: <https://doi.org/10.7476/9788575413876.0004>

DUCCINI, L.; RABELO, M. As religiões afro-brasileiras no censo 2010. *In*: TEIXEIRA, F.; MENEZES, R. (org.). **Religiões em movimento**: o censo de 2010. Petrópolis: Vozes, 2013. p:219-234

DURHAN, E. A pesquisa antropológica com populações urbanas: problemas e perspectivas *In*: CARDOSO, Ruth (org). **A aventura antropológica**: teoria e pesquisa 4. ed. Rio de Janeiro: Paz e terra, 2004. 156 p.

ELIADE, M. **Aspectos do mito**. Lisboa: Edições 70, 1989.

ELIADE, M. **O sagrado e o profano**. São Paulo: Martins Fontes, 1992.

ERIBON, D.; LÉVI-STRAUSS, Claude. **De perto e de longe**. Tradução Léa Mello e Julieta Leite. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1990.

ESPINOSA, A. R. Entrevista com Jorge Amado. **Sapo de poesia**, 2010. junho de 1981. Ocorrida em julho de 1981 ao jornalista Antônio Roberto Espinosa. Disponível em <http://sopadepoesia.blogspot.pt/2010/08/entrevista-com-jorge-amado.html>
EYIN, P. C D. **Acaçá- onde tudo começou**: histórias, vivências e receitas da cozinha de Candomblé. São Paulo: ARX, 2002.

FAISLON, L. L. Candomblé: ancestralidade, memória e etnicidade enraizadas no arvorecer de uma cultura fertilizada pela amalgama de povos africanos. Monografia

(Bacharelado) - Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, São João do Conde, 2017.

FRESSATO, S. B. aganju, *xangô*, alapalá. Racismo religioso, resistência e justiça em Tenda dos milagres (o romance e o filme). **Estudos Avançados**, v. 37, n. 108, 2023. <https://doi.org/10.1590/s0103-4014.2023.37108.017>

GALLO, C. Y. **Elementos da umbanda e do candomblé na obra para coro misto "a cappella" de Carlos Alberto Pinto Fonseca**: contribuições para sua interpretação. 2011. Dissertação (Mestrado). Universidade Nacional de Cuyo, Faculdade de Artes e Design, Escola de Música, Mendonza, 2011. Disponível em: <https://bdigital.uncu.edu.ar/5579>.

GAMA, L. B. **Kosi Ejé Kosi Orixá**: simbolismo e representações do sangue no Candomblé. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2009.

GAUDENZI, J. R. **Òrísá**: uma história. Salvador: Omar G, 2008

GOLDMAN, Mi. A construção ritual da pessoa: a possessão no Candomblé. **Religião e Sociedade**, v. 12, n. 1, p. 22-54, ago. 1985. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/7983424/mod_resource/content/1/A_Construcao_Ritual_da_Pessoa_a_Possessa.pdf

GOLDMAN, M. Formas do saber e modos do ser: observações sobre multiplicidade e ontologia no Candomblé". **Religião e Sociedade**, v. 25, n. 2, 2005. Disponível em: <https://religioesociedade.org.br/wp-content/uploads/2021/09/Religiao-e-Sociedade-N25.02-2005.pdf>

GRAHAM, S. L. Ser mina no Rio de Janeiro do século XIX. **Revista Afro-Ásia**, n. 45, p. 25-65, 2012. <https://doi.org/10.1590/S0002-05912012000100002>

HESÍODO. **Teogonia**: a origem dos Deuses. 3. Ed. São Paulo: Pólen, 1995

HUTZLER, C. R. (org.). **René Ribeiro e a antropologia dos cultos afro-brasileiros**. Recife: UFPE, 2014.

JOHNSON, P. C. **Secrets, gossip, and gods**: the transformation of Brazilian Candomblé. Oxford: Oxford University Press, 2002. <https://doi.org/10.1093/0195150589.001.0001>

LARAIA, R. B. Claude Lévi-Strauss quatro décadas depois: as mitológicas. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 21, n. 60, 2007. <https://doi.org/10.1590/S0102-69092006000100010>

LATOURETTE, B. **A esperança de pandora**. Bauru, EDUSC. 2010.

LATOURETTE, B. **Políticas da natureza**: como fazer ciência na democracia. Bauru: EDUSC, 2005.

LATOURE, B. **Reagregando o social**. Bauru, SP: EDUSC; Salvador: EDUFBA, 2012
LATOURE, B. **Reflexão sobre o culto moderno dos deuses fe(i)tiches**. Bauru, EDUSC, 2002.

LATOURE, B. **Reensamblar lo social**: una introducción a la teoria del actor-red. Buenos Aires: Manantial, 2008.

LÉVI-STRAUSS, C. **Minhas palavras**. São Paulo, Brasiliense, 1986.

LÉVI-STRAUSS, C. **Mito e significado**. Lisboa: Edições 70, 1978. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/167562/mod_resource/content/1/Claude%20L%C3%A9vi-Strauss%20-%20Mito%20e%20Significado.pdf

LODY, R. **O povo do santo**: religião, história e cultura dos *orixás*, *voduns*, inquices e caboclos. 2. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2004.

LODY, R. **Tem dendê tem axé**: etnografia do dendezeiro. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.

MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. In: Canesqui, A. M.; Garcia, R. W. D. (org.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FioCruz, 2005, p.49-56. <https://doi.org/10.7476/9788575413876.0003>

MAFRA, C. O que os homens e as mulheres podem fazer com números que fazem coisas. In: TEIXEIRA, F.; MENEZES, R. (org.). **Religiões em movimento**: o censo de 2010. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

MARQUES, L. Fazendo *Orixás*: sobre o modo de existência das coisas no Candomblé. **Religião e Sociedade**, v. 38, n. 2, p. 221-243, 2018. <https://doi.org/10.1590/0100-85872018v38n2cap08>

MEIHY, M. S. B. *Xangô* vai à Meca: Islã, comércio e as religiões tradicionais iorubas. **EXILIUM Revista de Estudos da Contemporaneidade**, v. 1, n. 1, p. 35–55, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.34024/exilium.2020.v.11290>

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, out. 2001. <https://doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>

MOISÉS, M. **Dicionário de termos literários**. São Paulo: Cultrix, 1974.

NASCIMENTO, R. N. A. Arquétipos e simbologias do Candomblé na ficção televisiva: o universo de Tenda dos Milagres. **Revista Famecos**, v. 23, n. 2, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.15448/1980-3729.2016.2.21048>

NEPOMUCENO, R. **Viagem ao fabuloso mundo das especiarias**: histórias e lendas, origens e caminhos, personagens, remédios, favores e sabores. Rio de Janeiro: José Olímpio, 2004.

- NOBRE, J. C. A.; PEDRO, R. M. L. R. Reflexões sobre possibilidades metodológicas da teoria ator-rede. **Cadernos UNIFOA**, n. 14, p. 47-56, 2010. OXÓSSI, M. S. **Ówe/Provérbios**. Salvador: Opô Afonjá, 2007. <https://doi.org/10.47385/cadunifoa.v5.n14.1018>
- PEREIRA, R. Nas margens do Atlântico: o comércio de produtos entre a África e o Brasil e sua relação com o Candomblé. **História Econômica & História de Empresas**, v. 18, n. 2, 24 maio 2016. <https://doi.org/10.29182/hehe.v18i2.411>
- POLIZEL, A. L.; OLIVEIRA, M. A. A religião enquanto modo de existência em Bruno Latour. Rio de Janeiro: **Religião e Sociedade**, v. 41, n.1, p. 275-280, 2021. <https://doi.org/10.1590/0100-85872021v41n1res01>
- POPPER, K. R. **A sociedade aberta e seus inimigos**. Barcelona: Paidós, 1967.
- PRANDI, R. **Herdeiras do axé**. São Paulo: Hucitec, 1996.
- PRANDI, R. . **Os Candomblés de São Paulo**: a velha magia na metrópole nova. São Paulo, Hucitec e Edusp, 1991. (a)
- PRANDI, R. **Mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das letras, 2001.
- PRANDI, R. **Segredos guardados: orixás na alma brasileira**. São Paulo: Schwarcz, 2005.
- RABELO, M. C. M. Os percursos da comida no Candomblé de Salvador. Papeles de Trabajo. **Revista electrónica del Instituto de Altos Estudios Sociales de la Universidad Nacional de General San Martín**, v. 7, n. 11, 2013.
- RAMOSE, M. B. Sobre a legitimidade e o estudo da filosofia africana. **Ensaio Filosóficos**, v. 4, out. 2011.
- RIBEIRO, C.; SOUZA JÚNIOR, V. C. **Comida de santo que se come**. São Paulo: Arole Cultural, 2018.
- RIBEIRO, R. I. **Alma africana no Brasil**: os iorubás. São Paulo: Oduduwa, 1996. Disponível em: <http://crpsp.org.br/diverpsi/arquivos/alma-africana-no-brasil.pdf>
- ROCHA, D. Comida ritualística às divindades africanas em Tenda dos milagres (1969), de Jorge Amado. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas**, v. 3, n. 1, p. 88–101, 2022. Disponível em: <https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/article/view/129>.
- ROCHA, F. L. Àwo Fifè Nlá1: comida de santo como cultura afro-brasileira. **Rev. de Alim. Cult. Américas**, v. 3, n. 1, p. 66-87, jan./jun. 2022b.
- ROCHA, F. L. Dádiva como conceito de socialização do Olubaje do Candomblé na RIDE–Distrito Federal. **Raca rev. de alim. cult. américas**, v. 3, n. 2., p. 23-35, 2022a. Disponível em: <https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/article/view/136>

RODRIGUES, R. N. **O animismo fetichista dos negros baianos**. Salvador: Teatro XVIII. 2005.

ROUGET, G. 1980. **La musique et la transe**: esquisse d'une theory générale des relations de la musique et de la possession. Paris: Gallimard

SADLIER, D. J. **Nelson Pereira dos Santos**. Campinas: Papirus, 2012.

SANCHES, S. C. P. A contemporaneidade da obra "Mitológicas" de Lévi-Strauss. **Cad. de Pesq. Interdisc. em Cis. Hum-s.**, Florianópolis, v. 11, n. 99, p. 2-21, jul/dez. 2010. <https://doi.org/10.5007/1984-8951.2010v11n99p2>

SANKOFA. **Matrizes africanas da cultura Brasileira**. 4. ed. São Paulo: Selo Negro, 2009.

SANTIAGO JÚNIOR, F. C. F. E a etnologia fez os cineastas sonharem: olhar etnológico e alteridade no cinema brasileiro entre 1970 e 1980. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**, v. 9, n. 2, p.417-42, maio/ago. 2014. <https://doi.org/10.1590/1981-81222014000200010>

SANTOS, J. E. **Os nagô e a morte**: pàde, àsèsè e o culto égun na Bahia. Petrópolis: Vozes, 2002.

SANTOS, R. C. A circulação de Axé através do movimento da comida: uma etnografia em um terreiro de Candomblé da Bahia. **(SYN)THESIS**, v. 16, n. 1, p. 82–96, 2023. <https://doi.org/10.12957/synthesis.2023.75905>

SEGATA, J. Resenha - reagregando o social: uma introdução à teoria do ator-rede. **Ilha Revista de Antropologia**, v. 14, n. 1-2, p. 238–243, 2012. <https://doi.org/10.5007/2175-8034.2012v14n1-2p238>

SILVA, D.; ROCHA, F. L. O Inhame dos Palmares é o inhame do Candomblé: um alimento conector com a yorubalandia. **Cadernos Zygmunt Bauman**, v. 12, n. 30, 2022. <https://doi.org/10.18764/2236-4099v12n30.2022.32>

SOARES, F. S. C. **Quem come quiabo não pega feitiço**: transformação e multiplicidade nas comidas de santo do terreiro de Candomblé Ilé Iroko Axé Opô Inle. 2021. Tese (Mestrado em Antropologia) – Universidade Federal do Piauí, Teresina, 2021.

SOARES, F. S. C.; BRITO, Celso; SANTOS, P. A. Alimentar-comer: substâncias sociáveis e sutís no repasto ritual do Candomblé teresinense. **Iluminuras**, v. 20, n. 51, p. 348-365, dez. 2019. <https://doi.org/10.22456/1984-1191.95298>

SODRÉ, M. **O terreiro e a cidade**: a forma social negro-brasileira. Rio de Janeiro: Vozes, 2002.

SOUZA JÚNIOR, V. C. Comida de santo e comida de branco. **Rev. da Pós-Graduação em Ciências Sociais**, v. 11, n. 21, jan./jun. 2014.

SOUZA JÚNIOR, V. C. **O banquete sagrado** – notas sobre os “de comer” nos terreiros de candomblé. Salvador: Atalho, 2009.

SOUZA, L. M. B. **Banquete dos orixás**: um diálogo da nutrição sobre a alimentação ritual em terreiros de Candomblé do Recôncavo da Bahia. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Faculdade Maria Milza, Governador Mangabeira, BA, 2019.

SOUZA, D. R. **Tenda dos milagres** – romance, roteiro e filme: recriação e presença. Brasília. 2017. Tese (Doutorado em Literatura) – Universidade de Brasília, 2017.

TSALLIS, C. *et al.* O que nós psicólogos podemos aprender com a teoria ator-rede. **Interações**, v. 12, n.22, p. 57-86, jun./dez. 2006.

VATIN, X. Música e transe na Bahia: as nações de Candomblé abordadas numa perspectiva comparativa. **Ictus**, v. 3, p. 7-17. 2001. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/ictus/article/view/34218>

VERGER, P. F. **Orixás**: deuses na África e no novo mundo. Traduzido por Maria Aparecida da Nóbrega. Salvador: Fundação Pierre Verger, 2018.

VERGER, P. F. **Orixás**: deuses iorubás na África e no Novo Mundo. Salvador: Corrupio, 1981. Disponível em: http://www.uucab.com.br/uucab_orixas_index.html. Acesso em: 12 jul. 2022.

VOEKS, Robert A. **Sacred leaves of Candomblé**: African magic, medicine and religion in Brazil. Austin: University of Texas Press, 1997.

VOGEL, A.; MELLO, M. A. S.; BARROS, J. F. P. **A galinha d'Angola**: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira. Rio de Janeiro: Pallas, 1993.

AGUIAR, J. C. T. M. Os orixás, o imaginário e a comida no Candomblé. Revista Fórum Identidades, v. 6, n. 11, p. 160-170, 2012.