



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE COMUNICAÇÃO
PROGRAMA DE GRADUAÇÃO EM COMUNICAÇÃO**

VAGNER JOSÉ ROCHA SANTOS

CULTURA, COMIDA E OUTRAS HISTÓRIAS

Salvador
2008

VAGNER JOSÉ ROCHA SANTOS

CULTURA, COMIDA E OUTRAS HISTÓRIAS

Monografia apresentada ao Curso de graduação em Produção em Comunicação e Cultura, Faculdade de Comunicação, Universidade Federal da Bahia, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Comunicação – Produção em Comunicação e Cultura.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Lindinalva Rubim

Salvador
2008

Aos meus queridos pais, João e Dagmar,
que sempre me nutriram com muito amor e deliciosas comidas.

AGRADECIMENTOS

À minha família, pelo apoio, preocupação e incentivo diários. Em especial, minha irmã Alana, que dividiu comigo o computador e os estresses para que nossas monografias ficassem prontas.

A todos os meus amigos, por ouvirem meus “nãos” e entenderem que eu precisava abdicar de muitas festas e curtições para conseguir concluir este trabalho.

À minha orientadora, Linda Rubim, pelo carinho, competência e dedicação com que me acompanhou durante este ano.

À Giuliana Kauark e Mayla Pita, companheiras de trabalho, por compreenderem minhas ausências na Funceb quando as reuniões de orientação e as horas para o estudo eram imprescindíveis.

Aos colegas, amigos e todas aquelas pessoas que indicaram bibliografia, por me apontarem caminhos com dados importantes para minha pesquisa.

À ialorixá Edvaldina Alves de Souza (Mãe Balá), do Ilé Omó Ketá Posú Betá, que sempre me recebeu de braços abertos e revelou informações fundamentais para o enriquecimento desta monografia. Aos filhos-de-santo desse terreiro e demais adeptos do candomblé que confiaram em mim para partilhar os preceitos de sua fé, meus sinceros agradecimentos.

RESUMO

Esta monografia buscou analisar as possíveis relações entre comida e cultura, enfatizando aspectos como: a culinária e sua interlocução com as questões culturais, os sentidos simbólicos da comida nas relações socioculturais, e a valorização do alimento no âmbito religioso, em especial para as religiões de matriz africana. A importância deste trabalho é colaborar para uma maior reflexão sobre as práticas culturais, à medida que evidencia o caráter cultural da alimentação. Para isso, foi necessário ressaltar a força da comida na Bahia, a partir do vínculo com a fé. Percebeu-se que os rituais de alimentação mostram claramente que a relação com a comida transcende as necessidades corporais e alcança a dimensão espiritual. Durante a investigação, o azeite-de-dendê apresentou-se como um ingrediente que implica de forma considerável nesse diálogo com o sagrado, além de colaborar para a construção da identidade afro-baiana. Os resultados encontrados permitiram concluir que, verdadeiramente, comida é cultura.

Palavras-chave: Comida; cultura; religião; candomblé; azeite-de-dendê; Bahia.

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	7
INTRODUÇÃO	9
1 COMIDA E CULTURA	12
1.1 OS INGREDIENTES HISTÓRICO – CULTURAIS	12
1.1.1 A Bahia e o seu cheiro de África	13
1.1.2 Comidas de além-mar	14
1.2 VISÕES DA COMIDA	16
1.2.1 Visões sobre a cozinha	17
1.3 A SOCIABILIDADE DA COMIDA	18
1.4 MUSEU E GASTRONOMIA	19
2 OS SENTIDOS DA COMIDA	22
2.1 A COMIDA NOS RITOS SOCIAIS	22
2.2 O SABOR DAS PALAVRAS	24
2.3 COMIDA: DA POLÍTICA ÀS ARTES	26
2.4 ESTÔMAGO E SEXO	28
2.5 DISCUSSÃO CALÓRICA	29
2.6 COMER REZANDO	30
3 A COMIDA E O SAGRADO	33
3.1 A IMPORTÂNCIA DAS FOLHAS NA COMIDA DOS ORIXÁS	33
3.2 DENDEZEIRO: PALMEIRA MULTIFUNCIONAL	34
3.2.1 O axé do dendê	35
3.2.2 História e cultura do dendê	37
3.3 A COZINHA E OS ORIXÁS	38
3.4 A COMIDA NOS MITOS DOS ORIXÁS	40
3.5 À MESA COM OS ORIXÁS	47
3.6 NO TABULEIRO DAS FILHAS DE IANSÃ (E DOS FILHOS DE JESUS) ..	50
3.7 FÉ, FESTA E COMIDA	53
CONSIDERAÇÕES FINAIS	60
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	62
ANEXO	66

APRESENTAÇÃO

A crescente importância sociocultural da gastronomia na vida das pessoas foi um dos fatores que mobilizou a eleição dessa temática como Trabalho de Conclusão de Curso. A culinária é um fato demarcado cada vez mais, com evidência, não só no viver cotidiano, como também em diversas produções simbólicas. Encontrada no cinema, literatura, telenovela, artes plásticas, dentre outras áreas artísticas, a comida acaba funcionando como elemento de identificação e agregação. Na obra *amadiana* e na musicalidade de Caymmi, por exemplo, a gastronomia é um traço marcante e sempre recorrente. A decisão pelo presente trabalho surge também da vontade de estudar as relações de sociabilidade propiciadas pela comida, com especial foco para essas implicações na Bahia.

À primeira vista, analisar as questões culturais que envolvem a alimentação pode parecer uma tarefa simples já que a cultura não existe desvinculada do jeito de ser das pessoas e a alimentação é uma das necessidades estruturais da população. A tentativa de re-construir a história dessa relação, principalmente na Bahia, propiciou um estudo da formação gastronômica do povo baiano, resultado da interação dos elementos culinários dos portugueses e indígenas, e que foram incorporados aos temperos e cozinha africanos.

O interesse pelas receitas da cozinha típica baiana levou-nos a conhecer o candomblé e suas comidas de preceito - comidas oferecidas aos orixás. A relação entre material e espiritual, comida e sagrado, revela os aspectos ritualísticos da alimentação. Como disse Claude Lévi-Strauss (1968)¹, “os alimentos não são bons apenas para comer, mas também para se pensar”. Por isso, percebe-se a necessidade de desenvolver estudos que identifiquem as especificidades da culinária baiana e analisem os seus aspectos histórico-culturais, na tentativa de documentar e organizar esses sistemas culinários.

Em Salvador, na Bahia, a culinária é tão importante e carregada de sentidos que foi criado um templo da comida, o Museu da Gastronomia Baiana (MGBA). Primeiro

¹ Disponível em: <<http://futibar.blogspot.com/2007/03/ponto-chic-85-brinda-com-bauru.html>>. Acesso em: 22 jun. 2007.

dedicado aos hábitos alimentares na América Latina, o MGBA considera a culinária uma arte tão admirável para a Bahia quanto a literatura, as artes plásticas e a música³. A criação do Museu colabora com a preservação dos modos de vida associados à comida, além de ratificar a importância de conservação de uma das características mais importantes da identidade cultural do estado: sua gastronomia.

INTRODUÇÃO

Desde sempre a antropologia demonstrou interesse pela comida e os procedimentos nela envolvidos. A alimentação possui uma relação estreita com a nossa identidade social.

³ Disponível em:

<http://ibahia.globo.com/exposicoes/exposicoes/default.asp?id_evento=19785&id_tipo_evento=4>.

Acesso em: 06 nov. 2008.

Alguns estudos consideram-na como uma necessidade básica do ser humano já que ela é essencial para a vida. Já outros estudos categorizam ‘alimentação’ a partir do paladar e suas implicações culturais, como é o caso da cozinha afro-baiana.

Coloca-se então em primeiro plano o processo de classificação social e cultural do que seja ou não considerado comestível (comidas proibidas e comidas autorizadas); do que seja comida do dia-a-dia e comida de festa; comida de pobre e de rico; de mulher e de homem; de crianças e de velhos; de seres humanos e de deuses; de nacionais e estrangeiros; nacionais e regionais etc. (GONÇALVES, 2002, p. 7).

A comida é uma das mais relevantes formas de identificação de uma sociedade, atuando como um instrumento de comunicação. Ela identifica a pessoa enquanto indivíduo (identidade pessoal) e determina o sentimento de pertença a uma comunidade. Em todos os grupos sociais, momentos importantes – e outros triviais – são vivenciados sob o acompanhamento de comida e bebida.

De acordo com isso, Nascimento (2007) enfatiza:

Mudaram os hábitos, mas as pessoas continuam se encontrando em torno de comer e beber. Do cafezinho com biscoitos à pinga no boteco da esquina, das iguarias servidas em restaurantes grã-finos aos tira-gostos improvisados nas barracas de praia, a oralidade impera. As homenagens exigem coquetéis, banquetes. Em cerimônias religiosas, tais como batizados, primeira comunhão e casamentos, não se alimenta apenas o espírito. Alguns se identificam e aprofundam vínculos através das preferências gastronômicas e/ou étlicas (NASCIMENTO, 2007, p. 54).

Audrey Richards sinaliza que o impulso de comer é mais forte do que o impulso sexual (Richards, 1948 [1935]). Ele compreende que a importância do ato de comer para a vida humana vai além de fatores como frequência e necessidade ao se perceber que desde cedo é a esfera de comportamento que possibilita alguma escolha. Ainda na primeira infância (0 a 6 anos), a criança já consegue distinguir o sabor dos alimentos, tornando-se capaz de aceitar ou recusar a comida que lhe é oferecida. O gosto, inclusive, também possui forte relação cultural, pois as nossas escolhas alimentares baseiam-se em aspectos da cultura. “Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso caráter que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos” (MINTZ, 2001, p. 32).

“O que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados” (MINTZ, 2001, p. 31). A comida funciona como um mecanismo de aprendizado social. E mesmo que os hábitos alimentares se modifiquem ao longo da vida, a memória sócio-afetiva desse primeiro aprendizado se perpetua.

Para a antropologia, a comida apenas enquanto comida é, talvez, menos relevante do que suas implicações na vida social. Segundo Mintz (2001), até a década de 60, poucas foram as monografias sobre comida por ser considerada uma área exclusivamente feminina e a maioria dos antropólogos serem homens; ou pelo fato de o estudo da comida ser visto como trivial ou não relevante.

Devido à associação entre mulheres e cozinha, desenvolveu-se uma literatura específica sobre comida e gênero. Atualmente, “a comida serve de portadora de significado na medida em que velho e novo, urbano e rural, masculino e feminino, índio e não-índio, são socialmente conjugados” (MINTZ, 2001, p. 35). Podemos perceber através da alimentação como houve uma mudança na visão de mundo, atrelada à flexibilização das identidades.

Além de auxiliar na identificação dos hábitos culturais dos indivíduos, a alimentação desempenha uma função constitutiva. Mais do que apontar seus consumidores, um prato da culinária típica regional atinge a dimensão simbólica na sociedade em que está inserida ao traduzir uma escolha das pessoas, a forma como elas desejam ser simbolizadas. E como bem salienta Maria Eunice Maciel (2002):

A constituição de uma cozinha típica é mais do que uma lista de pratos que remetem ao “pitoresco” e implica o sentido dessas práticas. Nem sempre o prato considerado “típico”, aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região, é o uso mais cotidiano, mas, sim, aquele por meio do qual as pessoas querem ser vistas e representadas (MACIEL, 2002, p. 29).

Os costumes e hábitos de uma população e de um lugar são conhecidos também através da culinária praticada, que contribui para a formação do seu patrimônio imaterial. A relação entre culinária e patrimônio surge da definição de patrimônio cultural como tudo aquilo que é produzido pelo homem, de forma simbólica e material (BARRRETO, 2003, p. 11). Como diz Isaura Botelho (2001):

A vida cultural do indivíduo não se faz apenas do uso do chamado tempo livre e do dispêndio de dinheiro, mas comporta também atitudes em períodos em que o que domina não parece ser cultural, como o tempo do trabalho, o do transporte, por exemplo (BOTELHO, 2001, p.2).

É interessante a análise feita sobre a vida cultural do ser humano ao observar que ela abrange também as ações cotidianas do indivíduo, e que todas essas práticas culturais devem ser consideradas. No nosso dia-a-dia, mesmo as comidas que consideramos comuns, estão carregadas de história e cultura.

A memória é um fator importante para a formação cultural em qualquer sociedade. Estabelecida paralelamente às experiências vividas, a relação entre memória e cultura interage com os aspectos social e afetivo, remetendo ao conceito de memória coletiva (HALBWACHS, 1990). Ela, a memória, faz parte da cultura que, a partir de uma visão antropológica, é considerada o resultado do pensamento humano e pode se expressar através da língua, da religião, da culinária, do modo de ver o mundo etc.

Em determinados lugares do mundo, museus foram criados para homenagear à culinária. Entretanto, no Brasil, o Museu da Gastronomia Baiana (MGBA) é o único exemplar a dar ênfase à culinária local. Essencial para compreender os traços culturais da Bahia, esse Museu tem o importante papel de preservar a história e as peculiaridades da cozinha baiana, garantindo assim a perpetuação do patrimônio cultural imaterial do estado.

1 COMIDA E CULTURA

1.1 Os ingredientes histórico-culturais

A cozinha baiana é uma referência para a cozinha brasileira já que é formada pela culinária indígena (farinha de mandioca), pela culinária portuguesa (carnes vermelhas, bacalhau, doces) e pela cozinha africana. Ela é também conhecida como “comida de azeite” graças ao óleo de dendê “que deu a cor e o gosto às comidas afro-brasileiras e definiu, iconicamente, a participação africana no sistema alimentar brasileiro” (LIMA, 2000, p. 20).

Mas não é apenas o dendê que marca a comida afro-brasileira. Independentemente de sua origem – americana ou africana -, as pimentas utilizadas amplamente pelos indígenas e africanos também contribuíram bastante na construção dessa cozinha (ou cozinhas). A inserção do leite de coco nas receitas também foi outra generosa colaboração africana no enriquecimento da culinária baiana.

Largamente consumida na região do Recôncavo e no litoral do estado, a culinária da Bahia mais conhecida é mesmo aquela composta por comidas de origem africana. Azeite-de-dendê, pimenta, leite de coco e camarão seco são os principais ingredientes que temperam os pratos afro-baianos. Ao utilizar esses condimentos na comida, os negros acabaram por modificar as receitas portuguesas, criando novas comidas e substituindo ingredientes.

É notório, pois que a Bahia encerra a superioridade, a excelência, a primazia, na arte culinária do país, pois que o elemento africano, com a sua condimentação requintada de exóticos adubos, alterou profundamente as iguarias portuguesas, resultando dali um produto todo nacional, saboroso, agradável ao paladar mais exigente, o que excele a justificativa fama que procede a cozinha baiana.

Fora o africano o introdutor do azeite de cheiro, do camarão seco, da pimenta malagueta, do leite de coco e de outros elementos, no preparo das variadas refeições da Bahia (QUERINO, 1922, p. 21).

Da dieta indígena, a cozinha que se formava no Brasil incorporou as frutas, ervas, bebidas fermentadas e, principalmente, a mandioca. Mandioca para fazer farinha, beiju e pirão. Já os colonizadores, além dos ensopados, guisados e cozidos, trouxeram da Europa a doceria portuguesa. No Brasil, esses doces foram adaptados e incrementados com a produção do açúcar (cana-de-açúcar) e a diversidade das frutas tropicais.

No entanto, a participação dos negros nas sobremesas não foi muito significativa. Manuel Querino (1922) afirma que a influência africana no preparo de doces e guloseimas de sobremesa foi praticamente nula. A escravidão do negro e a dizimação de tribos indígenas deixaram marcas profundas na história do Brasil. Porém o legado cultural desses dois povos contribuiu decisivamente para o que hoje denominamos de cozinha brasileira.

1.1.1 A Bahia e o seu cheiro de África

A criatividade das cozinheiras lusitanas acabou dando importante contribuição para a formação da cozinha brasileira, pois foram elas que incrementaram os rudimentares pratos indígenas, a exemplo do beiju, além de legar os doces, mingaus, bolos etc. Apesar de não terem experiência para influenciar no preparo dos doces e sobremesas, os africanos colaboraram sobremaneira para a formação da culinária nacional, mas essa contribuição só aconteceu tempos depois. Com a abolição da escravatura ficou evidente a maior liberdade dos negros para recriar as comidas africanas, além de introduzir novos ingredientes à cozinha brasileira.

À época da colonização, o africano interferia muito pouco no cardápio. Para ele, ficava apenas o trabalho braçal e, no máximo, a função de ajudante de cozinha. A figura da cozinheira lusa era insubstituível por sua larga experiência culinária e pela sua capacidade de adaptação de receitas. A presença dela demonstra a influência da comida como elemento de poder, já que a cozinheira lusitana era conterrânea do colonizador português.

A partir do século XVIII a dieta africana foi introduzida na alimentação brasileira através das comidas comercializadas pelos escravos-de-ganho - negras que realizavam atividades remuneradas e entregavam parte do lucro diário aos seus senhores. Nesse período, as mulheres só exerciam funções domésticas visto que sair à rua desacompanhada era considerado ultrajante para as senhoras de respeito. Porém as escravas de ganho perceberam na comercialização dos quitutes a oportunidade para comprar a própria liberdade e a de seus familiares.

Foi nessa época que os cozinheiros e cozinheiras escravos começaram a experimentar novos ingredientes e incrementar o cardápio português, além de recriar os pratos de origem africana. “As iguarias em que o português fazia uso do azeite de oliveira, o africano adicionava, com eficácia, o azeite de dendê ou de cheiro” (QUERINO, 1922, p. 21).

Marca indelével dessa colaboração pode ser percebida no início do século XX, quando a cozinha continuava a ser um território dominado pelas mulheres, sendo que agora, ao invés das portuguesas, quem controlava o fogão eram as mães-pretas, e a cozinha continuava a ser um local respeitado até mesmo pelos patrões (CASTRO, 2002, p. 10).

Ainda hoje, além do candomblé, as características da cozinha africana são expansivas e não se encontram apenas na comida diária, mas na hospitalidade do povo baiano, nas festas populares e em muitos restaurantes turísticos que servem comida “típica”. Mais do que uma relação entre os ingredientes, a cozinha exige técnicas e procedimentos específicos, é um local onde os rituais devem ser um dado importante – ritual aqui entendido como o conjunto de regras que precisam ser observadas no preparo das comidas. O que difere uma comida-de-santo de uma comida comum é justamente os rituais empregados durante a feitura dos pratos. E essa “cozinha de azeite” que foi recriada e preservada, em grande escala, pelas religiões afro-brasileiras se espalhou por todo o Brasil.

1.1.2 Comidas de além-mar

Nina Rodrigues, em sua obra *Os africanos no Brasil* (1988), já assinalava a dificuldade de identificar as comidas que pertenciam a determinados grupos étnicos. Para Manuel Querino (1988), a culinária denominada africana possui grande influência dos povos angola, jeje, congo, banto e minas, ao contrário de muitos teóricos que insistem na predominância dos nagô. É evidente que, à sua maneira, todos os povos africanos que vieram para o Brasil colaboraram para a formação da cozinha brasileira.

Na Bahia do final do século XVIII, se iniciou um processo de estruturação das comunidades religiosas dos escravos de origem jeje e nagô. Com a formação das famílias-de-santo, os sacerdotes africanos restabeleceram seus terreiros e reiniciaram os

cultos e todos os rituais das religiões que ficariam conhecidas tempo depois como afro-brasileiras. Os mitos e ritos do povo negro incluíam os sacrifícios e as oferendas, através da comida dos deuses. Como nos diz o antropólogo Vivaldo da Costa Lima (1999, p. 322), “nesse tempo foram recriadas muitas das comidas cotidianas dos homens e dos santos. Pois que os santos comem o que os homens comem”.

Nesses casos, não só os preceitos interferem nos procedimentos das comidas-de-santo, mas todo um rol de atitudes que definem o que se pode ou não comer, quando se deve comer e acompanhado de quem. É um somatório de permissões, negações e maneiras que se deve estar sempre atento durante esse ritual da comida. Todas essas condutas compõem a etiqueta do cardápio dos Orixás (SOUZA Jr., 1999, p. 328).

Além da contribuição dos africanos e africanas na reelaboração das comidas de preceito e no *menu* dos próprios colonizadores, a importação de produtos foi a forma encontrada pela Família Real para prover de mantimentos a colônia. Entretanto, esses alimentos eram consumidos apenas pela nobreza. Os escravos africanos se alimentavam basicamente de farinha de mandioca e milho e, nesse sentido, contavam com o apoio da Igreja Católica que cobrava dos senhores o sustento de seus servos.

O quiabo, o gengibre, o azeite-de-dendê e tantos outros produtos africanos entraram na colônia através das exigências do tráfico negreiro e da população que se fixava na nova terra. É importante, contudo, não subestimar a força dessa comida aos ingredientes que ela utiliza. Sobre isso Souza Júnior (1999) nos adverte:

Ela é mais do que um conjunto de materiais naturais que podem ser adaptados ou substituídos. A própria adaptação e substituição obedece a uma certa ordem inscrita nos mais remotos tempos, fazendo com que a comida não perca seu sentido nem se afaste da visão de mundo que ela representa. O que dá identidade a determinada comida não é a origem dos vários ingredientes combinados, mas a maneira como estes elementos são combinados. E estas maneiras obedecem a determinados ritos que lhes dão sentido e, como tais, apresentam-se como algo criativo. Assim, é completamente arbitrário buscar precisar datas para essa culinária, entendendo este como algo parado, fechado, se o próprio tempo se incumbiu de dinamizá-la (SOUZA Jr., 1999, p. 331).

O etnólogo Pierre Verger foi um dos poucos a perceber a importância do Oceano Atlântico na dinamização da culinária desenvolvida no Brasil. Para ele, o mar, funcionou de fato como o veículo das trocas de mantimentos entre o Velho e o Novo Mundo, contribuindo assim para as transformações socioculturais.

1.2 Visões da comida

Ao contrário do que muitas pessoas imaginam, gastronomia e culinária não são sinônimos. O primeiro termo refere-se ao ramo mais amplo que abrange a culinária, as bebidas, os aspectos culturais envolvidos na produção da comida, entre outros; enquanto que o segundo termo tem relação específica com as técnicas de confecção dos alimentos. A gastronomia surge dado o prazer proporcionado pela comida, na tentativa de obter o máximo benefício da associação dos alimentos. Ela foi criada para atender às necessidades humanas de sentir-se regozijadas ao degustar um bom prato.

Comer é prioritariamente uma necessidade fisiológica, mas o ato de comer não pode ser reduzido apenas ao objetivo de saciar a fome. A comida não existe se não há prazer. Considerada por alguns teóricos como cultura, a arte de cozinhar influenciou grandes transformações sócio-políticas na história das civilizações. O prazer maior de quem cozinha é alguém apreciar a sua comida.

Segundo Francisco Castro (2002), a comida, além do seu caráter histórico, é um elemento cultural de cunho artístico, religioso, geográfico, científico e econômico. Para este autor, desde a Idade Média a forma de arrumação e organização dos pratos e alimentos na mesa já demonstrava uma preocupação estética (artística). O próprio fato de considerar-se que, antes de tudo, come-se com os olhos sinaliza que a estética dos alimentos é um diferencial importante para a escolha dessa ou daquela comida.

Os aspectos culturais da alimentação podem ser percebidos ainda através das comidas que marcam época, influenciam comportamentos sociais e propiciam criações artístico-culturais. Enquanto representação de territorialidade, o alimento se expressa na origem que é atribuída a cada receita, à exemplo do quibe árabe ou da pizza italiana. Muitas vezes também, a comida evoca histórias pessoais que demonstram mudanças na sociedade.

Nos tempos do fogão de lenha e do pilão, a cozinha encerrava encantos que se dissiparam com o tempo... Leitão marinando na gamela, leite “da hora” tirado do peito da vaca, urupema com bananas secando ao sol, tripas de porco no varal, café caldeado e moído quase ao final da refeição, mãos de dedicadas agregadas compondo sinfonias de odores e sabores, que hoje residem, apenas, em nossa memória ou nos escritos do saudoso Jorge Amado (CASTRO, 2002, p. 12).

Antes de a Revolução Industrial alcançar a produção alimentícia, a comida era tida como o alimento que deveria nutrir para ensejar saúde (CASTRO, 2002, p. 12). Com o tempo, essa preocupação foi substituída pelo afã do retorno financeiro, tornando-se secundária a preservação do meio ambiente e a qualidade de vida (saúde) do ser humano.

1.2.1 Visões sobre a cozinha

Um ano depois de lançar o livro *Casa Grande & Senzala*, Gilberto Freyre organizou o I Congresso Afro-Brasileiro (Recife, 1934). Pela primeira vez no Brasil e na América do Sul, os acadêmicos e intelectuais fizeram um levantamento sistemático para mapear a influência africana no país. Esse evento científico procurou contemplar toda a diversidade acerca das religiões afro-brasileiras e a culinária não foi esquecida.

Entre outros temas, comida e negritude foram tratadas no Congresso, a partir da visão dos próprios negros. Isso colaborou para um deslocamento no ponto de vista dos intelectuais, e o negro, que até então era tido como objeto (de estudo), passou a ser sujeito na reflexão da sua cultura. Freyre resume bem essa experiência:

O Congresso de Recife, com toda a sua simplicidade, deu novo feitiço e novo sabor aos estudos afro-brasileiros, libertando-os do exclusivismo acadêmico ou cientificista das ‘escolas rígidas’, por um lado, e por outro, da leviandade e da ligeireza dos que cultivam o assunto por simples gosto do pitoresco, por literatice, por politiquice... A colaboração de analfabetos, de cozinheiras, de pais de terreiro, ao lado dos doutores, deu uma nova força aos estudos.⁴

⁴ Trecho do depoimento de Gilberto Freyre extraído dos anais do I Congresso Afro-Brasileiro do Recife, realizado em 1934. Disponível em: <http://bvfgf.fgf.org.br/portugues/critica/artigos_imprensa/pioneiro_defesa.htm>. Acesso em: 16 ago. 2008.

Assim como acontece com a periferia que se transforma em centro, a cozinha que antes era considerada lugar de subalternos, excluídos, mulheres e negros tornou-se um ambiente valorizado e disputado. A alimentação, como uma das práticas cotidianas, ganhou espaço de destaque na mídia e somou-se às questões socioculturais relacionadas à estética, memória, patrimônio, nutrição etc.

Nesse processo de transição da sociedade, o que antes nem era visto como ingrediente, ou reconhecido como alimento para o ser humano foi inserido nos cardápios. A “palma”, por exemplo, que antes só os animais comiam em tempo de seca, passou a ser consumida normalmente nos guisados caseiros ou como pratos especiais em restaurantes. Outro exemplo curioso aconteceu com o beiju de tapioca que anteriormente tinha seu consumo restrito à região Nordeste do país e agora virou moda e é apreciado em todo o Brasil.

Entretanto, há algum tempo, muitos equívocos têm sido cometidos no que se refere à culinária brasileira, em especial a culinária baiana⁵. Alguns autores⁶ elegeram de forma generalizada a culinária baiana como símbolo da cozinha brasileira. No imaginário do brasileiro, de modo geral, a cozinha da Bahia só tem origem africana. Nesse sentido, para facilitar a sua compreensão, seria recomendável pensar no duo feito com a África, porém sem esquecer que existem outras influências.

1.3 A sociabilidade da comida

A alimentação como instrumento de identificação social só pode existir a partir das relações sociais e de significados. Nesse contexto simbólico, a alimentação deixa de ser apenas ‘alimento’ e se torna ‘comida’, um item cultural compartilhado socialmente. A comida representa um elemento de identificação, de uma identidade que não é fixa (identidade híbrida). Assim como a moda, a comida também tem suas épocas. No momento atual, percebemos um deslocamento no foco de atenção à culinária.

⁵ Em uma das edições do programa local Rede Bahia Revista, exibido aos domingos à noite, na TV Bahia (Rede Globo), a repórter chegou a afirmar que o azeite-de-dendê era a base para o caruru e para toda a culinária baiana.

Disponível em: <<http://ibahia.globo.com/redebahiarevista/materia.asp?modulo=2300&codigo=123772>>. Acesso em: 27 jun. 2007.

⁶ O escritor Sílvio Romero (1850-1914) escreveu que a cozinha baiana é totalmente africana. Disponível em: <<http://www.brazilsite.com.br/folclore/culinaria/culin01.htm>>. Acesso em: 27 jun. 2007.

A valorização da cozinha (local anteriormente desfavorecido) e da comida demonstra que a alimentação acompanha os processos de transformação do mundo. Com a quebra das fronteiras geográficas, socioeconômicas e culturais, não existe mais espaço para uma visão pragmática da comida. Na Bahia, por exemplo, a comida afro-baiana não é apenas alimento. Ela está imersa num universo simbólico muito grande, ao ponto de as pessoas sentirem falta de algo na comida quando ela não se encontra vinculada ao sagrado.

Os contextos que envolvem o ato de comer comprovam que a alimentação não é algo simplesmente mecânico, objetivo. Nos últimos anos a alimentação ganhou destaque no meio acadêmico por revelar peculiaridades das sociedades através de aspectos psicossociais. Comer é conviver, partilhar, doar. A mesa enquanto microcosmo social funciona como um ponto de encontro para onde convergem os acontecimentos da sociedade.

1.4 Museu e Gastronomia

Ao longo da história da humanidade, os museus desempenham a função de registro e conservação de objetos e obras de valor artístico, histórico e cultural. No Brasil, país conhecido pela sua falta de memória, as organizações responsáveis pelo fomento e preservação culturais (museus, galerias, teatros etc.) vêm passando por muitos problemas de gestão e captação de recursos. Através do Programa de Políticas Públicas de Cultura, o Ministério da Cultura ressaltou a importância de se estabelecer políticas de valorização do patrimônio cultural sob a guarda dos museus, para resgatar a memória e as identidades locais (PALOCCI, 2002).

Nesse contexto, os museus são responsáveis por despertar na população uma consciência sobre a necessidade de preservar o acervo documental de sua história. O Brasil, apesar das dificuldades, é um dos primeiros países do mundo a desenvolver um sistema de documentação organizado para o patrimônio imaterial. Esse tipo de patrimônio incorpora a música, a dança, o teatro, a palavra, a comida, entre outros. E a comida tem o importante papel de ajudar na recuperação da memória dos brasileiros.

Existe no mundo uma cultura de valorização de museus e, ao contrário dos brasileiros, os alemães têm o hábito de frequentar os museus com assiduidade. Graças a isso, eles criam museus para tudo o que consideram relevante e passível de preservação. No início de 2007, em Berlim, foi inaugurado um museu dedicado ao *currywurst* (espécie de salsicha temperada com molho *curry*), uma comida típica da cidade.

Além desse museu, a Alemanha abriga o Museu do Chocolate (em Colônia) e outro sobre bananas em Hamburgo. No sul dos Alpes (Suíça), pode ser encontrado um outro museu de chocolate, que é visitado diariamente por cerca de 1500 pessoas. Em Portugal, existem vários museus que homenageiam o vinho, enquanto bebida de elevado valor cultural. Os lusitanos consideram a vinha e o vinho elementos indispensáveis à compreensão da civilização, que contribuíram bastante na formação do povo português.

Primeiro museu dedicado aos hábitos alimentares na América Latina, o Museu da Gastronomia Baiana (MGBA) foi inaugurado em 15 de agosto de 2006 e integra o Complexo SENAC Pelourinho. Com entrada franca, o MGBA funciona no mesmo local do antigo Museu das Portas do Carmo⁷ e abrange também as muralhas de Santa Catarina (séc. XVII). Ele está dividido em três espaços distintos: um casarão colonial do século XIX que abriga a Exposição de Longa Duração, o prédio do Restaurante Escola SENAC e um outro espaço para comercialização de doces e livros.

Na sala de exposição são encontradas importantes referências da formação gastronômica e os aspectos multiculturais da comida baiana. A loja do Museu disponibiliza aos visitantes publicações sobre gastronomia da editora do SENAC e uma linha exclusiva de doces em compota. E, finalmente, considerado o coração do circuito, o Restaurante/Museu, que oferece quarenta pratos quentes típicos da cozinha afro-baiana, além de doze tipos de sobremesas.

Tradicional centro de formação de cozinheiros, *maitres* e garçons, há muito tempo o Restaurante Escola SENAC preocupa-se em formar profissionais para o mercado de trabalho. Desde antes de a gastronomia ser moda, o Restaurante Escola já buscava qualificar seus alunos, visando ainda formação nas áreas de turismo e hospitalidade.

⁷ Praça José de Alencar, 13/19 – Largo do Pelourinho (Salvador – Bahia).

Diante deste panorama, o MGBA parece surgir como uma conseqüência natural da dinâmica de desenvolvimento através da comida.

O Museu da Gastronomia Baiana conta também com a Galeria Nelson Dahia, espaço de fomento e difusão das artes plásticas da Bahia. Além desse espaço, a Sala São Salvador integra o circuito do MGBA, reunindo importantes obras e objetos históricos da cidade.

Segundo o antropólogo Raul Lody, curador do museu, o MGBA é o resultado de "longas reflexões sobre os papéis formadores de um museu que traduza a vida social de uma cidade como Salvador"⁸. Ele acredita que a necessidade de registro e preservação dos sistemas alimentares como patrimônio cultural deve-se à capacidade simbolizadora da vida humana através das culinárias.

Michael De Vidts, professor da *New Orleans Cooking School* (*apud.* Ciaffone, 2003, p. 109) fala que "os hábitos culinários de uma região são o melhor caminho para conhecer sua herança cultural". Conforme relatou o curador do MGBA, a decisão de criar um museu para homenagear a gastronomia baiana está relacionada, entre outros fatores, ao reconhecimento da culinária da Bahia como patrimônio imaterial. Integrando-se a comunidade local, o Museu é um espaço destinado a preservação dessa história e de um dos mais importantes patrimônios culturais do estado.

2 OS SENTIDOS DA COMIDA

2.1 A comida nos ritos sociais

⁸ Declaração dada em entrevista concedida ao site iBahia.com, na época da inauguração do MGBA.

Disponível em:

<http://ibahia.globo.com/exposicoes/exposicoes/default.asp?id_evento=19785&id_tipo_evento=4>.

Acesso em: 19 maio 2007.

A comida estimula a interação quando consegue reunir pessoas em torno de uma mesa, ou quando se torna motivação para os encontros sociais. Por essa razão, comer é comunicar, agregar, conviver. À mesa, durante as refeições em conjunto, é possível discutir temas como política, economia e saúde. Mais que isso, aspectos afetivos e pessoais são frequentemente temas de conversa enquanto se degusta uma boa comida. A partir de observações de Pasini, Nascimento (2007) chegou a conclusão que

Isso faz do paladar um sentido social por excelência: aprendemos a comer em família, festejamos os aniversários com bolos e gelados, oferecemos banquete aos convidados de um casamento, à mesa discutimos questões de amor e negócios. (NASCIMENTO, 2007, p. 53).

A comida ganha uma dimensão simbólica principalmente quando é partilhada. Quando se come só, em geral, está se atendendo uma necessidade estritamente biológica, de sobrevivência. Mas, ao socializar esse ato, a comida adquire valores e sentidos diversos. Daí a percepção que ratifica a sua qualidade como poderoso instrumento de agregação. Não é novidade que os grandes acontecimentos sociais sejam cercados de comida.

“Ao contrário do dinheiro, a comida e a bebida não podem ser guardadas. Devem ser consumidas e o excedente partilhado” (NASCIMENTO, 2007, p. 55). A própria característica perecível do alimento já sugere doação. Em Salvador, podemos perceber isso nos carurus de São Cosme e Damião, que acontecem no mês de setembro: como reza a tradição, o caruru deve ser oferecido primeiro a 07 (sete) crianças. Feito isso, serve-se a comida aos presentes e é comum as portas ficarem abertas para todos que chegam partilharem do generoso banquete.

O aspecto doador da comida estimula a reunião de amigos, e cozinha-se para eles. A sociedade criou mecanismos de interação e doação balizados pela comida. Isso faz existir uma espécie de intercâmbio recorrente, a propósito dos encontros alimentícios, onde convidado e anfitrião se revezam com frequência.

Na virada do século, no contexto de uma era do espetacular, algumas cerimônias, como as comemorações de formatura e de casamento, aniversários infantis e de adolescentes tornaram-se megafestas. O fenômeno chama a atenção da imprensa e motiva matérias em revistas. (NASCIMENTO, 2007, p. 57).

No percurso de uma sociedade conformada pela mídia, a comida também ganhou destaque nessa agenda. Programas televisivos, revistas especializadas, colunas de jornais e até *reality shows* encontraram na gastronomia um importante filão de mercado. Questões que relacionam inclusive comida e saúde concomitantemente começaram a ter uma atenção especial nos meios midiáticos.

Assim como a televisão, a comida aproxima as pessoas, mas também é capaz de afastá-las. Podemos observar que, ao mesmo tempo em que cria interação, a comida – semelhante aos demais componentes sociais – também pode segregar e diferenciar as pessoas. O nível de intelectualidade de um indivíduo determina o requinte no seu paladar e o modo de se comportar à mesa. Segundo Nascimento (2007),

a maneira como uma pessoa come, os diferentes tipos de comida que escolhe, o uso de talheres e os diferentes materiais destes, a bebida que se toma para acompanhar determinado prato, são indicadores de distinção no meio social. (NASCIMENTO, 2007, p. 62).

Atualmente, ter ‘bom gosto’ e conhecer as regras de etiqueta servem para legitimar e diferenciar classes sociais. No que tange à comida, essas imposições ganham força dado a ampliação do número de pessoas que passaram a cozinhar motivadas pelos meios de comunicação. Antes era comum que apenas subalternos desempenhassem tal tarefa. Conhecer as receitas, maneiras de preparo e os segredos da cozinha, em geral, era trabalho exclusivo de mulheres, negros e serviçais. Hoje, os grandes executivos com alto poder aquisitivo freqüentam cursos e aprendem arte culinária por prazer, hobby ou simples curiosidade.

Enquanto fenômeno sócio-cultural, a comida também é de época. Por estar na moda, a gastronomia possibilitou o surgimento de uma nova forma de turismo: o turismo gastronômico. Cada vez mais, as pessoas viajam não só com o objetivo de visitar pontos turísticos das cidades. Tem especial atenção desse público a culinária local. Experimentar novos sabores e pratos exóticos faz parte do itinerário turístico. Além de registrar com fotos os locais visitados, os turistas querem guardar lembranças dos pratos típicos, dos ingredientes, da singularidade dos alimentos e dos modos particulares de prepará-los em cada local. Porque quando comemos registramos cheiros e sabores que poderão ficar guardados na memória para sempre.

Para além das memórias turísticas, guardamos também as lembranças da infância, das receitas preparadas com amor e capricho pela tia ou avó querida, a mãe dedicada, dentre outras figuras da nossa memória afetiva. Os doces em compota, os bolos juninos, o feijão de leite, o bolinho de estudante... Receitas do passado, mas que até hoje - quando lembradas - nos deixam com água na boca. “Comemos lembranças da família, comemos história e comemos valores culturais” (NASCIMENTO, 2007, p. 72).

2.2 O sabor das palavras

A comida se torna linguagem quando empregamos palavras ou expressões do universo culinário no nosso dia-a-dia. “Comer com os olhos”, “ficar com água na boca”, “manteiga derretida”, “pimenta nos olhos dos outros é refresco”, “comer o pão que o diabo amassou”, “cuspir no prato em que se comeu”. Estes provérbios, gírias e chistes são comuns em nosso cotidiano e aporta a presença indelével da comida em nossas vidas.

A palavra tem o poder de enaltecer ou desvalorizar qualquer coisa, inclusive uma comida. Em certas situações, se a qualidade e/ou atributos de determinado prato não forem explicitados pela pessoa que o preparou, comemos sem aguçar o paladar para tais peculiaridades. A força da palavra, na tentativa de registrar os prazeres da comida, ganha destaque com os romances que se utilizam da culinária para narrar a história de seus personagens. Os gastrorrromances costumam relacionar sentimentos e ingredientes, personagens e receitas.

Dona Flor e seus dois maridos, de Jorge Amado (1966), *Como água para chocolate*, de Laura Esquivel (1994) e *A festa de Babette e outras histórias do destino*, de Isak Dinesen (1999) são alguns exemplos de gastrorrromances de sucesso, que ganharam adaptações para o cinema e TV, a exemplo de *Dona Flor e seus dois maridos*, que inspirou também minissérie homônima, apresentada pela Rede Globo em 1998.

Como este trabalho tem o objetivo de focar principalmente a gastronomia baiana, nos deteremos um pouco no romancista Jorge Amado e na sua percepção fina de reconhecimento sobre a importância da comida nas relações pessoais e na vida, o que o

faz agregar esses elementos à sua obra. Personagens como Gabriela, Pedro Archanjo, Tieta e, principalmente, Dona Flor encontravam na comida o prazer relacionado às festas, à gula, à sexualidade e ao trabalho. Observemos um trecho do livro *Dona Flor e seus dois maridos*:

Caro amigo Jorge Amado, o bolo de puba que eu faço não tem receita, a bem dizer. Tomei explicação com dona Alda, mulher de seu Renato do museu, e aprendi fazendo, quebrando a cabeça até encontrar o ponto. (Não foi amando que aprendi a amar, não foi vivendo que aprendi a viver?)

Vinte bolinhos de massa de puba ou mais, conforme o tamanho que se quiser. Aconselho dona Zélia a fazer grande de uma vez, pois de bolo de puba todos gostam e pedem mais. Até eles dois, tão diferentes, só nisso combinando: doidos por bolo de puba ou carimã. Por outra coisa também? Me deixe em paz, seu Jorge, não me arrelie, nem fale nisso. Açúcar, sal, queijo ralado, manteiga, leite de coco, o fino e o grosso, dos dois se necessita. (Me diga o senhor, que escreve nas gazetas: por que se há de precisar sempre de dois amores, por que um só não basta ao coração da gente? As quantidades, ao gosto da pessoa, cada um tem seu paladar, prefere mais doce ou mais salgado, não é mesmo? A mistura bem ralinha. Forno quente.)

Esperando ter lhe atendido, seu Jorge, aqui está a receita que nem receita é, apenas um recado. Prove do bolo que vai junto, se gostar mande dizer. Como vão todos os seus? Aqui em casa, todos bem. Compramos mais uma quota da farmácia, tomamos casa para o veraneio em Itaparica, é muito chique. O mais, que o senhor sabe, naquilo mesmo, não tem conserto quem é torto. Minhas madrugadas, nem lhe conto, seria falta de respeito. Mas de fato e lei quem acende a barra do dia por cima do mar é esta sua servidora. Florípedes Paiva Madureira, dona Flor dos Guimarães. (AMADO, 2001, p. 10).

A receita do bolo de puba, através do bilhete ao romancista, bem exemplifica o valor da comida na obra *amadiana*. A personagem Flor não apenas ensina a receita como também aproveita para falar de si, dos seus dois maridos, dos sabores e dissabores da vida. Tudo isso temperado com muita sensualidade e com uma malemolência que, até hoje, povoa o imaginário das pessoas quando se fala da Bahia.

Em 1958, o escritor Jorge Amado publicou o romance intitulado *Gabriela, Cravo e Canela*. Uma das personagens femininas mais sedutoras da literatura brasileira, a mulata que dá nome ao livro é uma cozinheira contratada pelo sírio Nacib Saad para preparar quitutes no seu bar, o Vesúvio, em Ilhéus-BA.

É patente perceber como o romancista Jorge Amado concebe uma personagem que cheira a cravo e tem a cor da canela. Gabriela, ao assumir a cozinha do Vesúvio, seduz todos os freqüentadores (inclusive o dono do estabelecimento) com as suas habilidades culinárias e uma sensualidade que brota da natureza. Mais uma vez, a relação entre comida e volúpia marca a literatura *amadiana*, principalmente na convivência dos personagens Gabriela e Nacib.

Engolia pedaços de cuscuz, os olhos enternecidos, a gula a prendê-lo à mesa, a curiosidade a dar-lhe pressa, era hora dos enterros. Divino aquele cuscuz, sublimes as talhadas de banana frita. Arrancou-se da mesa com esforço. Gabriela amarrara uma fita nos cabelos, devia ser bom morder-lhe o cangote moreno. (AMADO, 2001, p. 170).

A sensualidade baiana, o humor, a malemolência tropical, a importância dada aos cheiros e sabores típicos são alguns dos principais ingredientes ficcionais do escritor Jorge Amado. Ele foi um dos responsáveis por recriar histórias de cidades da Bahia, sempre unindo amor, poder, poesia, tesão e culinária.

A obra de Jorge Amado tem uma parcela de contribuição para a imagem da comida baiana pelas chamadas comidas de azeite. Na culinária de Dona Flor e mais recente na Cozinha da Dadá, pode-se perceber as cores fortes e festivas, os cheiros marcantes e os sabores picantes, recheados pelos frutos do mar, pela sensualidade e ainda um forte erotismo feminino. O acarajé é o seu ícone cultural maior, produzido pelas “bairras do acarajé” nos seus tabuleiros, cena que faz parte do cenário estético-visual das ruas e esquinas de Salvador. (SANTOS, 2008, p. 56).

2.3 Comida: da política às artes

A relação entre comida e política pode ser percebida nos banquetes oferecidos para estabelecer parcerias partidárias, para recepcionar chefes de estados, além de servir também como vitrine para a exibição de produtos nacionais com vistas à exportação. Em geral, eventos dessa natureza têm cobertura midiática e através dos meios de comunicação é possível saber qual o prato predileto ou o tipo de bebida preferida do presidente Lula, por exemplo.

Outro aspecto político interessante é assinalado por Nascimento (2007), referindo-se ao período eleitoral.

A comida também está presente nas campanhas políticas. Desde o momento em que se torna candidato, este precisa engolir coisas do arco da velha, por demagogia, para agradar, para não fazer desfeita, ou simplesmente para se alimentar entre um comício e outro. (NASCIMENTO, 2007, p. 105).

Em 1994, por exemplo, durante campanha presidencial na cidade de Petrolina - PE, o ex-presidente Fernando Henrique Cardoso (FHC) comeu uma buchada de bode que lhe foi oferecida. Além de provar do prato regional, o então candidato elogiou a comida e a comparou a *Tripes à la mode de Caen*, um refinado prato francês. Anos depois, repetindo atitude de FHC e tentando aumentar sua popularidade na região Nordeste, o candidato à presidência Geraldo Alckmin comeu buchada de bode com pirão, no sertão de Cariri-PB.

Bem antes disso, no início da década de 60, Jânio Quadros costumava comer, nos palanques dos seus comícios, sanduíches de mortadela e pães com banana guardados no bolso do paletó. Mais do que simplesmente saciar a fome, esse gesto de Quadros tinha outros sentidos, objetivava transmitir a imagem de um candidato simples, do povo. Os rituais de comensalidade nas campanhas eleitorais são importantes aliados na conquista de votos.

Da arte política às Belas-Artes. A comida foi retratada na obra de vários pintores. Salvador Dali, por exemplo, costumava dizer que cozinhar era como misturar tintas. Leonardo da Vinci reproduziu a última ceia em uma tela. Artistas consagrados e outros não tão conhecidos encontraram na culinária a inspiração para suas obras de arte. Naturezas-mortas, esculturas, pinturas e arquitetura sofreram influência da comida, presente nos trabalhos artísticos desde os primeiros séculos a.C.

Na Bahia, ao retratar o povo e a cultura do estado, o artista plástico Carybé (1911-1997) não esqueceu de exaltar a culinária local. Baianas de acarajé com seus tabuleiros, esculturas de orixás e seus alimentos votivos, ilustrações de festas populares mescladas com a comida são traços recorrentes nos trabalhos do artista.

Embora a comida não fosse o foco da obra do artista Carybé, ela se fez presente e diria até de forma dominante. Exemplo especial é o conjunto de desenhos que fazem a *Coleção Recôncavo*, reunindo os cadernos *Pesca do xaréu*, *Pelourinho*, *Jogo da capoeira*, *Feira de*

Água de Meninos, Conceição da Praia, Festa do Bonfim, Festa de Yemanjá, Rampa do mercado, Temas de candomblé, Orixás (...) Carybé ressaltou as barracas de comida, verdadeiros restaurantes autorais pelas especialidades do feijão, mocotó, cozido, sarapatel, caruru, vatapá entre outros itens de um amplo cardápio celebrado no tempo cíclico de cada festa. (LODY, 2007, p. 25).

2.4 Estômago e sexo

Voltando à questão da presença da comida no vocabulário cotidiano e analisando as múltiplas utilizações do verbo ‘comer’, percebemos também uma conotação sexual que esta palavra alcançou na sociedade brasileira atual.

Sabidamente, Câmara Cascudo declarou que “Toda existência humana decorre do binômio Estômago e Sexo”. A relação amorosa/ sexual encontrou nos elementos gastronômicos analogias ideais para definir desejos, sensações e volúpia. Considerado normalmente como uma maneira chula de se referir ao ato sexual, o ‘comer’ é somente uma (e talvez a mais popular) das variadas utilizações de termos relacionados à alimentação em sentido erótico.

Para Pasini (1997),

a alimentação e o erotismo, como aspectos do comportamento individual, estão, como todos os outros, envolvidos numa rede de normas sociais dirigidas à institucionalização, ritualização, canalização e – muitas vezes – ao esmagamento do instinto. Os modos tendem a seguir as modas; as atitudes pessoais transformam-se em hábitos que repelem o gosto pela novidade e pela transgressão. (PASINI, 1997, p. 15).

A publicidade de motéis no Brasil também encontrou na associação entre comida e sexo uma alternativa descontraída para veicular as vantagens e diferenciais de cada motel. Em geral, para publicizar os serviços, esse tipo de propaganda utiliza-se da imagem de frutas e alimentos com formato dos órgãos sexuais, aliada a mensagens com duplo sentido (comumente as frases possuem o termo ‘comer’).

As possibilidades eróticas da comida ganham novos significados e dimensões através dos alimentos afrodisíacos. Mais uma vez a mídia corrobora a divulgação de produtos e comidas capazes de aumentar o desejo sexual, apesar de não existir provas científicas

sobre a eficácia dos alimentos como afrodisíacos (NASCIMENTO, 2007, p. 113). “A divulgação e estímulo de receitas afrodisíacas, muitas vezes alternadas com “simpatias”, mostra como a imprensa e a Internet ajudam a manter crenças e superstições que misturam comida e sexualidade” (NASCIMENTO, 2007, p. 113).

O fato de o chocolate liberar endorfina (mesma substância liberada durante o orgasmo) já é suficiente para que as pessoas acreditem em seu poder afrodisíaco. Eleito como um dos melhores presentes para os apaixonados, o chocolate é capaz de viciar. O sexo também. Essa relação imbricada entre sexo e comida é comumente simbolizada por frutas como maçã (fruta pecaminosa do jardim do Éden) ou morango (fruta semelhante à vulva). Existem ainda legumes, temperos e bebidas utilizados principalmente no cinema para representar tal entrelaçamento.

2.5 Discussão calórica

Característica das mais marcantes na sociedade contemporânea, o culto ao corpo tornou-se uma das principais preocupações atuais. “Liberado dos pudores que o haviam aprisionado durante tanto tempo, o corpo exhibe seus contornos e sua sensualidade, usufruindo a sexualidade sem os limites de outrora” (NASCIMENTO, 2007, p. 135).

Entretanto, o mesmo corpo que está livre das repressões do passado se encontra subjogado pela ditadura da beleza. As mulheres precisam ter um corpo perfeito, jovem e sem gorduras. Os homens precisam ser musculosos e saudáveis. Malhar em academias ganhou quase o mesmo grau de importância que estudar e ter um bom emprego.

Diante desse panorama, a comida aparece como um vilão, um empecilho para alcançar a aparência desejada (e imposta socialmente) e uma vida saudável. O culto e o cuidado ao corpo encontram na comida um obstáculo para alcançar as ‘formas perfeitas’. Os prazeres da mesa transformam-se em tentações, pois, mesmo satisfazendo o paladar, as delícias da cozinha, em geral, deixam as pessoas mais gordas. Com isso, a prática de atividade física e as dietas para emagrecimento entraram na rotina de indivíduos de todas as idades:

Se os exercícios físicos já haviam servido, no passado, de castigo corporal, tendo sido um dos recursos para frear uma sensualidade proibida, tornaram-se, no final do século XX, um meio para se atingir satisfação pessoal através da conquista de um corpo e uma saúde perfeitos. Praticados apenas pelos jovens, passaram a ser estimulados e indicados para todas as faixas etárias como meios indispensáveis de manutenção da saúde. (NASCIMENTO, 2007, p. 142).

Tal assunto é bastante polêmico, o que gera inúmeras discussões. Contudo, tratar dessas questões poderia ampliar e sobrepor os objetivos deste trabalho. Sendo assim, optaremos por aprofundar outros aspectos que envolvem a alimentação sem, entretanto deixar registrado a relevância e pertinência do assunto.

2.6 Comer rezando

A religião é um aspecto importante em todas as culturas e sociedades. O vínculo religioso com a comida pode ser percebido pela “abstinência do católico na Paixão, a repulsa do muçulmano à carne suína, a reverência do africano na oferenda de preceito.” (CASTRO, 2002, p. 13). Presente em muitos rituais religiosos, as comidas sofreram influência das religiões, que chegaram a modificar hábitos alimentares. Com relação aos cultos afro-brasileiros, Nascimento (2007) relatou:

Em alguns cultos, costuma-se alimentar os deuses com o objetivo de manutenção da proteção e sintonia do crente com a divindade. Comer/beber nos rituais do candomblé significa estabelecer vínculos e processos de comunicação entre homens, deuses, antepassados e a natureza. (NASCIMENTO, 2007, p. 95).

Para além dos terreiros de candomblé, onde as comidas afro-brasileiras ganharam as ruas e as festas de largo, outras religiões também possuem forte ligação com os alimentos. O catolicismo, por exemplo, utiliza alguns alimentos como símbolos em seus atos litúrgicos. O pão representa o corpo de Cristo, o vinho simboliza seu sangue, os ovos representam a nova vida conquistada com a ressurreição de Jesus (Páscoa).

Da mesma forma que há alimentos sagrados que podem ser consumidos por todos os adeptos, existem alimentos exclusivos dos deuses. Segundo a mitologia grega, apenas os deuses do Olimpo podiam se alimentar da ambrosia e do néctar. Em outras culturas,

o próprio homem é oferecido como comida às divindades. Há ainda os alimentos proibidos e os tabus alimentares, muito encontrados em religiões de matriz africana.

Anualmente, durante um mês específico, os muçulmanos obedecem ao jejum do Ramadã. Nesse período, o muçulmano abstém-se de comida para intensificar o contato com Deus e afastar-se das preocupações mundanas. Mas o jejum não dura o dia inteiro. Só é proibido comer e beber até que o sol se ponha. Quando não há mais luz do dia, o jejum é encerrado com oração e uma refeição (*iftar*), para ser recomeçado na manhã do dia seguinte.

O mito cristão do jardim do Éden relata que Adão e Eva perderam o paraíso pela boca. Foi por terem comido o “fruto da árvore da ciência do bem e do mal”⁹ que ambos cometeram o pecado original, sendo expulsos por Deus do paraíso. A relação entre comida e pecado sempre esteve muito próxima e presente na vida dos seguidores do cristianismo.

A Bíblia possui várias outras citações e referências à comida. Em alguns trechos aparece como propiciadora de pecado, em outras passagens é tida como alimento sagrado, sinal de milagre. Ao observar esses aspectos, Nascimento (2007) recorre a situações bíblicas para justificar tal afirmação.

A Bíblia está repleta de referências à comida não apenas como algo bom, mas também motivo para tabus, interdições, jejuns. O primeiro alimento citado na Bíblia foi a maçã. “Terra onde corre o leite e o mel” era a terra prometida por Deus a Moisés. Nos salmos de Salomão, metáforas de frutos louvavam o corpo de Sulaminta. O primeiro milagre de Cristo foi transformar água em vinho nas bodas de Caná, e entre os que se seguiram, multiplicou peixes. A páscoa judaica também é chamada “festa dos ázimos” (pão não fermentado). E na última ceia foi instituída o sacramento da Eucaristia. (NASCIMENTO, 2007, p. 97).

Com base em tradições religiosas e sociais, muitas superstições alimentares foram criadas e, resistindo ao tempo e ao progresso científico, continuam vigentes nos dias atuais. Encontrados em todas as culturas, no Brasil, os tabus alimentares envolvem frutas, legumes, comidas, carnes e até pessoas.

⁹ Gênesis 2, 17.

Mulheres recém paridas devem atentar para o resguardo pós-parto, seguindo uma dieta restrita. Ninguém deve comer carne vermelha na sexta-feira da Paixão, em memória ao corpo de Cristo. Manga com leite causa indigestão. Melancia quente leva à morte... Enfim, a lista de superstições é enorme e, segundo Câmara Cascudo (1989-1986), grande parte delas foi trazida ao Brasil pelos colonizadores portugueses, há mais de cinco séculos.

Como vimos, se um alimento é proibido em uma cultura, logo se transforma em tabu, superstição alimentar. Já a Igreja Católica impõe determinações que não sendo seguidas constitui pecado. Na relação dos sete pecados capitais criados pela Igreja, a gula é um dos mais recorrentes. Nascimento (2007) fala que

Entre a avareza, inveja, ira, luxúria, orgulho e preguiça, a gula se destaca. Ela traduz-se pelo excesso na comida e na bebida, o apego excessivo a boas iguarias. Para quem deseja corresponder ao padrão de beleza atual, quase anorético, comer certas iguarias provoca a sensação de estar pecando. (NASCIMENTO, 2007, p. 100 e 101).

Outro exemplo da interferência da religião na comida pode ser visto nas festas religiosas do período medieval. Nessa época, a gula aparecia em comemorações natalinas e de Páscoa como forma de compensação por todos os jejuns impostos pela Igreja Católica.

Embora não utilizem o conceito de pecado, os seguidores das religiões afro-brasileiras respeitam as quizilas¹⁰. Cada filho-de-santo possui seu(s) tabu(s) alimentar(es) e precisa respeitá-los para viver bem e em conformidade com a sua fé. “Os terreiros são ótimos locais de fé, de festa e, principalmente, para se comer” (LODY, 1998, p. 24). Uma das melhores formas de se conhecer o candomblé é experimentando as comidas rituais. Todas as cerimônias religiosas são cercadas de comida que são oferecidas aos orixás e aos homens.

3 A COMIDA E O SAGRADO

3.1 A importância das folhas na comida dos orixás

¹⁰ Interdições alimentares, proibições rituais determinadas pelo orixá do iniciado. As quizilas mais comuns proíbem o consumo de certas comidas, bebidas, temperos, folhas etc. (ver ANEXO A)

Sem a folha da bananeira, não seria possível preparar o açaçá; sem a “língua-de-vaca”, o efó não teria o mesmo sabor. A relevância das folhas nos rituais de matriz africana foi comprovada através de estudos comparativos entre as plantas da Nigéria e do Benin (publicado em 1995 no livro *Ewé: o uso das plantas na sociedade Iorubá*, de Pierre Verger) e as folhas baianas, e que apontaram alto índice de semelhança entre os vegetais daqui e os da África. Muitas plantas estudadas possuem os mesmos nomes científicos e os mesmos nomes em iorubá. Essa coincidência pode ser explicada pelas semelhanças climáticas que possibilitaram o desenvolvimento dos vegetais nos dois continentes de clima tropical. A troca de correspondências (e sementes) dos negros libertos e escravos africanos com os parentes que permaneceram na África, e o contrabando de frutas africanas para o Brasil são alguns fatores que talvez possam comprovar tal coincidência.

Entretanto, o que mais chama a atenção não é a igualdade dos nomes científicos – visto que os parâmetros da ciência para denominação das plantas são os mesmos no mundo inteiro. O curioso é observar a coincidência entre os nomes iorubás das plantas separadas pelo oceano Atlântico. Nesse sentido, ficamos surpresos com a sabedoria africana na classificação iorubá das ervas, que identificou plantas idênticas na Bahia e na África muito tempo antes das classificações científicas.

Louro, babosa, tapete de Oxalá, alfazema, pata de vaca, espada de Iansã e muitas outras ervas guardam a energia, o axé dos orixás. Por esse motivo, as plantas são empregadas nas obrigações, nos sacudimentos, nos banhos de descarrego e limpeza, além de possuir atributos medicinais e culinários.

Sem um dos principais fundamentos do candomblé, não é possível entrar em contato com a natureza, com a força da terra. Das plantas tudo se aproveita: raízes, folhas, cascas, sementes, flores e frutos. Os elementos da natureza sempre se fazem presentes nos rituais litúrgicos do povo de santo. Aliadas às palavras mágicas, as plantas liberam a força necessária para ajudar na realização das cerimônias religiosas.

O sistema etnobotânico do candomblé baseia-se nos rituais e nas práticas terapêuticas para restabelecer, conservar ou propiciar a saúde dos filhos de santos e de quem mais precisar e/ou procurar. A utilização das folhas no candomblé também é observada nas oferendas alimentares, que combinam sacrifícios de animais com comidas feitas de

plantas diversas. Existe ainda a liturgia das folhas, pois cada orixá possui suas folhas específicas. Esse sistema litúrgico engloba vegetais que representam o cosmo sagrado e a base da etnofarmacobotânica das religiões afro-brasileiras. “Os religiosos dos terreiros afirmam: sem folha não tem orixá... Sem Ossâim não se faz nada no candomblé.”, nos lembra Serra (1999, p. 301).

E apesar de todas as transformações medicinais e avanços tecnológicos, a utilização das folhas nos rituais do candomblé não foi alterada. O mais importante é observar que, após tantos séculos, a sabedoria dos africanos foi fundamental para preservar esse conhecimento tradicional oral. E mais que isso, ainda hoje essa sabedoria ultrapassa as fronteiras extra-muros dos terreiros, através da medicina das folhas, para curar enfermidades. Angela Lühning (1999), inclusive, relembra que

durante muito tempo (anos 20 – 40) através dos jornais se passava uma visão muito negativa do conhecimento ligado às folhas, certamente tentando atingir o candomblé e a visão que se tinha dele – isso dentro de uma campanha geral – porém o candomblé nunca precisou dos vendedores de folhas, que foram abordados pelas campanhas da Saúde Pública. Ele sempre conservou a sua autonomia, designando pessoas do candomblé para procurar as folhas rituais nos matos, seguindo todos os preceitos necessários. Desta forma continuou preservando o conhecimento sobre as folhas dentro das suas comunidades porque as folhas representam a base e o fundamento do culto (LÜHNING, 1999, p. 316).

3.2 Dendezeiro: palmeira multifuncional

O dendê (*Elaeis guineensis*) é utilizado como óleo comestível há mais de 5.000 anos. Proveniente do golfo da Guiné (costa ocidental da África), atualmente, o fruto do dendezeiro está presente em todos os continentes, com exceção da Europa. Essa propagação deve-se à potencialidade do dendê como matéria-prima industrial. O óleo de dendê (óleo de palma) tem larga utilização na indústria alimentícia para a fabricação de produtos que utilizam gordura hidrogenada. Surpreendentemente, alimentos como leite, bolos, pães, biscoitos, sorvetes, congelados e margarinas possuem óleo de palma (dendê) na sua composição. Desses produtos, a margarina foi o alimento determinante para a demanda de óleo de dendê no mercado mundial. Nos últimos anos, também passou a ser empregado no desenvolvimento de combustíveis. O óleo de palma é o segundo óleo mais consumido mundialmente (só perde para o óleo de soja).

Por possuir um alto teor de vitaminas A e E, o dendê é benéfico à saúde, e tem a capacidade de fabricar, a partir do seu fruto, dois óleos diferentes. Além do popular azeite, a amêndoa do fruto produz o óleo de palmiste¹¹. Rico em ácido láurico, este óleo é largamente utilizado na indústria cosmética, na fabricação de sabonetes, detergentes, e pode substituir a manteiga de cacau na produção de chocolates.

A Malásia é o maior produtor mundial de óleo de dendê. Para conquistar esse título, o país precisou desmatar cerca de 90% das suas florestas nativas. No Brasil, a dendeicultura é praticada nos seguintes estados: Acre, Amapá, Amazonas, Bahia, Pará, Rondônia, Roraima e Tocantins. O Pará é o estado que possui a maior produção do país e exporta óleo de dendê inclusive para a Bahia.

O óleo que apresenta valor simbólico é o azeite-de-dendê, não o óleo de palmiste. Por causa disso, é interessante observar que a presença do dendê em outros produtos industrializados não representa marca de peculiaridade, como acontece com as ‘comidas de azeite’. É apenas quando encontra sua cultura que o dendê se destaca e ganha referência. Ao analisarmos os aspectos culturais da comida, percebemos que na cozinha afro-baiana o ingrediente mais presente é o azeite-de-dendê. O dendê dá cor, cheiro, dança na panela. Como um rio que corre para o mar, o óleo dourado do dendezeiro simboliza um elemento histórico-cultural que, ao atravessar o oceano Atlântico, reafirmou tradições e ganhou novos significados.

3.2.1 O axé do dendê

O uso do mariô – folha do dendezeiro desfiada, artesanalmente, por homens iniciados no culto afro – em portas e janelas do terreiro funciona como um mecanismo de proteção contra o mal; nos móveis e cômodos, sinaliza locais importantes e postos da alta hierarquia religiosa; no lugar dos atabaques, o mariô é colocado próximo ou amarrado nos próprios instrumentos. Roupas e utensílios sagrados também utilizam o mariô. Em geral, a casa de caboclo é construída com folhas do dendezeiro. Contudo, é importante salientar que os caboclos (santos brasileiros) nunca consomem dendê. Dendê

¹¹ Extraído da amêndoa do dendezeiro, o óleo de palmiste é similar ao óleo de coco e de babaçu.

é peculiaridade dos deuses africanos. No culto aos caboclos, o dendê é substituído pelo mel de abelha.

A ampla utilização das folhas demonstra a importância, a variedade de usos e a caráter sacro do dendezeiro para as pessoas de religiões afro-brasileiras. Por ser árvore sagrada, o dendezeiro também é morada dos orixás e abriga assentamentos com louças e utensílios repletos de água e comida. As taliscas secas da palmeira são empregadas na fabricação de ferramentas para orixás como Ogum.

Exu, enquanto orixá dono dos dendezeiros, ratifica a força dos elementos negros e o poder da fertilidade africana. Ifá, deus que vê e sabe de tudo, tem seu olhar materializado, através de Exu, pelos *ikin* (frutos do dendezeiro). Os *ikin* simbolizavam os dezesseis *odus*¹² e foram substituídos pelos dezesseis búzios.

Detentor do fogo e do dendê fervente, Xangô é um orixá quente. Como nos informa Raul Lody (1992):

O processo de transmissão oral é altamente dinâmico e por isto rico em incorporações de novos motivos. Um tema, porém, comum e freqüente quando se fala de Xangô: o da personalidade irrequieta de um Orixá, que gosta de comer muito amalá até se lambuzar de quiabos e inhame picado, e que mantém relacionamento com Exu e com o fogo – fogo do poder que marca o seu axé de deus (LODY, 1992, p. 45).

Podemos perceber que, ao contrário dos deuses frios, os orixás quentes possuem dendê em seus axés. Os deuses *funfun*, a exemplo de Oxalá, substituem o azeite-de-dendê pelo azeite de oliva, usam roupas claras e gostam de luz suave. A resposta para a quizila dos filhos de orixás *funfun* ao dendê pode ser encontrada em um mito africano. Conta a história que Oxalá não gosta de azeite-de-dendê porque certa vez, ao se encontrar com Exu, este derramou um tacho de azeite-de-dendê sobre Oxalá. Com isso, o orixá foi obrigado a se lavar em água corrente e utilizar sabão-da-costa para se livrar do azeite, o que atrasou a viagem em busca da sua mulher Nanã.

3.2.2 História e cultura do dendê

¹² É a orientação nos preceitos de jogar Búzios e Opelê Ifá a partir de um elenco básico de 16 arquétipos (Olodu).

Nos navios negreiros, os africanos utilizavam o fruto do dendezeiro como um dos principais alimentos para suportar a longa viagem até o Brasil. Uma dessas conseqüências pode ser percebida através do consumo de dendê que, na Bahia, se confunde com a própria diáspora africana. “Quando ingerimos os alimentos feitos com o óleo derivado do dendê, estamos também, de alguma maneira, partilhando dos frutos das culturas africanas reinterpretadas em nosso País”. (prefácio de *Tem dendê, tem axé: etnografia do dendezeiro*).

Primeiro local a desenvolver a dendeicultura no Brasil, a Bahia cultiva o dendê há mais de 300 anos. Aqui a espécie se adaptou de forma plena devido, principalmente, as propícias condições climáticas (região tropical, alta pluviosidade e clima quente e úmido).

O dendezeiro representa uma árvore sagrada para os adeptos do candomblé. Do dendezeiro tudo se aproveita: o óleo do fruto, as folhas, a palha, as taliscas e sementes constituem vestimentas, decoração e alimento nos rituais do povo de santo. O dendê tem o poder de sintetizar o que é *afro*. Segundo Édison Carneiro (1976), “o dendê constitui um dos poucos resultados benéficos do comércio negreiro com a África, pois fornece um óleo ou azeite de grande riqueza em provitaminas A (...)”.

Analogicamente, o dendê pode ser considerado o sangue africano que ao cair em solo brasileiro espalhou-se, herdando-nos raízes simbólico-culturais. A presença ou não do dendê marca a oposição entre quente e frio, respectivamente. O dendê simboliza um “sol africano” que dá visibilidade e revela heranças, criações e incorporações afro-brasileiras, principalmente em regiões com predominância de negros e em terreiros de candomblé (LODY, 1992).

Do dendezeiro ainda é possível extrair o vinho de dendê que, nos dias de hoje, não é mais encontrado nas refeições afro-brasileiras nem nas cerimônias religiosas. Manuel Querino (1922) revela os segredos da fabricação desse vinho ao explicar que

na parte superior do tronco dessa palmeira, faziam uma incisão e colocavam um pedaço de bambu para servir de escoadouro da seiva. Ao líquido que caía em uma cabaça ali amarrada, davam o nome de *vinho de dendê* (QUERINO, 1922, p. 32).

Ao contrário dos países desenvolvidos que empregam tecnologia de ponta no cultivo e beneficiamento do dendê, em muitos locais da Bahia, o óleo de palma é fabricado artesanalmente. Atividade desenvolvida por muitas comunidades quilombolas, a fabricação artesanal do dendê revela-se em um patrimônio cultural que necessita de reconhecimento.

É impossível pensar numa cultura desprovida de sistemas alimentares e o dendê situa-se justamente no *ethos* baiano, o que contribuiu de maneira significativa para a definição do que é baianidade - aqui entendida como um conceito restrito apenas a Salvador e região do Recôncavo. Presente na essência da gastronomia baiana, o dendê, juntamente com o leite de coco e a pimenta compõe as especificidades da cozinha de azeite.

A “alma” da comida encontra-se no tempero, e não no alimento em si. A capacidade de representar e simbolizar pela comida é tão forte que comemos no plano material e imaginário. A culinária é uma das maiores realizações culturais de um povo. Ingrediente mais hegemônico da comida de azeite, o dendê funciona como uma afirmação da identidade baiana. Prova disso é a importância da cor nas comidas com azeite-de-dendê. Uma comida sem cor nos parece insossa, sem sabor, sem atrativos. “Sem dúvida comer dendê é comer o que significa o dendê, maneira mito-endógena de comer e alcançar os ancestrais – e neles Exu – o mais dendê de todos” (LODY, 1992, p. 12).

3.3 A cozinha e os orixás

Comida de azeite e comida sem azeite-de-dendê. Quizilas e interdições alimentares. Cada orixá tem um prato específico que segue determinadas restrições. Mas todos os deuses, sem exceção, precisam ser alimentados. E comida não é feita apenas para comer. Os cheiros, temperos e tempo de preparação dos alimentos evocam imaginários, nos questionam ‘onde’, ‘com quem’ e ‘como’ se deve comer. Todos são convidados no candomblé a participar do banquete dos orixás. Nos terreiros, comer sempre é motivo de festa!

Senhor dos caminhos, Exu sempre é alimentado antes de iniciar qualquer atividade. Ao menos uma quartinha contendo água deve ser oferecida ao orixá, tomando cuidado para

que a água do pote nunca seque. Além da quartinha com água, na cerimônia do padê de Exu também é oferecida farofa com azeite-de-dendê para que o orixá mensageiro abra os caminhos, evitando que nada de ruim aconteça.

Da terra umedecida para saudar Exu ao Olubajé (banquete ritual em homenagem ao orixá Obaluaiê), a comida se faz presente e constitui função primordial na realização das atividades religiosas. A escolha dos ingredientes, a maneira como são preparados e os procedimentos para ‘encantar’ a comida são fundamentais para que o orixá aceite de bom grado a oferenda.

Abaixo, algumas comidas de axé e os preceitos adotados na sua preparação:

Acaçá: comida ritual de todos os orixás. O acaçá pode ser feito de milho branco ou vermelho (a depender do orixá), e é preparado cozinhando-se a massa do milho moído até ficar no ponto. As pequenas porções da massa quente são embrulhadas em folhas de bananeira cortadas e passadas no fogo. Depois de embrulhados, os acaçás ganham formato idêntico ao dos abarás (pirâmide).

Acarajé: alimento oferecido nas cerimônias de Iansã e Xangô. Para fazer o acarajé, deve-se preparar a massa com feijão fradinho moído, cebola e sal. Após ‘bater’ a massa com uma colher de pau, frita-se as colheradas em um tacho com azeite-de-dendê bem quente.

Amalá: prato predileto de Xangô. Para se fazer o amalá é necessário quiabo cortado em lascas finas, cebola ralada, camarão seco, sal e azeite-de-dendê. Servido em gamela de madeira adornada com acaçás (sem folhas de bananeira), o amalá é colocado junto com 12 quiabos inteiros.

Axoxô: comida ritual de Oxóssi. Prepara-se o axoxô com milho vermelho cozido temperado com cebola ralada, camarão seco, sal, azeite-de-dendê, enfeitado com fatias de coco sem casca. O axoxô também é um alimento votivo de Logun Edé.

Caruru: prato ritual dos Ibeji. O caruru é preparado com quiabo (cortado em pedaços pequenos), temperado com cebola, camarão seco, castanha-de-caju e amendoim (sem

casca) torrados e moídos, azeite-de-dendê e sal. Seguindo o preceito, as crianças comem com as mãos. É tradição acrescentar três, sete ou doze quiabos inteiros no caruru, que é servido em gamela redonda de madeira ou barro.

Doburu: comida oferecida à Omolu/Obaluaiê. O doburu é feito estourando milho de galinha numa panela. Depois de pronta, a pipoca (“flor de Obaluaiê”) deve ser enfeitada com pedaços fatiados de coco.

Ebô: alimento votivo de Oxalá – orixá *funfun* (branco)–, que não come azeite-de-dendê. É preparado cozinhando o milho branco sem adicionar tempero. Para ser oferecido à orixá Iemanjá, o ebô é feito com azeite de oliva ou mel.

Efó: comida ritual da orixá Nanã. Feito com a folha “língua-de-vaca” ou a folha de mostarda, o efó leva também camarão seco, cebola, alho, coentro e pimenta malagueta. Depois de aferventada, a folha é escorrida numa peneira, estendida na tábua e cortada bastante com uma faca. Feito isso coloca-se todos os ingredientes na panela e leva ao fogo para cozinhar.

Omolucum: comida votiva da orixá Oxum. Cozinhase o feijão fradinho com cebola, camarão seco, azeite-de-dendê, azeite de oliva e sal. O omolucum é enfeitado com camarões inteiros e ovos inteiros cozidos sem casca. Ao orixá Logun Edé também é oferecido o omolucum.

3.4 A comida nos mitos dos orixás

Os mitos dos deuses africanos remontam a tempos distantes, num período em que os orixás habitavam o *Ayê* (terra). Os fatos narrados nos mitos são de extrema riqueza, e os detalhes presentes em cada história demonstram a relação dos orixás com o mundo e com os homens. Para os adeptos do candomblé, a relevância dos textos mitológicos encontra-se nos aspectos metafóricos que exercem influência nos rituais, ao mesmo tempo em que os mitos são reforçados pelas celebrações religiosas.

A origem dos mitos africanos não possui uma datação definida, pois surgiu oralmente, igual às demais mitologias, e dessa mesma forma foi passada de geração em geração.

Essas histórias constituem-se em mitos justamente porque não possuem uma precisão de data. Pelo seu aspecto religioso, o mito funciona como um transmissor do axé que serve para re-ligar homens e deuses. Sobre o caráter oral da mitologia dos orixás, Verger (2002) ressalta:

As palavras, para que possam agir, precisam ser pronunciadas. O conhecimento transmitido oralmente tem o valor de uma iniciação pelo verbo atuante, uma iniciação que não está no nível mental da compreensão, porém na dinâmica do comportamento (VERGER, 2002, p. 20).

Assim, apresentamos a seguir algumas versões de mitos enfocando principalmente a comida, como tentativa de explicar que a origem dos orixás não está desvinculada da alimentação. “Os santos africanos comiam a comidas dos homens. Hoje, os homens comem a comida estilizada dos orixás” (LIMA, 1999, p. 326). Afinal, é na cozinha que tudo começa, os rituais do candomblé passam por ali.

OXALÁ

Oxaguiã (Oxalá jovem) adorava comer inhame pilado, comida chamada de *iyán* pelos iorubás. “Gostava de guerrear e de comer. Gostava muito de uma mesa farta. Comia caracóis, canjica, pombos brancos, mas gostava mais de inhame amassado. Jamais se sentava para comer se faltasse inhame” (PRANDI, 2001, p. 488). Sua grande paixão pelo prato levou-o a criar um pilão que ajudasse na preparação dessa comida. Oxaguiã comia inhame pilado o dia todo: pela manhã, ao meio-dia, à tarde, no jantar, e até durante a noite, se sentisse fome. Foi por essa razão que os outros orixás começaram a chamá-lo de Oxaguiã, que quer dizer “Orixá comedor de inhame pilado”.

OXÓSSI

Oxóssi era um grande caçador e, certo dia, foi para a floresta caçar sem consultar o Ifá (oráculo). Caminhando pelas matas, Oxóssi encontrou Oxumaré, em forma de serpente. A cobra advertiu que ele não a matasse, mas Oxóssi não deu importância ao canto da serpente, matou-a e dividiu-a em pedaços. Ao chegar em casa, preparou um guisado com a caça, comeu tudo e foi dormir. No dia seguinte, Oxum, esposa de Oxóssi, encontrou o marido morto. No chão, um rastro de cobra saía do corpo de Oxóssi em direção à floresta. Oxum tanto chorou que Ifá fez renascer Oxóssi, tornando-o protetor de todos os caçadores.

OGUM

Após vários anos sem aparecer na cidade de Irê, Ogum retorna para visitar seu filho. Como as pessoas celebravam uma cerimônia onde não se podia falar, ninguém respondeu as perguntas de Ogum nem ao menos o saudou. Faminto e sedento, Ogum considerou o total silêncio uma ofensa e, impaciente quebrou potes e degolou as pessoas mais próximas, com golpes de sabre. A fúria de Ogum só foi aplacada quando seu filho apareceu trazendo-lhe suas comidas preferidas: cachorros, caramujos, feijão com azeite-de-dendê e potes com vinho de palma. Enquanto comia e bebia, os habitantes de Irê cantavam a *Ògúnjajá*, que vem da frase *Ògún je aja* (“Ogum come cachorro”). Depois de comer e ficar satisfeito, Ogum pediu desculpas pelos atos de violência cometidos e com seu sabre apontado para o chão, desapareceu adentrando a terra.

OMOLU/OBALUAIÊ

Omolu nasceu deformado devido ao feitiço feito por Nanã para engravidar. O mau aspecto do filho aborreceu muito Nanã, que o largou na praia para que o mar levasse a criança embora. Surgiu então um caranguejo enorme que, encontrando o recém-nascido, usou suas pinças para atacar e arrancar pedaços da sua carne. Gravemente ferido e à beira da morte, Omolu foi encontrado por Iemanjá. Ela colocou o bebê numa gruta e cuidou dele com curativos de folhas de bananeira, além de alimentá-lo com pipoca sem sal nem gordura para que a criança pudesse se recuperar. A partir desse dia, Iemanjá adotou Omolu como filho.

OXUM

Ofendido pela rebeldia dos homens, Olodumaré resolveu castigar a humanidade prendendo a chuva no *Orun* (céu). Como toda a água da terra estava no céu, a seca e a fome assolaram o *Ayê* (terra). Os homens e os animais já sucumbiam de sede quando Ifá foi consultado e aconselhou que preparassem um *ebó* para Olodumaré.

Foi dito que se fizesse um *ebó*. Com bolos, ovos, linha preta e linha branca, com uma agulha e com um galo. Oxum encarregou-se de levar o *ebó* ao Céu. No caminho Oxum encontrou Exu e ofereceu-lhe os fios e a agulha. Em seguida encontrou Obatalá e entregou-lhe os ovos. Obatalá ensinou-lhe o caminho da porta do Céu. Lá chegando, Oxum encontrou um grupo de crianças e repartiu entre elas os bolos que levava (PRANDI, 2001, p. 339).

A atitude de Oxum em dividir os ingredientes da oferenda entre as crianças e Obatalá comoveu Olodumaré. Ao ver tudo aquilo o Deus supremo devolveu a água ao Ayê, a terra voltou a ser fecunda e tudo prosperou.

IEMANJÁ

Iemanjá se apaixonou por Ogum, mas ele não correspondia seus sentimentos. Então Iemanjá solicitou a ajuda de Oxum, que lhe pediu uma cabrita como oferenda. Como não encontrou uma cabrita, Iemanjá substituiu o animal por uma ovelha e ofereceu a Oxum.

Oxum veio com um prato de mel, dançando suas danças de amor, e logo pôs Ogum no leito de Iemanjá. Ogum e Iemanjá tiveram seus amores, mas Ogum logo a abandonou, sem firmar nenhum compromisso. Iemanjá foi procurar Oxum de novo, mas desta vez Oxum lhe recusou ajuda. Oxum não gostara nada nem do sabor nem do aroma da ovelha (PRANDI, 2001, p. 394).

IANSÃ

Para saber por que não podia ter filhos, Oiá consultou um babalaô. Ele lhe informou que, se ela fizesse um ebó, seria capaz de gerar filhos. Entre outras coisas, o motivo da sua infertilidade devia-se ao fato de Oiá não respeitar seu tabu alimentar que a proibia de comer carne de carneiro. O sacrifício consistia em 18 mil búzios (como pagamento ao babalaô), muitas roupas coloridas e carne de carneiro. A carne seria para preparar um remédio para Oiá comer, e os panos deveriam ser entregues como oferenda. Depois disso, ela nunca mais poderia comer carne de carneiro.

Oiá seguiu cuidadosamente as instruções do babalaô e, após algum tempo, deu à luz nove filhos. Quando ia ao mercado, o povo dizia: "Lá vai Iansã" (que significa mãe nove vezes). "E lá ia ela orgulhosa ao mercado vender azeite-de-dendê. Oiá não podia ter filhos, mas teve nove, depois de sacrificar um carneiro. E em sinal de respeito, por ter seu pedido atendido, Iansã, a mãe dos nove filhos, nunca mais comeu carneiro" (PRANDI, 2001, p. 294 e 295).

EUÁ

Num belo dia, Euá foi lavar roupa no rio e, ao terminar a lavagem, estendeu a roupa para secar. Nisso apareceu uma galinha que ciscou toda a sujeira do local para cima da

roupa lavada. Vendo-se obrigada a lavar toda a roupa novamente, Euá amaldiçoou a ave. Ela declarou, enfurecida, que daquele dia em diante a galinha ficaria com os pés espalmados e que nem ela nem nenhum dos seus filhos nunca mais haveriam de comê-la.

EXU

Para surpresa dos seus pais, quando Exu nasceu ele já falava e comia tudo que via pela frente.

Comeu tudo quanto era bicho de quatro pés, comeu todas as aves, comeu os inhames e as farofas. Engolia tudo com garrafas e garrafas de aguardente e vinho. Comeu as frutas, os potes de mel e os de azeite-de-palma, quantidades impensadas de pimenta e noz-de-cola. Sua fome era insaciável, tudo o que pedia, a mãe lhe dava, tudo o que lhe dava a mãe, ele comia (PRANDI, 2001, p. 74).

Exu devorou até a própria mãe e também tentou comer seu pai Orunmilá, que perseguiu o filho para poder matá-lo. Sempre que o alcançava, Orunmilá cortava Exu em duzentos e um pedaços. Todas as vezes que eles se encontravam, em cada pedaço do céu, o ducentésimo primeiro pedaço voltava a ser Exu. Ao chegar ao último espaço sagrado, Orunmilá e Exu entraram em acordo. Exu devolveu tudo que tinha comido, inclusive sua mãe, e, em troca, ele sempre seria o primeiro a comer e ser saudado em todos os rituais.

IBEJI

Os Ibeji eram dois pequenos príncipes gêmeos que solucionavam os problemas mais difíceis, além de trazer sorte para as pessoas. Só pediam em troca doces, balas e brinquedos. Um dia, quando brincavam perto de um rio, um deles caiu e morreu afogado. O gêmeo sobrevivente ficou muito triste com a morte do seu irmão e sempre pedia a Orunmilá que o levasse para perto do querido irmão. Sensível ao apelo, Orunmilá levou-o para viver com seu irmão no *Orun*, fez duas imagens de barro dos príncipes gêmeos e deixou as estátuas na terra.

IROCO

Iroco e suas irmãs Ajé (a feiticeira) e Ogboí (mulher comum) saíram do *Orun* e foram morar no *Ayé*. Iroco fez sua morada em uma grande árvore e suas irmãs, em casas comuns. Ogboí deu à luz dez filhos e Ajé teve apenas um filho, que era um pássaro.

Certa vez, Ajé precisou viajar e deixou o filho pássaro sob os cuidados da irmã. Os filhos de Ogboí disseram à mãe que desejavam comer um pássaro. A mãe lhes ofereceu galinha, mas eles rejeitaram. Eles queriam mesmo era devorar o próprio primo. Os filhos de Ogboí gritaram de fome, queriam de qualquer maneira comer um passarinho. Foi então que Ogboí saiu pela floresta em busca de passarinhos para alimentar os filhos. Estes aproveitaram que a mãe não estava em casa e mataram, cozinharam e comeram o primo. Ao retornar de viagem, Ajé percebeu a tragédia e foi buscar socorro na árvore de Iroco. Sabendo da história, Iroco, sem sair da árvore, lançou golpes que mataram metade dos filhos de Ogboí. “Desesperada com a perda de metade de seus filhos e para evitar a morte dos demais, Ogboí ofereceu sacrifícios para o irmão Iroco. Deu-lhe um cabrito e outras coisas e mais um cabrito para Exu” (PRANDI, 2001, p. 169). Iroco aceitou o sacrifício, permitindo que os demais filhos de Ogboí continuassem vivos. Até hoje ele mora na gameleira branca e promove a justiça entre as mulheres comuns e as feiticeiras.

OBÁ

Obá era uma das três esposas do mulherengo Xangô. Um dia ela procurou saber de Oxum, a esposa preferida de Xangô, o que ela deveria fazer para seduzir o marido. Como Oxum costumava usar um turbante na cabeça, disse a Obá que ela deveria fazer o mesmo que ela fez: cortar a própria orelha e colocar no amalá de Xangô, pois assim que ele comesse a comida cairia de paixão por ela.

Oxum mostrou a Obá o alguidar onde preparava uma fumegante sopa, na qual boiavam dois apetitosos cogumelos. Disse à curiosa Obá que eram suas próprias orelhas, orelhas que ela cortara, segredou cumplecemente. Xangô havia de se deleitar com a iguaria. Não tardou para que ambas testemunhassem o sucesso da receita. O marido veio comer e o fez com gula, se fartou. Elogiou sem parar os dotes culinários da mulher. Obá quase morreu de ciúme (PRANDI, 2001, p. 315).

Depois de presenciar tal fato, na semana seguinte, Obá cortou a orelha esquerda e colocou no prato predileto do marido. Ao ver a orelha na comida e ouvir a história de Obá, Xangô ficou furioso. Nesse momento, Oxum apareceu rindo, desfez o turbante e mostrou as duas orelhas intactas a Obá. Raivoso, Xangô acabou por expulsar Obá do seu palácio. Ela chorou tanto que se transformou em um rio.

OSSAIM

Desde pequeno vivendo no mato, Ossaim aprendeu com Olodumaré o segredo das folhas. Ele sabia tratar qualquer doença, conhecia quais folhas davam vigor ou acalmavam as pessoas etc. Mas não passava os mistérios das ervas para ninguém. Ossaim aceitava como pagamento pelos trabalhos mel, fumo e cachaça. Como os outros orixás não dominavam esse poder, dependiam de Ossaim para usar qualquer planta.

Um dia Xangô pediu à sua mulher Iansã, orixá que domina os ventos, para interferir e mudar essa situação. Já que Ossaim guardava o segredo das folhas em uma cabaça pendurada em um galho de árvore, Iansã sacudiu suas saias e provocou uma ventania que derrubou a cabaça, quebrando-a e espalhando as ervas pelo ar. Ao ver esta cena, Ossaim gritou dizendo: “Oh! As folhas! Oh! As folhas!”, porém não havia mais o que fazer. Os outros orixás já dividiam as folhas entre si...

OXUMARÉ

Mesmo depois de ter abandonado o primeiro filho (Omolu/Obaluaiê), Nanã engravidou novamente de Oxalá e teve um filho de nome Oxumaré. Por terem contrariado mais uma vez os preceitos de Orunmilá, o filho de Nanã e Oxalá nasceu sem braços e sem pernas, sendo metade homem e metade cobra. E outra vez Nanã abandonou um filho seu.

Mesmo rastejando pela terra, Oxumaré conseguiu se adaptar, e aprendeu a subir em árvores, caçar seus alimentos, nadar e comer as batatas doces de que sempre gostou. Por ser astuto e inteligente, Orunmilá sentiu piedade de Oxumaré e o transformou em um belo orixá, com as cores do arco-íris.

As histórias, os louvores, os cânticos, as danças, as expressões corporais, a culinária sagrada, as formas de vestir, comer, beber, lutar, divertir-se, a relação com a morte, a cura, o tratamento, tudo isso se reveste de um caráter mítico. Por isso mesmo, expressam o mundo ou a realidade humana, isto é, constituem-se mitos, a fim de que, por seu intermédio, as *imagens arquetípicas* engendradas possam vivificar o potencial existente e determinante, que é o *arquetipo* (PÓVOAS, 1999, p. 231).

Em geral, os iniciados têm as mesmas características psicológicas e de biotipo dos seus orixás. Dessa forma, utilizando-se dos arquetipos é possível identificar qual é o orixá de um adepto, a partir de suas atitudes, comportamento e personalidade. Os mitos, nesse

sentido, auxiliam no entendimento de como é cada pessoa e elucidam as razões para determinadas ações humanas.

Na maioria das vezes, as histórias mitológicas relatam as razões que justificam as quizilas dos orixás e de seus filhos-de-santo. Além disso, a cozinha africana praticada nos terreiros encontra nos mitos os fundamentos necessários para a preparação das comidas em honra aos orixás.

3.5 À mesa com os orixás

Comer é um ato biológico, pois necessitamos de alimentos para a nossa nutrição e sobrevivência, mas é também uma ação social (e socializadora) e cultural. Todos os sentidos – visão, olfato, audição, tato, e principalmente o paladar – são ativados pelo ritual da alimentação. Nos terreiros de candomblé, a comida é uma das principais maneiras de comunicação com os orixás e de renovação do axé.

O dendê é, sem dúvida, uma das mais imediatas e eficazes marcas da África na mesa afro-brasileira. Funciona como uma espécie de síntese de todos os sabores africanos aqui preservados, e lembrados nos terreiros e também na ampla e diversa culinária nas casas, nas feiras, nos mercados, marcando ciclos festivos, entre outros eventos sociais (LODY, 1998, p. 26 e 27).

Relações simbólicas são reforçadas a partir da gastronomia. Nas religiões afro-brasileiras tudo e todos comem: o chão, a porta, os assentamentos, as árvores, os filhos-de-santo etc. Até os instrumentos musicais comem. Durante a cerimônia de alimentação dos atabaques¹³, por exemplo, depois que os instrumentos são nutridos, os participantes também socializam e comem da comida votiva.

O comer, nos terreiros, supera a ação estritamente biológica, para cultuar e manter o próprio axé e reverenciar os deuses. Os adeptos do candomblé alimentam os fios de conta (ou guias), dão de comer a rios, matas e mares, nutrem a cabeça no *bori* (“oferenda à cabeça”).

¹³ Neste ritual do candomblé, deita-se o trio de atabaques (rum, rumpi e lé) em uma esteira e o sangue de um galo sacrificado é derramado sobre os instrumentos. Penas da ave são colocadas nos atabaques e as vísceras do animal são oferecidas aos instrumentos, que ficam ‘em repouso’. Depois de cozida, a carne do galo é servida aos filhos-de-santo presentes.

O *ajeum*¹⁴ público é o ápice do movimento de socialização através da comida. Nesse ritual todas as pessoas são convidadas a participar do banquete e provar o cardápio dos orixás. Para os atos litúrgicos do povo de santo, comida é vida, é uma forma de celebrar as relações entre o *Orun* (céu dos orixás) e o *Ayê* (terra dos humanos).

Desse modo a cozinha é um espaço sagrado porque nela se realiza os rituais da feitura das comidas para os orixás. As *yabassés*, cozinheiras dos terreiros, têm o cuidado de seguir os preceitos específicos na preparação dos alimentos. Os primeiros a comer são os orixás (Exu sempre é alimentado em primeiro lugar). Depois, no *ajeum*, os visitantes são servidos e, por último, as pessoas do terreiro.

Entretanto, os filhos de santo devem respeitar as quizilas do seu orixá. Como afirma Costa Lima (1999), “As ‘quizilas’ constituem uma verdadeira ética para a vida do iniciado”. E acrescenta: “Um filho-de-santo deve seguir as prescrições da dieta do seu orixá. (...) É necessário seguir as regras para ocupar um lugar marcado no terreiro e na sociedade de um modo geral”.

Todos os deuses possuem seus tabus alimentares. Os filhos de Oxalá não comem azeite-de-dendê, os de Iansã não podem comer caranguejo ou abóbora, os filhos de Exu detestam óleo de coco, os iniciados em Oxum são proibidos de consumir peixe sem escama, as pessoas que têm Oxossi como principal orixá evitam carne de assanhaço, coruja e urubu. Essas interdições e tabus seguem com os demais orixás, e norteiam a alimentação dos adeptos do candomblé e o cardápio dos santos (ANEXO A).

A utilização de bebidas industrializadas nas festas religiosas vem crescendo e ganhando tradição nos terreiros. Deve-se esse fenômeno, talvez, à demora e dispêndio na trabalhosa preparação das bebidas artesanais, além de fatores como a massificação de produtos e a moda do consumo.

¹⁴ Alimento, alimentação, ritual de alimentação nos terreiros de candomblé.

A cerveja é a bebida mais encontrada nos atos públicos do *ajeum*. Das bebidas preparadas de forma artesanal, o *aluá*¹⁵ é a mais comumente encontrada e desempenha importante papel na alimentação dos orixás nos *pejis*¹⁶. Não mais encontrado atualmente, o vinho de dendê era comercializado pelas escravas-de-ganho e consumido acompanhando o acarajé, o abará e outras comidas, pois foram essas escravas que atribuíram à cozinha de origem africana uma dimensão pública.

Em geral nos terreiros, o sacrifício de animais é uma atividade desenvolvida apenas por homens (*axogum*). A prática conhecida como matança é acompanhada de música litúrgica e exige sigilo e respeito dos presentes à cerimônia. Lody (1998) revela que

Os animais, sacrificados com os rigores pertinentes às práticas mais secretas, são cercados de preceitos, tornando-se o clímax do contato entre o adepto e a divindade. É por meio do alimento, sangue, fonte de vida, símbolo da força renovadora elementar às funções dinâmicas da divindade, que a celebração da fé ocorre. Além de partes específicas dos animais, preparadas com azeite-de-dendê ou com mel de abelha, de acordo com os preceitos e as necessidades dos terreiros, constituindo-se no chamado ixé, geralmente vísceras temperadas (LODY, 1998, p. 92 e 93).

Cada orixá possui uma série de animais votivos, que podem ser bichos quadrúpedes e/ou aves. Para o sacrifício, os animais são escolhidos segundo características específicas: cor, sexo, tamanho etc.

A comida tem função determinante na preservação dos valores religiosos. A constante fartura nos terreiros de candomblé demonstra a atenção que é dada à comida pelos seus aspectos simbólicos, devocionais e socializadores.

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 a sua eficácia e destinação cultural (LODY, 1992, p. 61).

3.6 No tabuleiro das filhas de Iansã (e dos filhos de Jesus)

¹⁵ Também chamado de aruá, é uma bebida feita com frutas diversas, fermentada artesanalmente, e que integra o cardápio dos terreiros de candomblé.

¹⁶ Santuários, locais de culto privado no candomblé. O *peji* é o lugar sagrado e de fundamentação religiosa com a história do terreiro e seus orixás patronos.

No tabuleiro da baiana, o acarajé se destaca. Ao contrário do abará, que é cozido, o acarajé é frito no azeite-de-dendê. Originário da África Ocidental, esse bolinho, inicialmente conhecido como acará para *ajeum* (verbo comer, em iorubá), compõe o cardápio de Iansã – mulher guerreira, orixá dos ventos e tempestades.

Um mito africano narra que depois de se separar de Ogum e se casar com Xangô, Iansã foi enviada pelo novo esposo à terra dos baribas para buscar um preparado que, uma vez ingerido, lhe daria o poder de cuspir fogo. Ousada, Iansã desobedeceu Xangô e experimentou o preparado antes dele, também se tornando capaz de lançar chamas de fogo pela boca. Graças a isso, nos rituais dos deuses do fogo, iniciados em Xangô e Iansã disputam para engolir os acarás - mechas de algodão embebidas em dendê e acesas com fogo, numa cerimônia que lembra a origem do acarajé.

Antes comercializado apenas o bolinho frito, o acarajé ganhou recheios variados (salada vinagrete, vatapá, caruru, camarão defumado e molho nagô), tornando-se praticamente um ‘acarajebúrguer’. Encontrado facilmente em qualquer esquina de Salvador, o quitute pode ser consumido sem horário preestabelecido, em qualquer local público, enquanto se caminha etc. Atualmente, o acarajé é um alimento que tanto pode ser considerado um lanche como uma refeição.

Espécie de prolongamento dos terreiros, as baianas de acarajé funcionam como elos entre as comidas de preceito e o povo da rua. As baianas conhecem os fundamentos, sabem quando e como devem agradar os santos, dominam os segredos da cozinha afro-brasileira. Mesmo com o surgimento de ‘baianos de acarajé’, a atividade é predominantemente desenvolvida por mulheres que aprenderam o ofício com suas mães e avós, e que transmitem a tradição do tabuleiro para suas filhas e netas.

Segundo o jornal *A Tarde* (17/05/2008), “a venda do acarajé é uma atividade tradicional na Bahia e está relacionada a uma das obrigações religiosas das filhas de Iansã, ou seja, as baianas de acarajé.” Na mesma matéria do referido jornal, Cecília Soares, doutoranda em antropologia pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), afirma que são essas mulheres (filhas de Iansã) as pessoas mais legítimas para vender os bolinhos de feijão. Nos últimos anos, todavia, a comercialização dos acarajés deixou de ter uma

relação restrita às religiões de matriz africana e pessoas de outras religiões passaram a vender o produto.

Mesmo preservando elementos da cultura africana há mais de 300 anos, o acarajé sofreu certas alterações. A inclusão de novos acompanhamentos no quitute, a preparação do acarajé também por homens e a modificação das vestimentas são algumas das mudanças percebidas.

Para Lody (1998),

Tudo é importante para a venda de banca. O traje, os fios de contas, as pulseiras, o pano-da-costa e outros detalhes constituem a indumentária-base da negra baiana. Elas não podem ser encaradas como camelôs que vendem simplesmente artigos de consumo. Elas representam o lastro de uma tradição de décadas de trabalho paciente e calmo, motivado pelos próprios procedimentos que a cozinha afro-brasileira impõe (LODY, 1998, p. 102).

Em 1998, foi criada em Salvador uma lei municipal que regulamenta o ofício da baiana de acarajé. Apesar de não ser cumprido em todos os pontos de venda, o Decreto Municipal 12.175/1998 e portarias subsequentes determinam padrões para a vestimenta das baianas, normas de higiene e preparação do quitute, e estabelece regras para o tabuleiro.

O acarajé, como as demais comidas ritualísticas, tem um tempo e uma forma específica de preparo. No mundo que preza tanto pela otimização do tempo, as bolas de fogo que antes só eram encontradas nos tabuleiros das baianas de acarajé entraram na lógica dos *fast-foods* e agora também podem ser compradas em lanchonetes, delicatessens e restaurantes.

Contudo, em outra matéria do jornal A Tarde (06/07/2008), o doutor em antropologia e diretor do Centro de Estudos das Populações Afro-Indígenas-Americanas (Cepaia), Wilson Caetano, alerta: “Temos que parar com essa mania de exigir que as coisas sejam como antes. Nem todo acarajé é oferenda, é comida de Iansã. Acarajé é comida de quem quer comer. Se alguém quer comer um acarajé do orixá, deve ir no terreiro. Acarajé vendido na rua não é, necessariamente, comida de santo”.

Em meio a esse contexto, o que causa mais estranhamento é a venda do acarajé por pessoas que não são do candomblé e que batizaram o bolinho como “acarajé de Jesus”. Essa nova denominação parece representar uma ressignificação simbólico-religiosa do acarajé como produto de uma baianidade religiosa. É por esse motivo que, para não perder a fonte de renda, baianas convertidas ao protestantismo buscam descaracterizar o tabuleiro de qualquer elemento que remeta às religiões afro-brasileiras.

E de onde vem a relação entre comida e coisas sagradas? Na Bahia, a relação entre culinária e religião é tão intrínseca que as fronteiras entre corpo e espírito não são claramente delimitadas. De modo geral, as comidas típicas não são consumidas diariamente, mas na Bahia acontece algo diferente. Ao contrário de outros estados que não consomem com tanta frequência seus pratos típicos, os baianos recorrentemente comem seu próprio acarajé. A presença deste e de outros alimentos no cotidiano é um diferencial que demonstra como os rituais fazem parte do dia-a-dia do povo baiano e como a comida possui uma forte simbologia e herança culturais.

Pelas ruas do estado existe uma quantidade enorme de pessoas comercializando e consumindo comidas típicas. No caso particular da Bahia, culinária regional também é sinônimo de comida do dia-a-dia.

Alertada pelo prof. Peter Fry, Carmen Rial (2005) chama a atenção para um brilhante detalhe no artigo, de Vivaldo da Costa Lima, sobre acarajé em que ele ressalta que

ao contrário do que acontece nos restaurantes, onde o garçom se curva para entregar o prato de comida, no caso do acarajé quem se curva é o cliente. Esta inversão, a reverência do comedor diante do tabuleiro da vendedora de acarajé, expressivamente indica a dignidade da baiana que produz o alimento diante do qual nós, humildemente, nos inclinamos (RIAL, 2005, p. 10).

Em dezembro de 2004, o ofício da baiana de acarajé foi declarado bem cultural de natureza imaterial. O Ministério da Cultura (MinC) explica os motivos que levaram à aprovação desse registro:

O ofício das baianas é um saber tradicional enraizado no cotidiano dos soteropolitanos, profundamente vinculado aos grupos afro-brasileiros. Deve ser reconhecido não só por seu significado para a manutenção da diversidade cultural brasileira, mas pela iminência de descaracterização que hoje ameaça os ofícios tradicionais das baianas de Acarajé. O registro engloba os rituais envolvidos na produção do acarajé, na arrumação do tabuleiro e na preparação do lugar onde as baianas se instalam, além dos modos de fazer as comidas de baiana, com distinções referentes à oferta religiosa ou à venda nas ruas. Estão destacados o acarajé com seus recheios habituais, o abará, o acaçá, o bolinho de estudante, as cocadas, os bolos e mingaus; o uso de tabuleiro para venda das comidas; a comercialização informal em logradouros, feiras e festas de largo; o uso de indumentária própria das baianas, como marca distintiva de sua condição social e religiosa, presente especialmente nos panos da costa, nos turbantes, nos fios de contas e outras insígnias e, por fim, o uso do tabuleiro para venda de comidas.¹⁷

Em 2003, o carnaval¹⁸ de Salvador teve como slogan a frase: “Alegria, tempero da Bahia”. Quebrando uma das maiores tradições do carnaval, nesse ano a chave da cidade foi entregue as baianas Cira, Dinha e Regina, representando todas as vendedoras de acarajé homenageadas nos festejos momescos.

3.7 Fé, festa e comida

As festas são momentos oportunos para comer e beber. Tanto assim que, habitualmente, festa sem comida não é considerada festa. Em ocasiões especiais é costume reunir as pessoas para celebrar e comer juntas. A comida aliada à bebida promove aproximação dos indivíduos, que utilizam desse artifício como um bom motivo para festejar.

Fé religiosa, reunião de famílias, de amigos, datas cívicas, grandes acontecimentos regionais, nacionais e internacionais; datas pessoais, particulares, têm sempre um ponto em comum: a comida, comida própria para cada tipo, dia e contexto em que se dá a comemoração (LODY, 2008, p. 287 e 288).

No calendário das devoções populares da Bahia, os santos católicos têm seus festejos iniciados em janeiro e encerrados em dezembro. A religiosidade do povo baiano aparece em festas como a de Bom Jesus dos Navegantes, Senhor do Bonfim e Santa Bárbara. E

¹⁷ Disponível em: <<http://www.cultura.gov.br/site/2004/12/10/patrimonios-culturais-preservados/>> . Acesso em: 22 jul. 2008.

¹⁸ A palavra carnaval tem origem na expressão latina “carne vale”, ou seja, último momento para festejar e dizer adeus à carne, pois está próximo o período de abstinência (quaresma).

na Bahia, especialmente em Salvador, muitas vezes as homenagens aos santos católicos compartilham a mesma devoção com os orixás.

No primeiro dia do ano acontece a procissão marítima de Nosso Senhor Bom Jesus dos Navegantes. Nesse dia, várias embarcações acompanham a galeota ‘Gratidão do Povo’, que transporta a imagem do santo da igreja da Conceição da Praia para a igreja de Nossa Senhora da Boa Viagem. Ainda em janeiro, na segunda quinta-feira do ano, baianas caracterizadas lavam a escadaria e o adro da igreja de Nosso Senhor do Bonfim com água de cheiro. O cortejo que culmina com a lavagem das escadas do templo sai pela manhã da igreja de Nossa Senhora da Conceição da Praia em direção ao Bonfim, arrastando uma multidão de baianos e turistas – a maioria vestida de branco. A explicação para o uso de vestes alvas talvez possa ser encontrada na associação entre Senhor do Bonfim e Oxalá (orixá *funfun*, que veste branco). Outra semelhança entre a festa católica e as religiões afro-brasileiras é percebida em um ritual que acontece nos terreiros: a cerimônia das ‘águas de Oxalá’¹⁹.

Assim como em outras festas da Bahia, nos festejos da Colina Sagrada, o religioso e o profano se encontram. A festa de largo (profana) caracteriza-se pelas barracas montadas para vender comidas típicas e bebidas.

A festa é mais larga, nas barracas de comidas, nos tabuleiros das baianas de acarajé, no samba-de-roda, no som mecânico, no berimbau, no pandeiro, na palma de mão. Os sons, as luzes, a noite abriga a festa. Festa que se estende e se alarga na alegria que mistura e fala de fé geral e experimentada. Alargam-se as emoções. A festa é larga. A festa é de largo (LODY, 2008, p. 335).

“Dia dois de fevereiro/ Dia de festa no mar/ Eu quero ser o primeiro/ Pra salvar Iemanjá”²⁰. No bairro do Rio Vermelho, em Salvador, dia dois de fevereiro é dia de festa no mar e na terra. A orixá Iemanjá (“mãe cujos filhos são peixes”) é homenageada, principalmente, com flores e perfumes, seus presentes prediletos. A multidão que se dirige ao Rio Vermelho pede proteção e saúde a Mãe das Águas, presenteando-a com

¹⁹ O ritual das ‘águas de Oxalá’ é uma festa anual em homenagem ao orixá da criação e da fertilidade. Na cerimônia que, em geral, acontece durante a madrugada, os filhos-de-santo vestem-se de branco e, carregando potes e moringas com água, lavam os locais e objetos sagrados do terreiro. Esse ritual é realizado em silêncio - sinal de respeito e reverência - pedindo perdão pelas injustiças cometidas contra Oxalá no reino de seu filho Xangô.

²⁰ Trecho da música: Dois de fevereiro; composição de Dorival Caymmi (1914-2008).

tudo o que é do agrado a uma entidade vaidosa como Iemanjá. Os pescadores da Colônia de Pesca Z1 além de oferecer um presente especial pedindo fartura na pesca, organizam os festejos e, com seus barcos e saveiros, se encarregam de depositar nas águas da Baía de Todos os Santos os balaios de oferendas.

Em terra firme, na areia da praia, pais, mães e filhos-de-santo dançam e manifestam as entidades africanas, saudando a rainha do mar. Nas ruas do bairro, ritmos como samba-de-roda e afoxé animam as pessoas que comem e bebem nas barracas típicas, num verdadeiro clima de festa de largo.

Em fevereiro, acontece também o carnaval de Salvador. Na maior festa popular do planeta, milhões de foliões ocupam as ruas da cidade para dançar ao som dos trios elétricos. Com a profissionalização do carnaval, grandes camarotes foram instalados nos circuitos da folia, oferecendo visão privilegiada, conforto, petiscos e bebidas. Quem não pode comprar um abadá (fantasia que dá acesso a um bloco restrito a associados) ou pagar por um camarote, a alternativa é curtir a festa como ‘pipoca’. Entre um trio elétrico e outro, esses foliões dançam fora dos blocos, pulando igual à pipoca quando estoura na panela. Até essa questão de comportamento é lembrada pelos baianos, tendo a comida como referência.

Depois do carnaval vem a quaresma²¹ com a Semana Santa. As festas de ruas param por um tempo e chega a hora de celebrar em família. No Brasil, o calendário festivo sofre bastante influência das comemorações religiosas – em especial, das festas católicas. Além do carnaval, São João e Natal, a Semana Santa (com a sexta-feira da Paixão, o sábado de Aleluia e o domingo de Páscoa) integra o calendário festivo dos brasileiros.

O ciclo social e religioso da Semana Santa é culminado na sexta-feira, dia chamado como o da “paixão de Cristo”, e essa lembrança se dá à mesa com a realização de cardápios de peixes, especialmente o bacalhau, entre outras opções do mar, quase sempre acompanhados de leite de coco ou azeite de dendê, as “comidas de azeite” no dizer dos baianos. É sem dúvida a Semana Santa um importante momento em família para experimentar sociabilidades e assim celebrar hierarquias e papéis estabelecidos nas relações da casa e dos amigos, entre outros (LODY, 2008, p. 308).

²¹ Período de quarenta dias que se inicia na quarta-feira de Cinzas e termina no domingo de Páscoa. A Igreja Católica propõe que esse momento seja vivido com penitência, em memória aos quarenta dias que Cristo jejuou no deserto.

A Semana Santa termina com a festa da Páscoa e seus ovos de chocolate. Apropriando-se de uma comemoração apenas religiosa (inicialmente), a lógica capitalista transformou a celebração da ressurreição de Cristo numa festa do consumo. A mídia colabora na divulgação dos famosos ovos de Páscoa, que tem os mais diversos sabores, tamanhos e preços. Ainda assim, a oferta e a troca de ovos de chocolate são “representações que recuperam desejos e significados imemoriais de fertilidade, de vida, de transformação da terra e do homem” (LODY, 2008, p. 306).

No mês de junho é a vez de comemorar três santos católicos: Santo Antônio, São João e São Pedro. Na região Nordeste do país, os festejos juninos começam dia 13 de junho (Santo Antônio), continuam no dia 24 (São João) e encerram no dia 29 de junho (São Pedro).

Por ser considerado o santo casamenteiro, Santo Antônio é homenageado com uma trezena nos primeiros 13 dias do mês de junho. A fama do santo atrai muitas mulheres solteiras às trezenas, que rezam e fazem pedidos para conseguir pares amorosos. Outro ponto alto das homenagens ao santo é a distribuição pelos devotos do “Pãozinho de Santo Antônio”. Os fiéis costumam colocar esse pãozinho dentro da farinheira para que nunca falte comida em suas casas. Todo dia depois das orações é servido uma “merenda” composta de pratos típicos juninos: bolos de milho, aipim, carimã e tapioca, mingaus, amendoim cozido, pamonha, licor etc. Há ainda trezenas que terminam com quermesse e forró. Na Bahia, Santo Antônio é sincretizado pelo orixá Ogum, e muitos adeptos do candomblé também cultuam o santo.

Passados dez dias das comemorações a Santo Antônio, São João é celebrado com fogueiras armadas em frente às casas. Isso ocorre porque, segundo a Bíblia, o nascimento do menino João (primo de Jesus) foi anunciado com uma fogueira acesa por seus pais. Marcado pelo som do triângulo, zabumba e sanfona, o forró anima os festejos de São João – tempo de pular fogueira e dançar quadrilha. A fartura de comidas e bebidas típicas deve-se ao período de colheita do milho e feijão.

Tradicionalmente, os agricultores plantam no dia de São José (19 de março) o milho que vai ser comido em junho. Canjica, pamonha, bolo de fubá e demais comidas à base de

milho são sempre encontradas nas mesas juninas. Em pracinhas das cidades do interior, barracas comercializam fogos, comidas típicas e bebidas, como licor e quentão. No dia de São João, o mais popular santo junino, é feriado no Nordeste.

As homenagens a São Pedro concluem os festejos aos santos de junho. Protetor dos pescadores e padroeiro das viúvas e viúvos, São Pedro é o responsável pelas chaves do céu e pelas chuvas. A fé dos nordestinos leva-os a rezar, pedindo que chova no sertão, pois quando chove é possível plantar e aguardar por boa safra. A culinária junina e o tradicional forró pé-de-serra também se fazem presentes na festa em comemoração ao primeiro papa da Igreja Católica.

No dia 16 de agosto é a festa de São Roque. Enquanto os fiéis assistem missa em honra ao santo católico no interior da igreja de São Lázaro (no bairro da Federação), pais e mães-de-santo banham os devotos com pipoca. No sincretismo religioso, São Roque é associado a Omolu/Obaluaiê e a pipoca é o alimento sagrado deste orixá, tendo propriedades de cura e limpeza espiritual. Ao final do dia, uma procissão encerra a parte sagrada dos festejos. Começa então, no largo em frente à igreja, a festa profana onde os seguidores das duas religiões comem, bebem e dançam alegremente.

Setembro, mês dos santos gêmeos. Na Bahia, no dia 27 de setembro, é comemorado São Cosme e São Damião (os orixás Ibeji, no sincretismo). E para homenagear os santos, o caruru de São Cosme – como é popularmente conhecido – é oferecido durante todo o mês. Para pagar promessa, por devoção ou simplesmente para reunir amigos, o caruru é servido, segundo os preceitos, primeiro para as crianças e depois para os demais presentes. Caruru é apenas maneira de falar porque a comida dos santos gêmeos é composta por caruru, vatapá, feijão fradinho, arroz, xinxim de galinha, feijão preto, farofa de dendê, banana da terra frita, abará, acarajé... Tudo regado à azeite-de-dendê. Além de todas estas comidas, pipoca, rapadura, cana-de-açúcar e bombons completam o ‘banquete do dendê’.

A fama dos carurus está no número de quiabos utilizados. Então é comum ouvir-se: “O caruru que eu ofereci foi de 10 mil quiabos”, dando assim uma dimensão da grandeza do evento e de possíveis marcas ou estilos do fazer caruru para grandes grupos. É comida que rende, que une as pessoas, que celebra pelo gosto gostoso dos ingredientes esse sabor da Bahia africana, por isso Bahia mais

brasileira, no mergulho gastronômico dos paladares caprichados e sofisticados das mulheres que cozinham. Pois os elos entre as cozinhas dos terreiros de candomblé, territórios do mundo feminino, se mantêm nas outras cozinhas, nas casas, na rua, fazendo caruru, tratando cerimonialmente cada quiabo (LODY, 2008, p. 341).

Do caruru de São Cosme e São Damião ao caruru de Santa Bárbara. Dezembro já começa com festa na Bahia! A santa católica é sincretizada com Iansã - orixá dos raios e tempestades, senhora do acarajé e da cor escarlate -, o que faz com que muitos devotos vistam roupas vermelhas para saudar a santa/orixá.

No dia 4 do último mês do ano, as comemorações em louvor à padroeira dos bombeiros iniciam com alvorada de fogos e uma missa na Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos, no Pelourinho. Terminada a celebração, a procissão levando os andores com a imagem de Santa Bárbara e outros santos de devoção popular percorre as principais ruas do Centro Histórico até alcançar o quartel do Corpo de Bombeiros, na Baixa dos Sapateiros.

Chegando ao quartel, um caruru é oferecido para todos os fiéis que acompanharam o cortejo com cânticos e orações. Ainda na Baixa dos Sapateiros, de cima da viatura do Corpo de Bombeiros, um padre abençoa a água de um caminhão tanque, tornando-a benta e lançando sobre a multidão de devotos. Finalizado esse ritual, a procissão prossegue até o mercado que leva o nome da santa, local onde o samba de roda já dá o ritmo da festa sagrado-profana. Lá outro caruru é servido, Santa Bárbara é novamente homenageada com cantos e fogos, e a imagem retorna à Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos.

No imaginário afro-baiano, o caruru ficou sacralizado pelo uso de quiabos, inclusive alguns inteiros e que, segundo o costume, aqueles que destes se servirem deverão interpretar como um anúncio de que o santo homenageado está pedindo para o próximo ano um novo caruru (LODY, 2008, p. 342).

Apesar de alguns santos compartilharem da mesma comida, o modo de preparo varia de acordo com o santo. No caso do caruru, segundo o preceito, o quiabo para São Cosme e São Damião deve ser cortado em pedaços pequenos porque os santos são crianças (erês) no candomblé. Já para o caruru de Santa Bárbara/Iansã eles têm que ser cortado em

rodela. O quiabo lascado em tira é utilizado para preparar o caruru de Xangô. Quem não observa esses preceitos, não cumpre o ritual.

O calendário de festas e devoções populares baianas continua no dia 8 de dezembro com as homenagens à Nossa Senhora da Conceição da Praia, padroeira de Salvador. Dia 13 de dezembro é a festa de Santa Luzia, no bairro do Pilar. Depois vêm as celebrações do Natal, Reveillon/Ano Novo... E um novo ciclo de festas recomeça já no dia 1º de janeiro. “Os santos cultuados nas suas devoções especiais têm também festas próprias, unindo sempre no sentimento do que é festejar com a comida” (LODY, 2008, p. 336).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Comida é cultura? Foi a partir deste questionamento inicial que se desenvolveu esta monografia, com o objetivo de encontrar resposta(s) para esta hipótese. Todos os capítulos apoiaram-se nessa relação entre comida e cultura para fundamentar a pesquisa. Com base nesse panorama, percebeu-se a necessidade de explicar sobre vários aspectos que envolvem o assunto, buscando encontrar referências para o porquê da comida ser cultura.

À medida que o trabalho foi se desenvolvendo, a Bahia começou a se impor como o lugar que acolheu com propriedade esta discussão. Daí a ampliação do percurso para incluir a Bahia, com seus sagrados e profanos vetores de comportamento, que tem na comida os pilares essenciais da sua existência.

Recorreu-se a uma série de exemplos na tentativa de compor um painel representativo do objeto de estudo. Temas como mudanças de comportamento referentes à alimentação; comida como representação de territorialidade, como marcas de época; a sociabilidade propiciada pela comida; a culinária nas produções simbólicas (música, literatura, artes plásticas etc.); e os lugares como templos da comida (museus de gastronomia) foram alguns dos elementos estudados.

A relevância do trabalho pode ser percebida na presença da comida entre os assuntos que estão em pauta. Atualmente, a gastronomia está na moda. A quantidade de livros publicados, os programas televisivos e demais produtos midiáticos com foco nessa temática comprovam essa assertiva. Além da presença cotidiana na vida dos indivíduos, a atenção dada à comida pode ser vista até em campanhas publicitárias, atrativos turísticos e na proliferação de cursos (acadêmicos ou não) de gastronomia.

Os sentidos da comida são amplos e largamente desenvolvidos. Ainda na década de 1930, o I Congresso Afro-Brasileiro, realizado em Recife, analisou a relação entre África e comida, sem esquecer sua interlocução com as coisas sagradas. No Brasil, o caráter sincrético da comida é um legado histórico. Ingredientes como o açúcar trazido pelos portugueses, a mandioca cultivada pelos indígenas e o azeite-de-dendê africano colaboraram para a mistura gastronômica brasileira.

Na Bahia, especialmente em Salvador e região do Recôncavo, as comidas encontram na fé um alicerce que justifica o emprego dos alimentos nos rituais afro-brasileiros, reforçando a relação simbólica entre comida e religião. Uma cultura tão específica como essa que encontra na comida, sagrada e profana, os elementos cruciais da sua representação cultural.

Por todo o exposto, torna-se possível legitimar a tese inicial de que comida é, de fato, cultura, ao observar que ela está estritamente vinculada ao modo de ser dos indivíduos, o que por si já evidencia seu caráter cultural.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMADO, Jorge. **Dona Flor e seus dois maridos**. 52. ed. Rio de Janeiro: Record, 2001.

_____. **Gabriela, cravo e canela**. 85. ed. Rio de Janeiro: Record, 2001.

BACELAR, Jeferson; PEREIRA, Cláudio (orgs.). **Vivaldo da Costa Lima: intérprete do Afro-Brasil**. Salvador: EDUFBA: CEAO, 2007.

BARRETO, Margarita. **Turismo e Legado Cultural**. 3. ed. Rio de Janeiro: Papirus, 2002.

_____. **Turismo e Legado Cultural: As possibilidades do planejamento**. 4. ed. Campinas: Papirus, 2003.

BOTELHO, Isaura. **As dimensões da cultura e o lugar das políticas públicas**. Revista São Paulo em Perspectiva, São Paulo, v. 15, n. 2, 2001.

CARNEIRO, Édison. **Ladinos e Crioulos**. Rio de Janeiro: Vozes, 1976.

CAROSO, Carlos; BACELAR, Jeferson (orgs.). **Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafricanização, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida**. Rio de Janeiro: Pallas; Salvador, BA: CEAO, 1999.

CASCUDO, Luís da Câmara (org.). **Antologia de Alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro, Livros Científicos Técnicos, 1977.

_____. **História da Alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Francisco Nilton. **Comida se tempera com cultura**. Rio de Janeiro: F. N. Castro, 2002.

CIAFFONE, Andréa. “Turismo e gastronomia: o verdadeiro sabor da descoberta”. In: FUNARI, Pedro Paulo; PINSKI, Jaime (orgs.). **Turismo e patrimônio cultural**. São Paulo: Contexto, 2003.

ESQUIVEL, Laura. **Como água para chocolate**. / Laura Esquivel; tradução Olga Savary. São Paulo: Martins Fontes, 1993.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos e outros. **Alimentação e cultura popular**. Rio de Janeiro: Funarte, CNFCO, 2002.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HALL, Stuart. **A Identidade Cultural na Pós-modernidade**. 7. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2002.

HUYSSSEN, Andreas. **Seduzidos pela memória**. Rio de Janeiro: Aeroplano Editora, 2000.

LIMA, Claudia. **Tachos e panelas: historiografia da alimentação brasileira**. Recife: Editora da Autora, 1999.

LIMA, Vivaldo da Costa. **As dietas africanas**. In: FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo. Ed. SENAC/Ed. Estudio Sônia Robatto, 2000. p. 20-23.

_____. **As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro**. In: CAROSO, Carlos; BACELAR, Jeferson (orgs.). Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafrikanização, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida. Rio de Janeiro: Pallas; Salvador, BA: CEAO, 1999. p. 319-325.

LODY, Raul (org.). **À mesa com Carybé: o encantamento dos sabores e das cores da Bahia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.

_____. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

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

_____. **Santo também come**. [ilustrações Raul Lody]. 2 ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1998

LÜHNING, Angela. **Ewé: As Plantas Brasileiras e seus Parentes Africanos**. In: CAROSO, Carlos; BACELAR, Jeferson (orgs.). Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafrikanização, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida. Rio de Janeiro: Pallas; Salvador, BA: CEAO, 1999. p. 303-318.

MACIEL, Maria Eunice. **A culinária e a tradição**. In: GONÇALVES, José Reginaldo Santos e outros. **Alimentação e cultura popular**. Rio de Janeiro: Funarte, CNFCO, 2002. p. 27-35.

MASCARENHAS, Fabiana. Antropólogo contesta tese. O especialista em candomblé Wilson Caetano afirma que não é possível falar em perda de identidade do acarajé. **A Tarde**. Salvador, 06 jul. 2008. Ciência & Vida. Caderno 1, p. 36.

MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia: Uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais – vol. 16, nº 47. out/2001.

NASCIMENTO, Angelina de Aragão Bulcão Soares. **Comida: prazeres, gozos e transgressões**. 2 ed. ver. e ampl. Salvador: EDUFBA, 2007.

PALOCCI, Antonio. **A imaginação a serviço do Brasil**: Programa de Políticas Públicas de Cultura. São Paulo, 2002.

PASINI, Willy. **A alimentação e o amor**. Trad. Paulo Nuno Correia e Jorge Pinheiro. Lisboa: Difusão Cultural, 1997.

PEIXOTO, Afrânio. **Breviário da Bahia**. Rio de Janeiro: Livraria Agir Editora, 1945.

PÓVOAS, Ruy do Carmo. **Dentro do Quarto**. In: CAROSO, Carlos; BACELAR, Jeferson (orgs.). Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafrikanização, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida. Rio de Janeiro: Pallas; Salvador, BA: CEAO, 1999. p. 213-237.

PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos Orixás**. / Reginaldo Prandi; ilustrações de Pedro Rafael. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. / Manuel Querino. Salvador: P555 Edições, 2006.

REDAÇÃO. Mulheres preservam tradição afro-brasileira. **A Tarde**. Salvador, 17 maio 2008. Salvador & Região Metropolitana, Caderno 1, p. 12.

RIAL, Carmem Sílvia. **De Acarajés e Hamburgers e alguns comentários ao texto Por uma antropologia da alimentação de Vivaldo da Costa Lima**. Antropologia em Primeira Mão, Florianópolis, v. 10, n. 76, p. 1-18, 2005.

SANTOS, Jocélio Teles dos. **O poder da cultura e a cultura do poder: a disputa simbólica da herança cultural negra no Brasil**. Salvador: EDUFBA, 2005.

SANTOS, Lígia Amparo da Silva. **O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador – Bahia**. Salvador: EDUFBA, 2008.

SERRA, Ordep. **A Etnobotânica do Candomblé Nagô na Bahia: Cosmologia e estrutura básica do arranjo taxonômico. O modelo da liturgia**. In: CAROSO, Carlos; BACELAR, Jeferson (orgs.). Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafrikanização, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida. Rio de Janeiro: Pallas; Salvador, BA: CEAO, 1999. p. 289-302.

SOUZA Jr., Vilson Caetano de. **A Cozinha e os Truques: Usos e Abusos das Mulheres de Saia e do Povo do Azeite**. In: CAROSO, Carlos; BACELAR, Jeferson (orgs.). Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafrikanização, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida. Rio de Janeiro: Pallas; Salvador, BA: CEAO, 1999. p. 327-346.

VERGER, Pierre. **Orixás: deuses iorubás na África e no novo mundo**. Salvador: Corrupio, 2002.

Sites consultados:

BIBLIOTECA Virtual Gilberto Freyre. **Pioneiro na defesa da raça negra**. Disponível em: <http://bvfg.fgf.org.br/portugues/critica/artigos_imprensa/pioneiro_defesa.htm>. Acesso em: 16 ago. 2008.

CULINÁRIA – Introdução. Disponível em: <<http://www.brazilsite.com.br/folclore/culinaria/culin01.htm>>. Acesso em: 27 jun. 2007.

EXPOSIÇÃO permanente. Disponível em: <http://ibahia.globo.com/exposicoes/exposicoes/default.asp?id_evento=19785&id_tipo_evento=4>. Acesso em: 19 maio 2007.

FUTIBAR – Comida, alimentação, gastronomia, culinária. Disponível em: <<http://futibar.blogspot.com/2007/03/ponto-chic-85-brinda-com-bauru.html>>. Acesso em: 22 jun. 2007.

PATRIMÔNIO Culturais Preservados. Disponível em: <<http://www.cultura.gov.br/site/2004/12/10/patrimonios-culturais-preservados/>> . Acesso em: 22 jul. 2008.

REDE Bahia Revista. **Influência da cultura negra**. Disponível em: <<http://ibahia.globo.com/redebahiarevista/materia.asp?modulo=2300&codigo=123772>> . Acesso em: 27 jun. 2007.

ANEXO A – Tabela com as comidas rituais e quizilas dos principais orixás afro-brasileiros²²

ORIXÁ	COMIDA	QUIZILA
Oxalá	inhame, ebô de milho branco, acaçá, fava branca, feijão branco, manjar de milho branco, carneiro	sal, azeite-de-dendê
Oxóssi	axoxô, feijão fradinho torrado, inhame, arroz, verduras, milho vermelho, xerém de milho, frutas	tangerina, caça, fubá de milho, milho verde
Ogum	todas as comidas, especialmente farofa de dendê, feijões preto e fradinho e inhame.	manga, uva Itália
Xangô	amalá, arroz, acarajé, inhame	sangue
Omolu/Obaluaiê	doburu (pipoca, “flor de Obaluaiê”), além de todas as comidas.	abacaxi, crustáceos
Oxum	omolucum, xinxim de galinha, farofa de azeite doce (pouco azeite-de-dendê)	melancia, ovos, caranguejo
Iemanjá	ebô de milho branco com mel, arroz, angu, peixes brancos, feijão branco, fava branca, mariscos, frutos do mar (pouco azeite-de-dendê)	carne de pato, sapo
Iansã	acarajé, amalá, arroz, milho branco e feijão fradinho	carneiro, cabrito, melão, abóbora
Euá	feijão fradinho, milho com coco, batata doce, canjiquinha, banana da terra inteira feita em azeite-de-dendê com farofa do mesmo azeite	galinha, aranha
Ibeji	caruru, frutas variadas, doces, cocadas, cuscuz e todo tipo de comida	morte, assobio
Iroco	inhame, milho branco, fava branca, carneiro, bode, galinha, conqum	(Não foi encontrado nenhum registro relacionado à quizila deste orixá).

²² As quizilas e comidas que compõe esta tabela foram resultantes de pesquisas bibliográficas aliadas a informações colhidas em terreiros de candomblé, em Salvador-BA. Portanto, esses dados podem variar de acordo com o terreiro ou livro consultado. Esta tabela objetiva apenas reunir as informações com demandas mais recorrentes, ilustrando o assunto tratado na monografia.

ANEXO A – Continuação

ORIXÁ	COMIDA	QUIZILA
Logun Edé	omolucum, axoxô, feijão preto, fradinho, milho vermelho, milho branco, inhame	cabeça de bicho, abacaxi
Nanã	milho branco, inhame, arroz doce, cuscuz de inhame	objetos feitos de metal
Obá	ovos, raízes de cor vermelha, frutas da mesma cor	sopa, cogumelos, peixes de água doce
Ossaim	carneiro, galo, pato, cágado, milho branco, acaçá, arroz, feijão, milho vermelho, farofa de dendê e todas as comidas (frutas, raízes, animais com predomínio da cor verde)	(Não foi encontrado nenhum registro relacionado à quizila deste orixá).
Oxumaré	batata doce, banana, pato, feijão, milho, camarão, raízes, frutas etc.	carne de ganso, água salgada
Exu	farofa com azeite-de-dendê, xinxim de bofe apimentado, feijão preto	óleo de coco