

**“A EDUCAÇÃO QUE TEMOS E
A EDUCAÇÃO QUE QUEREMOS**

**DA EDUCAÇÃO BÁSICA
À PESQUISA ACADÊMICA”**



DIAS 28, 29 E 30 DE SETEMBRO

XV JORNADA ACADÊMICA DO MESTRADO E DOUTORADO EM EDUCAÇÃO

COZINHA DE TERREIRO: RELAÇÃO ENTRE RELIGIÃO E ALIMENTAÇÃO

Cibele Rohers da Silva

Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC/PPGEDU

Luciana Oracy Rodrigues Cassaboni

Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC/PPGEDU

Yeda Danniely Quintiliano Almeida

Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC/PPGEDU

Eixo 3 – Educação Trabalho e Emancipação

A comida e os hábitos alimentares, desde os tempos mais remotos, foram alvos de estudos da ciência. A antropologia sempre demonstrou grande interesse em estudar as formas de alimentação dos povos, sendo que os estudos geralmente abordam não só a comida em si, mas também outros aspectos como a busca pelo alimento e as formas dos povos. Em relação aos estudos sobre a comida e a alimentação dos povos, Santos (2018, p. 55) relata que:

A antropologia tem se dedicado, de certa forma, à comida e ao papel desta na organização da vida social, desde a estruturação da disciplina. E isso pode ser visto nas monografias clássicas, como, por exemplo, em Argonautas do Pacífico Ocidental de Bronislaw Malinowski, que refletiu sobre o inhame na sociedade trobriandesa e The Andaman Islander de Radcliffe-Brown, ambas publicadas no ano de 1922. Malinowski tratou o inhame através de uma abordagem funcionalista que privilegiou a análise dos papéis desempenhados pela alimentação na organização social. O exercício de poder através da distribuição de inhame pelos chefes trobriandeses foi mais central do que a análise do inhame e seus significados simbólicos em si.

Compreende-se, então, que a comida das comunidades é tema frequente nos estudos antropológicos, de maneira que assumem o papel de características

determinantes na análise da vida em sociedade. Flandrin e Montanari (2013) dizem que os ensinamentos de diferentes religiões e culturas que estão relacionadas com a alimentação são guiados no sentido de reafirmar manifestações e identidades culturais. Devido ao fato dos estudos sobre os povos, a sociedade e seu modo de vida, geralmente trazerem subsídios sobre os hábitos alimentares e as crenças ou religiões dos povos estudados, a partir destes trabalhos, acabam sendo revelados elementos que apontam para a utilização da comida para a adoração, oferenda e sacrifícios relacionados a crenças e aos cultos aos ancestrais.

Neste contexto, passaram a ser realizados estudos sobre a comida e a sua utilização em rituais e oferendas realizados por grupos sociais onde a alimentação e a comensalidade utilizadas como meio de comunicação com ancestrais, santos e a natureza. A partir do debate gerado pela apresentação destes estudos, percebe-se que existe uma relação entre comida e religião, de maneira que a comida deixa de ser vista apenas como objeto de nutrição do corpo e passa a ser tratada como elemento dotado de energia capaz de alimentar o corpo e o espírito (AGUIAR, 2013). Vários estudiosos da Antropologia publicaram estudos onde abordavam a relação entre comida e religião, demonstrando o quão relevante era este tema para a compreensão da vida e cultura dos povos.

As relações entre comida e religião estão presentes em clássicos da antropologia desde James Frazer e Willian Robertson Smith. A relação é abordada, ainda, em trabalhos de autores fundamentais para a disciplina, como em Mary Douglas, Malinowski e Evans-Pritchard, bem como nas contribuições de Mauss e Hubert sobre o sacrifício. Do mesmo modo, o projeto levi-straussiano dá lugar central à culinária, seus modos de preparo, receitas, grau de elaboração dos alimentos e estados [...] estruturalista, notadamente em seu “Triângulo Culinário”, na ideia de gustemas e ao longo das “Mitológicas”. Em todos esses autores, observamos a importância do estudo da culinária e da comensalidade religiosa, mítica ou ritual. Seja através de tabus, jejuns, preparo e consumo de bebidas, [...] as diferentes religiões possuem relação direta com os alimentos disponíveis, sem os quais diferentes rituais não podem ser realizados (SANTOS, 2018, p 57).

A relação entre religião e alimentação, segundo Aguiar (2013) acaba por definir regras e padrões, de maneira que os indivíduos, na busca pela proteção, saudação ou elevação espiritual, acabam por deixar de consumir certos tipos de alimentos e carnes de certos animais pelo fato de estes serem caracterizados como impuros e proibidos de acordo com as crenças religiosas. Os alimentos sagrados estão presentes nas organizações religiosas e com a existência da ligação direta entre a religião e alimentação onde muitos rituais são feitos com significado de alimentos sagrados. A

culinária sagrada dos Orixás é muito diversificada e tem por base carnes, peixes, farinhas, mel, óleos e alimentos desejados e ao agrado do santo (CORREA, 2017).

Pode-se dizer que os hábitos alimentares dos povos são pautados pela cultura e pela crença religiosa específica de cada grupo, de maneira que estes passam a preparar sua comida e se alimentar de acordo com os rituais prescritos por ancestrais, espíritos ou santidade. Cabe aqui ressaltar que os indivíduos fazem da comida e da alimentação uma forma de ligação com o sagrado, assim o fazem na busca de equilíbrio espiritual e corporal (AGUIAR, 2013).

Conforme Fernández-Armesto (2004), nas ligações da sociedade com a alimentação à esfera do sagrado existem substâncias que ingerimos que fazem parte de comidas de santo. Ainda segundo Aguiar (2013), a comida está presente nos cultos e rituais de várias religiões e, mesmo que as religiões tenham infinitas diferenças de crenças e ideologias, o objetivo da utilização da comida e da alimentação em cada uma delas é basicamente o mesmo, qual seja: a demonstração da fé através do preparo e consumo de refeições específicas. Sobre as regras e estruturas definidas pelas crenças e religiões no que diz respeito a alimentação e sobre esta diversidade de religiões que tem ligação íntima com a alimentação, Aguiar (2013, p. 39) ao abordar as relações entre religião e comida, ensina que:

As escolhas alimentares são encontradas em diversos povos e culturas, sendo condicionadas por crenças religiosas que elaboram em sua estrutura ritualística uma diversidade de prescrições voltadas a uma definição do que pode contribuir para o equilíbrio ou desequilíbrio do corpo do indivíduo. Isso está relacionado ao binômio saúde e doença, formas mais comuns de expressão dos efeitos destas interdições. Importa destacar que diversas são as religiões que trazem em sua formação orientações e regras relativas à alimentação, na forma de proibições ou mesmo de jejuns. Judaísmo, Islamismo, Cristianismo, religiões africanas ou de matriz africana, orientais, ou seja, todas apresentam alguma orientação relacionada ao que pode ou não ser comido (AGUIAR, 2013, p. 39).

Compreende-se da citação colacionada acima que a maioria das religiões tem relação direta com a alimentação, de maneira que os hábitos alimentares dos indivíduos, não raro, são ditados pelos costumes e regras da religião que estes escolhem seguir.

Cosmos, que conforme Eliade (2008) é representado, ressignificado e comemorado todas as vezes que são oferecidos sacrifícios aos orixás, permanentemente de dar, agradecer e retribuir aos orixás como forma interrupta da dádiva presente nas festas. “A participação religiosa de uma festa a saída da duração temporal e a

reintegração no tempo pela própria festa. Cada evento reproduz e reafirma sagrado no mundo obscuro” (ELÍADE, 2008, p. 64).

Tratando-se agora da cozinha de terreiro, tema principal deste texto, pode-se dizer que este é um local sagrado para as casas de religiões afrodescendentes. Pois estas religiões, como o candomblé, por exemplo, apresentam em seus rituais de culto e oferendas aos orixás a comida de santo, pratos e alimentos preparados de acordo com os preceitos da religião. Sobre as relações da religião com a alimentação e para demonstrar a importância da comida na religião e da cozinha de terreiro, apresentam-se as observações de Aguiar (2013):

No momento em que estão sendo preparadas as comidas para os orixás, são contadas suas histórias e muitas vezes entoados cânticos que contribuem para a compreensão do que se está querendo passar aos demais iniciados que acompanham a preparação das oferendas. O conhecimento é articulado com a música, elemento tão presente no candomblé. [...] E o espaço onde todo este conhecimento é construído e apresentado aos iniciados é a cozinha, espaço este onde os alimentos assumem uma característica “mágica”, fazendo com que ingredientes usados no dia-a-dia sejam utilizados através de rituais onde nada acontece por acaso. É a força do axé, direcionada para a preparação das oferendas que serão destinadas aos orixás (AGUIAR, 2013, p. 49).

Neste contexto, compreende-se a relevância que é dada à cozinha dentro de um terreiro de Candomblé, observa-se que o local é tratado como templo sagrado, pois ali são feitas as comidas de santo e preparados os pratos e oferendas. Desta maneira conclui-se que as relações entre comida, religião e alimentação vão muito além do fato da alimentação biológica, tratando-se de uma real troca de energias entre os indivíduos e o sagrado por eles cultuados.

Durante a realização do estudo foi possível perceber que a ligação entre a Gastronomia e as religiões vem de longa data, sendo identificadas pelas fontes consultadas desde os tempos mais remotos, de maneira que é muito clara a dependência que a maioria dos rituais religiosos têm da comensalidade e da alimentação. Observou-se que as tradições e costumes culinários afrodescendentes ainda permanecem vivos na cozinha dos terreiros, apesar do passar dos anos e das transformações sofridas pelas religiões de origem africana. Sendo assim, mesmo que as informações sejam passadas de forma oral, a essência dos ingredientes, rituais e preparos não se perdeu.

Os pratos são preparados de acordo com o orixá que se pretende agradecer, adorar ou pedir auxílio. Cada orixá que se manifesta no terreiro tem sua comida de santo preferida, com ingredientes peculiares de cada um, assim como o modo de preparo

também deve ser realizado de acordo com as preferências do orixá. Ainda é preciso lembrar que até mesmo as bandejas ou pratos onde serão servidas as oferendas devem estar de acordo com os gostos do orixá.

Concluiu-se que os orixás possuem, cada um em suas características, seus pratos prediletos, de forma que o preparo destes pratos deve seguir os rituais definidos pelo orixá e pela religião, sempre se levando em consideração o pedido, o agradecimento e a vontade do orixá.

É possível perceber a partir das comidas de santo a importância do alimento no cotidiano dos terreiros de candomblé ou de qualquer pessoa, que independente da crença religiosa, reconhece no ato de comer mais do que uma satisfação, e sim uma necessidade fisiológica, pois, inserida no universo da cultura a comida adquire significados múltiplos que variam de acordo com cada povo e cada grupo social. Logo torna-se impossível negar a importância da comida nos cultos afro-brasileiros. Na medida em que ela se torna elo fundamental entre homens e as divindades, as comidas de santos/as configuram-se como um dos aspectos básicos dos terreiros, uma vez que seu preparo e seus usos envolvem rituais complexos, que despertam forças poderosas e a relação com o sagrado.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação; Gastronomia; Orixás.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, Janaína Couvo Teixeira Maia de. **Quem me dá de comer também come:** sociabilidade e sacralização do alimento numa casa de santo de Aracaju. Dissertação (Mestrado em Cultura e Sociedade do Instituto de Humanidades, Artes e Ciências) Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2013.

CORREA, Elói. **Os alimentos sagrados nas religiões.** Curitiba: ASSINTEC, 2017.

Disponível em:

http://www.ensinoreligioso.seed.pr.gov.br/arquivos/File/boletins_informativos_assintec/informativo_assintec_42.pdf. Acesso em: 10 jan. 2020.

ELÍADE, M. **O sagrado e o profano.** A essência das religiões. São Paulo: WMF, 2008.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. **Comida:** uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Coord.). **História da alimentação.** 7 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2013.

SANTOS, Rafael Camaratta. **A circulação de axé através do movimento da comida: uma etnografia em um terreiro de candomblé da Bahia.** Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Instituto de Filosofia e Ciências Sociais da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018.