

Nos banquetes de candomblé os deuses comem: representatividade mitológica nas comidas de santo

Nos banquetes de candomblé os deuses comem: representatividade mitológica nas comidas de santo

Ewerton Reubens Coelho-Costa

Universidade Estadual do Ceará – UECE – Fortaleza – Ceará – Brasil

Resumo: O artigo trata sobre as influências mitológicas nas comidas de santo. Tem-se como objetivo contextualizar a importância da mitologia do candomblé para a existência da comida de santo. Trata-se de um estudo exploratório com base na revisão bibliográfica. Dentre os achados da pesquisa, conclui-se que: a comida ritual do candomblé compreende toda uma expressão gastronômica com origem na mitologia dos orixás, baseada na oralidade, que traz consigo preferências e repugnâncias dos orixás e reflexos do hibridismo cultural, advindo da interação dos povos.

Palavras-chave: Comida ritual. Mitologia. Candomblé.

Abstract: This paper is about the mythological influences in the saint foods. It has been aimed to contextualize the importance of Candomblé mythology to the presence of the saint foods. It is an exploratory study based on literature review. Among the research findings, it is concluded that: in the ritual food of Candomblé includes a whole gastronomic expression originated on the mythology of the Orishas, based on orality, which bring with them preferences and aversions of deities and reflections of cultural hybridity, arising from the interaction of people.

Keywords: Ritual Food. Mythology. Candomblé.

1 Introdução

Desde a Antiguidade, alimentos e bebidas estão presentes em ritualizações das mais variadas expressões de religiosidade e crenças. No candomblé as comida rituais são elementos constantes e fundamentais para aproximação com os orixás.

O Candomblé é considerado religião afro-brasileira onde se cultuam os orixás, deuses de origem africana e popularmente conhecidos como 'santos' – que representam ancestrais divinos geralmente ligados a fenômenos ou forças da natureza. No candomblé a comida é uma das principais ligações entre o reino dos homens e do divino, e preparações culinárias são oferecidas como sacrifícios ou alimentos (VOGEL et al., 2001).

Um membro do candomblé terá suas refeições orientadas de acordo com o orixá de quem é “filho” e com o momento em que vive. Concorde-se, portanto, com a afirmativa de Fernández-Armesto (2004. p.60) quando fala que na ligação da sociedade com a alimentação à esfera do sagrado existem substâncias que ingerimos “para nos tornar sagrados ou íntimos dos deuses ou dos espíritos, outras que se interpõem entre a carne e o espírito e aumentam a distância do divino”.

Compreende-se assim, mitologia, simbologia do sagrado, ritualização, valores e tabus sendo empregados em alimentos e bebidas para se chegar ao fato de que há, no candomblé, uma “antipatia supersticiosa que os africanos nutrem por certos alimentos e determinadas ações” (QUERINO, 1938. p.76). Acredita-se neste texto, que isso ocorre não apenas com os africanos, mas com todos os adeptos do candomblé, sejam eles africanos ou não.

Nesse sentido, o gosto alimentar é determinado não apenas pelas contingências ambientais e econômicas, mas também pelas mentalidades, pelos ritos, pelo valor das mensagens que se trocam quando se consome um alimento em companhia, pelos valores éticos e religiosos (SANTOS, 1997, p.162).

O entendimento sobre a origem dos orixás e a relação deles entre si são fundamentais para a

composição de oferendas, pois traz informações essenciais para compor a culinária ritual do candomblé, com as peculiaridades de gosto que agradam ou desagradam aos orixás. Nota-se, portanto, que há preparações culinárias cuidadosamente arranjadas mediante os gostos dos deuses do candomblé e para exemplificar, apresenta-se abaixo o caso da restrição ao sal em oferendas para Oxalá:

Oxalá 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 Oxalá não passaria por transtornos e não sofreria desonras e outras ofensas morais na terra. Dando de ombros ao conselho, Oxalá foi dormir sem cumprir o recomendado. De noite Exu entrou na casa de Oxalá. Ele trazia uma cabaça cheia de sal e amarrou nas costas de Oxalá. Na manhã seguinte Oxalá despertou corcunda. Desde então tornou-se o protetor dos corcundas, dos albinos e de toda sorte de aleijados. Mas foi para sempre proibido de consumir sal (PRANDI, 2001, p.359)

Pode-se afirmar que no candomblé a comida ritual é baseada em narrativas mitológicas que detalham ingredientes e técnicas de preparo. O termo comida ritual deriva de “cozinha ritual dos candomblés”, apresentado por Lima (2010), e compõe-se de preparações feitas por razões especiais: a comida ritual é feita no mesmo ambiente da comida do dia a dia, no entanto quando se prepara a comida ritual há uma separação interna desse ambiente a partir de atitudes, ações e simbologias que são empregadas na feitura dos pratos.

A cozinha é cheia de interdições como: não conversar mais que o necessário, não falar alto, gritar, cantar ou dançar músicas que não sejam do santo; não entrar pessoas que não sejam iniciadas - dependendo do que se estiver fazendo, somente um número muito restrito - não admitir que mulheres menstruadas permaneçam nela, etc. Neste espaço sacralizado, tudo vai ganhando significado: a bacia que cai, o garfo, a faca, a colher, o óleo que faz fumaçar o fogo, etc. Na cozinha se aprende além do "ponto" certo de determinado prato, que não se dá as costas para o fogo, não se joga sal no chão, não se mexe comida de Orixá com

colher que não seja de pau, que a comida mexida por duas pessoas desandar, que não se joga água no fogo e que muitas pessoas por terem o sangue ruim fazem a comida desandar. Ou que a presença de pessoas de um determinado Orixá faz com que uma certa comida não dê certo, como por exemplo: em cozinha onde se tem gente de Xangô o milho de pipoca queima antes de estourar. Pela cozinha, entram as pessoas de maior prestígio na Religião e é nela própria que, em certas ocasiões, muito antes mesmo de se chegar no peji do Orixá, que este é consultado a fim de se saber se a comida foi bem preparada ou não (SOUZA JUNIOR, 2016, on line).

As comidas de santo tornaram-se bastante populares no Brasil, a partir da Bahia, e muitas vezes são entendidas como comida baiana - isso tornou popular muitas preparações culinárias da cozinha de santo como abarás, acarajés, vatapá dentre outras preparações. No entanto a simbologia das comidas rituais é reforçada dentro dos terreiros de candomblé, onde receitas são aprendidas e transmitidas com ensinamentos religiosos, e por isso, a compreensão da mitologia dos orixás é fundamental.

2 Ilustrando a interferência dos mitos na cozinha dos orixás

Partindo da afirmação de Tylor (2010) que apresenta religião como “a crença em seres espirituais”, e considerando a ideia de Marconi & Pressoto (1998) de que as religiões são formadas de um sistema de práticas e crenças que existem em todas as sociedades para se ter uma “visão do universo”, pode-se acreditar no candomblé como religião.

Os orixás de acordo com a mitologia iorubana são forças da natureza. E se representam através das manifestações das suas formas naturais: a água, o fogo, o ar, a terra; mares e rios, chuvas e ventos, raios e trovões; folhas e frutos, ferro e pedra, minerais diversos, os animais. Quando se traduz o termo orixá de origem iorubá, que quer dizer “cabaça-cabeça” mais precisamente, encontra-se no sentido desta palavra fragmentos da grande complexidade que envolve o universo religioso de origem africana. 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. (PASSOS, 2008, p.23).

O candomblé teve origem na região da atual Nigéria e do Golfo do Benin, mas se espalhou por outros países africanos, tendo a crença de que cada pessoa descende diretamente de um Orixá, deuses de tempos ancestrais africanos.

Prandi (2001) explica que este entendimento de ancestral divinizado é esclarecido na compreensão de família que os africanos empregam aos orixás. O Orixá sendo um ancestral de um grupo, muitas vezes pode ser desconhecido em outros lugares, principalmente quando se sabe que o culto aos orixás não é homogêneo na África, diferente do que ocorre no Brasil, onde há um panteão homogêneo (EUGENIO, 2000). Mas, no Brasil, os orixás também aparecem como membros de uma família divina, repletos de poderes ligados aos elementos e forças da natureza.

Cada um herda do Orixá de que provêm suas marcas e características, propensões e desejos, tudo como está relatado nos mitos. Os Orixás vivem em luta uns contra os outros, defendem seus governos e procuram ampliar seus domínios, valendo-se de todos os artifícios e artimanhas, da intriga dissimulada à guerra aberta e sangrenta, da conquista amorosa à traição. Os Orixás alegram-se e sofrem, vencem e perdem, conquistam e são conquistados, amam e odeiam. Os humanos são apenas cópias esmaecidas dos Orixás dos quais descendem. (PRANDI, 2001, p.24)

Considerando que o mito “conta uma história sagrada”, ele relata um acontecimento ocorrido no tempo primordial, tempo fabuloso do ‘princípio’ (ELIADE, 2006, p.11), aqui, acredita-se que os mitos fazem parte do candomblé, por meio da oralidade, que transmite os conhecimentos que envolvem a culinária, para os praticantes do candomblé.

A importância e o papel do mito na vida coletiva da humanidade é tema bastante estudado

por Mircea Eliade (2006), e implica em entender que os mitos trazem consigo historicidades que nos remetem ao sagrado. As contribuições de Mircea Eliade nos estudos de mitos promoveram significativas contribuições para as ciências sociais, principalmente, para o entendimento da grande maioria dos cientistas sociais, a partir do século XX, de que os mitos deixaram de ser considerados ficção ou fábulas.

Ao invés de tratar, como seus predecessores, o mito na acepção usual do termo, i.e., como 'fábula', 'invenção', 'ficção', eles o aceitaram tal qual era compreendido pelas sociedades arcaicas, onde o mito designa, ao contrário, uma 'história verdadeira' e, ademais, extremamente preciosa por seu caráter sagrado, exemplar e significativo. Mas esse novo valor semântico conferido ao vocábulo 'mito' torna o seu emprego na linguagem um tanto equívoco. De fato, a palavra é hoje empregada tanto no sentido de 'ficção' ou 'ilusão', como no sentido - familiar, sobretudo aos etnólogos, sociólogos e historiadores de religiões - de 'tradição sagrada, revelação primordial, modelo exemplar (ELIADE, 2006, p.7-8).

Os mitos não se devem compreender somente como alegorias de arte e literatura, e nem reduzi-los ao imaginário ficcional, permitindo assim análises científicas que direcionam para a afirmativa de Passos (2008, p.76) que diz: "o mito é a base ancestral do humano, e um dos pilares construtores da chamada ciência contemporânea".

A existência de comidas e bebidas rituais sendo sociabilizada em festividades do candomblé como motivo de obrigação, sacrifício ou agradecimento, faz surgir a necessidade de se conhecer experiências diferenciadas, originárias da mitologia dos orixás, que fixa elementos fundamentais, complexos ou não, que devem ser seguidos como tradição.

A função mais importante do mito é, pois, 'fixar' os modelos exemplares de todos os ritos e de todas as atividades humanas significativas: alimentação, sexualidade, trabalho, educação etc. Comportando-se como ser humano plenamente responsável, o homem imita os gestos exemplares dos deuses, repete as ações deles, quer se trate de uma simples função

fisiológica, como a alimentação, quer de uma atividade social, econômica, cultural, militar etc. (ELIADE, 1992, p.87).

Desta forma, pode-se dizer que, no caso do candomblé, a mitologia é responsável por um sistema de seleção de alimentos partindo de um pensamento classificatório – este, definido por Poulain (2004) –, que afirma que uma sociedade pode se distinguir de outra pelos alimentos que consome, carregando-se de simbolismos. Como diria Fischler (1993, p.14), "nós nos alimentamos de nutrientes, mas também do imaginário". Esse imaginário é o que tornam sagradas ou não, determinadas comidas em culturas diferentes.

Prandi (2001) dedicou-se a esta compreensão, estudando a ligação dos mitos com as oferendas, enaltecendo a importância da comida nesse processo e apresentando muitas histórias envolvendo preocupações com cada comida e bebida de santo. Para ilustrar, abaixo se apresenta dois mitos bastante difundidos no candomblé para fazer uma relação entre a proibição de beber com o mito de criação de terra.

Chegado o dia da criação do mundo Obatalá se pôs a caminho até a fronteira do além, onde Exu é guardião. Obatalá não fez oferendas nesse lugar, como estava prescrito. Exu ficou magoado com a insolência e usou seus poderes para se vingar de Oxalá. Então uma grande sede começou a atormentar Obatalá. Obatalá aproximou-se de uma palmeira e tocou seu tronco com seu comprido bastão. Da palmeira jorrou vinho em abundância e Obatalá bebeu do vinho até embriagar-se. Ficou completamente bêbado e adormeceu na estrada à sombra da palmeira de dendê. Então, Obatalá despertou e tomou conhecimento do ocorrido. Voltou a Olodumaré contando sua história. Olodumaré disse: "o mundo já está criado, perdeste uma grande oportunidade". Para castigá-lo, Olodumaré proibiu Obatalá de beber vinho de palma para sempre, ele e todos os descendentes. (PRANDI, 2001, p. 504-505.)

Quando Olorum decidiu criar a Terra, chamou Obatalá, entregou-lhe o "saco da existência", àpò-ìwà, e deu-lhe as instruções necessárias para a realização da tarefa. Obatalá reuniu todos os òrìsà e preparou-se sem perda de tempo. De saída, encontrou-se com Odùà que lhe disse que só o acompanharia após realizar suas obrigações rituais. Já no caminho,

Obátálà passou diante de Èsú. Este, o grande controlador e transportador de sacrifícios que domina os caminhos, perguntou-lhe se já tinha feito as oferendas propiciatórias. Sem se deter, Obátálà respondeu-lhe que não tinha feito nada e seguiu seu caminho sem dar importância à questão. E foi assim que Èsu sentenciou que nada do que ele se propunha a empreender seria realizado. Com, efeito, enquanto Obátála seguia seu caminho, começou a ter sede. Passou perto de um rio, mas não parou. Passou por uma aldeia onde lhe ofereceram leite, mas ele não aceitou. Continuou andando. Sua sede aumentava e era insuportável. De repente, viu diante de si uma palmeira Igi-òpe e, sem poder se conter, plantou no tronco da árvore seu cajado ritual e bebeu a seiva (vinho de palmeira). Bebeu insaciavelmente até que suas forças o abandonaram, até perder os sentidos e ficar estendido no meio do caminho. Foi essa ação, violação de uma de suas proibições mais graves, que o deixou impotente. O mito diz que foi como se ele bebesse seu próprio sangue, indicando assim que Obátálà é parente consanguíneo da palmeira. (SANTOS, 1976, p.61)

Embora o sentido do mito possa variar um pouco para proibir a ingestão de bebidas alcoólicas para os filhos de Oxalá, a proibição permanece. O ato de um filho de oxalá beber qualquer bebida alcoólica pode ser entendido como um ato absurdo, pois há a simbologia de que se estaria 'bebendo o sangue de um parente'. Assim, irão existir alimentos e bebidas restritos para cada orixá, do mesmo modo como existirão alimentos e bebidas especialmente dedicados a eles.

No candomblé os deuses comem. Cada um tem sua comida particular, de seu agrado pessoal, de sua preferência pessoal. Comida ligada às suas histórias, aos seus odus, a seus mitos. Comida que muitas vezes é cantada e dançada numa integração harmoniosa de gesto, música e palavra (LIMA, 2010, p. 138)

A interação dos mitos com a alimentação no candomblé é uma constante muito observada nos rituais dos adeptos dessa crença, onde cada preparação segue um ordenamento que, embora seja simples, há cuidado e requinte na forma de apresentação, sobretudo quando se trata de oferendas (LIMA, 2010).

Os pratos dos candomblés são afamados. Os vatapás, os carurús, os acarajés, abarás, aberens, moquecas, etc., comidas fortemente acondimentadas e gordurosas, em que entram em larga profusão a pimenta e o azeite de dendê, que dão à cozinha baiana a sua feição tão especial e original em todo o Brasil, não são mais do que pratos ou iguarias dos candomblés fetichistas. (RODRIGUES, 1935, p.145).

Mesmo com o hibridismo cultural e as adaptações de ingredientes, as tradições se mantêm na feitura das comidas de santos, não perdendo suas referências mitológicas para compor as preparações culinárias do candomblé. Por este motivo há que se compreender a respeito da cozinha de santo.

3 Cozinha de santo

A existência de alimentos e bebidas no candomblé alude à existência de uma "cozinha de santo", repleta de saberes e fazeres, basicamente transmitidos pela oralidade e que expressam simbolismos, religiosidade e expressões culturais.

Mas a comida que se dava aos santos era também a comida cotidiana do africano nas suas terras distantes. Só, que, naturalmente, quando comia, de sacrifício, de oferenda, era feita com mais cuidado e requinte. E esse cuidado de outrora, transformado num padrão de fidelidade saudosista, é mantido nos terreiros da Bahia, quando "comem" os santos poderosos dos nagôs e jejes, e quando as iguarias rituais são ortodoxamente preparadas, sem substituição de ingredientes, sem acréscimos lusitanos ou indígenas (LIMA, 2010, p. 36).

Cada cultura tem sua representatividade expressada de diversas maneiras, a cozinha é uma delas. Aqui, entende-se cozinha não apenas como o espaço onde se preparam alimentos, mas a identificação que caracteriza a cultura gastronômica de um povo, uma sociedade, ou um grupo particular de pessoas, materializada na transformação de alimentos e bebidas, pela culinária.

Na história da alimentação, o uso do fogo foi a revolução fundamental para a existência de culinárias. O mito de Xangô ensina o homem a fazer

o fogo para cozinhar, isso tem fundamental importância na cozinha ritual.

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 Ifá, 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 a 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 de 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 pode satisfazer as ordens dos três grandes orixás. Os orixás comeram comidas cozidas e gostaram muito. E permitiram ao homem comer delas também (PRANDI, 2001, p.257-258)

Embora o fogo tenha sido doado ao homem para que ele preparasse suas refeições, se observa que os orixás deveriam ser os primeiros a consumir do que for preparado. Seria então a cozinha um lugar da sagrada transformação de comidas e bebidas em oferendas.

Foi certamente na estruturação das primeiras casas de santo da Bahia, do modelo nagô, no fim do século XVIII e começo do XIX, como disse, que essa comida de santo terá sido recriada, codificada, reconstituída entre nós, com as inevitáveis substituições, se por acaso os ingredientes, ou mesmo os animais, não fossem encontrados no novo cenário

ecológico dos orixás e voduns (LIMA, 2010, p.26)

O processo de deslocamento, migrações e conquista de territórios levaram os descendentes de culturas africanas que praticavam o candomblé a redefinir suas comidas rituais em função de novos hábitos alimentares ou da substituição de alimentos – como o caso da incorporação da mandioca e do milho, ingredientes tipicamente americanos. Acredita-se que isso não seja algo de ruim, apenas transformações causadas a partir da interação entre culturas diferentes - seria o que Canclini (2008) chamaria de “processo de hibridação”.

Devemos observar que o sincretismo introduziu-se na cozinha como no restante da vida religiosa. O lugar ocupado pelo milho ameríndio, ao lado da mandioca, prova-o claramente. Há uma mistura das sobrevivências místicas da África, em particular o azeite de dendê e a pimenta da costa, com os elementos tomados de empréstimo à cozinha dos brancos e dos índios (BASTIDE, 2001, p.333)

Esse hibridismo cultural continua sucedendo para redefinir a comida de santo, tantas vezes haja interferências ou necessidades externas que solicite que mudanças aconteçam.

Deve-se perguntar, então, se certas adaptações e substituições regem-se pela necessidade, portanto, é um fato, ou se podem, simplesmente, ser tomadas como condições para a sobrevivência desses orixás na contemporaneidade (SOUZA JÚNIOR 2009, p.205)

Isso implica, diretamente, em entender a cozinha como lugar não só de transformação, mas de adequações, valores e simbologias que acabam se materializando de acordo com as necessidades, com o tempo e o lugar.

A comida de santo é diversificada, tendo como base carnes, peixes, farinhas, temperos, azeites e outros ingredientes especiais que surgem de acordo com as histórias e gostos dos orixás – e todos estão condicionados a ritualizações (LODY, 1998).

Para Santos (2002), 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), e alguns utensílios de barro e madeira são sempre exigidos no preparo e serviço de oferendas.

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)

Ritos específicos são comumente encontrados na preparação das comidas de santo e são elementos fundamentais no candomblé durante o preparar de oferendas para pedir ou agradecer pelas graças. Este fato vai de encontro ao pensamento de Bastide (2001) que afirma que a “cozinha é um espaço marcado por ritos”, que se utiliza de preferências e repugnâncias de cada orixá, todas explicáveis, para compor as comidas de santo. A maior parte dessas preferências e repugnâncias tem “origens nos mitos, na vida dos próprios deuses, quando eles eram reis africanos” (BASTIDE, 2001, p.336). Todos os detalhes da comida ritual são importantíssimos no candomblé, para não desagradar os orixás e despertar sua ira.

O candomblé é, sem dúvida, o reduto de grande significado para a sobrevivência da cozinha, onde as atitudes rituais e as maneiras de preparar os alimentos estão repletas de significados econômicos e sociais, sendo de alta importância para uma comunicação em linguagem própria – a comida (LODY, 2004, p. 31)

Outro elemento fundamental no candomblé é a pessoa que comanda a cozinha, que recebe um título específico e cheio de simbologias. Trata-se da labassê, a senhora da cozinha, que detém todos os conhecimentos para o preparo das comidas de santo.

As mulheres especialistas na elaboração dos alimentos sagrados dos Orixás são preparadas dentro do rigor dos cultos, que procuram manter importantes elos que possam unir os praticantes às divindades. [...] Na realidade, é na preparação dos quitutes das mesas dos deuses africanos que constatamos a necessária utilização do dendê, juntamente com as favas e frutos de origem africana, importantes na realização dos alimentos rituais, garantindo assim sua eficácia e destinação cultural (LODY, 1992, p. 61).

O papel da senhora da cozinha é de grande responsabilidade e não é qualquer pessoa que pode ocupar esse cargo. Souza Júnior (2001) tece comentário a este respeito explicando que geralmente são escolhidas mulheres que já estão na menopausa, já que existe um tabu que gira em torno da menstruação, que limita espaços para mulheres, por determinado tempo, no candomblé.

Como detentora da colher de pau, guardiã da culinária, ofício recebido desde os primórdios do tempo por todas as mulheres, a labassê, de forma especial, tem a função de cuidar das panelas de cada orixá, daí a exigência do seu profundo conhecimento, decorrente dos muitos anos de aprendizado, observância e respeito ao silêncio e a criatividade (SOUZA JUNIOR, 2009, p.119).

Embora a cozinha seja comandada, geralmente, pela labassê, Bastide (2001) alerta para o fato de que apesar da presença feminina ocupando cargos de importância no candomblé, ela não deve ser generalizada.

A função de preparar os pratos místicos nem sempre é atribuída a uma mulher e sabe-se, com efeito, que os homens, quando se encarregam disso, são cozinheiros ainda mais hábeis. Assim se explica o que vimos em um terreiro jeje, um cozinheiro muito aplicado em sua função, e que me falou, como um verdadeiro apaixonado, dos preparativos das cozinhas dos deuses (BASTIDE, 2001, p.334).

Desta maneira, observa-se que o domínio do conhecimento, os saberes e fazeres, os gostos e restrições de cada orixá, e todos os outros aspectos que envolvem a cozinha de santo, com todas as implicações e peculiaridades de cada comida ritual,

deve ser absorvido por homens ou mulheres que estejam no comando da cozinha de um terreiro de candomblé.

Além disso, são igualmente importantes os ritos que envolvem a comensalidade coletiva, onde alimentos e bebidas se transformam em "comida de obrigação", e os utensílios podem ser modificados - pratos dão lugar às folhas, e ao invés de talheres se come com as mãos. Um exemplo é o ritual de Obaluaiê:

As esteiras são desenroladas e sobre elas é colocado um tecido branco e imaculado. Um após o outro, os alguidares são colocados sobre a toalha e formam sobre o chão a grande mesa. A mão de santo incumbe a três dos mais velhos iniciados de servir, sobre folhas de mamona, utilizados como pratos, um pouco de cada alimento contido nos recipientes. Ela mesma se encarrega de oferecer os primeiros aos convidados mais importantes, aconselhando a todos a não ficarem imóveis, mãos a danças ou a sem mover sem parear e a comer com as mãos (...). As Folhas que servem de pratos para as comidas dos orixás devem ser fechadas, juntamente com os restos não consumidos, e passadas ao longo do corpo (BARROS, 2009, p.84-85).

A essência do divino é empregada, no candomblé, em cada item utilizado na cozinha de santo.

O rigor artesanal das cozinhas enseja o uso de um aparato instrumental que vai dos pilões, peneiras, fogareiros, fogões a lenha e gamelas até as pedras apropriadas para ralar o feijão-fradinho utilizado na massa que, adicionada de cebola ralada e sal e frita em azeite de dendê, será o acarajé, ou se cozida envolta em folha de bananeira, será o delicioso abará, temperado com cebola, sal, camarão seco ou defumado e dendê. (LODY, 1992, p. 55).

Todo o cuidado na cozinha, não só o da manipulação de ingredientes, mas dos cuidados com os pensamentos, vestuário, atitudes e gestos são necessários para o bom andamento das ritualizações no espaço sagrado da cozinha. Tudo que será realizado naquele ambiente deve ter uma ligação com o divino.

4 Considerações finais

A pesquisa permitiu compreender que a existência de um panteão de orixás implica na compreensão de uma mitologia que serve como explicação para práticas religiosas do candomblé, incluindo a alimentação, principalmente para ritualizações de cerimônias e festividades. As alegorias mitológicas dos orixás entusiasmam não só o imaginário do 'povo-de-santo', mas influenciam, diretamente, em seus hábitos alimentares.

As tradições do candomblé são transmitidas pela oralidade. Isso sugere flexibilidade e ressignificação durante a transmissão, que variam de acordo com as circunstâncias, com o tempo e com as necessidades daqueles que vivenciam o candomblé.

Seguramente, a comida ritual do candomblé compreende uma expressão gastronômica com origem baseada na mitologia dos orixás. O fato de existir preparações culinárias como oferenda, que agradam ou desagradam aos orixás, reflete o hibridismo cultural advindo da interação dos povos.

No candomblé os mitos apresentam noções de gosto e restrições alimentares que representam características e a personalidade de cada orixá. Cada comida ou bebida de santo é utilizada para pedir e agradecer pelas dádivas. Isso implica na "comida de obrigação" e no entendimento de uma "circulação de dádivas" (MAUSS, 2008), que esclareceria o fato de, a todo o momento, se ter uma cozinha de santo em funcionamento nos terreiros de candomblé e na necessidade da presença constante de alguém que domine todos os conhecimentos necessários para comandar a cozinha de santo.

A importância da representação hierárquica para comandar a cozinha de santo implica absolutamente na transmissão oral da mitologia dos orixás, implicando ainda na existência de um receituário, muitas vezes descrito nas narrativas mitológicas, que é parte fundamental para a existência do candomblé.

O aspecto ritual e a socialização das comidas de santo fortalecem as tradições e a sobrevivência da cozinha de santo, além de apontar a fundamental

importância do conhecimento mitológico aplicado na cozinha que detém uma labassé.

Por fim, acredita-se que esse tema é complexo, e deve ser melhor aprofundado em outros estudos futuros, para desmistificar as fantasias do imaginários que as comidas de santo causam na maioria das pessoas, sobretudo aquelas que encontram-se fora do candomblé.

Referências

- BASTIDE, R. *O Candomblé da Bahia*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
- CANCLINI, N. G. *Culturas Híbridas*. 4ª Ed. São Paulo: EDUSP, 2008.
- ELIADE, M. *Mito e Realidade*. São Paulo: Perspectiva, 2006.
- ELIADE, M. *O Sagrado e o profano: a essência das religiões*. São Paulo: Martins Fontes, 1992.
- EUGÊNIO, R. W. *A formação do candomblé no Brasil*. In: *Candomblé a panela do segredo*. São Paulo: Mandarin; 2000. p. 61.
- FARELLI, M.H; SILVA, N.P. *No dendê, na pimenta e no mel estão os segredos do Santo*. A origem da ceia dos Orixás. In: *Comida de santo (também comida baiana)*. 8 ed. Rio de Janeiro: Pallas; 1997. p. 16-28.
- FERNÁNDEZ-ARRESTO, F. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004.
- FISCHLER, C. *L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Éditions Odile Jacob, 1993.
- LIMA, V. C. *A Anatomia do Acarajé e Outros Ensaios*. Salvador: Corrupio; 2010.
- LODY, R. *Santo Também Come*. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1998.
- LODY, R. *Tem Dendê, tem Axé: Etnografia do dendezeiro*. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.
- MARCONI, N. A, PRESSOTO ZMN. *Cultura*. In: *Antropologia: uma introdução*. 4 ed. São Paulo: Atlas; 1998. p. 42-66.
- MAUSS, M. *Ensaio Sobre a Dádiva*. Portugal: Edições 70, 2008.
- PASSOS, M.M.V. *Oyá-Bethânia: os mitos de um orixá nos ritos de uma estrela*. Diss. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal da Bahia, Brasil, 2008. 153f. Disponível em: < https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/8709/1/marlon_marcos.pdf > Acesso em 10/02/2016.
- POULAIN, J-P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.
- PRANDI, R. *Os orixás e os mitos*. In: *Mitologia dos Orixás*. São Paulo: Companhia das Letras; 2001. p. 20-23.
- PRANDI, R. *A mitologia dos orixás*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
- QUERINO, M. *Costumes africanos no Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1938.
- RODRIGUES, N. *O Animismo Fetichista dos Negros Bahianos*. Rio de Janeiro: Imprensa Paulista, 1935.
- SANTOS, J.E. *Sistema dinâmico*. In: *Os Nagôs e a morte*. 11 ed. Petrópolis: Vozes; 2002. p.40-2.
- SANTOS, C.R.A. dos. *Por uma história da alimentação*. História: Questões & Debates, Curitiba, v. 14, n. 26/27, p. 154-171, jan./dez., 1997.
- SANTOS, J. E. dos. *Os nagô e a morte: Pàdè, Asèsè e o culto Ègun na Bahia*. Petrópolis: Vozes, 1976.
- SOUSA JÚNIOR, V. C. *Candomblé é cozinha*. 2016. Disponível em: < <http://www.okitalande.com.br/novosassuntos17.htm> > Acesso em 11/08/2016.
- SOUZA JÚNIOR, V. C. *O Banquete Sagrado – Notas Sobre Os “De Comer” Nos Terreiros De Candomblé*. Salvador: Atalho, 2009.
- SOUZA JUNIOR, V. C. *A cozinha, os orixás e os truques: entre a invenção e a recriação onde o tempo não para*. Trabalho apresentado no seminário temático ST03 “Os afro-brasileiros”. VIII Jornada sobre alternativas religiosas na América Latina. São Paulo, 22 a 25 de setembro de 1998. Disponível em: < http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:olsV-S5MOpsJ:www.okitalande.com.br/saibamais_cozinha.htm+&cd=1&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br >. Acesso em 10/02/2016.
- TYLOR, Edward B. *Primitive Culture*. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.
- VERGER, P. F. *Lendas Africanas dos Orixás*. 4ª Ed. Salvador: Corrupio, 1997.
- VOGEL, A.; DA SILVA MELLO, M. A.; DE BARROS, J. F. P. *A galinha d'angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira*. Rio de Janeiro: Pallas, 2001.