

# A CIRCULAÇÃO DE AXÉ ATRAVÉS DO MOVIMENTO DA COMIDA: UMA ETNOGRAFIA EM UM TERREIRO DE CANDOMBLÉ DA BAHIA

DOI: 10.12957/synthesis.2023.75905

RAFAEL CAMARATTA SANTOS\*

**Resumo:** O artigo tem como objetivo contribuir com os debates de antropologia da alimentação e os estudos antropológicos das religiões de matriz africana no Brasil, destacando a importância da comida e da comensalidade nessa religião. Dialoga, portanto, com os estudos do candomblé, em que a comida ocupa a questão central não somente durante as festas, mas também em uma série de rituais privados do cotidiano da comunidade religiosa. A comida deve ser vista aqui como uma chave para pensar as relações entre humanos e orixás no universo do candomblé, pois é através do preparo dos alimentos que os humanos demonstram cuidado, dedicação e afeto para com as divindades. Igualmente, a comida é a substância que mantém o mundo funcionando, tanto dos orixás quanto dos humanos. Essa discussão baseia-se em etnografia realizada no terreiro Ilê Axé Opô Afonjá, situado em Salvador, Bahia.

**Palavras-chave:** candomblé; religião; comida; orixá; axé.

## The Circulation of Axé through the Movement of Food: an ethnography in a candomblé terreiro in Bahia

**Abstract:** The article aims to contribute to debates in the anthropology of food and anthropological studies of African-based religions in Brazil, highlighting the importance of food and commensality in this religion. It dialogues, therefore, with studies of candomblé in which food occupies the central issue, not only during festivals, but also in a series of private rituals in the daily life of the religious community. Food should be seen here as a key to thinking about the relationships between humans and orixás in the universe of candomblé, as it is through the preparation of food that humans show care, dedication and affection towards the deities. Likewise, food is the substance that keeps the world functioning, both for the orixás and for humans. This discussion is based on ethnography carried out at the Ilê Axé Opô Afonjá terreiro located in Salvador, Bahia.

**Keywords:** candomblé; religion; food; orixá; axé.

---

\* Doutorando em Antropologia Social pelo Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). ORCID: <<https://orcid.org/0000-0002-4150-3785>>. E-mail: rafacamaratta@gmail.com.



Este é um artigo de acesso aberto distribuído sob os termos da Licença Creative Commons CC BY 4.0 Internacional, que permite que outros distribuam, remixem, adaptem e criem a partir deste trabalho, desde que citem seus autores e a fonte original.

## INTRODUÇÃO

O candomblé é uma religião instigante pelos seus mitos, possessões, pela riqueza de suas simbologias, pela sua dramaticidade, suas vestimentas, suas comidas, o som dos atabaques, todo o seu universo peculiar. O segredo, elemento vivo na religião, instiga ainda mais a vontade de compreensão. Contudo, a oralidade e o padrão de aprendizado dentro da religião a tornam pouco acessível aos olhares mais curiosos e apressados. Essas características certamente colocam limites à pesquisa. Perguntar diretamente nem sempre produz resultado, uma vez que tudo tem hora para ser aprendido, e a convivência no grupo é uma das principais formas de adquirir conhecimento, afinal, *axé é também convivência*, como ouvi das pessoas do terreiro. No entanto, essas particularidades não devem ser entendidas como obstáculos, pois compõem o objeto investigado. É importante estar ciente delas, assim como de outras questões de ordem comportamental que são solicitadas dentro do ambiente do terreiro.

Este artigo origina-se de uma pesquisa de campo desenvolvida no terreiro Ilê Axé Opô Afonjá, localizado em Salvador/BA, entre os anos de 2014 e 2017 (SANTOS, 2018), visando, inicialmente, estudar os sentidos e significados que as interlocutoras e os interlocutores atribuíam à prática de cozinhar para os orixás. Há múltiplas maneiras de comer no candomblé, e é comum dizer que *tudo come no candomblé*, o chão come, a cumeeira come, os atabaques comem. Os orixás também comem de diversas formas, comem através das oferendas, através dos seus filhos, quando verte o *ejé*<sup>1</sup> sobre a cabeça desses filhos no momento do sacrifício. São também alimentados quando o mesmo *ejé* verte sobre os *otás*<sup>2</sup>. Uma vez que a comida transpassa toda essa religião, ocupando, assim, papel central na vida da comunidade de terreiro, o objetivo central foi estudar a circulação de axé através do movimento dos alimentos no terreiro de candomblé.

Para alcançar tal objetivo, busquei percorrer os trajetos que a comida trilha nos rituais do candomblé, desde a encomenda na feira, o preparo e tratamento, o cozimento, o repartir e compartilhar, a comensalidade, a oferenda e a destinação final, auxiliado pela noção de *sistema culinário*<sup>3</sup>. Essa ideia foi útil para a realização da análise dos dados etnográficos e para me auxiliar na descrição etnográfica desse trajeto e desse processo de feitura da comida de santo por propor pensar uma sequência de etapas de uma comida, sendo interessante como uma indicação metodológica de como abordar o alimento etnograficamente, atento para os instrumentos que são utilizados, as maneiras como se serve, o modo como é preparado, a forma de descartar as sobras, tudo isso me foi inspirador.

O recorte da pesquisa foi o ciclo de festas em homenagem ao orixá Xangô, e descrevo o processo de preparação da comida votiva da festa desse orixá desde a sua aquisição até o seu descarte. Essa é uma das mais importantes festas do calendário litúrgico, haja vista que Xangô é o patrono do terreiro. Minha narrativa está centrada na circulação de axé através das etapas percorridas pela comida nesse ritual. Busco, assim, a compreensão da comida de santo enquanto energia, intenção, absorção, e sua devolução na forma de axé para todos os filhos humanos da casa. Pode-se compreender essa absorção de energia como um ato comensal próprio às deidades e aos adeptos, o que é diferente do ato de se alimentar enquanto nutrição biológica que envolveria comer, digerir, absorver nutrientes e excretar outras substâncias.

A centralidade da comida de santo na vida cotidiana do candomblé já é conhecida pela literatura antropológica desde os escritos de Manuel Querino (1928), Gilberto Freyre (1933), Arthur Ramos (1934), Édison Carneiro (1987), Donald Pierson (1945), Deoscóredes dos Santos (Mestre Didi) (1962), Roger Bastide (1961), Pierre Verger (1954), Vivaldo da Costa Lima (2006, 2010a, 2010b), Sérgio Ferretti (1996, 2011), Norton Côrrea (1996), Vilson Caetano Jr. (2009), Miriam Rabelo (2013, 2014), dentre outros.

Os trabalhos desses autores podem ser agrupados em quatro momentos. No primeiro momento do discurso etnográfico sobre a cultura de matriz africana no Brasil, a comida de santo foi notada devido a sua centralidade, contudo não deteve a atenção de médicos como Nina Rodrigues e Arthur Ramos. Vale lembrar que o Dr. Nina Rodrigues saiu de seu gabinete na Faculdade de Medicina no Pelourinho para frequentar o terreiro do Gantois motivado pelo estudo da possessão. Arthur Ramos teorizou sobre o candomblé também interessado em pesquisas psiquiátricas. No mesmo período, Manuel Querino, um intelectual negro, registrou a importância da comida nos cultos de matriz africana.

Na segunda fase, podemos situar os escritos de Édison Carneiro, Donald Pierson e Roger Bastide. Os três autores possuem trabalhos com perspectivas distintas. Carneiro pesquisou o candomblé em Salvador, registrou a comida em diversos rituais do candomblé, porém não objetivou refletir sobre a importância da comida para a religião do candomblé. Objetivo este que foi perseguido por Roger Bastide, que realizou pesquisas sobre a cultura negra no Brasil em diversos locais do país. Pierson abordou o candomblé, mas as informações sobre a comida que registrou estão limitadas ao quadro sinóptico que continha o dia da semana dedicado ao orixá, a cor das vestimentas, os objetos sagrados e o que comem os orixás.

Na terceira fase, é possível situar o trabalho de Mestre Didi que, sendo alguém de dentro do candomblé, passou a escrever sobre a religião. A comida perpassa sua narrativa, contudo não se trata de uma monografia sobre a comida no candomblé. Ainda na mesma fase, Vivaldo da Costa Lima debruçou-se sobre o tema da comida de santo em maior profundidade, como será visto ao longo deste trabalho. Assim como Costa Lima, Sérgio Ferreti e Norton Côrrea situam-se como exceção no campo dos estudos afro-brasileiros pelo fato de suas etnografias darem algum peso à comida no universo das religiões de matriz africana no Brasil. Contemporaneamente, alguns autores têm se dedicado ao tema em maior ou menor profundidade, por exemplo, Vilson Caetano – que estudou comida nos candomblés de São Paulo – e Miriam Rabelo – no candomblé da Bahia.

Esta pesquisa etnográfica dialogou com essa última vertente dos estudos do candomblé em que a comida é central. A intenção, com isso, foi contribuir com os debates de antropologia da alimentação e os estudos antropológicos das religiões de matriz africana no Brasil, reforçando a importância da comida e da comensalidade nessa religião.

A comida no candomblé exerce papel fundamental, não somente durante o ciclo de festas, mas também em uma série de rituais privados do cotidiano da comunidade religiosa. Podemos citar o ritual do *bori*<sup>4</sup> (dar de comer à cabeça), assentamento<sup>5</sup>, iniciação, *axexê* (ritual fúnebre), nas obrigações de três e sete anos de *iaô*, nas confirmações de *ogãs* e *equesdes*. Contudo, neste trabalho etnográfico, somente foram abordados os alimentos envolvidos na interface comida e festa pública de orixá. Conforme já foi abordado na literatura<sup>6</sup>, o candomblé tem boa parte de suas cerimônias realizadas somente com a presença de pessoas iniciadas, contudo necessita também de cerimônias abertas com a presença de um público externo.

## REFLETINDO COM A COMIDA

A comida é entendida aqui como uma chave para pensar as relações entre humanos e orixás no universo do terreiro de candomblé, pois é através da comida que os humanos demonstram cuidado, dedicação e afeto para com as divindades – no caso, os orixás – sendo também a substância que mantém o mundo funcionando, tanto dos orixás quanto dos humanos. A questão da pesquisa passou por descrever etnograficamente como essas relações são construídas através da *mediação* da comida. Há diversos usos para a comida e múltiplas maneiras de comer no candomblé – existem alimentos que servem para serem passados no corpo, comidas que são oferecidas aos orixás, entre outros. Esse não é um fenômeno necessariamente humano, pois os atabaques comem, o chão come, os assentamentos comem, as pessoas comem, os orixás comem – e estes possuem suas predileções alimentares. De acordo com Costa Lima (2010a), a comida sinaliza e define a preferência de uma divindade. Ou, nas palavras do próprio autor, “no Candomblé há, é claro, as comidas que ‘todos os santos comem’, mas existem também aquelas que são preferenciais” (COSTA LIMA, 2010a, p. 10), assim como existem, também, aquelas que eles não comem, que são interdições para eles e para seus filhos de santo. Assim, a partir dessa observação etnográfica, uma pergunta antropológica surge: qual o significado de não humanos comerem? Para enfrentar essa questão, é necessário descrever etnograficamente como eles comem.

A comida, de acordo com Miriam Rabelo (2013), é uma das questões-chave para compreender o tipo de racionalidade que vigora no candomblé, devido ao papel central que ocupa nessa religião. Não há ritual sem comida no candomblé.

Uma relacionalidade que envolve misturas, transformações, fluxos. [...] além de oferecer entrada à ontologia do candomblé, a comida é também porta de acesso à ética que lhe é própria: o preparo, oferta, distribuição

e consumo do alimento são definidores da complexa dinâmica de cuidado que modula a vida de um terreiro. Atenção a estas atividades mostra que no candomblé o cuidado é inseparável do envolvimento e apreciação sensível – a ética e a sensibilidade estão fortemente imbricadas. Também ilumina a rotina de trabalho necessária para fazer circular a comida e discute o campo de ação ética que é aberto por esta rotina. (RABELO, 2013, p. 86).

Ainda segundo Rabelo, as comidas circulam pelo terreiro em procissão para serem depositadas nos quartos em que estão assentados os orixás e, às vezes, para serem compartilhadas pelos presentes. O preparo, a circulação e a distribuição de comida são definidores da vida no candomblé e, com isso, a centralidade da comida no terreiro aponta também para a centralidade da transformação no candomblé (RABELO, 2013, p. 87). O que a autora defende é observado nas obrigações que minha etnografia abordou, tanto em relação à circulação da comida em cortejo pelo terreiro – mesmo que não circule em cortejo, sempre percorre um trajeto, sempre entra em movimento –, quanto em relação à transformação. A feitura da comida envolve diversos tipos de transformações: cozer, esfriar, apodrecer.

A transformação percorre longo caminho, com diversas etapas. “A transformação cultivada no terreiro reveste-se de dimensões estéticas e éticas. Essas atividades mostram-nos, de fato, como ética e sensibilidade estão estreitamente imbricadas no candomblé” (RABELO, 2013, p. 87). A dimensão estética é enfatizada por todas as interlocutoras consultadas neste estudo. A dimensão ética corresponde ao complexo código ritual que rege a boa elaboração da comida votiva, a qual envolve também a sensibilidade (apreciação sensorial, nas palavras de Rabelo) que é dada pelos sentidos (tato, visão, olfato, audição).

Pensar a comida como *mediação* entre os humanos e os orixás, e entre humanos e outros humanos, é também pensar a comida como possuidora de agência – o que faz com que as coisas aconteçam – nos termos propostos por Latour (1994). No universo do terreiro de candomblé, a comida é a mediação (faz fazer) entre humanos e não humanos, no caso os orixás, e também entre os humanos.

Um determinado alimento se transforma. Por exemplo, o quiabo que, cortado de certa forma, é comida para um orixá, cortado de outra forma se transforma em comida para outra divindade. Nesse sentido, a comida – e seu sistema culinário – vai depender também da vontade, ou “agência”, dos orixás. Os sujeitos humanos não possuem total autonomia, por assim dizer, no comando do sistema culinário – sistema gastronômico – do candomblé, uma vez que os sujeitos não humanos, os orixás, também possuem “agência” sobre os modos de fazer os procedimentos da comida sacrificial. E podem aceitar ou não a oferenda, pois são consultados ao término da mesma. É por esse motivo, entre outros, que as filhas de santo realizam a feitura da comida com muita dedicação, atenção e cuidado, assim como um chefe de cozinha prepara seus pratos especiais. Isso se refere também à aquisição, à matança, ao preparo que também estão relacionados às dimensões éticas e sensoriais. Há uma verdadeira preocupação gastronômica nesse processo, sendo a comida preparada para agradar o paladar. Uma filha de santo me contou que toda vez que prepara e oferece comida ao seu orixá percebe e sente ele sentado e saboreando aquela comida, por isso prova antes de ofertar para verificar se não ficou com pouco ou muito sal e se ficou bastante saboroso.

Ao longo desta etnografia, a comida apareceu muitas vezes e de formas variadas: a) o orixá come quando verte o *ejé* sobre o *ori*<sup>7</sup> do filho de santo durante o ritual do sacrifício; b) o orixá é alimentado quando o mesmo *ejé* é misturado às folhas e a outros elementos, colocado nos *ibás*<sup>8</sup> para envolver durante um determinado período os *otás* – o orixá come na forma de *otá*, que não é uma representação do orixá, mas, sim, uma das formas de existência da divindade; c) o orixá – enquanto energia – come a comida através da oferenda; d) o orixá, ainda enquanto energia, come com os humanos através da comensalidade estabelecida durante as obrigações – a família de santo compartilha comidas em diversos eventos de comensalidade durante as obrigações, sendo o evento estendido aos convidados nas festas públicas; e) por fim, o orixá come através do *ejé* durante rituais de sacrifício específicos, conforme foi registrado por trabalhos da etnografia visual, por exemplo, o trabalho de Pierre Verger (2002 [1981], p. 56, p. 58) – sendo o próprio

registro desses rituais uma grande polêmica por ser um momento do ritual reservado, por regra, somente aos iniciados, por ser de profundo fundamento.

Como já afirmado aqui, a comida é a chave para entender, em certa medida, a relação entre humanos e orixás, e entre outros humanos dentro do terreiro. A comida é a relação, a forma e a substância através da qual essa relação se expressa. É também através dela que os humanos demonstram seu cuidado, seu capricho, sua dedicação. Por outro lado, é a substância que mantém o mundo funcionando, tanto dos orixás quanto dos humanos. Esse ponto remete ao que Latour (2015), Hennion (2017) e outros chamam de “agência” dos não humanos. A comida em minha etnografia apareceu como “mediador”, nos termos da teoria ator-rede. Pensar a comida (em movimento) como o que produz “mediação” entre humanos e orixás é uma das ideias forte deste trabalho. A noção de mediação surge como uma boa ideia para costurar a narrativa etnográfica. Poderia-se pensar, então, ainda na ideia de múltiplos “agenciamentos”: da comida – que age e também é agida – dos humanos e dos orixás. Tanto a comida quanto os humanos e os orixás produzem “mediação”.

Latour (1994) propõe uma distinção entre mediadores e intermediários. Os intermediários são veículos através dos quais certos conteúdos são transportados, mas que não alteram esses conteúdos. Os mediadores, por sua vez, são entidades que participam elas mesmas da construção dos conteúdos que transportam, produzindo deslocamentos, traduções e transformações ao longo do percurso. Os orixás são agentes (mediadores) e não simples sombras ou projeções da vontade dos seus filhos. Segundo Rabelo (2012, p. 106) “conceder ao orixá que toma o corpo de sua filha e assume controle sobre ela o status de mediador exige seguir a intuição dos atores e acompanhar – registrar, descrever – os eventos em que estes se fazem presentes e impõem sua vontade.”

O que a autora sustenta em sua análise dos assentamentos dos orixás – local em que o orixá repousa ou reside silenciosamente em um conjunto de objetos materiais – que são dotados de agência também serve para a comida dos orixás.

## TRABALHO DE CAMPO NO ILÊ AXÉ OPÔ AFONJÁ

Se não cheguei ao terreiro no qual realizei a pesquisa de campo um completo *ariokô*, como se diz daqueles que não entendem nada de como funcionam as coisas no candomblé, cheguei com poucas informações e fui aprendendo devagar e timidamente como as coisas funcionam. Meu pouco conhecimento me fez ser contido e não perguntar o porquê das coisas, assim como evitei comparações com outros terreiros. Em relação à encruzilhada em que o antropólogo se encontra ao adentrar o universo do candomblé com o intuito de pesquisá-lo, situei-me, no início, na “posição de confundido com a parede”<sup>9</sup>. Contudo, nunca cheguei à posição de puro observador. Aliás, o caderno de campo pouquíssimas vezes foi comigo para o terreiro e nunca fiz uma anotação durante as obrigações. Meu gravador acabou sendo meu confidente, com quem conversava horas a fio para não esquecer os detalhes observados. Redigir o caderno de campo após as festas, tendo que levantar cedo no outro dia para novas obrigações, tornava-se uma tarefa quase impossível. Na maior parte do tempo, no início de pesquisa, o que possuí foi uma visão fragmentada do que estava acontecendo à minha volta. Isso, sobretudo, na primeira etapa da pesquisa.

Enquanto ficava na equipe do barracão, responsável pela arrumação deste e sua decoração, estive com todos os esforços voltados para acompanhar a movimentação da cozinha, seja parado na esquina do *ejó*<sup>10</sup>, na ponta esquerda do lado de fora do barracão, local estratégico, pois se via a cozinha, a passagem e bastante da movimentação, seja quando ia buscar alguma folha na mata, acompanhado de algum *ogã*, passava pelo lado de trás da casa de Oxalá e podia ver toda a movimentação das *iaôs* e *abiãs* tratando os bichos, tirando penas, cortando, limpando e separando as carnes e os axés. Parado na esquina do *ejó*, onde se atualizam as crônicas da novidade, fumando um cigarro propositalmente, via o movimento das *ebomis* sentadas também tratando as carnes dos bichos de pena e separando os axés. Entre ajudar a carregar as panelas pesadas de um lado para o outro, pude ver os pratos serem montados e oferecidos.

## **SOBRE A IMPORTÂNCIA DE SE ETNOGRAFAR O AXÉ OPÔ AFONJÁ**

É relevante mencionar o fato de os principais terreiros baianos terem sido pesquisados no primeiro momento do discurso etnográfico – havia uma influência das ideias de reminiscências africanas no Brasil, defendidas por Herkovits em autores como Bastide e Carneiro, que podemos situar na segunda fase do discurso etnográfico, que os levou a priorizarem os candomblés de nação queto e a desvalorizarem os candomblés de nação congo-angola e jêje. Depois dos anos 1970, contudo, principalmente a partir do trabalho de Yvonne Maggie (1975) e de Beatriz Góis Dantas (1982; 1988), houve, então, um movimento de estudo sobre candomblé direcionado para terreiros pequenos e não tradicionais, com tempo de fundação menor. Se, por um lado, houve uma atitude política dos terreiros tradicionais em começarem a se fechar para os pesquisadores, buscando preservar seus fundamentos e segredos, por outro lado, houve também nesse período um deslocamento do interesse teórico da questão da pureza africana para a questão da mistura e da miscigenação, de pensar as religiões de matriz africana como síntese da sociedade brasileira. Atualmente, há um retorno de etnografias em terreiros tradicionais, a exemplo do trabalho de Clara Flaksman (2014) no Gantois, que é uma tese resultante de um longo trabalho de campo, sendo a primeira etnografia contemporânea realizada nesse terreiro.

O terreiro Ilê Axé Opô Afonjá, lugar onde minha pesquisa foi desenvolvida, é reconhecido por ser um terreiro tradicional, tendo sido fundado há mais de cem anos e um dos mais antigos da nação queto no país. O Ilê Axé Opô Afonjá faz parte do que alguns antropólogos denominam *eixo-celeste* do candomblé da Bahia, juntamente com a Casa Branca e o Terreiro do Gantois. O diferencial desta pesquisa é ser uma etnografia contemporânea num terreiro que foi anteriormente pesquisado com outros enfoques. Faço menção a um trecho do verbete sobre religiosidades do Dicionário da Escravidão e Liberdade escrito por Nicolau Parés:

Os saberes, cosmovisões e práticas rituais trazidos pelos africanos ao Brasil foram muito diversos e experimentaram contínuas transformações até se organizarem nas religiões "afro-brasileiras" ou "de matriz africana" que hoje conhecemos. As variantes regionais do tambor de mina do Maranhão, o xangô de Pernambuco, o candomblé da Bahia, a macumba do Rio de Janeiro, ou o batuque do Rio Grande do Sul, para citar apenas algumas das denominações mais conhecidas, se configuraram historicamente através de processos de interação cultural africana bastante complexos, e de modo relacional, com o catolicismo ibérico, as culturas ameríndias e o espiritismo kardecista. Embora essas religiões se apresentem como "tradicionais" e enraizadas num passado africano remoto, elas são relativamente modernas, boa parte tendo adquirido sua forma padronizada atual só a partir da segunda metade do século XIX (SCHWARCS; GOMES, 2018, p. 377).

Assim, busquei apreender o Ilê Axé Opô Afonjá na multiplicidade que lhe é constitutiva, a qual se constrói, cotidianamente, através de sujeitos que são diversos, pois pertencem a orixás distintos, têm diferentes histórias de vida, níveis distintos de capital social, de capital cultural e condições financeiras, mas que constroem e costumam uma imensa família de santo<sup>11</sup>.

## **OS MOVIMENTOS DA COMIDA**

De acordo com as ebomis do terreiro que foram consultadas para este estudo, não se costuma acreditar que Xangô venha à terra comer o *amalá* que lhe é ofertado, mas, sim, que a energia de Xangô incorpora a positividade dessa oferenda. A terra, então, absorve a parte concreta do *amalá*, enquanto a energia positiva sobe até Xangô, que a devolve em forma de axé sobre a cabeça de seus filhos.

Quando se afirma no candomblé que os orixás estão comendo, o sentido vai muito além do material e visível. Conversando com as interlocutoras da pesquisa, busquei saber de quais maneiras os orixás comem, através das obrigações que lhe são prestadas. Conforme afirmou a ebomi Vanda, “o que se diz no candomblé é muito metafórico”, o atabaque comeu, o santo está

comendo, Oxalá está de pé, ou Xangô está de pé. “É bem aquela história: existem mais coisas entre o céu e a terra... que me perdoe o aconchego shakespeariano, mas a gente vive o indizível e o invisível”. É a partir desse sentido que elas dão ao que seria metafórico que o comer pode ser entendido. Dizem, também, que a religião de um modo geral só é religião por conta de seus mistérios e encantamentos.

## O CICLO DE XANGÔ

De acordo com Mãe Stella, Xangô é um orixá que se tornou muito popular no Brasil e em suas histórias aparece frequentemente como um orixá que gosta de comer muito, de dar comida às pessoas e de festas, razão pela qual, nas quartas-feiras, dia da semana que lhe é consagrado, oferece-se o *amalá* – sua comida predileta, à base de quiabos. Conta-se sempre com a participação dos que lá estão presentes, convidados a compartilhar da comida. É assim que ele gosta de seu culto: com muita comida e festa. Verger (2012) registrou:

Şango é o deus do trovão dos yoruba. É viril e atrevido, violento e justiceiro. Castiga os mentirosos, os ladrões e os malfeitores. A morte pelo raio é, por esse motivo, considerada infamante [...]. Além disso, os sacerdotes de Şango vão dar uma busca no lugar onde caiu o raio, pois querem encontrar as machadinhas ou pedras de raio (*edun ara*) lançadas por Şango e que ficaram na terra, onde o chão foi tocado pelo raio, nos escombros das casas destruídas ou nos ocos das árvores abatidas pelo raio. Esses *edun ara* (pedras neolíticas) são colocados no assentamento de Şango, constituído por um pilão de madeira esculpida, alusão à ação das pedras de raio, brutas e ruidosa, como a mão do pilão quando está em ação. (VERGER, 2012, p. 307).

O ciclo de Xangô é transcorrido em um período de doze dias – não por um acaso, o número místico desse orixá – a partir da primeira festa. De forma significativa, Nicolau Parés registra que as exibições públicas dos sacerdotes de Xangô eram espetaculares, em especial “o ritual do ajere, em que desfilavam pela cidade carregando em suas cabeças vasilhas cheias de brasas e fogo” (PARÉS, 2015, p. 151). Os sacerdotes de Xangô viajavam das províncias à metrópole para receber a iniciação final do *mógbà*, o sacerdote do santuário real em Koso. “Oyo [que] foi a capital de um império que dominou grande parte da terra dos iorubás desde o século XVII, até as primeiras décadas do século XIX” (PARÉS, 2015, p. 150). Segundo o autor, havia diversas divindades do trovão na região iorubá, e Xangô era o mais importante deles. Parés afirma que “a longa hegemonia de Oyo na região favoreceu a expansão do culto a Xangô, que, como um emblema centralizador da autoridade real, fundiu-se à administração do império” (PARÉS, 2015, p. 150).

## A FESTA DO DIA DOIS DE JULHO DE 2016

O terceiro dia das festividades de Xangô é chamado de *itá*, que ocorre justamente em dois de julho, feriado importante no calendário do estado da Bahia, Dia da Independência do Brasil na Bahia.

Chegando à festa, encontrei conhecidos, e juntos entramos no barracão. Aos poucos as filhas de santo começaram a entrar no barracão, perfumadas e arrumadas, trajando as suas *não sei quantas anáguas* por baixo das saias rodadas – que, como pude conferir mais cedo, dão um *trabalho do cão*, como se referiu uma filha de santo, para engomar e passar. Usam também um *camisu*<sup>12</sup>, torço na cabeça e contas no pescoço, *mokâ*<sup>13</sup> e *dilogun*<sup>14</sup> para as iaôs, além de *contra-egum*<sup>15</sup> nos braços. Os abiãs de santo assentados também utilizam o *mokâ* e os *contra-eguns*. As ebomis utilizam uma bata, pois já não precisam usar tantas anáguas e, após a obrigação de sete anos, não utilizam mais o *dilogun*, *mokâ* e *contra-egum*. Podem usar contas maiores e passam a poder utilizar sapatos na roda. Antes de alcançar esse estágio, todos entram na roda para dançar descalços. As filhas de santo rodantes também trazem o pano da costa amarrado no peito quando são iaôs. E quando são ebomis podem amarrar no peito ou na cintura durante as obrigações.

Os homens utilizam calça branca e camiseta branca. Não utilizam torço, mas um chapeuzinho de pano branco chamado *filá*. A diferenciação de senioridade entre os homens rodantes, isto é, os que entram na roda para dançar e viram no santo (*adoxu*), se dá através da bata. Os mais velhos podem usar batas compridas, que podem possuir bolsos, os mais jovens, não.

As equedes (*ajóies*) trajam vestidos mais justos ao corpo, torço e sapato, e utilizam também suas contas. Os vestidos muitas vezes são feitos com tecidos africanos – isso faz movimentar um mercado transatlântico até os dias de hoje. Conheci em Salvador, anos atrás, um nigeriano de Ifê que mercava produtos africanos para mães e pais de santo da Bahia e de São Paulo. Panos brancos sempre acompanham as equedes, com os quais enxugam o suor dos orixás quando estão manifestados.

Os ogãs usam roupa social comum, como calça jeans e camisa ou camiseta polo, geralmente. Outros utilizam conjuntos estampados de tecidos africanos, o que tem estado bastante em alta no momento. Alguns poucos vestem terno ou paletó, geralmente branco, o que é mais comum entre os obás de Xangô. Observando fotos dos candomblés das décadas de 1930 e 1950, vemos a maioria dos homens de terno.

Quando os *alabés* começam a tocar os atabaques é sinal de que a festa começará em instantes. Os obás, ogãs, equedes, convidados e visitantes foram chegando e tomando seus assentos. Então, vai formando-se uma roda de filhos da casa para salvar os atabaques, depois de ter salvado a porta do barracão e, posteriormente, a mãe de santo ou a iaquequerê (mãe-pequena), no caso da ausência daquela. O chão e os atabaques são salvos levando a mão ao chão e em seguida à cabeça. Já a mãe pequena, como o *dobalê* ou *iká*. Após isso, os rodantes vão para a roda, e os demais retornam para seus lugares. Ogãs e equedes são dispensados desse momento. A roda é sempre encabeçada pela filha de santo mais velha presente, e segue a ordem hierárquica. Forma-se uma roda interna somente com as *ebomis agbás* (aquelas que têm mais de trinta anos de santo) e, em volta delas, num círculo maior, os demais filhos. Depois, se torna uma só grande roda para o *xirê*. A primeira música é para saudar Ogum, e segue uma música para cada orixá. Quando se canta para Xangô, que é o patrono do terreiro, todos descobrem a cabeça, até mesmo a mãe de santo retira seu ojá da cabeça, e depois o recoloca. Para chegar às canções que evocam os santos, passa-se por canções a *Ododua* e *Orunmilá* (que são divindades da cosmologia iorubá, mas que não chegam à terra, não possuem filhos de santo feitos).

A essa altura da festa, a animação já começa a ficar alta. A música é puxada pela *ogalá*<sup>16</sup> Oyá Toki ou pelo ogã Wellington de Ogum. Funciona no esquema de canto e resposta (antífona), e como as músicas de barracão são bastante conhecidas, a plateia e a família de santo cantam, os visitantes batem palmas. Surgem gritos estridentes: *Kaô-Kabiesilé*<sup>17</sup>, puxado por alguém e respondido por muitos. O ritmo dos atabaques aumenta, as palmas também, conforme começam a ocorrer os primeiros barraventos, quando os filhos e filhas de santo vão perdendo o domínio completo sobre seus corpos e começam a rodopiar. As pessoas, bastante alegres, gritam a saudação do orixá que se aproxima. Logo em seguida, o filho vira no santo, o orixá chega à terra, firma-se no chão após o rodopio, solta o seu estrondoso *ilá* (seu grito característico), a plateia e a família de santo gritam juntos: *Kaô-Kabiesilé! Kaô*.

Isso leva alguns minutos, outros orixás vão chegando. As equedes cuidam dos filhos e filhas de santo quando estes viram no santo. Retiram-lhes os sapatos, óculos e brincos, retiram também a bata e fazem uma amarração distinta com o *ojá* com laços atrás quando se trata de uma *àyabá*, ou seja, quando o orixá é feminino. Quando o orixá é masculino, *okurin*, não fazem os laços, somente amarra-se o *ojá* na cabeça. No caso dos homens, lhes é retirada a camiseta ou bata e amarra-se um *ojá* branco em volta do tórax. Segue-se a sequência das cantigas de invocação, quando se chega ao fim, a roda é desfeita, e os filhos que não viraram no santo voltam para os seus lugares. Quando são *ebomis agbás*, sentam-se em cadeiras que ficam ao lado dos atabaques. As iaôs sentam-se em um canto próximo às *ebomis*, porém em um nível mais baixo do que as mais velhas.

Então, começam a tocar uma sequência que pode variar de uma a três canções para cada orixá presente. Os orixás vão até o centro do barracão e executam sua coreografia, nas quais estão expressando passagens mitológicas, quando ocorre aquilo que parece ser o ápice da dança, e eles a realizam bem em frente aos atabaques. Algumas danças são executadas somente por aqueles orixás que estão sendo homenageados pela música, em outras são acompanhados por outros



orixás. Os orixás andam pelo barracão, saúdam as pessoas e prostram-se no chão em reverência à ialorixá, iaquequerê, alguns outros dignitários, o pai ou mãe pequena daquele filho de santo.

Quando acaba a sequência das músicas, os orixás são conduzidos para os respectivos quartos das malas (homens à esquerda, mulheres à direita do barracão), onde são vestidos com seus trajes de gala que estão na mala de cada um, juntamente com suas ferramentas. Enquanto isso, se executa outra sequência em homenagem a outro orixá. Quando o último orixá presente é homenageado e retira-se para o quarto das malas, começa o intervalo. Os atabaques param e, quando é dada a ordem pela mãe de santo, se inicia a distribuição da comida aos presentes.

## O ATO DE COMENSALIDADE DURANTE A FESTA

No momento em que se começa a tocar as músicas que invocam os orixás, os abiãs são chamados para montar os pratos, ou seja, repartir a comida para o *ajeum*, para o ato de comensalidade em homenagem a Xangô. Na cozinha do barracão, junto à parede, ficam dispostas as grandes panelas com a comida. Na ponta perto da porta sempre fica o *amalá*, seguido pela panela de arroz, depois o *ebô* de Yemanjá, o *omolocum*, o xinxim de ave (galinha, galo ou conquém), e todas essas panelas ficam dispostas em cima de um banco comprido, que vai da porta até a pia. Em cima da pia ficam as bolinhas de inhame e o *eran* de carneiro e, mais à direita ainda, o pote de *aruá*<sup>18</sup>. Alguém, geralmente de Xangô, se habilita a servir o *amalá*, outro alcança a bandeja com os pratos plásticos para este da ponta, que põe o *amalá* e entrega para quem está servindo o arroz (este sempre é difícil de servir porque fica grudado e é complicado tirá-lo da colher). Essa pessoa entrega a bandeja na mão de quem está pondo o *ebô*<sup>19</sup> e o *omolocum*. Feito isso, se coloca a galinha e, por último, a bolinha de inhame. Às vezes, para dar agilidade ao serviço, conta-se com uma pessoa para deslizar as bandejas entre as panelas.

Antes mesmo de começar a servir os pratos, alguém se incumbe de separar a comida dos erês que virão depois do fim da festa. Então, se colocam grandes porções de comida numa bacia de ágata coberta por outra igual. Geralmente, uma pessoa específica é quem se prontifica para fazer isso, geralmente uma das abiãs mais velhas ali na cozinha do barracão. Durante uma das festas, houve um diálogo com o ogã Fábio Lima bem interessante, na cozinha do barracão. Enquanto ele comia, se dizia maravilhado, que adorava aquilo, que adorava azeite e que na África era igualzinho, comiam tudo com azeite. Então perguntei se usavam camarão seco também, ele respondeu que não, que camarão era uma coisa da Bahia. Ele se referia à Nigéria, país que visitou há pouco tempo, onde proferiu uma palestra sobre o culto a Xangô na Diáspora<sup>20</sup>.

Na maioria das vezes, o trabalho se inicia servindo os copos de *aruá* ou dispondo os pratos nas bandejas. Há um momento em que todas as bandejas já estão com pratos servidos e com garfos plásticos nas prateleiras da parede e é necessário retirá-los para montar outros. Nas festas mais movimentadas, são servidos, em média, 250 pratos. É preciso servi-los com bastante cuidado para não encostar a colher de uma panela em outra ou em alguma comida do prato que se esteja servindo devido às quizilas – são energias que vão de encontro ao orixá da pessoa. Elas são idiossincráticas, digo isso, pois “saem” (é informado) para a pessoa no momento de sua iniciação, seja como rodante, ou como ogã, ou equede. Há também quizilas que são gerais para todos os filhos do terreiro. Boa parte das quizilas está relacionada à comida, mas não necessariamente.

Também por causa das quizilas, alguns pratos são servidos sem *amalá*, outros sem galinha, e alguns só com as bolinhas de inhame e arroz, no caso, para quem tem quizila com quiabo, galinha e azeite de dendê (*epô*). Também é tomado cuidado para deixar uma boa quantidade de *aruá* para os erês. No Opô Afonjá eles só comem comida de santo, não comem doces, balas ou refrigerantes.

Outra coisa bastante comum é ocorrer possessão entre os abiãs que estão servindo a comida, quando a música que evoca seus orixás está sendo tocada no barracão. No período em que realizei o trabalho de campo, uma moça de Oxum sempre tomava um barravento e virava no santo. Isso também ocorria com Pedro de Oxalá, mas, depois que ele assentou o santo, isso diminuiu. Nessas ocasiões é preciso chamar uma das equedes para suspender o santo. Os abiãs que montam os pratos precisam comer antes para que, quando a distribuição se inicie, não haja intervalos ou interrupções. É, também, como se houvesse uma compensação pelo trabalho árduo ao longo do dia.

Quando começa a distribuição da comida, geralmente inicia-se um pequeno alvoroço, pois, enquanto se sai com as bandejas, aglomeram-se muitas pessoas próximo à porta, o que obstrui a

passagem. É preciso ter cuidado para não passar com a comida sobre as cabeças (o ori) das pessoas, assim como pelas costas, e ainda para não sujar os irmãos, o que inevitavelmente sempre ocorre. Ninguém volta para casa com a roupa branquinha como veio.

Em algumas noites a distribuição da comida é tranquila, e após o intervalo se pode ficar assistindo aos orixás dançarem. Houve um momento em que fui salvar os Xangôs que estavam sentados enquanto as Ayabás dançavam. Recebi diversos abraços cheios de axé e aproveitei a ocasião para agradecer-lhes pessoalmente e também fazer os meus apelos por mim e pelos meus. A festa seguiu em tremenda alegria e emoção. Essa é uma festa quente, bastante quente<sup>21</sup>. Um deus do fogo, do trovão que dança com sua esposa dona dos raios e dos ventos. Quando a festa acaba, apesar do cansaço, não se costuma sentir sono.

Após as sequências de músicas para homenagem de cada orixá que se faz presente na festa, chega o momento final, em que se forma uma grande roda no barracão, com os orixás e demais filhos de santo da casa, e canta-se uma música ... *Xangô Afonjá areuwá... Xangô Afonjá areuwá...* Quando essa música acaba, a festa acaba também. Os orixás são levados para o quarto das malas. Os atabaques continuam a tocar por mais um tempo. As pessoas vão deixando o barracão, e alguns membros da casa aproveitam para dançar um pouco em frente aos atabaques.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Desenvolver um trabalho etnográfico desde a cozinha de um terreiro de candomblé esbarra em diversas especificidades. Acredito que a mais perceptível é o fato de ser um ambiente predominantemente feminino. Em seguida, é um espaço íntimo da família de santo, comandada por velhas senhoras com muitos anos de feitura de santo. Porém não é um ambiente totalmente fechado. Contudo é necessário ganhar o direito a esse acesso à cozinha, que é a porta de entrada de uma pessoa ao candomblé, como se pode observar nessa passagem da conversa com ebomi Vanda de Oxum: “A relação com a cozinha é visceral. A primeira coisa que se ganha no candomblé é o direito de se entrar na cozinha, lavar os pratos, por exemplo, é o início” (ebomi Vanda de Oxum).

Ainda segundo ebomi Vanda, às vezes os intelectuais não compreendem o que é transmissão de axé e o que é axé. Existe algo que é mítico, que é mágico, que possui uma contundência que vai além do acontecimento. As palavras não dão conta, muitas vezes, de explicar os fenômenos, como a circulação de axé que vai além do acontecimento. Existem inúmeros trabalhos com quase um receituário, vários pais e mães de santo do Sudeste vêm publicando livros que abordam a comida de santo, nem sempre com uma atenta preocupação ética com as questões relacionadas aos fundamentos da religião.

Uma coisa fica logo evidente para quem adentra o universo do candomblé: sempre há a presença da comida. Não existe ritual sem comida. Tem comida, e essa comida é dos mais variados jeitos, aparece pontuando as mais variadas características da religião: restrições, quando somente os membros do terreiro podem se alimentar de determinado alimento, ou até mesmo restrições quando, de acordo com o orixá de cabeça, aquele membro não pode se alimentar de determinados itens, próprios, de acordo com o orixá que está sendo homenageado, e hierarquia, quando somente determinado membro do terreiro tem permissão para atuar.

O filho de santo cujo orixá se manifesta no terreiro não come daquelas comidas que estão sendo oferecidas ao seu *eledá* de forma material – através da boca, aparelho digestivo – pois não é devido. A ingestão do alimento enquanto matéria é desnecessária e poria por chão toda a crença dos adeptos do candomblé. De acordo com a ebomi Vanda:

Eu acho que cairia por terra a nossa crença e a de outras religiões que se alimentam simbolicamente, a exemplo da hóstia no catolicismo, que é feita com trigo e água e as pessoas recebem [...] ‘Tomai todos vós, este é o meu corpo’. Como que ali é o corpo do Cristo? Na verdade, você se alimenta daquela energia que você reconhece e na qual acredita (ebomi Vanda de Oxum).

Quando você come um pedacinho de *orobô*<sup>22</sup>, que a gente dá geralmente para as pessoas que são feitas, acreditamos que comemos um axé, que comemos algo que vai nos fortalecer (ebomi Vanda).

Durante o ciclo de festas, a dinâmica do terreiro se alterna em função do orixá homenageado. Quem pode muda-se temporariamente para o terreiro – ficando em suas casas no axé ou hospedados nas casas de algum irmão de santo – participando do ciclo de festas inteiro ou, pelo menos, do seu orixá ou de alguns orixás, a depender da situação ou do sujeito.

A própria relação com os antropólogos apareceu em diversos momentos da pesquisa. Vanda comentou sobre o papel do intelectual no candomblé: “Todo letrado no candomblé é um risco. Porque o letrado pode colocar coisas, palavras, ideias, sentimentos [no trabalho] que o pai de santo não tem ideia” (ebomi Vanda de Oxum).

As interpretações sobre processos de codificação e recodificação estão presentes na fala de Mãe Stella quando ela explica como foi que Mãe Aninha pensou e estruturou o terreiro em São Gonçalo do Retiro. Nesse processo, a fundadora estabeleceu espacialmente a geografia de certos locais da África, como salientou a própria Mãe Stella, não foi nem só da Nigéria, porque lá no Opô Afonjá são cultuados orixás de outras regiões. A casa de Xangô representa o reino de Oyó, já a de Oxossi representaria Ketu, que no período da fundação do terreiro pertencia ao reino de Daomé. E está presente também na fala da ebomi Vanda, quando comenta esse processo:

O grande lance do candomblé é essa reunião das diversas famílias, né. Na verdade, os reinos não eram todos juntos. Como os de Ketu não são todos juntos. Hoje, você pega um carro e talvez em meia hora, mais ou menos, você sai de Ilê-Ifê e chega em Osogbo, mais meia hora você chega em Oyó. Mas havia uma distância e, quando a gente chega aqui, todos os quilômetros são transformados na distância de uma casa para outra. E há muitos terreiros que em um quarto não muito grande se juntam todos os orixás. Então, os quilômetros são transformados em alguns centímetros. A diferença é que se coloca Oxalá em algum lugar um pouco longe dos que comem comida com *epô* (ebomi Vanda de Oxum).

Algo semelhante ocorre em uma conversa com a ebomi Cida, que toca na questão do sincretismo, na visão de uma filha de santo que já encontra o terreiro rompido com o sincretismo: “O nosso tempo agora que a gente já achou tudo separado, mas antigamente... nos livros e nas histórias que contavam... cantava para Santo Antônio e o *axoxó*<sup>23</sup> estava ali de baixo da mesa para Ogum” (ebomi Cida de Nanã). E a própria Mãe Aninha, que dizia que o terreiro era nagô puro, mas ela tinha as imagens católicas também.

Já pegou isso na escravidão, que não tinha os orixás porque os brancos não deixavam. Então elas botavam em cima dos santos brancos as ferramentas dos orixás e as comidas debaixo, escondido. Mas foi isso que fortaleceu até hoje. Então, o que eu faço? Quando me chamam, eu vou. Caboclo mesmo que eu gosto. Aqui a gente não tem porque é queto puro. Mas tem nossos irmãos que tem a gente vai, visita, a gente vai pra festa, entendeu? (ebomi Cida de Nanã).

Enfim, a cozinha do candomblé é um espaço em que “dialoga tudo! Modernidade, tradição, fofoca, é... tudo! É um lugar extremamente sagrado e humano. Tudo passa por ali. Tudo passa pela cozinha” (ebomi Vanda de Oxum). E uma etnografia a partir da cozinha, atenta às diferentes formas que a comida assume e suas trajetórias, apresenta dimensões da realidade vivida no dia a dia de um terreiro de candomblé, aspectos importantes da vida social. Logo se percebe também que a comida tem agência, ela provoca, desperta sensações. A comida estabelece relações, por isso é importante descrever como as pessoas se envolvem nos processos da comida. A cozinha do candomblé se mostra, também, como espaço de transformações, no qual as mesmas coisas se

movem de maneiras distintas. Revela uma dinâmica complexa da comida, que envolve fluxos, transformações e circulação.

A partir da articulação de categorias e conceitos nativos à categoria e conceitos acadêmicos, chega-se a interpretações que se encontram, se cruzam. O conceito nativo de sacrifício ou matança encontra, em certo grau, alguma semelhança com as interpretações de Mauss e Hubert (2005) sobre o sacrifício nas religiões. A noção de *sistema culinário* defendida por Gonçalves (2007), como foi visto, é de bastante utilidade para a realização de pesquisa etnográfica no universo da cozinha de candomblé. A também canônica noção de *comensalidade* encontra total sentido na comida de santo, como me afirmou uma das interlocutoras, logo no início da pesquisa: “O que dá sentido à comida é mostrar para o orixá que ele nos une, a gente come junto com o orixá”.

As noções defendidas por Rabelo (2014) de ético e *estético* foram igualmente de grande importância na descrição etnográfica. E foram ao encontro do que refletiam as ebomis responsáveis pela elaboração da comida destinada aos orixás, sobre a função e o significado de cozinhar para os orixás. O apelo e a dimensão estética o tempo todo eram referidos pelas interlocutoras, em relação à montagem dos pratos, ao oferecimento e ao próprio preparo. Dentro dessa dimensão *ética* que envolve a complexa cozinha dos orixás e as diversas técnicas necessárias para a realização da comida de santo, aparecem diversas noções nativas, por exemplo, a dedicação, carinho e amor, que são condição *sine qua non* para a boa realização da comida de santo, para que seja aceita pelo orixá a que se destina. E vale a pena lembrar Bastide de que eles são finos *gourmets*, a comida precisa ser muito bem feita, bem apresentada, ser saborosa e cheirosa.

A comida de santo pode ser interpretada por meio das categorias da dádiva e da contra dádiva (MAUSS, 2017), uma vez que se estabelece simbolicamente uma relação permanente com as divindades. Desta forma, as categorias da dádiva e da contra dádiva estendem-se de forma difusa a todo o conjunto de ações e modalidades de trabalho realizadas pelos membros da comunidade do terreiro ao longo de todo o ano para a preparação das festas.

Outra interpretação nativa importante surgiu durante uma conversa sobre os erês com a ebomi Cida de Nanã, que foi a noção de farinha emprestada.

Porque, como eu falei, o povo fica o dia todo na cozinha, então não tem paciência de ficar brincando com os erês. Aí, fecha o barracão para eles ficarem brincando ali entre eles e despacham logo. Porque, se tivesse outros grupos, um para a cozinha e outro para o barracão à noite, já poderia deixar ficar para o povo apreciar. Mas é tudo muito correndo. Aí ficam as mesmas pessoas para tudo. E o povo esquece que vai precisar, que nós somos farinha emprestada. Nós temos que fazer sempre por nosso irmão para depois a gente receber a nossa retribuição. Porque hoje eu me manifesto, vou precisar de uma irmã minha para ficar comigo, com o meu erê, não é isso. Aí a gente sabe que foi tratado bem. Por que você também não vai fazer isso com a sua irmã? Não. Tem gente que nem vem. Acabou o candomblé, vai saindo, ó. Esquece que tem que desvestir os orixás, porque aqui a gente veste e desveste. E que o erê vai chegar (ebomi Cida de Nanã).

Por fim, a realização desta pesquisa, que se centrou na interface do assim chamado campo dos estudos afro-brasileiros e a antropologia da alimentação, abre caminho para futuras pesquisas no universo da comida de santo. É possível seguir etnograficamente outros alimentos em outras festas públicas, pois o ritual de cada orixá possui suas especificidades. Os alimentos e animais diferem de um orixá para outro e muitas vezes o alimento ritual de um é interdição para o outro, como o caso do azeite de dendê (*epô*), alimento ligado a Exu e outros vários orixás e interdição para Oxalá, como tratei em outra ocasião (SANTOS, 2019). O carneiro, que é o animal predileto de Xangô, é quizila de Iansã e alguns outros orixás. Na maior parte das vezes, as interdições alimentares dos orixás também se tornam interdições aos seus filhos de santo. O ritual de matança também difere em relação à forma como é conduzido e também em relação à técnica empregada pelo axogum (o ogã de faca).

O *olubajé*, que é um verdadeiro banquete oferecido a Omolu em todo o seu formato, é bastante distinto do descrito na festa da Xangô. No *olubajé* come-se do lado de fora do barracão, enquanto os orixás ficam sentados em bancos compridos de madeira. As pessoas são servidas em folhas de mamona e come-se com as mãos, balançando o corpo enquanto a música toca animadamente. O *sistema culinário* do Opô Afonjá guarda bastante semelhança com outros terreiros da nação Queto, mas também possui suas particularidades, por exemplo, a presença do *amalá* em todas as festas, com exceção do *olubajé*, pois, como me foi dito, foi assim que a fundadora do terreiro Mãe Aninha quis. Em relação à ausência do *amalá* na festa de Omolu, me deparei com duas interessantes interpretações. Uma era mais técnica e estaria ligada ao fato de o prato à base de quiabo ser viscoso, o que faria com que escorresse pela folha de mamona. A outra recorre a uma antiga história que conta que certa vez Xangô destratou Omolu 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 Omolu para comer, desculpando-se. Xangô tratou de providenciar o que lhe foi dito e mandou alguém convidar Omolu, 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.

*Aráayé a Je Nbo*

Cuja tradução livre significa: Povo da terra, vamos comer!

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BASTIDE, Roger. *O candomblé da Bahia: rito nagô*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001[1961].
- CARNEIRO, Édison. *Candomblés da Bahia*. Rio de Janeiro, RJ: Tecnoprint, 1987 [1948].
- CORREA, Norton. A cozinha é a base da religião: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 2, n. 4, p. 49-70, jan./jun. 1996.
- COSTA LIMA, Vivaldo da. *A Família de Santos nos Candomblés Jejes-Nagôs da Bahia*. 2. ed. Salvador: Corrupio, 2003 [1977]. 216p.
- COSTA LIMA, Vivaldo da. *A Comida de Santo numa casa Ketu da Bahia*. Salvador: Corrupio, 2010a. 124p.
- COSTA LIMA, Vivaldo da. *A Anatomia do Acarajé e Outros Escritos*. Salvador: Corrupio, 2010b.
- COSTA LIMA, Vivaldo da. As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro. In: CAROSO, C.; BACELAR, J. (Org.). *Faces da Tradição Afro-brasileira*. Rio/Salvador: Palla/CEAO, 2006.
- DANTAS, Beatriz Góis. *Vovó nagô e papai branco: usos e abusos da África no Brasil*. Rio de Janeiro: Graal, 1988. 262p.
- DANTAS, Beatriz Góis. Repensando a Pureza Nagô. *Religião e Sociedade*, São Paulo, n. 8, p. 15-20, 1982.
- DIDI, Mestre (Deoscóredes dos Santos). *Axé opô afonjá: notícia histórica de um terreiro de santo da Bahia*. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Estudos Afro-asiáticos, 1962. 109p.
- FLAKSMAN, Clara. *O saber e o aprendizado no Candomblé*. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014.
- FERRETTI, Sérgio. Festa de Acossi e o Arrambã. Elementos do simbolismo da comida no Tambor de Mina. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 2, v. 2, n. 4, p. 61-70, jan./jun. 1996.
- FERRETTI, Sérgio. Comida ritual em festas de Tambor de Mina no Maranhão In: *Horizonte*, Belo Horizonte, v. 9, n. 21, p. 242-267, abr./jun. 2011.
- FREYRE, Gilberto. *Casa Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 49. ed. São Paulo: Global, 2004 [1933].
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *Antropologia dos Objetos: coleções, museus e patrimônios*. Rio de Janeiro: IPHAN, 2007. 256p. (Coleção Museu, Memória e Cidadania).

- HENNION, Antoine. De una sociología de la mediación a una pragmática de las vinculaciones Retrospectiva de un recorrido sociológico dentro del CSI. *Cuestiones de Sociología*, La Plata, n. 16, v. 32, 2017.
- LATOUR, Bruno. *Jamais fomos modernos: ensaio de antropologia simétrica*. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1994.
- LATOUR, Bruno. Fatura/Fractures: da noção de rede à noção de vínculo. *ILHA*, Florianópolis, v. 17, n. 2, p. 123-146, 2015.
- LIMA, Fábio. *Diáspora e Ancestralidade*. Salvador: Kawo-Kabiyesile, 2015. 150p.
- MAGGIE, Yvonne. *Guerra de orixá: um estudo de ritual e conflito*. Rio de Janeiro: Zahar, 1975. 170p.
- MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Ubu Editora, 2017.
- MAUSS, Marcel; HUBERT, Henri. *Sobre o sacrifício*. São Paulo: Cosac & Naify, 2005.
- PARÉS, Nicolau. Xangô nas Religiões Afro-Brasileiras: “Aristocracia” e Interações “Sincréticas”. *África(s)*, Alagoinhas, v. 1, p. 149-183, 2015.
- PIERSON, Donald. *Branços e Pretos na Bahia: estudos de contato racial*, 2. ed. São Paulo: Editora Nacional, [1945] 1971.
- QUERINO, Manuel. *A Arte Culinária na Bahia*. Salvador, BA: P555 Edições, 2006 [1928].
- RABELO, Miriam. Os Percursos da Comida no Candomblé de Salvador. *Papeles de Trabajo*, Buenos Aires, Año 7, n. 11, p. 86-108, mayo de 2013.
- RABELO, Miriam. *Enredos, feitura e modos de cuidado: dimensões da vida e da convivência no candomblé*. Salvador: EDUFBA, 2014. 296p.
- SANTOS, Rafael Camaratta. *A Circulação de Axé através do Movimento da Comida: uma etnografia em um terreiro de candomblé da Bahia*. Dissertação (Mestrado em Sociologia e Antropologia) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018.
- SANTOS, Rafael Camaratta. *Sistema Alimentar Ritual*. In: REUNIÃO DE ANTROPOLOGIA DO MERCOSUL, 13., 2019, Porto Alegre.
- SCHWARCS, Lilia M.; GOMES, Flávio (Org.). *Dicionário da escravidão e liberdade: 50 textos críticos*. São Paulo: Companhia das Letras, 2018.
- SILVA, Vagner Gonçalves da. *O Antropólogo e sua Magia: Trabalho de Campo e Texto Etnográfico nas Pesquisas Antropológicas sobre Religiões Afro-Brasileiras*. São Paulo: Edusp, 2006.
- SOUSA JÚNIOR, Vilson C. *O banquete sagrado: notas sobre os “de comer” em terreiro de candomblé*. Salvador: Atalho, 2009.
- VERGER, Pierre; BASTIDE, Roger. *Deux d’Afrique: culte des orishas et vodouns a l’ancienne Cote des esclaves en Afrique et a Bahia de tous les Saints au Bresil*. Paris: P. Hartmann, 1954.
- VERGER, Pierre. *Orixás: deuses iorubás na África e no Novo Mundo*. 6. ed. Salvador: Corrupio, 2002. 295p.
- VERGER, Pierre. *Nota sobre o Culto aos Orixás e Voduns na Bahia de Todos os Santos, no Brasil, e na Antiga Costa dos Escravos, na África*. São Paulo: Edusp, 2012 [1998].
- VOGEL, Arno; MELLO, Marco Antonio da Silva; BARROS, Jose Flavio Pessoa de. *A galinha d’angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira*. 3. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2001. 204 p.

## NOTAS EXPLICATIVAS

<sup>1</sup> Sangue sacrificial.

<sup>2</sup> Rochas nas quais são assentados os orixás.

<sup>3</sup> O conceito é utilizado por Gonçalves (2007), contudo é necessário fazer uma ressalva acerca das limitações da noção de sistema para esta pesquisa, que pressupõe algo fechado, acabado e autocontido, que auxilia, mas não dá conta de compreender totalmente a complexidade da transmissão de axé através dos movimentos da comida no candomblé.

<sup>4</sup> O bori é um rito fundamental no candomblé e consiste em dar de comer à cabeça. Costa Lima (2010a, p. 24) definiu esse rito como: “Sacrifício à cabeça. Bori é a cabeça, a sede do eledá, do orixá pessoal do iniciado. Com o bori se renova o axé, a força, a imanência do eledá, do orixá da pessoa. E, afinal, a

---

cabeça come o que o santo gosta”. “O bori é o rito de dar de comer à cabeça ou ori, entidade sagrada no candomblé, cultuada como lócus da individualidade. Fortalece o ori e, assim, firma a cabeça do indivíduo, trazendo o equilíbrio necessário para a sua saúde e, quando for o caso, para que receba seu orixá (antecede assim o processo de iniciação). Envolve uma sequência de oferendas ao ori, incluindo a noz de cola, obi, seu alimento por excelência.” (RABELO, 2013, p. 90).

<sup>5</sup> Ritual em que se efetiva a ligação com os orixás.

<sup>6</sup> Vogel, Mello e Barros (2001, p. 14) afirmam, por exemplo, que “as casas-de-candomblé não podem confinar-se à sua esfera ritual intramuros. Sua busca de vitalidade as impele, necessariamente, a se tornarem mais e mais visíveis no espaço público”.

<sup>7</sup> Divindade única e pessoal, local pelo qual se comunica o orixá.

<sup>8</sup> Recipiente de louça em que fica armazenado o *otá*, o assentamento do orixá.

<sup>9</sup> Como informou José Jorge de Carvalho a Vagner Gonçalves da Silva (2006).

<sup>10</sup> Fofoca, fuxico, mexerico.

<sup>11</sup> A família de santos é um tema clássico dos estudos do campo das religiões afro-brasileiras que foi abordado por Vivaldo da Costa Lima (2003).

<sup>12</sup> Blusa parecida com uma bata.

<sup>13</sup> Uma espécie de colar feito de palha que, dentre outras coisas, representa um sinal diacrítico utilizado pelo que tem santo assentado e dispensável para os que já concluíram as obrigações de sete anos.

<sup>14</sup> Conjunto feito com 16 fios de conta fininhos, podendo haver variação no número quando relacionado a alguma divindade específica.

<sup>15</sup> Bracelete feito de palha que, como o nome diz, tem a função de proteger contra *eguns* (espíritos do ancestral).

<sup>16</sup> Posto responsável por cantar as cantigas sagradas no barracão durante as festas e também em momentos privados relacionados às questões de fundamento do candomblé.

<sup>17</sup> Saudação para Xangô.

<sup>18</sup> Bebida feita à base de rapadura e gengibre.

<sup>19</sup> Prato feito de milho branco cozido temperado com cebola, camarão seco e azeite de dendê.

<sup>20</sup> Em 2015, Fábio Lima lançou o livro *Diáspora e Ancestralidade*, em que possui um capítulo sobre essa conferência, chamado: “Em torno de duas conferências sobre um rei mítico para um rei real feita por um filho do rei Xangô” (LIMA, 2015).

<sup>21</sup> É importante frisar a distinção entre orixás quente e orixás frios. Xangô, como visto, é um dos orixás quentes, sua cor é vermelha, em sua comida vai azeite de dendê, e esta é oferecida ainda quente. Iansã, sua esposa, também é quente. Já Oxalá, Yemanjá e Oxum podem ser considerados orixás mais frios.

<sup>22</sup> Fruto de origem africana bastante utilizado nos rituais de candomblé, especialmente nos dedicados a Xangô.

<sup>23</sup> Comida oferecida a Ogum, feita com milho da galinha bem cozido na água e sal, servido com lascas de coco.

Recebido em agosto de 2022

Aprovado em março de 2023