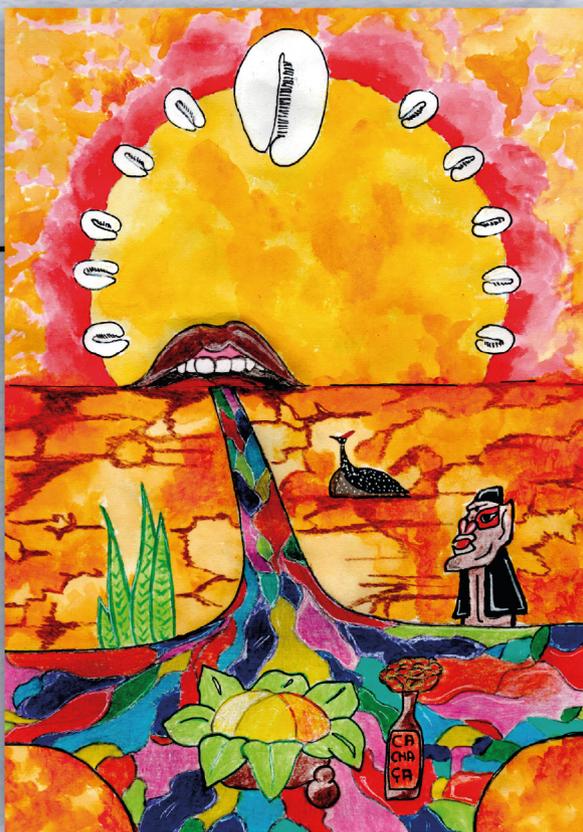


ENSAIOS DE
**ANTROPOLOGIA
E ALIMENTAÇÃO:**
um olhar interdisciplinar



Cecilia Lisa Eliceche • Camila Spolon • Cleber Meneses • Felipe Teixeira
Fernanda Santiago • Jean-Daniel Lafontant • Lina Delé Nunes
Márcia Filgueiras • Tayná Lima • Vilson Caetano

ANTROPOLOGIA E ALIMENTAÇÃO

um olhar interdisciplinar

Camila Spolon
Cecília Lisa Eliceche
Cleber Meneses
Felipe Teixeira
Fernanda Santiago
Jean Daniel Lafontant
Lina Delé Nunes
Márcia Filgueiras
Tayná Lima
Wilson Caetano



Salvador-Ba - 2023

Copyright (c) Segundo Selo, 2023

Coordenação Editorial e organização: *Fernanda Santiago*

Revisão: *Aline Silva Santos*

Diagramação: *Santiago Fontoura e Livia Sousa*

Capa: *Mariana de Paula*

Ilustração: *Felipe Teixeira*

Conselho editorial

Ana Cláudia Gomes de Souza

Cíntia Beatriz Müller

Cléber Lázaro Julião Costa

Diego Ramon Souza Pereira

Fernanda Santos Santiago

Maria Andrea dos Santos Soares

Marcos Luciano Lopes Messeder

Moisés Lino e Silva

Paride Bollettin

Rejane Alves de Oliveira

Suely Aldir Messeder

Tatiane Pereira Muniz

Ubiraneila Capinan

Valdélío Santos Silva

Vera Rocha

A636 Antropologia e alimentação: um olhar interdisciplinar /
[organização Fernanda Santiago]; Camila Spolon Silva...[et.al.] -
Salvador :Segundo Selo, 2023.
209p.: il. ; 21 cm.

Contêm dados biográficos.

Inclui bibliografia.

ISBN 978-65-86754-74-2

1. Antropologia nutricional. 2. Alimentos – Aspectos religiosos.
3. Alimentos – Aspectos sociais. I. Santiago, Fernanda. II. Silva,
Camila Spolon. III. Título.

Catálogo na publicação: Mônica Nascimento Ribeiro – CRB 5/1503

Sumário

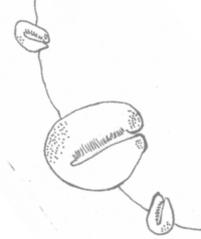
Apresentação <i>Vilson Caetano</i>	7
O racismo está servido – O apagamento das cozinhas de axé a partir do mito fundador da umbanda <i>Camila Spolon Silva</i>	14
Cada medalha tem dois lados e um terceiro invisível <i>Cecília Lisa Eliceche</i> <i>Jean Daniel Lafontant</i>	34
Sagrada bebida: Ayahuasca e seus benefícios para o corpo e alma adeptos do Santo Daime <i>Felipe Teixeira / Cleber Meneses</i>	66
Entremeios: A relação entre a cozinha de terreiro e a magia. <i>Lina Delé Nunes</i>	91
Gastronomia e biomas do Brasil sob a perspectiva da proteção do patrimônio imaterial e da propriedade intelectual: uma reflexão inicial pautada em estudos sobre a Antropologia da Alimentação <i>Márcia Filgueiras</i>	114
Quarta-feira de Cinzas e a bancada de Tobóssis no Tambor de Mina <i>Tayná Lima</i>	134
Comidas de bar: entre becos e memórias <i>Fernanda Santos Santiago</i>	162
O patrimônio que sai das mãos: saberes e afazeres de mulheres de saia e do povo do azeite <i>Vilson Caetano</i>	178
Sobre xs autorxs	203

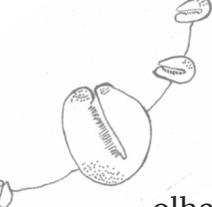
Este livro é dedicado a Tayná Lima (in memoriam), que sua luz continue nos iluminando.

Apresentação

A alimentação é um dos temas que nos últimos anos mais tem despertado o interesse de vários campos de estudos. Aos poucos, a visão meramente biológica e fisiológica sobre o alimento vai sendo enriquecida por leituras realizadas a partir da História, da Economia, da Sociologia, da Política, da Geografia, da Gastronomia, da Arte, da Antropologia, da Teologia, dentre outras. Reflexões que até certo tempo ficavam restritas ao alimento, hoje se refere ao comer, à comida e à comensalidade entendida como a maneira como o grupo social cria relações a partir dos “de comer”. Os “de comer” refere-se àquilo que se come, mas diz respeito também ao que “não se come” e ao “não come”, este último reservado a ocasiões especiais, a exemplo das chamadas comidas remosas ou interdições que recaem sobre determinado grupo num determinado período como a Sexta-feira Santa, quando os católicos não comem carne, e no Ciclo das Águas de Oxalá, quando o povo de candomblé não come azeite de dendê.

Referência identitária, a comida ocupa lugar central na vida das sociedades. Acertadamente este foi um dos principais motivos pelo qual desde cedo, nas civilizações antigas, ela se tornou objeto de adoração. Fato é que, a cozinha de um povo, entendida no seu sentido mais amplo, reúne em si visões de mundo escritas em seus hábitos alimentares que só podem ser entendidas a partir de um

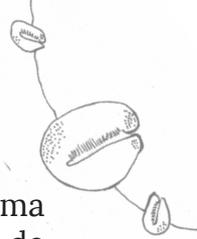




olhar interdisciplinar. Talvez somente assim consigamos, de fato, elevar ou perceber a comida como um “fenômeno social total”.

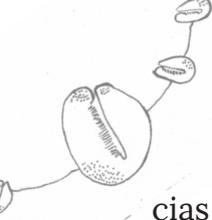
Este livro nasceu num Componente Curricular Estudos Seleccionados em Antropologia (FCHB07) do Programa de Pós-Graduação em Antropologia (PPGA) da Universidade Federal da Bahia (UFBA), no segundo semestre do ano de 2021, portanto, ainda no cenário restritivo provocado pela pandemia da Covid-19, quando ainda éramos obrigados a nos encontrar virtualmente. Ele reúne textos que procuram fazer uma interface entre a Antropologia da Alimentação e outras áreas de conhecimento, a partir de trabalhos de autores e autoras que vêm se ocupando com a alimentação. Durante a produção deste livro, outras pessoas foram se juntando, e uma pessoa partiu definitivamente. A jovem Tayná do Socorro. Tayná tinha uma vitalidade muito grande e uma força que contagiava a todos e todas. Ela vibrou conosco desde o momento que idealizamos este trabalho e participou de todas as etapas de sua elaboração. Este é, assim, um trabalho que reúne histórias sobre a comida e o comer, mas também recordações, da menina que trouxe as princesas do Tambor de Mina para o Programa de Antropologia da UFBA através de um Banquete realizado para elas na Quarta-Feira de Cinzas.

No artigo, *O racismo está servido: o apagamento das cozinhas de axé a partir do mito fundador da umbanda*, Camila Spolon demonstra como práticas alimentares podem ser influenciadas pela aniquilação de sua história e cultura, utilizando como



exemplo o mito fundador da Umbanda como uma religião brasileira anunciada em 15 de novembro de 1908. Diferente dos candomblés, onde as comidas são resguardadas por alguns códigos inscritos nas tradições de cada comunidade, na Umbanda, embora a tradição seja fundamental, o que se dá de comer e de beber para os exus, pombagiras, crianças, pretos velhos, marinheiros, boiadeiros, cangaçeiros, malandros, entre outros é entendida a partir de espíritos que baixam nos corpos dos membros. Isso permite, segundo a autora, uma certa plasticidade e um rompimento com alguns conceitos negro-africanos cuja origem estão na tentativa de embranquecimento da sociedade brasileira a partir da negação destes elementos.

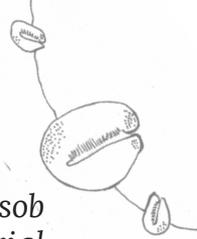
Entremeios: a relação entre a cozinha de terreiro e a magia de Lina Dele Nunes aborda a crença da magia e sua expansão a partir da alimentação nas comunidades terreiro. Segundo a autora, os hábitos alimentares nestas comunidades preservam existências e memórias, indo de encontro aos apagamentos pressupostos pelo eurocentrismo. Nas comunidades terreiros, a noção de comida possui amplitude e complexidade. Na cozinha ritual, os de comer dos Orixás ficam sob a responsabilidade da Yabasse, verdadeiras alquimistas que guardam o segredo do gosto e da estética da comida dos Orixás. Uma das funções mais importantes da comida é a reprodução de mitos fundantes específicos de cada Orixá. Na cozinha ritual ou no momento da preparação da comida dos Orixás acontece uma espécie de transformação que faz coexistir várias existên-



cias e permite à comunidade fazer uma experiência coletiva através da comida.

Na *Quarta-feira de cinzas e a Bancada de Tobóssi no Tambor de Mina*, Tayná do Socorro da Silva Lima faz uma abordagem sobre o culto às divindades femininas infantis denominadas Tobóssis, cultuadas no Maranhão. A autora demonstra a trajetória percorrida por práticas originadas da Casa das Minas e a sua reinvenção em outros terreiros da capital maranhense e do Pará. Por fim, Tayná apresenta uma descrição do ritual denominado Banca da das Tobóssi, evidenciando suas características e trazendo as oferendas destinadas as princesas que representam no grupo de divindades uma hierarquia da nobreza infantil africana. Tayná era apaixonada pelas Tobossi, quando falava sobre elas, seus olhos brilhavam, e hoje acertadamente Tayná, com todo o seu riso, doçura e alegria, brilha entre estas princesas às quais dedicou parte de sua vida.

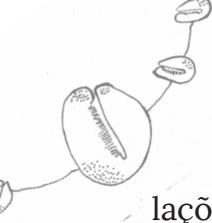
Felipe Teixeira e Cleber Meneses nos brindam com uma reflexão sobre a ayahuasca num texto intitulado: *Sagrada Bebida, Ayahuasca e seus benefícios para o corpo e alma em adeptos do Santo Daime*. Através de uma pesquisa realizada no sertão da Bahia, na cidade de Paulo Afonso, os autores demonstram benefícios terapêuticos trazidos para os adeptos pela ayahuasca no contexto religioso. A ayahuasca é, assim, um alimento do corpo e da alma. Em outras palavras, seu caráter farmacológico é atravessado pelo sagrado, proporcionando benefícios para quem faz uso do chá dentro da doutrina religiosa do Santo Daime.



O artigo *Gastronomia e biomas do Brasil sob a perspectiva da proteção do patrimônio imaterial e da propriedade intelectual* de Marcia Filgueiras propõe um diálogo com a escrita antropológica demonstrando a possibilidade de uma interface entre as Ciências Sociais e a Gastronomia expressa por meio dos hábitos alimentares de cada povo e passado de geração a geração. A partir da revisão de alguns pesquisadores, a autora demonstra que os preconceitos e a desvalorização de produtos de origem africana, por exemplo, têm retardado a solicitação da identificação geográfica e o processo de patrimonialização de alguns produtos associados a certas populações.

No artigo, *O patrimônio que sai das mãos: saberes e afazeres de mulheres de saia e do povo do azeite*, além de retomarmos o processo histórico de formação da chamada cozinha baiana, fazemos uma revisão de três receitas desta cozinha: o *akará*, chamado entre nós de acarajé, o *abará* e o *vatapá*, chamando a atenção para algumas recriações e invenções. E, por fim, chamamos a atenção para a importância de refletir sobre os saberes e os ofícios vinculados e transmitidos por gerações.

Cecilia Lisa Eliceche através de uma entrevista realizada com o Sacerdote Hougan Jean-Daniel Lafontant do Templo Sagrado de Vodou NaRiVeh no Haiti fundado por ele, além de nos presentear com alguns conceitos relacionados à visão de mundo do Vodou Haitiano, traz notícias sobre alguns hábitos alimentares e a dieta sacrificial das divindades cultuadas neste templo, permitindo-nos fazer corre-



lações entre estas comidas e algumas encontradas entre nós.

Fernanda Santos Santiago nos oferece, através de um ensaio etnográfico, um passeio por alguns bares localizados em diferentes bairros da Cidade do Salvador. Atenta aos processos sociais que envolvem a cozinha, o comer e a comensalidade, a autora nos leva às nuances existentes nas comidas e no seu preparado nos bares onde estas são oferecidas, como a presença de homens, dominando cozinhas de comidas consideradas “pesadas”. *Comidas de bar: entre becos e memórias* nos coloca diante de histórias e temas relacionados à alimentação na Cidade de Salvador, sem deixar escapar aspectos de raça, gênero e classe.

Esperamos que este trabalho possa fortalecer as Linhas de Pesquisa Etnicidade, Raça e Diáspora Africana e Religião, Corpo e Saúde e também suscitar novos estudos sobre a alimentação, fortalecendo o debate sobre a comida, o comer e a comensalidade a partir de uma visão plural, colocando no centro grupos que historicamente foram silenciados e não tiveram a oportunidade de falar sobre si próprios.

Dr. Wilson Caetano de Sousa Júnior



EXU
LITRO

Exu

Leroyé!

Exu é o mais sutil e o mais astuto de todos os orixás. Ele aproveita-se de suas qualidades para provocar mal entre as pessoas ou para preparar-lhes armadilhas. Ele pode fazer coisas extraordinárias como, por exemplo, carregar o óleo que comprou no passaro contem, sem que este óleo se derrame de seu corpo. Exu pode ter matado um passaro com a cabeça de uma pedra. Sua cabeça é pontuda e afiada como a lâmina de uma faca. Ele não pode transportar sobre ela. Exu pode também ser muito malvado, se as pessoas se esquecerem de fazer a segunda-feira é o dia da semana que lhe é consagrada. Nesse dia, é bom fazer oferendas de farinha, azeite de dendê e Cereais. Os amigos de infância que jamais esquecerem de fazer oferendas esqueçam de fazer oferendas a Exu antes de qualificar um. Foram p... s terras... o, ranga... tuu prop... Ele colocou...

Exu



Modo de Preparo

Temperar o arroz com o óleo de dendê e o óleo de girassol, colocar o arroz e o óleo e deixar cozinhar até ficar bem cozido. Colocar o arroz no prato de servir.



**O racismo está servido: o apagamento das cozinhas
de axé a partir do mito fundador da umbanda**

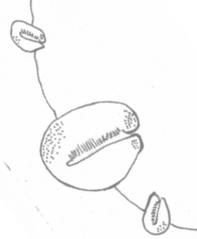
Camila Spolon Silva

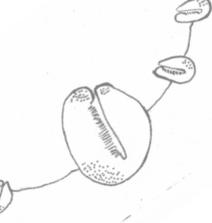
A comensalidade nos terreiros

Nunca é só comida, tampouco qualquer comida. Compreender o território de terreiro enquanto um espaço vivo é entender a necessidade e a peculiaridade de cada ingrediente que será usado, o seu modo de preparo e de servir. As comidas sacralizam o espaço dentro da cosmovisão desenvolvida a partir daquela comunidade. Comida é axé, movimento, força e transformação.

No terreiro o que é vivo se alimenta. A forma como os alimentos são preparados seguem uma tradição, ensinada do mais velho ao mais novo através de uma hierarquia muito bem-posta dentro das comunidades, o que permite uma flexibilidade segura entre os ingredientes e as receitas, de modo a perpetuar os saberes daquela família de santo.

Como tudo o que acontece no terreiro, a cozinha de santo não precisa ser explicada, e a busca por respostas fundamentadas é parte da lógica ocidental e cartesiana, diferentemente da circularidade preservada nos terreiros. Dessa forma, não existe uma regra, mas uma tradição que traz similaridades dentro do próprio culto, como por exemplo a massiva presença de ingredientes afrodiaspóricos como o quiabo, a pimenta da costa, o inhame e o dendê, símbolo da comida de santo. Essa similaridade também acontece na forma como os pratos são feitos e nomeados, como o acarajé, o vatapá, o caruru, o amalá, dentre outros.





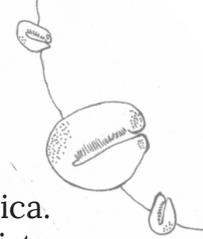
É importante ressaltar que terreiro é todo e qualquer espaço que se destina à prática de religiões de matrizes africanas como umbanda, candomblé, terecô, tambor de mina, dentre outros. Faremos aqui uma correlação da umbanda com o candomblé.

Partindo das formações das primeiras comunidades de candomblé na Bahia de que se tem registro, é possível perceber grandes roçados e espaços para criação de diversos animais, que serviam desde a oferta do leite até o uso por completo no ritual de imolação. A migração do candomblé para São Paulo em 1950 promoveu uma alteração na forma de viver dentro dessas comunidades, que precisavam se adaptar à realidade de uma grande metrópole.

A tradição parte de um princípio fundamental, que é o da adequação para a preservação, o que permitiu com que o fluxo migratório promovesse um intercâmbio de ingredientes e sabedorias nas formas de preparo dentro da conjuntura que se estabelecera a partir da nova realidade.

Dentro dos terreiros, o que se come é valorizado não apenas pelo sabor, mas pelo significado e pela relação que se tem dentro de determinado ritual, o que torna ilegítima a busca por uma forma correta de fazer determinado prato em nome da busca de uma pureza nagô. A forma correta de fazer é aquela que se aprendeu dentro da comunidade. Discussões infundadas sobre certo e errado nas práticas de terreiro remontam à lógica freiriana¹ sobre o oprimido se tornar o opressor, dizendo

1 FREIRE, Paulo. *Pedagogia do oprimido*. rev. e atual. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011. p. 95-101.



o que pode ou não ser feito a partir da sua ótica. Essa busca pela perfeição é resquício escravagista e alimenta automaticamente uma lógica ariana e de branquitude.

O calundu de Luzia Pinta

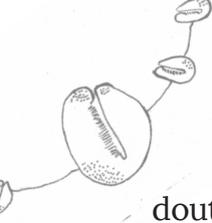
Cada um dos membros da grande família etnolinguística à qual pertenciam, entre outros, os escravizados no Brasil chamados de angolas, cambindas, benguelas, moçambiquetes, etc. e que engloba inúmeros idiomas falados, hoje, na África Central, Centro-Occidental e parte da África Oriental. A palavra vem do termo multilinguístico ba-ntu, plural de um-ntu, pessoa, indivíduo. (LOPES, 2003, p. 39)

É em Sabará, Minas Gerais, que aparecem os primeiros registros sobre o calundu². Informações sobre a existência de uma prática anterior à formação do candomblé baiano há mais de trezentos anos surgem através do documento *Inquisição de Lisboa* (do Arquivo Nacional da Torre do Tombo, em Portugal), processo nº 252, mo. 26³, com destaque para o nome de Luzia Pinta⁴. O trabalho da pesquisadora e

2 De acordo com Nei Lopes, a palavra deriva do kiundu que significa ancestral.

3 SOUZA, Laura de Mello. Revisitando o calundu. In: Ensaios sobre a intolerância: inquisição, marranismo e anti-semitismo, 2002.

4 Luzia Pinta foi uma escravizada angolana, presa em Sabará,



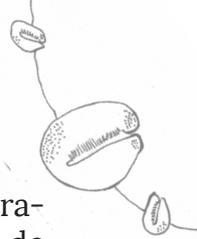
doutora Laura de Mello e Souza compreende o registro de uma prática religiosa com sinais de existência em 1739, pautada em rituais de cura através de ervas, música, dança e até embrulhos com fragmentos de ossos, fios de cabelo e unhas⁵.

O que nos interessa ressaltar, por enquanto, é que os calundus de Luzia Pinta tinham no transe e na possessão espiritual um elemento central à terapêutica. O transe, a capacidade mediúnica e a possessão espiritual ainda são elementos centrais em praticamente todas as manifestações contemporâneas da religiosidade afro-brasileira, e já se figuravam como parte estruturante dos calundus da época colonial. (SOUZA, 2002)

Muitos são os relatos a respeito dos rituais de cura organizados por Luzia Pinta e, apesar da similaridade com o candomblé, como nas práticas adivinhatória, por exemplo, trata-se de outra religião. Os registros dizem que Luzia entrava em transe e “ficava fora do seu juízo”. A calunduzeira se vestia de saia branca, usava trufas e pano de cabeça, eventualmente dançava com espadim nas mãos e ainda enfeitava a cabeça usando uma espécie de grinalda de penas e penachos de aves (SIMAS, 2022). Ela ainda realizava um ritual mais elaborado que, além do canto e do toque de atabaque, se utilizava de ele-

Minas Gerais, em 1742, acusada por feitiçaria pela Inquisição portuguesa.

5 SOUZA, Laura de Mello. Revisitando o calundu. In: Ensaios sobre a intolerância: inquisição, marranismo e anti-semitismo, 2002.



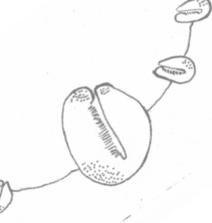
mentos como ervas, um barrete na cabeça amarrado com fitas, um instrumento de ferro em forma de cutelo e fazia patuás. A complexidade de elementos e a diversidade nos rituais, de acordo com os relatos, nos levam a entender que não se trata de um culto próximo ao de orixá, mas de uma religião até então desconhecida.

Um caboclo, um padre e uma tenda espírita

Depois de uma busca incessante por um tratamento médico para uma doença até então desconhecida, Zélio Fernandino de Moraes é atendido por Tio Antônio, um preto velho pouco citado no mito fundador da umbanda. É importante frisar que, mais importante do que a veracidade do mito, é a mensagem por detrás dele. Isso não significa que o mito possa ser uma mentira, mas sim um relato que não tenha uma comprovação histórica confirmada.

No dia 15 de novembro de 1908, o jovem manifesta o espírito do Caboclo das Sete Encruzilhadas que, na visão de um dos participantes do ritual, vestia roupas de padre, e profere a anunciação de uma nova religião instituída por ele mesmo no dia seguinte, na qual seriam bem-vindos todos os espíritos rechaçados considerados “atrasados”. E assim foi feito. No dia seguinte, um grupo de incrédulos com o recado se reuniram para acompanhar a chegada do caboclo.

Às 20 horas do dia seguinte, 16 de novembro de 1908, em meio a uma pequena

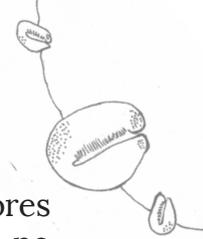


multidão de amigos, parentes, curiosos e kardecistas incrédulos que se aglomeravam na casa de Zélio, *baixou* novamente o caboclo referido e declarou que se iniciava a partir de então uma nova religião na qual pretos velhos e caboclos poderiam *trabalhar*. Determinou também que a prática da caridade seria a característica principal do culto; que este teria como base o Evangelho Cristão e como mestre maior Jesus; que o uniforme utilizado pelos médiuns deveria ser branco; que todos os atendimentos seriam gratuitos; e que a religião se chamaria *umbanda*. Além disso, fundou naquele dia aquela que, nesta narrativa, é descrita como a primeira tenda de umbanda da história, a *Tenda Espírita Nossa Senhora da Piedade*. (GIUMBELLI, 2002)

No cenário em que o mito da umbanda é construído, observa-se um conjunto de elementos e práticas que se assemelham à cabula, religião de forte influência bantu praticada no Espírito Santo no fim do século XIX, como, por exemplo, o nome de “embanda” dado ao chefe da mesa e o nome de “cambone”, dado ao seu ajudante.

A embanda entoava um canto preparatório, pedindo licença aos espíritos (Calunga, espírito do mar, Tatá, espíritos benéficos), sendo acompanhados por palmas e por outras cantigas. Durante os ritos, era servido vinho e mastigava-se uma raiz enquanto se sorvia o fumo do incenso, que era queimado num vaso. (SILVA)

Considerar a fundação da umbanda a partir de Zélio Fernandino de Moraes é conceber uma re-



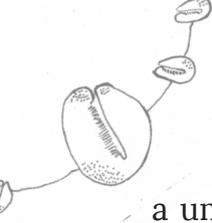
ligião neófito com fundamentos cristãos e valores coloniais que se fortalecem ao longo da história no apagamento da cultura bantu e no esvaziamento de seus símbolos.

A apropriação cultural é uma manobra antiga do colonialismo e ferramenta altamente eficaz de dominação, pois ela acontece quando um grupo socialmente marginalizado tem seus símbolos ressignificados diante da cultura dominante. A cultura tem o papel de reafirmar a identidade de seu grupo⁶. Neste caso, o que vemos é a fundação da umbanda com valores absorvidos do cristianismo, como a referência a Nossa Senhora da Piedade, e do kardecismo, no uso do Evangelho de Allan Kardec e na manifestação espiritual de médicos em um ritual de mesa, tudo isso encorpado de uma forma distante da cultura de terreiro.

O que está em pauta sobre o mito fundador da umbanda não é a pureza de sua prática, até porque quando falamos de uma religião diaspórica é compreensível que haja uma confluência dessas culturas. A busca da pureza parte de uma ideologia ariana e darwinista, o que eliminaria qualquer cruzamento de informações, sendo inviável na lógica diaspórica.

Analisar o mito fundador da umbanda paralelamente à história do Brasil é compreender uma conjuntura histórica em que, vinte anos após a suposta abolição – que não forneceu o mínimo de condições para o negro alforriado –, uma lacuna se abre no tempo-espaço continuando a deslegitimar todas as práticas negras. Quando trazemos

⁶ WILLIAN, Eugênio Rodney. Apropriação cultural. São Paulo: Jandaíra, 2019, p. 39.



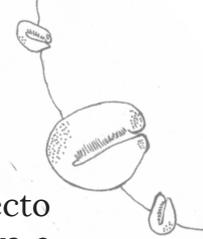
a umbanda para o campo da apropriação cultural, reconhecemos que havia ali uma estratégia para torná-la palatável (WILLIAN, 2019 p. 47), substituindo práticas e símbolos por outros que seriam facilmente aceitos. O fetichismo extraordinário é parte das religiões que se formam no Brasil, pois, a partir da ótica cristã, o paganismo deveria ser aniquilado e todas as formas de manifestação que dele viriam seriam demoníacas e deveriam ser reprimidas.

A comensalidade

Comer, antes de mais nada, é biológico e instintivo. Nada é mais urgente do que comer. Cascudo (2017) define o estômago como dominador, impiedoso e inadiável quando o comparado ao sexo. Mas não é só por fome que o ser humano se alimenta: comemos para celebrar, relembrar, homenagear, agradar, sentir prazer, sentir conforto e nos conectar.

A comida possui uma das formas mais completas de comunicação. Através dela podemos construir um universo de símbolos que nos conectam a memórias, pessoas e lugares. Tudo isso graças à comensalidade, definida como um conjunto de atos que envolvem o alimento, como a escolha de determinados ingredientes, a forma como comemos, com quem dividimos a mesa, em que horário, com qual frequência, os hábitos e as escolhas.

O poder de escolha é inerente à nossa liberdade. Quando consideramos a comida como um agente comunicador, devemos observá-la a partir de um



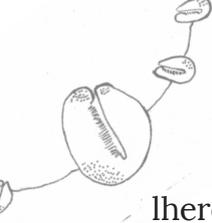
olhar pluridimensional, considerando seu aspecto biológico, quando há uma necessidade instintiva e inadiável; filosófico, quando valores morais e sociais impactam nas escolhas alimentares; social, quando escolhemos com quem dividimos as refeições; econômico, quando há um critério financeiro (ou a falta dele) na escolha alimentar; cultural, que é resultado de toda uma construção histórica de quem somos e que reafirmam uma identidade individual e coletiva; político, que se refere às empresas impactadas pelas nossas escolhas de consumo; afetivo, quando comemos ou preparamos um alimento que nos conforta emocionalmente; ambiental, quando os impactos de produção são levados em conta no consumo e, por fim, o aspecto religioso, que busca promover uma conexão com o sagrado.

Comida de santo na umbanda e no candomblé

Nos terreiros, as comidas são categorizadas e utilizadas de acordo com o cardápio votivo daquela comunidade.

As comidas estão presentes em diversos cultos de matrizes africanas, termo esse utilizado para referenciar os cultos afrodiaspóricos remontados no Brasil no período escravagista. Limitamo-nos a falar sobre o candomblé e a umbanda, religiões que se espalharam rapidamente em São Paulo e que hoje causam confusão em suas distinções.

O candomblé é uma religião afro-brasileira estruturada na Bahia no século XIX por três mu-



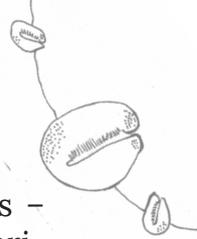
lheres que pertenciam à Irmandade da Boa Morte, uma ordem exclusiva de mulheres em Salvador. A Casa Branca é o primeiro terreiro de que se tem registro, o que assegurou o seu tombamento pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 1984⁷, e deu origem a tantos outros terreiros dissidentes dessa família.

Remontar as comunidades em solo brasileiro foi uma das formas de manter viva a história de cada um daqueles que atravessaram o atlântico. Diferente de como acontecia em África, terreiros do Brasil não seguiam uma única devoção – como era feito em Abeokuta, por exemplo, onde o culto predominante era o de Yemonjá –, e sim havia um agrupamento de cultos. Através disso é possível entender a pluralidade do culto de orixás dentro de cada família.

Nos terreiros de candomblé, as comidas ficam por conta das iabassê, mulheres que conhecem tudo aquilo que pode e que não pode ser oferecido aos orixás. Comidas são usadas para cuidar das cabeças, alimentar a roça, festejar as divindades e fortalecer o axé da comunidade. Sendo assim, as comidas no candomblé seguem as tradições constituídas dentro da família de axé.

Na umbanda, a lógica é outra. Por mais que tenhamos a presença de orixás em algumas comunidades, a construção do cardápio votivo é entendida a partir de espíritos que baixam nos

⁷ Data em que foi reconhecido como Patrimônio Cultural Brasileiro e inscrito nos livros do Tombo Histórico e Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico.



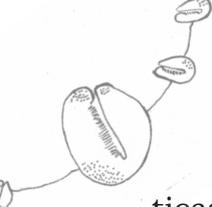
corpos dos membros e que são seus ancestrais – exus, pombagiras, crianças, pretos velhos, marinhos, boiadeiros, cangaceiros, malandros, entre outros. A tradição aqui também é fundamental, mas, quando se fala de antepassado, entendemos que há uma individualidade na preservação da memória e em como estas são mantidas vivas.

O racismo está servido em mesas brancas

Deuses desembarcam no Brasil junto de negros expatriados durante a diáspora africana. Práticas que compunham a história e determinavam uma cultura deveriam ser deixadas na árvore do esquecimento (assim conhecida pelo colonizador, o qual forçava o escravizado a dar voltas em uma gameleira para se esquecer de quem era antes de embarcar ao Novo Mundo).

O olhar do colono para o negro era de mercadoria, em nada poderia ser aproveitado além da sua força física. Suas práticas eram primitivas e sem utilidade, seus corpos serviam apenas de engrenagem para enriquecer os senhores de engenho e, suas almas, condenadas pelo diabo cristão.

O plano abolicionista de 1888 tinha por objetivo libertar os escravizados, mas o que o plano não contava era de que forma a liberdade iria inseri-los em meio à sociedade civil com os mesmos deveres e direitos assegurados. Os corpos estavam livres, mas a hierarquia social estava posta e cerceava as práticas dos recém-libertos de maneira ostensiva, criando leis e normas que criminalizavam suas prá-

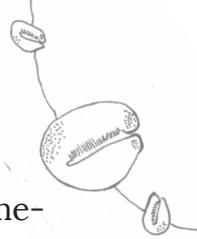


ticas. Um exemplo disso foi a criação da Delegacia de Jogos e Costumes, que funcionou entre os anos de 1938 e 1976 e que repreendia práticas tidas como vadiagens, dentre elas o candomblé.

O iluminismo inspirava artista da época, o que influenciava diretamente a elite e construía uma identidade subalterna, que carregava o estereótipo do negro como mão de obra – como na obra *Abaporu* (1928), de Tarsila do Amaral – e do indígena preguiçoso – como na obra *O Guarani* (1857) de José de Alencar) –, seres folclorizados, com suas práticas limitadas à característica de não evoluída, diferente e completamente distante da cultura promovida pela elite que promovia o progresso.

Todas essas teorias e justificativas explicariam um embranquecimento democrático da sociedade, em que pouco a pouco valores mais civilizados que proporcionaram um progresso social eram implementados, minando e deslegitimando as demais práticas.

Nas religiões afro-brasileiras esse processo aconteceu com a inserção de fundamentos do cristianismo, sincretizando deuses aos santos católicos e inserindo a imagem de Jesus Cristo como chance-la de uma prática “branca”. Entendia-se então que nos locais onde esses símbolos existiam havia uma esperança de branqueamento. O galo ofertado para seu tranca-ruas, uma das divindades cultuadas na umbanda, é rapidamente confundido com o último cordeiro e substituído por um balaio de frutas em nome de uma religião não cruenta. Já o bode de



dona Maria Padilha é substituído por frutas vermelhas e espumantes caros.

Há quem interessa a homogeneização de uma cultura? A lógica evolucionista investiu na transformação de exus em pretos velhos, terreiros em igrejas e negros em brancos em nome de elevação cultural, social e espiritual e na esperança de um país “evoluído”.

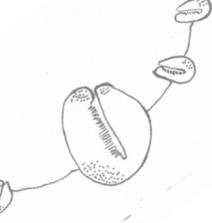
Nasce então o “Brasil-cadinho”⁸, no auge da semana de Arte Moderna. Um evento que marcou o movimento modernista em 1922 e que tinha como proposta definir o conceito de cultura nacional a partir da miscigenação, mas que na verdade serviu para marginalizar e folclorizar culturas afrodiáspóricas e indígenas.

Reconhecer o Brasil como um país multifacetado e intercultural é assentir de forma absoluta a cultura que aqui existia de povos originários somada à bagagem cultural trazida pelos escravizados africanos. Uma afirmação quimérica, quando se entende o descobrimento do Brasil como uma invasão lusitana e o processo escravagista como um etnocídio.

O Brasil-cadinho encontra as práticas religiosas de forma nefasta.

Foi preciso vestir as deusas com o manto de Nossa Senhora, transformar guerreiros em soldados romanos, mulheres da rua em “Marias” e abolir a imolação de animais em nome do último cordeiro.

⁸ Termo cunhado por artistas durante a Semana de Arte Moderna para se referir às múltiplas influências culturais.

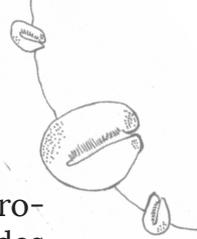


A absorção incompleta de elementos católicos pelos cultos afro-brasileiros demonstra, para o autor, uma incapacidade de assimilação da população negra dos elementos vitais da civilização europeia. O sincretismo atestaria os diferentes graus de evolução moral e intelectual de duas raças desiguais colocadas em contato. Surge assim um problema teórico fundamental para os “cientistas” do período: como tratar a identidade nacional diante da disparidade racial. (ORTIZ, 1985)

De forma articulada, o racismo estrutural alça raízes profundas e por vezes silenciosas disfarçadas de evolução e adaptação. Quando falamos da pseudo origem da umbanda a partir do seu mito, retroalimentamos um sistema que, ainda nos dias de hoje, segue incorporando elementos em suas práticas como a quaresma, rituais neoxamânicos, orixás com nomes de deusas do panteão grego, práticas de constelação familiar, materialização de elementos, manifestações de espíritos tidos como reis e rainhas europeias, além da incorporação de instrumentos de corda no lugar dos atabaques.

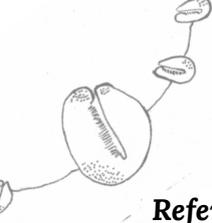
Talvez seja a alimentação um dos símbolos mais profundos de rompimento com a herança calundu. Compreender a forma como os alimentos são utilizados dentro dos rituais de umbanda é reconhecer todo o contexto social em que ela está inserida e de que forma aquele conhecimento foi perpetuado.

A busca por um manual que funcione como um livro sagrado é em vão e continua a reproduzir uma lógica eurocentrada. Que possamos olhar de forma



cautelosa e responsável para a forma como reproduzimos o conhecimento dentro das comunidades de axé e entendamos, de uma vez por todas, que a tradição e a oralidade são premissas fundamentais para as práticas de terreiro.

O racismo possui ferramentas avançadas para manter a engrenagem de suas práticas funcionando. Nas religiões afrodiaspóricas isso acontece com o discurso universalista na busca por uma evolução humana, permitindo que práticas continuem sendo apropriadas e originando vertentes religiosas que atendam diversos públicos, como o umbandaime, umbanda cristã, umbanda sagrada, umbanda esotérica, dentre tantas outras. Este movimento racista de adeptos e propagadores reflete uma sociedade dominadora, que continua a reproduzir o sistema colonial de seus ancestrais ao aniquilar a cultura afro-brasileira através do desmonte e da deslegitimação de suas práticas. Condenar o sacrifício animal é retirar das mesas de santo um elemento vital para a pedagogia dos terreiros, o jejum.



Referências

ALMEIDA, Silvio. *Racismo estrutural*. São Paulo: Pólen, 2019.

BENTO, Maria Aparecida da Silva. *Pactos narcísicos no racismo: branquitude e poder nas organizações empresariais e no poder público*. Tese de Doutorado. Instituto de Psicologia, USP, São Paulo, 2002.

DE SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano. *O banquete sagrado: notas sobre os “de comer” em terreiros de candomblé*. Atalho, 2009.

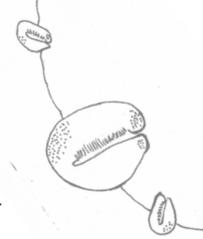
DE SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano. Comida de santo e comida de branco. *Revista Pós Ciências Sociais*, v. 11, n. 21, 2014.

FANON, Frantz. *Pele negra, máscaras brancas*. Bahia: Edufba, 2008.

FREIRE, Paulo. *Pedagogia do oprimido*. rev. e atual. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011.

GIUMBELLI, Emerson. Zélio de Moraes e as origens da umbanda no Rio de Janeiro. In: SILVA, Vagner Gonçalves da (org.). *Caminhos da alma: memória afro-brasileira*. São Paulo: Summus, 2002.

GOMES, Flávio dos Santos; LAURIANO, Jaime; SCHWARCZ, Lilia Moritz. *Enciclopédia negra: biografias afro-brasileiras*. São Paulo: Companhia das Letras, 2021.



INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Terreiro Casa Branca no Engenho Velho - Salvador (BA). Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1636/>>. Acesso em: 25 jun. 2022.

ORTIZ, Renato. *Cultura brasileira e identidade nacional*. São Paulo: Brasiliense, 1985.

LOPES, Nei. *Dicionário banto do Brasil*. Rio de Janeiro: Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro, Centro Cultural José Bonifácio, 1995.

MONTANARI, Massimo; LIMA, Maria de Fátima Farias de. *Comida como cultura*. 2009.

NOGUEIRA, Sidnei. *Intolerância religiosa*. São Paulo: Jandaíra, 2020.

SOUZA, Laura de Mello e. Revisitando o calundu. In: GORENSTEIN, Lina; CARNEIRO, Maria Luiza Tucci (org.). *Ensaio sobre a intolerância: inquisição, marra-nismo e anti-semitismo* (homenagem a Anita Novinsky). São Paulo: Humanitas, 2002. Disponível em: <https://historia.fflch.usp.br/sites/historia.fflch.usp.br/files/CALUNDU_0.pdf>. Acesso em: 2 jun. 2022.

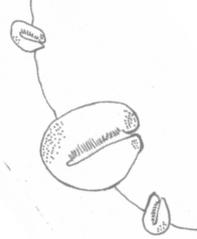
WILLIAM, Rodney. *Apropriação cultural*. São Paulo: Jandaíra, 2019.



Cada medalha tem dois lados e um terceiro invisível

Cecília Lisa Eliceche

Jean Daniel Lafontant



Cada medalha tem dois lados e um terceiro invisível
Patrimwan NaRiVèh

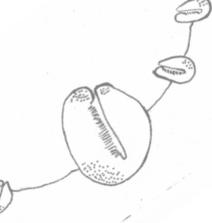
Esta entrevista foi realizada como trabalho de conclusão do curso “Antropologia dos alimentos” ministrado pelo Prof. Vilson de Caetano Junior na Universidade Federal da Bahia. A entrevista¹ concerne a alimentação no Templo Sagrado de Vodou NaRiVèh no Haiti do qual Jean-Daniel Lafontant é fundador. Segundo Houngan Lafontant Vodou, é:

“Um antigo sistema de crenças, conhecimento, organização e ciência enraizado na resistência; e reinventado no Ayiti, no choque traumático do colonialismo e da opressão.

Um conjunto de crenças enraizadas e fundamentadas na antiga tradição, ciência e espiritualidade nativas e africanas; um sistema contemporâneo de existência organizado por africanos e indígenas para derrotar a escravidão, o colonialismo e curar-se da travessia forçada do Atlântico.

Um conjunto de saberes tradicionais, de africanos e nativos da terra, transformados pelo choque da escravidão e pela imposição da cultura ocidental de cristianização e dominação implacável.

¹ A conversa foi conduzida em inglês, agradeço a Leandro Nerefuh pela ajuda na tradução ao português.



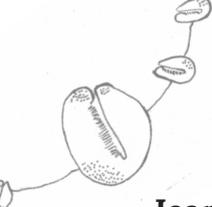
Uma assembleia de nativos da região e nações africanas de diversos horizontes jurando fidelidade para viver uns com os outros, como um, em nome da liberdade.

Um conjunto em evolução de práticas e crenças religiosas, científicas e culturais enraizadas na história, ciência e tradição africanas tradicionais.”

Agradeço além das palavras, do fundo do meu coração e de minha alma, pela eternidade, ao Hougan Jean-Daniel Lafontant (Papa Da) por seus ensinamentos, amor e amizade. Papa Da, suas palavras são tudo. Ayibobo!

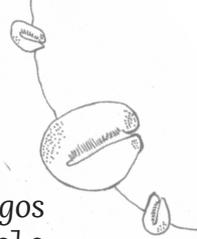
Hougan Jean-Daniel Lafontant prepara um Asson para Egbomi
Nancy de Souza





Jean-Daniel Lafontant: Ceci, te escrevo dos EUA, para onde viajei antes do Natal, mas só depois de preparar para os banhos Makaya e a próxima cerimônia “Gad”. Tudo está pronto no [templo sagrado] Na-Ri-Veh para Makaya, excepcionalmente, os rituais acontecerão no dia 21 de janeiro, em vez de dezembro. Mas, como sempre, a cerimônia sagrada e a oferenda à comunidade da “Sopa Joumou ou Sopa endependans” acontecerá na minha ausência, na manhã do dia primeiro de janeiro. Esta é uma boa introdução para o seu assunto, pois você pode começar no primeiro dia do ano. Aliás, este mês a Sopa Joumou (sopa de abóbora) foi reconhecida pela UNESCO como patrimônio imaterial mundial. No Haiti, é considerada uma refeição sagrada, consumida pela grande maioria dos Lwas² e do povo. É a refeição que simboliza a independência do Ayiti. É parte de nossa egrégora espiritual e transcendeu o Vodou. É uma receita crioula, pois é uma mistura de todas as culturas que influenciaram

² “Energias, forças e poder ancestrais que regem nosso universo. Em nossa dimensão, costumam ser representados nos quatro elementos [água, terra, fogo, ar] e outros elementos predominantes na natureza. Eles são divididos em 21 tradições principais chamadas Nanchon [Nação]. Essas Nanchon são subdivididas em 401 famílias de Lwa. Existem milhares de Lwa. Cada um tem seus próprios atributos, Vèvè [diagrama ritual], cor(es), comida, canções, animais preferidos, plantas, local e tipo de culto, representação na natureza... No Vodou haitiano, uma Nanchon pode ser uma réplica redefinida das tradições africanas. Note-se que os Lwa são transversais e podem ser encontrados em múltiplos ritos e tradições. Eles são onipotentes, onipresentes e oniscientes. Os Lwa definem tudo em nosso universo e evoluem continuamente. Como herdeiros da tradição, nós também podemos potencialmente nos tornar Lwa; Paba Dessalines agora é um Lwa! E quando todos os Lwa, fòs, energias, Djab, Zany são combinados e somados, encontramos o Deus do nosso universo. O mesmo Deus que emana em todos nós descendentes da Mama África. Nosso Deus, o deste universo é a soma de todes Lwa yo.” Jean-Daniel Lafontant.

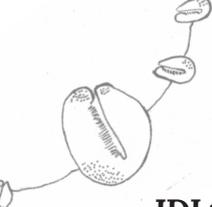


o país. Quem tem meios, consome todos os domingos de manhã. O domingo é em muitos Lakou [terreiros] o dia de Milokan³ ou todos os Lwas da tradição Rada⁴. A cor amarela da Sopa Jomou é a de Papa Loko, o elemento supremo do sacerdócio na tradição Asongwe.

Cecília Lisa Eliceche: *Papa Da, isso é tão maravilhoso! Espero poder estar com toda a família Na-Ri-Véh em breve para comer a soup Jomou! Podemos continuar com a fundação? Como você decidiu fundar o NRV?*

³ “Milokan ou Minokan é muitas vezes tido como um Lwa. Mas, na minha opinião, Milokan é a soma de uma família de Lwa e energias, principalmente da tradição Rada. Quando o Vèvè [diagrama ritual] Minokan é traçado e consagrado, ele traz, simultaneamente, todas as energias da tradição Rada a um só lugar. La Vilokan, que é uma das primeiras egrégoras Vodou e local de culto aberto no Ayiti. La Vilokan é, em nossa própria mitologia Vodou, o primeiro lugar de adoração de nossos ancestrais na terra Ayiti; é também o berço de muitas energias e forças místicas. É lá que os Lwa da tradição Vodou descansam. Milokan e Vilokan têm muitas semelhanças; essas semelhanças são místicas, mágicas e energéticas. Milokan ou Vilokan é o majestoso portão do Lakou, aquele que deixa entrar todas as energias e as canaliza para 401 famílias de Lwa.” (Jean-Daniel Lafontant)

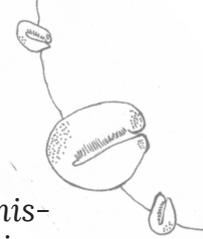
⁴ “A tradição Rada é uma das 21 Nanchon das mais populares. E se enraíza na tradição “real” do povo Arradah do antigo reino africano de Daomé. Hoje essa tradição é encontrada no Benin, Nigéria e países vizinhos que faziam parte do império do Daomé. Os Lwa dessa tradição são múltiplos e muitas vezes são referenciados como frios versus quentes. Eles geralmente se vestem de branco e são predominantes na água e no ar. Legba, Marassa, Ayizan, Loko, FredaH, AyidaH Wèdo & DanballaH Wèdo, Agasou, Mèt Agwe Tawoyo... estão entre os mais conhecidos nesse rito.” (Jean-Daniel Lafontant)



JDL: *Eu fui iniciado como um Sèvitè⁵/Houngan⁶ na tradição de Lakou⁷ Djisou⁸, em 1997. O Lwa de meus ancestrais maternos me guiou para continuar meu aprendizado no ambiente de meu ancestral Lwa paterno. Elegba Zanglyan abriu os portões e Mèt M'Ogounou me levou ao lugar onde nasci, e onde meu pai nasceu antes de mim. Os Lwas fiseram o trabalho, eu fui simplesmente a mão deles. Tudo foi inspirado... Fui guiado desde a primeira visão que tive em Nova York em 1991. Plantei o Poto-Mitan⁹ no dia 17 de dezembro*

⁵ “Um Sèvitè é um iniciado que dedica sua vida aos Lwa e à comunidade. Sèvitè é guardiã da tradição Vodou, sua ciência, história e magia. No mais proeminente Lakou Vodou, um Sèvitè é líder religioso da congregação de Vodouvi. E são, geralmente, um sumo sacerdote ou sacerdotisa.” (Jean-Daniel Lafontant)

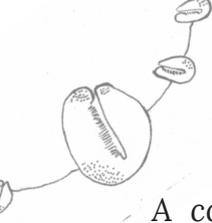
⁶ “O Houngan é um iniciado do gênero masculino que é frequentemente treinado na tradição Vodou. Ele está preparado para ascender a uma posição de liderança e sacerdócio. Seu nome original era Hounbon ou sacerdote, e Hounbònn ou sacerdotisa. A palavra Houn pode vir da língua Fon-Gbe e significa espírito. É também uma palavra mágica de poder encontrada em muitos ritos de Vodou. Houn é uma interjeição que imita o som divino da criação. Houn se aproxima do som divino do nosso universo. Quanto a Hounbònn ou servidora e sacerdotisa, [essad definição] deve ter sido alterada por causa da palavra “bonne”. Na verdade, 'bonne' muitas vezes se referia a uma empregada doméstica e significava bondade em francês. Nada adequado para uma sacerdotisa, o epíteto Hounbònn deve ter sido substituído por Manbo, antes de desaparecer. Com o tempo, Hounbon se tornou Houngan. Sacerdotes e curandeiros, em outra tradição Vodou do Haiti, são chamados Gangan, do kikongo nganga ou sumo sacerdote. O qualificador Houn-Gan, é uma provável fusão entre Houn-bon e Gang-gan. Hoje na tradição Assongwe, principalmente no departamento oeste do Haiti, o sacerdote Vodou é chamado Houngan Asongwe e a sacerdotisa Manbo Asongwe.” (Jean-Daniel Lafontant)



de 1997, e isso foi tudo o que precisava. O resto é história, pois eu simplesmente trabalhava todos os dias, quando podia, para curar pessoas e servir aos Lwas.

⁷ “Modelo Lakou: Tradicionalmente, famílias extensas na zona rural do Haiti se organizavam em aglomerados de casas ao redor de um pátio central. Essa estrutura organizacional é chamada de lakou, termo que também denota o próprio grupo familiar estendido. O modelo lakou tem suas raízes na herança das plantações do Haiti. Como uma nação emergindo da escravização, o Haiti adotou o lakou como meio de proteção contra o retorno da plantação. O lakou tornou-se uma oposição popular a qualquer ação estatal tendente a restabelecer a ordem das plantações. Existindo inteiramente fora do estado, o lakou se tornou o que Gérard Barthélemy chamou de “um sistema igualitário sem estado”. Um segundo fator importante que contribuiu para o desenvolvimento do lakou foi a ascensão do vodou no Haiti. Depois que o Haiti alcançou a independência em 1804, enfrentou 56 anos de negligência por parte da Igreja Católica. Nesse abismo, o vodou – enraizado nas tradições da África Ocidental – floresceu. A ausência da Igreja no início de 1800 permitiu que outras tradições da África Ocidental, como o complexo familiar, ressurgissem. Essa estrutura familiar composta, intimamente ligada à prática do vodou, tornou-se a base do sistema Lakou.” <http://sites.duke.edu/lawandhousinginhaiti/historical-background/lakou-model/>

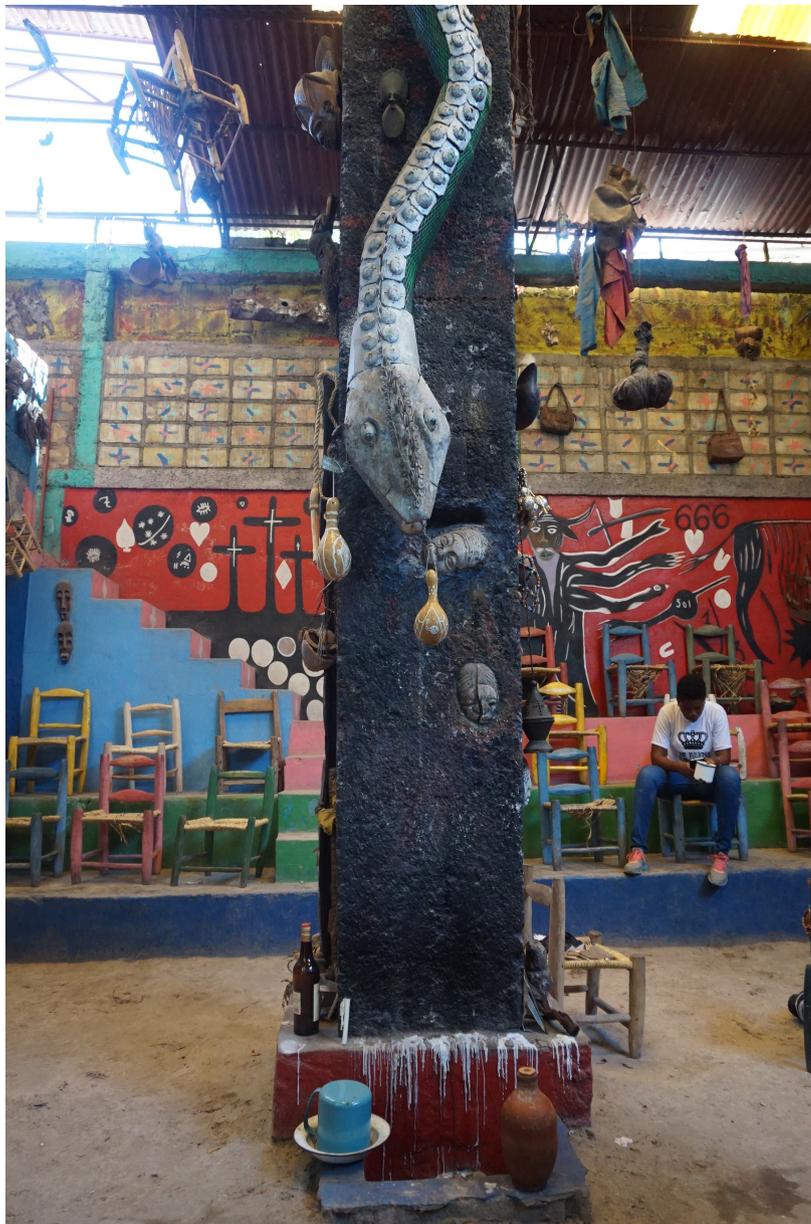
⁸ O Lakou Jisou fica na região norte do Haiti, a poucos quilômetros do famoso local conhecido como Bwa Kayiman. Diz-se que o Lakou existiu durante o período colonial. Localizado no meio do que era um pântano cheio de árvores tropicais perto da “Habitação Galifette” (o lugar é hoje conhecido como Genipayer, Lory), ficava adjacente as Habitações Breda e Galifette, que eram construções coloniais maiores. Essas duas propriedades coloniais, “Habitação Galifette e Habitação Breda”, estavam entre as maiores do século XVIII, com uma população total de escravizados próximo a 30.000. Os escravizados eram de diferentes regiões da África. Bassin Caiman está no coração de Lakou Jisou. Os ritos do Lakou são diversos e abrangem tradições de diferentes partes da África, incluindo Mandingos, Sinikal, Dahomean e Kita. Papa Pyè Danballah é o chefe do lakou (Mèt Bitasyon).

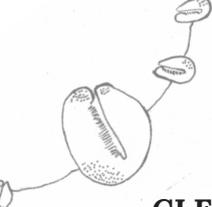


A construção física do espaço começou em 1999, quando ergui o Poto-Mitan⁹ e fui construindo pedra por pedra, um dia de cada vez. Depois de cada cerimônia, eu tinha uma visão ou era orientado a pendurar uma peça ou outra. É um processo contínuo, um amor íntimo e apaixonado entre os Lwas, as pessoas e o espírito interior. Está além da paixão e da obsessão... uma dedicação divina aos ancestrais e ao Vodou.

⁹ Diz-se que na grande Baobá habitam os espíritos de nossos ancestrais. Esses espíritos e os Lwa do Vodou repousam na grande árvore Mapou (árvore da seda). Eles viajam dos mundos nos céus decima para a Terra; e da Terra para os Mundos e Águas debaixo. Diz-se que o sol nasce a leste do Poto-Mitan e a Lua repousa a seus pés.

Poto-mitan no templo sagrado Na-Ri-Véh (Foto: fevereiro 2019)



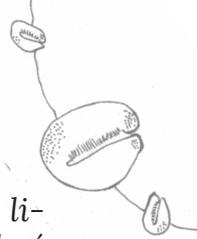


CLE: Qual foi a importância da comida no estabelecimento do Na-Ri-Véh?

JDL: Comida é o que vivifica os Lwas e dá a eles e a nós a força e a energia para sermos. O alimento dá a força e a proteção para ser. O poder do silêncio, o verbo, o Vèvè e o alimento são o começo. Meu primeiro ato, em dezembro de 1997, foi uma cerimônia simples e uma oferenda de comida a todos os Lwas, que foi servida no buraco feito para colocar o Poto-Mitan. Comida é o que dá vida ao Poto-Mitan. O sangue, a energia de viver oferecida aos Lwas e aos meus ancestrais deu-lhes vida novamente, poder místico. A comida e a bebida aumentam continuamente o vigor e o poder dos Lwas.

CLE: Qual foi o papel da comida na construção do templo e dos quartos [dos Lwa]?

JDL: Cada quarto pertence a um Lwa ou a uma Nanchon (família, reino ou grupo) de Lwas. Para se tornar sagrado e vivificado, um lugar ou quarto deve receber comida e oferendas. Essas oferendas devem ser colocadas, enterradas ou penduradas para o Lwa; isso se não forem consumidas fisicamente pelos Lwas. Cada lugar sagrado do Templo, seja dentro ou fora, é servido com comida, libação, verbos e Vèvè. E continuamente, durante cada cerimônia, comida é colocada no altar dos Lwas, em seus quartos ou locais sagrados. O Lakou [terreiro] em sua totalidade é constantemente alimentado. Cada vodouvi [pessoa que vive acorde aos preceitos de Vodou] ou pessoa

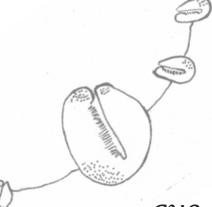


que entra no templo derrama água, café e outras libações na frente do Poto-Mitan. Quando a comida é feita em nome de um Lwa, um prato é colocado em frente ao Poto-Mitan como uma oferenda para todos os Lwas, exceto para Marassa, que é constantemente servido separadamente.

CLE: Você pode falar um pouco sobre o cardápio do Na-Ri-Véh? Existe uma comida específica para cada dia? Ou como o cardápio é decidido?

JDL: O cardápio do Na-Ri-Véh é elaborado com base no dia da semana, pois cada dia pertence a um Lwa. Por exemplo, Tchaka ou Bouyon podem ser feitos em um dia para celebrar Lwa Kouzen ou Kouzin Zaka. Um galo pode ser cozido na quarta-feira em homenagem ao Papa Ogou; Griyo e bannann peze podem ser feitos às terças ou sábados, em homenagem a Ezili Dantò. E por ai vai. Claro, se alguém tem vontade de uma comida específica, qualquer coisa pode ser preparada a qualquer hora.

O alimento no Vodou e no NRV está intimamente ligado à relação entre o Lwa, a fauna e a flora da região do Caribe e reinos específicos da África. É também a essência do nosso sustento como Vodouvi. Cada Lwa consome alimentos específicos; isso inclui partes específicas de animais, diferentes ervas, especiarias, raízes, grãos, frutas, folhas e outras mercadorias (insumos). Os Lwas têm suas próprias sobremesas, bebidas e licores. Outro aspecto importante é a apresentação da comida, que muitas vezes está ligada às cores dos Lwas, às plantas e elementos



que eles usam ou favorecem, sua persona, sua missão específica etc. Por exemplo, alguns Lwas recebem sua comida numa folha de bananeira, em vez de num kwi (cabaça), ou em um prato de metal, em vez de um prato normal ou de madeira. Alguns são vegetarianos, outros comem cru. Às vezes, a comida é combinada. Por exemplo, no caso de Marassa 2 ou 3, sementes ou grãos diferentes, ou 2 ou 3 carnes diferentes são misturadas ... tudo isso para destacar a singularidade, a dualidade ou trindade de Marassa-En (1), De (2) ou Twa (3). A cor da comida é significativa, Ezili Freda come peixe branco ou rosa, arroz branco, pão branco e seus bolos são branco e rosa. Estas são suas cores simbólicas. Ezili Danto, que é uma mulher muito escura, come arroz e feijão preto e carne de porco bem assada. Sua comida tende a ser preta. Ogou come um galo vermelho, seu animal e cor simbólicos... Tudo [relacionado a] DanballaH é branco, incluindo a bebida sirop d'Orgeat. A propósito, DanballaH e AyidaH não bebem bebidas alcoólicas.

O calendário anual de atividades e menu do NRV é inspirado na comida tradicional dos Lwas. Sempre que possível, nosso cardápio reflete o princípio das oferendas sagradas. No Vodou, tanto quanto possível, tudo o que se utiliza deve ser orgânico e de preferência local. Tentamos usar o menu diariamente. Se não for possível, como Vodouvi, adaptamo-nos à realidade da vida.

CLE: Ao acordar [no templo sagrado Na-Ri-Véh], a primeira coisa que você faz é libações de água ao lado do Poto-Mitan, acender uma vela e bater na porta de cada Lwa. Você pode falar sobre libações?

Floralda, Emanuela Clerge (chef do Na-Ri-Veh) e Rit servindo porco com bannann peze, para a oferenda de dança “Haiti o Ayiti” (Foto: 21 dezembro 2019)

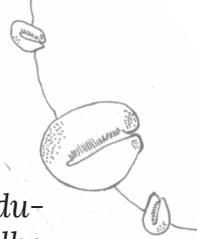




JDL: A oferenda aos Lwas é um lembrete não só da existência, mas de viver em unidade com eles. Parte disso também é uma oferenda aos ancestrais. Para nos lembrar que somos nossos ancestrais e que carregamos dentro de nós não apenas sua memória geral, mas também sua memória viva. Porque acredito que carregamos dentro de nós não só a memória dos antepassados, mas também a sua experiência. Acredito ser um recipiente do que meus pais, meus antepassados, minhas mães e avós viveram em suas próprias vidas, bom e ruim. Ao acessar essa memória, sei que carrego não apenas a experiência deles, mas também o conhecimento e a ciência deles. Ao derramar uma libação, água no chão, ao derramar café em sinal de respeito aos ancestrais, é um lembrete constante de quem somos e como devemos viver em harmonia com essas forças invisíveis, essas forças que estão muito mais presentes. É uma forma de nos reviver e de prestar homenagem a todas as energias e forças que são invisíveis, que não podemos ver. É uma troca. Portanto, oferecer é vivificar essas forças e vivificar-nos, como seres humanos e como elementos da natureza. Este é o simbolismo da oferenda.

CLE: Você pode falar sobre o café da manhã?

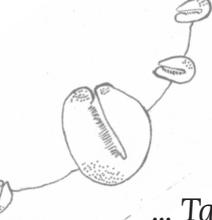
JDL: Para muitos, o café da manhã é leve. Muitas vezes começa com uma infusão de várias folhas. Seguida de um copo de café, normalmente muito doce, com pão ou beijú. Mas, ao começar o dia, a maioria precisa de uma boa dose de açúcar. Entre moradores do campo, alguns fervem raízes como inhame e batata-



-doce, ou fruta-pão, mandioca, banana, com verduras ou vegetais. Os mais afortunados usam um molho picante e salgado de arenque como mistura. Nas cidades populosas, o café da manhã, quando possível, é tomado na rua e consiste em patty frita com ovo e vegetal, sanduíche de ovo frito, espaguete e cachorro-quente... ou para os saudáveis, um ovo cozido com banana, um pedaço de pão e às vezes uma fatia de abacate. Mas muitas vezes, aqueles que saem correndo só tomam uma xícara de café ou uma dose de clairin / kleren [preparado de rum com ervas ou frutas] para entrar no batente e esperar por um chen janbe do meio-dia (refeição de rua com arroz, feijão, um pedaço de frango ou ensopado). Amendoins são comidos antes do almoço para matar a fome e dar energia. Frequentemente, é substituído por Manba (pasta de amendoim), que é uma grande fonte de proteína. Diz-se que, durante a guerra da independência, os guerreiros indígenas passavam dias sem comer. Eles se alimentavam de um pó chamado Chanmchanm (uma combinação de amendoim e milho moído, açúcar e sal). Esta continua a ser uma iguaria favorita das crianças; mas é preciso ter cuidado, pois se você tomar muito pode até sufocar.

CLE: No NRV, começamos o dia com um chá de ervas com sal. Você poderia dizer quais ervas entram no chá?

JDL: O dia começa e termina com a infusão. A infusão matinal costuma ser amarga, com um toque de sal. Ajuda a limpar o sistema e protege contra doenças, venenos

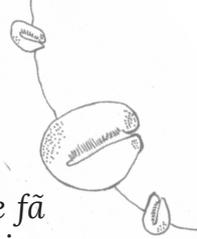


... Também regula o sistema digestivo. A infusão noturna é doce ou agridoce. As folhas são diversas, mas muitas vezes você encontrará: Assossi, Yawve, Twa Zòm Fò, Deye Do, Gwo Ten, Eucalyptus, Lalwa ... Um sintoma anterior muitas vezes determinaria qual infusão matinal preparar. Não se esqueça de que cascas, raízes, flores e diferentes partes de animais são usados na mistura de kleren, bem como na infusão.

CLE: Você poderia falar sobre o sal? O sal em relação ao chá e depois a produção de sal no Haiti?

JDL: O sal é o tempero da vida; dá energia, aumenta as ondas cerebrais e ativa as células. Também confere potência a muitos remédios. O sal é produzido em muitas partes do Haiti, mas sua maior salinidade é encontrada na região costeira de Artibonite. Ajuda na preservação de peixes e carnes. O sal também é adicionado a muitas bebidas de libação. Particularmente para os Lwas do mar como: Agwe, Lasirèn, Labalèn. Até Ogou Balendjo (Guerreiro Capitão de um barco) bebe seu rum com uma pitada de sal. Este é um bom remédio para dor de garganta. O sal também afugenta mau espírito e energias negativas e é usado com propriedade para matar mau presságio. É um elemento purificador, com o incenso. Também é jogado no fogo para vivificar Gad, Pens e Feray (Protetores e guardas aquecidos pelo fogo por razões mágicas e místicas).

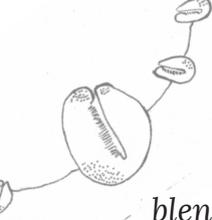
CLE: Depois do chá costumamos tomar café e / ou chocolate quente com Kasav ou pão com Manba...



JDL: [gargalhadas] Pessoalmente, sou um grande fã de Kasav, Café, Manba e Chocolate quente. A maior parte da minha proteína eu obtenho de Manba. Prefiro com sal e um toque de pimenta. Alguns preferem com açúcar. De manhã, como Kasav e Manba com uma grande xícara de café preto do Haiti, forte e escuro. Sem açúcar. À noite, prefiro uma xícara de Cacau 100% Haitiano quente, chamado Chokola, do Grande Norte ou Grande-Anse. Tomo com meia colher de açúcar mascavo e com um pedaço de pão ligeiramente torrado, com manteiga com sal. Estou salivando!... É uma pena que atualmente o pão bom seja escasso no Haiti. Os padeiros se preocupam com o lucro e não produzem mais pão de qualidade. Esse nicho de mercado desapareceu.

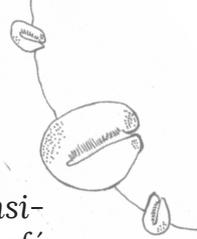
CLE: Você poderia falar sobre café, de que tipo você gosta? Que tipos estão disponíveis?

JDL: Prefiro os cafés da região de Grande-Anse, especificamente de Beaumont. Já experimentei o Haitian Blue produzido na região Nord-Ouest e estava excelente. No entanto, agora só produzem para exportação. É difícil de encontrar localmente. Quando os meus fornecedores estão em baixa, como foi o caso em 2021, devido a um bloqueio da estrada que leva àquela região, eu consumo o café que é produzido comercialmente pela família Geo Wiener, chamado Café Selecto. É 100% Arábica; espero seja 100% Arábica Haitiana, já que é considerado o melhor do mundo. Mas garanto uma coisa, se for da Beaumont é 100% orgânico e o melhor do mundo. Em termos de



blends, o Arábica é endêmico do Ayiti e certificado entre os melhores do mundo. Também existe o Typica em alguma parte do Haiti. Porém, mais pesquisas darão acesso a informações mais amplas. Mas para além do meu próprio gosto, o café está arraigado na história do Haiti e tem sido a colheita da riqueza do Haiti por séculos, até sua produção massiva no Brasil e em outros lugares. Da virada de século até 1803, houve uma transferência massiva da produção dos especialistas em café do Haiti para Cuba. Muitos escravizadores franceses e muitos maroons [quilombolas] que desenvolveram experiência na produção do ouro negro mudaram-se para Cuba. Essa foi a segunda "fuga de cérebros" do Ayiti, sendo a primeira para Nova Orleans, que tirou tantos especialistas do campo. No entanto, esse fato criou laços culturais importantes [entre Haiti e Cuba], com transferência de conhecimento e desenvolvimento para Cuba. Na época, essa proeminente comunidade quilombola encontrou liberdade em uma economia crescente em Cuba. O café criou seu próprio ecossistema no Haiti. Sua tradição ainda é muito forte e está diretamente ligada aos ritos Makaya, Gede e Petwo. Celebramos nossos ancestrais todos os dias derramando café 3 vezes no solo antes de bebê-lo. Todas as segundas-feiras, colocamos uma xícara de café em frente ao altar do Barão Lakwa. Nossos ancestrais nativxs usam o café como remédio, e somos os guardiões dessa tradição.

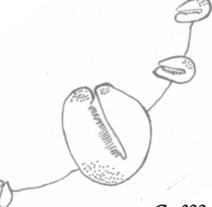
CLE: Como o chocolate é feito?



JDL: A produção de cacau do Haiti também é considerada uma das melhores do mundo. O cacau e o café fazem parte do ecossistema de produção, pois o café precisa da sombra do cacau e das árvores cítricas para crescer e evoluir. A maior parte do cacau também é encontrada em grandes altitudes, onde o café cresce e se beneficia do mesmo ambiente orgânico. A produção é essencialmente artesanal e a maior parte destina-se à exportação. Mas, nos últimos anos, um casal de haitianos que estudou no exterior criou refinarias de pequena escala que são bastante promissoras.

CLE: Você poderia falar mais sobre a Kassav [tipo de beijú]?

JDL: Kasav é uma herança direta de nossos ancestrais originários. É [feita de] uma raiz chamada Mandioca, conhecida no Ayiti como Manyòk. Ambas as palavras são Taino. Existem duas variedades de Manyòk, uma amarga e outra doce. Kasav é feita com a amarga, e é venenosa. O processo é bastante complexo, pois requer a extração especializada da substância tóxica antes de secar o pó ralado da Manyòk. O pó ralado seco da mandioca é misturado a outros ingredientes como coco ralado, sal, açúcar, gergelim e outros, dependendo da região e do gosto dos consumidores. É cozido precisamente em uma placa de metal. O tamanho da Kassav varia; seu raio pode variar de 10 a 120 centímetros ou mais. Depois de cozido a perfeição, torna-se crocante. O pão Kasav ou Mandioca pode durar meses e as raízes de Manyòk e

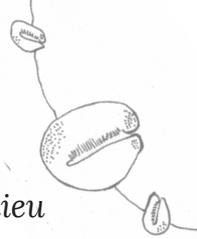


a mandioca contêm as raras Vitaminas B17 curativas. Era a refeição preferida dos quilombolas e hoje é consumida por toda a população. Os marinheiros a consomem principalmente porque pode durar meses.

CLE: Você mencionou brevemente pão e padeirxs. Você poderia falar mais sobre o pão? Quem o faz? É feito pelas senhoras que vendem na rua? É industrial?

JDL: A maioria dos pães é feita em padarias artesanais que usam forno a lenha. Mas as cidades metropolitanas, que têm algumas instalações modernas, fazem pão em “grande” escala e usam gás propano e, em alguns casos, eletricidade (gerador). É um negócio muito lucrativo. Os revendedores (principalmente mulheres) comercializam e vendem o pão por uma boa margem. O giro é alto e alguns varejistas fazem duas compras por dia. No Vodou, um pão em forma de cobra pode ser preparado e colocado no altar durante uma cerimônia em homenagem a DanballaH e AyidaH. Os Gede costumam ter um pedaço de pão ou Kasav no kwi (cabaça) que contém sua comida. Pão e mandioca desempenham o mesmo papel, mas são consumidos por um Lwa ou por outra, com base na preferência de cada um. Como Kasav é percebido como o pão dos pobres e do campesinato, Ezili Freda, que é uma “prima donna”, consome pão e nunca Kasav. Por outro lado, Kouzen ou Kouzin Zaka, que são agricultores, preferem kasav ao pão.

CLE: Todas as noites no Na-Ri-VéH, Mathieu Dominique serve Kleren / Clairin que ele mesmo faz a todos os presentes. Você pode nos contar algo sobre



o Kleren. O que é? E os diferentes tipos que Mathieu prepara: vetiver, gengibre, abacaxi, picante....

JDL: O Tranpe ou Gwòg (Kleren se mistura com raízes, cipós, cascas, ervas, plantas, ossos...) são receitas do Na-Ri-VéH. São remédios, pois cada um tem suas próprias propriedades. Tem gente que consome para sua masculinidade, outros para limpar seu corpo, e ainda outros pelo barato... a lista de indicações é longa, pois cada Tranpe tem seu segredo. Antes de beber, todos fazem uma libação para o Lwa e o espírito. Os Vodouvi acreditam que o Kleren vai aquecer a terra sob nossos pés e os próprios Lwas. Cada planta tem suas virtudes. Cada tranpe tem seus benefícios e segredos. Quem o mistura segue instruções e conhece as proporções; mas as verdadeiras virtudes são secretas. Cada medalha tem dois lados e um terceiro invisível.

Mathieu Dominique e o armário de Kleren





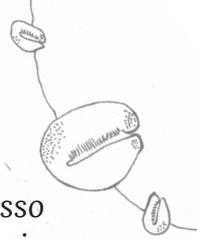


CLE: Você poderia falar sobre a linda caixa/armário onde ficam guardados os garrafões/garrafas de Kleren?

JDL: A caixa foi pintada por Riccardo Jeannot e seu pai. Foi feito pelo Chefe Napo para meu Badigan (braço direito) Guyto, na época. Guyto costumava vender cigarros, clairin, tranpe e outras coisas nas ruas em frente ao templo. Eu desenhei a caixa para ele, e fiz bem pesada para desencorajar muito movimento. Isso traz de volta boas lembranças. Guyto faleceu há muitos anos, mas sua memória é vívida no NRV.

CLE: Eu adoraria falar sobre a comida para os Lwas. E, especificamente, se há procedimentos diferentes que devem ser feitos para os alimentos destinados aos Lwas. Você tem que executar certos movimentos, rituais, canções, desenhos, etc. que farão a comida “comestível” para os Lwas?

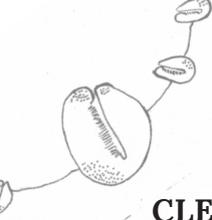
JDL: O alimento para o Lwa não deve conter produtos químicos, cubos (caldos industriais), alho. Qualquer coisa que seja geneticamente modificada, sintética e química, deve ser evitada na comida dos Lwa. As energias e forças de nossos ancestrais são alimentadas com elementos orgânicos da natureza. No passado, tudo o que era consumido vinha de terras que tradicionalmente pertencem a um Lakou. Hoje, preferimos ter alimentos vindos de ambientes conhecidos e coletados por membros Vodous de nossa congregação. Por causa da estreita relação



do Vodou com a natureza, tudo o que polui nosso meio ambiente deve ser evitado. Claro, a modernidade está forçando muitos Vodouvi a quebrar essa regra. Mas alguns Lwa são vigilantes e se recusam a comer alimentos que não estejam devidamente preparados. É o caminho!... Geralmente, é cozido no carvão vegetal ou a lenha. Sem forno a gás ou elétrico... A mulher que cozinha a comida de um certo Lwa não pode estar menstruada. Frequentemente, a cozinheira é uma mulher mais velha. Alguns Lwas preferem sua comida feita por um homem outrxs por mulheres. Tudo é ritualístico quando se trata de alimentar e servir aos Lwas. Os alimentos devem ser lavados e limpos de uma determinada forma. Devem ser apresentados aos Lwas e abençoados antes de ser cozinhados. As partes específicas retidas para o Lwa são separadas, muitas vezes uma canção é cantada durante a limpeza e o cozimento. Depois de cozinhados, os alimentos são apresentados de uma forma muito específica; apresentados pela primeira vez aos quatro elementos e pontos cardeais. Depois, são apresentados em frente ao Poto-Mitan, com uma vela. Por último, um Vèvè é traçado onde a comida vai ser disposta.

CLE: A palavra encantamento significa algo para você neste contexto?

JDL: Sim. Porque essa é uma das partes mais mágicas de um ritual ou cerimônia.



CLE: Novembro foi o Fet Ghede no Na-Ri-Veh e você me disse que foi fantástico. Vamos falar sobre Fet Ghede 2021. O que aconteceu com a comida feita para Ghede?

JDL: Eles comeram e compartilharam parte com a comunidade. Tinha cabra, arenque defumado e peixe. Foi realmente bom! Emmanuella é uma cozinheira divina. Em meus 25 anos dirigindo o NRV, nunca encontrei uma cozinheira assim.

CLE: Precisamos fazer uma entrevista especial com Emmanuella Clerge!!!! Papa Da, os Ghede comem tudo?

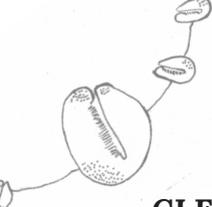
JDL: [gargalhadas] Na maioria das vezes sim. Ghede e Kouzen são os Lwas mais glutões!

CLE: Se sobrar algo, o que é feito com os restos?

JDL: O que resta é enterrado seguindo rituais específicos. Para alguns Lwas, os ossos da carne ingerida não podem ser jogados fora, esmagados ou descartados. Nesse caso, alguém recolhe todos os ossos que são deixados de lado por um período determinado; geralmente 3 ou 7 dias. Dependendo do Lwa, os ossos são descartados, enterrados, pendurados ou usados como talismãs... Tudo é realizado seguindo rituais específicos.

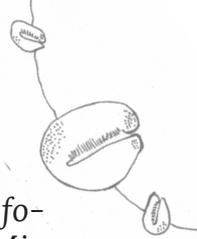
Fet Ghede no Templo Sagrado Na-Ri-Véh, 2021, Manbo Selès (Francoise Celestin / Foufoune) na frente do altar vestida para a ocasião.





CLE: Para finalizar, gostaria de perguntar sobre as ervas que estão em pacotes pendurados no teto do Na-Ri-VéH. Estas são as ervas que você mencionou que usa para iniciações e outras cerimônias. Você mencionou que pode encontrar essas ervas no mercado, mas as que estão penduradas foram colhidas em um determinado lugar, em um determinado momento, de uma maneira particular. Na ciência moderna ocidental, uma planta recebe um nome e diz-se que tem propriedades fixas e imutáveis. No entanto, na Alta Ciência do Vodou, uma planta que carrega o mesmo nome pode ter propriedades e poderes completamente diferentes de acordo com seu contexto e a forma como é manuseada. Você poderia falar mais sobre isso?

JDL: Ervas, plantas, raízes, cascas, flores, plantas, animais, pedras, árvores e tudo na vida e na natureza tem uma energia que difere de acordo com os elementos do universo. Tudo é sagrado, cada organismo tem seu segredo. Uma flor não tem as mesmas propriedades às 6h, ao meio-dia, às 18h ou à meia-noite. A leste de um rio, uma planta irá curar, a oeste do rio ela irá destruir e vice-versa. Devemos ouvir a natureza em todos os momentos; temos que conversar, negociar e dar conta de tudo que nos rodeia o tempo todo. Uma rocha retirada do solo não pode ser movida aleatoriamente para servir a um propósito. Um animal deve aceitar o sacrifício de ser oferecido a um Lwa e a uma comunidade, se o animal se recusar, nós o libertamos. Não podemos impor nossas regras a nada nesta terra. Devemos



falar, ouvir, observar e fazer acordos com cada folha, ser ou energia, pois eles são um conosco. Minha maior perda naquele incêndio [o templo sagrado Na-Ri-Véh peou fogo em 2021] foram as longas horas que passei negociando com as plantas antes de trazê-las para o NRV. Essas plantas são cruciais para a medicina, iniciação, cozinha, preparação e tudo em nossa vida cotidiana. Para mim, foram as maiores perdas. Mas me deu a oportunidade e o imenso privilégio de voltar, estar com a natureza e recomeçar. Que você esteja lá comigo. No Vodou somos um com tudo. Reconhecemos que tudo o que existe é uma parcela do divino e do divino dentro de nós. Uma planta só é curativa por livre arbítrio, mas seu propósito maior é ajudar, mesmo que sendo destruída. Na espiritualidade do Vodou, quando percebemos que tudo em nós é uma emanção do divino, percebemos que somos um e indivisíveis com cada parcela da terra. Então, veremos o poder da nossa magia, o poder da natureza, o poder do Lwa...

CLE: Ayibobo!



FELIPE
TEIXEIRA
2020

Sagrada bebida:

**Ayahuasca e seus benefícios para o corpo
e alma adeptos do Santo Daime**

Felipe Teixeira

Cleber Meneses

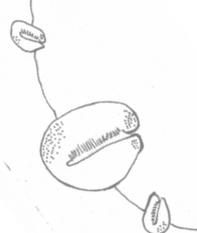
Introdução

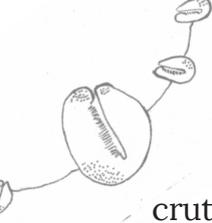
O uso de psicodélicos vem crescendo no Brasil e no mundo, retomando e levantando novas perspectivas sobre seu potencial poder de interação com o cérebro, que altera aspectos cognitivos, afetivos e sensoriais importantes relacionados à mente humana, em busca de seu valor terapêutico no tratamento de transtornos mentais.

Neste trabalho iremos dialogar com/sobre a ayahuasca¹. Que é um chá resultado da decocção de duas plantas, o cipó *Banisteriops caapi* e a folha *Psychotria viridis*, no qual se encontra o princípio ativo, a molécula psicodélica N, N demetiltriptamina (DMT), responsável por potencializar a ação dos neurotransmissores, como a serotonina (ASSIS, 2017; PALHANO-FONTES, 2019; ARAÚJO, 2020). O seu uso é somente permitido no contexto religioso, autorizado pelo Conselho Nacional de Políticas sobre Drogas (CONAD), através da resolução 01/2010, dando legitimidade às comunidades em torno do chá (BRASIL, 2010).

Nessa perspectiva, foi realizada uma pesquisa de campo numa comunidade da religião ayahuasqueira Santo Daime, no sertão da Bahia, na cidade de Paulo Afonso, tendo como população de estudo adeptos da religião por mais de um ano e maiores de idade. Os dados empíricos levantados ocorreram através de uma entrevista semiestruturada. O re-

¹ É uma palavra em *quéchua*, língua oriunda dos povos nativos da América do Sul. O termo “aya” quer dizer alma, e “huasca” videira e/ou corda com uma possível tradução para o português “videira das almas”



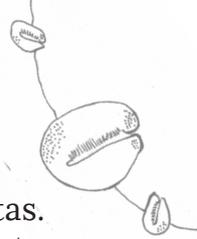


crutamento dos participantes foi realizado por meio de convite aos associados do centro; a pesquisa foi apresentada por meio de videoconferência aos 16 associados, sendo que 10 desses aceitaram participar do estudo, compondo assim a amostra final. Por ser uma pesquisa que envolve seres humanos, de acordo com a Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde, os dados coletados foram respeitados a autonomia, sigilo e privacidade dos sujeitos voluntários, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) garantindo a divulgação e análise dos seus depoimentos. Inicialmente o trabalho foi submetido à Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP), tendo o parecer favorável com o número: 4.446.656.

É importante salientar o lugar de fala dos autores deste trabalho. São fardados² da doutrina há sete anos, tendo vivências em outras religiões de cunho espiritualista e atualmente transitam entre o Santo Daime e o Candomblé.

Os dados coletados foram categorizados em duas partes segundo análise de conteúdo da teoria de Laurence Bardin (2011). O método proposto é subdividido em três momentos em ordem cronológica, consistindo em: 1) Organização; 2) Codificação; e 3) Categorização. Na primeira fase, orga-

² “O fardamento é o momento onde o aspirante torna-se adepto e membro efetivo da casa, através do ritual que consiste em vestir a farda ritualística e receber a Estrela, insígnia que simboliza seu compromisso com a Doutrina de Juramidam. O fardamento se reveste de um grande significado simbólico e de iniciação.” Disponível em: <https://www.santodaime.org/site/ritual/fardamento#:~:text=O%20fardamento%20%C3%A9%20o%20momento,significado%20simb%C3%B3lico%20e%20de%20inicia%C3%A7%C3%A3o>. Acesso: 15 jan. 2023.



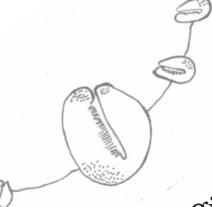
nização de todo o material colhido nas entrevistas. Em seguida, identificar nas entrevistas o contexto no qual irá responder aos objetivos da pesquisa. Por fim, são criadas categorias de acordo com as expressões nas falas e onde elas se encaixam. Sendo assim, chegamos à categoria: (1) Motivos para consagrar o chá.

Partindo do problema de pesquisa: “A utilização da ayahuasca no contexto religioso traz benefícios terapêuticos para os seus adeptos?”, tem como objetivo analisar os efeitos terapêuticos do chá da ayahuasca em indivíduos que utilizam a bebida no contexto religioso de uso contínuo, tendo como recorte a Igreja Céu do São Francisco localizada na cidade de Paulo Afonso-BA que segue a doutrina do Santo Daime.

Este trabalho interpreta que a ayahuasca é um alimento do corpo e alma, seja por seu caráter farmacológico ou por sua dimensão sagrada, proporcionando benefícios terapêuticos para quem faz uso do chá dentro da doutrina religiosa do Santo Daime.

Conhecendo a Ayahuasca: aspectos histórico e Religioso

No Brasil, a ayahuasca foi percebida a partir da chegada de imigrantes nordestinos ao estado do Acre e com o passar do tempo adentrou nos centros urbanos por meio de religiões em torno da bebida, tornando-se as religiões ayahuasqueiras, sendo elas o Santo Daime (1930), a Barquinha (1945) e a União do Vegetal/UDV (1961), e atualmente muitos grupos fazem cerimônias independente das reli-

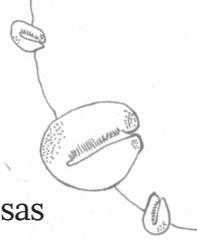


giões que são conhecidos como neoayahuasqueiros. (MOREIRA, MACRAE, 2011; BOMFIM, 2020). Essas três precursoras religiões ayahuasqueiras se estruturaram ao meio da floresta amazônica até os anos 80, tomando força e se expandindo para o restante do Brasil, principalmente a UDV e o Santo Daime, essa última com mais adeptos pelo território brasileiro e no exterior (CLEBER, M; TEIXEIRA, F, 2020). Com isso, cada vez mais pessoas dos centros urbanos procuram os rituais religiosos em busca de cura espiritual, depressão e dependência química (SOUZA SILVA, 2021).

O chá que recebe esse o nome de origem indígena também é conhecido como: yajé, caapi, pildé, kamaranpi, vegetal e daime³ (GOULART, 2004). Para os indígenas que a utilizam, acreditavam no contato com seus ancestrais, com os espíritos desencarnados e divindades, com isso, estabeleciam uma comunicação para alcançar curas espirituais, havendo indícios históricos do uso do chá por povos antigos sul-americanos em séculos passados datados 1500 aEC (LABATE, 2004).

O autor/pesquisador Bomfim (2020) com a entrevista intitulada “Ayahuasca: uso tradicional e contemporâneo”, concedida ao Jornal Grande da Bahia, discorre que, tempos atrás, durante a colonização portuguesa, o chá da ayahuasca, inicialmente utilizado pelos indígenas para fins espirituais e para a caça, com a chegada dos padres jesuítas, havia

³ Neste trabalho utilizaremos como sinônimos as expressões chá, daime e ayahuasca. Além disso, a palavra daime está ligada diretamente à primeira religião ayahuasqueira, por isso, tornando-se o principal sinônimo dos adeptos da religião.



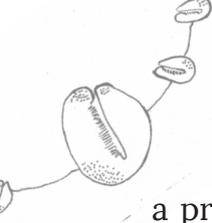
juizamentos de cunho malicioso que diziam ser coisas do demônio e de feiticeiros. Com o passar do tempo, apareceram cultos relacionados às religiões cristãs e espíritas brasileiras, cerimônias dos não indígenas, e sim, dos caboclos nordestinos que migraram para a floresta tendo esse contato direto com a bebida sagrada. O uso moderno da bebida, portanto, estaria cada vez mais assumindo uma configuração diferente daquela observada inicialmente em comunidades indígenas, sendo que, no final do século XIX, quando aconteciam os conflitos do triplice fronteira dos países que circuncidavam o território acreano, esse povo nativo sofreu etnocídio físico e cultural, pois eles eram escravizados pelo colonizador branco, assim, sua cultura, língua e tradição foram sendo perseguidas e muitas tradições daquela época foram esquecidas com o passar do tempo.

Daime: “A Rainha da Floresta”

Nesta seção iremos fazer uma breve apresentação sobre a história da primeira religião ayahuasqueira, o Daime, que traz seu mito fundante a partir da experiência do mestre fundador como veremos na descrição a seguir.

No Livro *Eu venho de Longe*⁴, dos autores Paulo Moreira e Edward Macrae (2011), mencionam que foi no ano de 1930 que Raimundo Irineu Serra teve início a sua missão dada por uma entidade feminina que se nomeou como a Rainha da Floresta, ou

⁴ Recomendamos a leitura deste livro para quem quiser se aprofundar sobre a história do Daime e da vida e obra do Mestre Irineu.

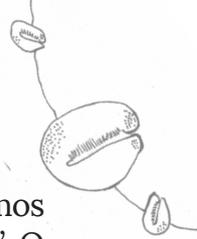


a própria Virgem da concepção conhecida na religião católica como a mãe de Jesus, este acontecido ocorreu através de uma miração⁵. Para que isso tenha ocorrido, anteriormente, o jovem Irineu, juntamente com um amigo, ambos seringueiros, tinham tido uma experiência com o chá, mas que não havia acontecido nada demais. Mas para o seu parceiro de trabalho foi diferente e logo lhe passou um certo recado, dizendo que uma voz feminina tinha lhe pedido para avisar ao Raimundo Irineu que precisava ficar sete dias se alimentando somente de macaxeira sem sal e no último dia fosse para o meio floresta e tomasse a bebida sagrada.

Irineu segue as instruções e nesta experiência é revelado ao mesmo, desenvolver no Brasil um culto religioso em torno da ayahuasca em plena floresta Amazônica, que se chamaria inicialmente de daime, recorte dado a esta pesquisa, remetendo ao verbo “dar”, a medida de invocações como “dai-me força, dai-me luz e dai-me amor”, usadas até hoje (SANTOS, 2017). Futuramente, esse jovem negro, nordestino do Maranhão e pobre seria considerado e conhecido como Mestre Irineu.

Entretanto, houve muitas dificuldades que foram enfrentadas, por mais que seu principal hierofante mencionasse que a base religiosa fosse cristã, aos olhos dos outros não era muito favorável, pois ter como principal elemento um chá que altera a consciência dado por um homem de pele negra fazia as pessoas associarem essas características como sendo

⁵ Termo utilizado pelos adeptos do daime das visões místicas sob efeito do chá.

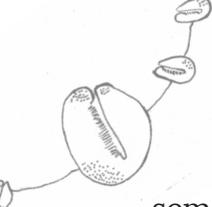


negativas, sofrendo muitos preconceitos com termos pejorativos, como é o caso de “negro macumbeiro”. O tempo passa e ele segue firme com o que lhe foi entregue como missão e aos poucos consegue confiança de líderes políticos e muitos seguidores ficando à frente até o ano de 1971 (MOREIRA, MACRAE, 2011).

Uma fase muito característica do daime acontece neste exato momento quando ocorre o falecimento do seu líder fundador, não deixando o sucessor. É neste momento que surge no Acre o “Santo Daime” liderado por Sebastião Mota de Melo, que era um dos seguidores do Mestre Irineu, ficando à frente da sua igreja até 1990. Sebastião passa a ser considerado padrinho posteriormente pelos seus seguidores, dando início a uma nova vertente da doutrina e sendo responsável pela expansão para o Brasil e o mundo. Atualmente é liderado pelo seu filho Alfredo Gregório de Melo.

Ocorre desta maneira a dissidência da doutrina, que apesar de seguir ritualísticas muito próximas, tem suas peculiaridades e divergências, principalmente por parte da esposa do Mestre Irineu que assumiu a direção do Alto Santo, onde diz: “A proliferação de centros que usam indevidamente os hinos e os símbolos da doutrina do Mestre Raimundo Irineu Serra é da absoluta responsabilidade de cada um que assim procede” (SERRA, 2006).

Sendo assim, conhecendo de forma bastante sucinta a origem do Daime, temos que reconhecer a importância de Padrinho Sebastião, pois foi através dele que ocorreu a expansão da doutrina com modificações e atualizações a partir de sua liderança, mas

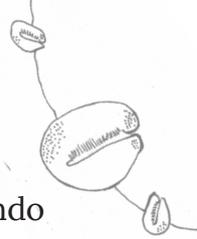


sem deixar de referenciar o fundador, o Mestre Irineu. Por conta deste movimento de migração da doutrina para outras cidades, estados e países, possibilitou que um maior número de pessoas pudesse acessar o chá dentro da ritualística do Santo Daime, ajudando inclusive no desenvolvimento deste trabalho.

Psicoativo de efeito enteógeno

Os efeitos psicoativos da ayahuasca acontecem através da decocção do cipó banisteriopsis caapi e a folha psichotria virides, formando uma substância enteógena, causando um efeito psicoativo, provocando estados alterados na consciência (ECA). Acometendo aos seus adeptos a alucinações, obtendo percepções aumentadas sobre forças sobrenaturais e de contato com seres divinos (ASSIS, 2014).

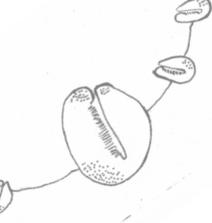
Sobre enteógeno, traremos dois conceitos, um de Edward MacRae (1992) afirmando que enteógeno deriva do grego *entheos* que significa “Deus dentro”, e Ott (1993) que complementa trazendo o termo mais amplo como “o divino que habita dentro de si”. O termo se caracteriza em três partes, como: elementos encontrados na natureza; respeito a sua origem e forma, sem torná-la sintética; e utilizada em contexto ritualístico/religioso, com intuito da busca íntima de cada indivíduo para chegar à cura espiritual através da sua ingestão. Por isso, para os adeptos, a bebida é considerada sagrada. O cipó banisteriops caapi é também chamado de “Rei Jagube”, traz consigo a força do sagrado masculino. Já a folha é considerada a “Rainha”, conseqüentemente



relacionada a força do sagrado feminino. Sendo assim, o chá é a materialização do divino.

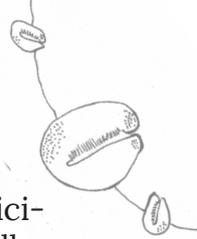
Essa crença na materialização do divino através do chá está para além dos princípios da medicina teossomática (LEVIN, 2001), em que a religiosidade ou a espiritualidade ativa agem como uma variável que impacta positivamente na saúde, uma vez que não se trata apenas de um ato de fé, mas na ingestão de uma bebida que possui propriedades e que age fisicamente, psicologicamente e espiritualmente, a partir daí já nos revela ser um alimento para o corpo e espírito como veremos no desenvolver deste trabalho. Deste modo, as atribuições do DMT presentes no chá, que trabalham diretamente com os neurotransmissores influenciando outros sistemas do corpo humano, vêm promovendo impactos gradativamente positivos no comportamento sociocultural daqueles/as que utilizam o daime, trazendo uma percepção mais clara sobre essa complexidade e profundidade que é a mente.

Relatos de muitos membros da comunidade daimista, percebidos nas vivências dos autores na igreja da qual fazem parte e nas trocas pós sessões em outras igrejas que já visitaram, revelam que após uso do chá em conjunto com a doutrina do Santo Daime e seus princípios morais, ocorreram melhorias em vários aspectos da vida, como saúde física, espiritual e mental, o amor-próprio, o autoconhecimento, e sentimento de coletividade e pertencimento com a natureza, dentre outros benefícios.



No sistema fisiológico, suas influências atuam diretamente no humor e no sono, agindo também no controle e regulação da pressão arterial. Nesse universo da ayahuasca, existem algumas recomendações antes de ter contato com o chá, principalmente no que se diz sobre a alimentação e ingestão de bebida alcoólica, mas é de fundamental importância que antes de fazer uso do chá a pessoa seja informada sobre seus efeitos, assim como identificar se a pessoa tem alguma restrição de ordem psiquiátrica (esquizofrenia e transtorno bipolar) ou se faz uso de remédios controlados que agem no sistema nervoso, fatores que são percebidos e informados através da anamnese, que geralmente os espaços religiosos promovem para pessoas que estão indo vivenciar a experiência pela primeira vez (MAIA, 2022).

O Mestre Irineu já dizia: “o daime é para todos, mas nem todos são para o daime”. Essa máxima revela em sua simplicidade a complexidade deste chá e sua doutrina, advertindo que há questões fisiológicas que não permitem que algumas pessoas possam fazer uso deste alimento sagrado, conforme já sinalizado acima, mas também por questões morais que não dialoguem com o que é pregado no Santo Daime e/ou por expectativas ilusórias criadas e que podem ser frustrantes nas vivências das pessoas. Daime não promove milagres, não dá respostas simples para as nossas existências. É um condutor para um mergulho no seu “eu interior”, então nem sempre essa peregrinação irá transitar por campos floridos, levando-nos muitas vezes para espaços sombrios que nem todo mundo sabe lidar, ou melhor dizendo, aprender com isso.

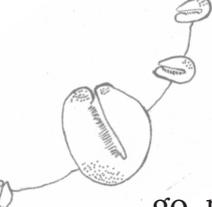


Na tradição daimista, em muitas igrejas é solicitado que as pessoas não consumam carne vermelha e comidas gordurosas durante três dias que antecedem o ritual, pois acredita-se que isso atrai energias pesadas, densas para próximo do indivíduo e acaba atrapalhando o desenvolvimento do efeito do chá, causando náuseas, vômitos e diarreia. Esses efeitos fisiológicos para os adeptos do daime são interpretados como uma resposta do corpo apontando uma limpeza física e/ou espiritual, sendo que cada pessoa irá ter sua própria percepção do ocorrido, pois é um sentimento individual e fluido. Por isso, para que seja evitado os desconfortos físicos apresentados acima, é preferível a ingestão de alimentos mais leves, como frutas e cereais antes e após a cerimônia (ESCOBAR, 2012), para possibilitar que em caso de limpeza⁶, ela ocorra por fatores espirituais e não como resultado de uma alimentação inadequada.

Conhecendo os sujeitos da pesquisa

Trabalhamos com dez relatos coletados a partir de entrevista semiestruturada, sendo cinco mulheres e cinco homens, com uma faixa etária entre 21 e 42 anos. A escolaridade se distribui desta forma: ensino médio completo (01), ensino superior completo e/ou cursando (08) e apenas um/a com mestrado. Sobre etnia/raça tivemos oito pessoas que se autodeclararam pardas, além de um(a) indígena e um(a) negro(a). Quanto à ocupação/empre-

⁶ Limpeza é como é chamado o processo de vômito ou diarreia que acontece nas sessões do Santo Daime, sendo percebido como o expurgo de algo ruim (seja físico ou espiritual).



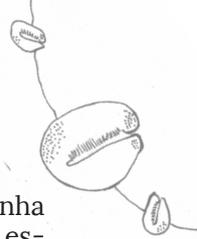
go, nós temos um universo bem variado: terapeuta, professor(a), diagramador(a), ator/atriz, estudante, balconista, eletricista, advogado(a), consultor(a) ambiental e fotógrafo(a). Apesar de serem pessoas que frequentam o Santo Daime de forma assídua, dentre as identificações sobre a identidade religiosa tivemos outras identidades sendo apontadas na autodeclaração: (07) daimistas, (01) espíritas, (01) candomblecistas, (01) umbandistas.

Os depoimentos dos adeptos serão apresentados por meio de codinomes, os quais ilustram personagens do panteão de alguns deuses indígenas brasileiros, como: “Tupã”, “Jurema”, “Iara”, “Pena Dourada”, “Jací”, “Guaracy” e “Sete Flechas”.

Motivação para consagrar⁷ a ayahuasca

O contato com a ayahuasca vem muito na função de orientar e ensinar aqueles(as) que estão sob o seu comando. É uma porta de entrada para o inconsciente da mente humana. Essa relação com o invisível não se dá logo de início, vai depender muito de como cada indivíduo se entrega, se permite. O medo de se enxergar faz com que se tenha bloqueios mentais e acaba atrapalhando este percurso. As experiências podem ser transformadoras, elas são o início de um reencontro consigo mesmo, possibilitando esse bem-estar mental e físico perante as diversidades da vida, é uma continuidade. Vejamos agora alguns relatos coletados:

⁷ Consagrar é o ato de tomar o chá durante o ritual religioso.



E eu fui pela curiosidade mesmo, não tinha nenhum propósito, sempre acreditei na espiritualidade, mas eu queria ir muito mais além. Quando eu passei a conhecer e me vi dentro de um espaço de conseguir enxergar todas as coisas que eu acreditava, que estava em Maria, que estava na espiritualidade, estava nos orixás. São exatamente tudo que tem dentro da doutrina e eu acho que é o que me faz ir até hoje. (TUPÃ)

[...] o reconhecimento de mim mesmo, foi saber quem eu sou tanto na parte boa e na parte ruim, e aí, pude fazer reflexões da vida e melhorar. (JUREMA)

[...] Depois que tomei a ayahuasca, em um ano, acho que durante toda minha vida vem ressurgindo uma nova pessoa que eu não fui, na verdade. Eu fui em busca desse autoconhecimento, mas eu não tinha dimensão, eu não tinha dimensão nenhuma do que isso poderia mudar minha estrutura de ser! (IARA)

Percebe-se que o chá, aliado ao formato ritualístico que o Santo Daime possui, possibilitou uma conexão destas pessoas consigo mesmas, percebendo suas fragilidades, sombras e defeitos, mas também podendo acessar suas potencialidades e qualidades, como uma forma de terapia em que o condutor da sessão é o daime. Também é possível ver no relato de Tupã que o chá possibilita um acesso com a espiritualidade e que não está limitado somente ao caráter cristão, que é a base da religião do Daime.

[...] foi em busca mesmo pelo autoconhecimento. Encontrava-me no período



total desacreditado de fé e tal, e aí, surgiu oportunidade e foi uma das melhores experiências que eu poderia ter na minha vida. (PENA DOURADA)

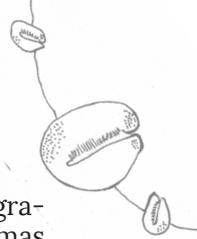
Muitas vezes os traumas ficam guardados, e de forma inconsciente essas feridas psicológicas vão se mostrando ao decorrer da vida. Com o passar do tempo, tudo que não é tratado de forma correta, vai acumulando e inflamando cada vez mais, é como uma lesão física, se não cuida, o destino é somente adoecer dia após dia.

[...] o Santo Daime ele me ajuda bastante, ele me traz, ele me deixa mais...[pensando] ele me traz sensibilidade, percepções, sensibilidades dentro dessa minha caminhada do melhoramento, de ser uma pessoa melhor de lidar, de eu ver meus defeitos, corrigir meus defeitos. Então foi assim, tipo um choque de realidade. (GUARACY)

O chá proporciona respostas muitas vezes que parecem estar guardadas há algum tempo, trazendo um melhoramento pessoal mais consciente com relação a atitudes que antes não eram mais bem aproveitadas e percebidas.

[...] o sentimento de amor era muito forte, muito forte! mas ao mesmo tempo tinha a minha tristeza, o que estava me matando por dentro, mas isso é uma coisa que eu tenho que resolver. (JACI)

Nos momentos que eu estou triste, que estou um pouco angustiado, e aí, quando você consagra, eu acho que você tem uma melhora. Eu vou mesmo para consagrar e me encontrar, e refletir mais sobre. (GUARACY)

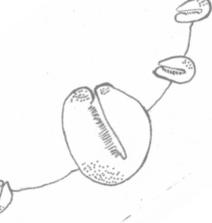


Olha, no começo, nas primeiras consagrações que eu tive me causou um medo, mas eu encaro hoje como resistência daquilo que eu não quero ver, é uma resistência e que depois eu acabo me entregando ao processo. (TUPÃ)

Os efeitos terapêuticos da ayahuasca têm a duração aproximadamente de 4 a 5 horas, sendo elas transitórias. Algumas mudanças que ocorrem são elas: sistema cardiovascular, sistema respiratório, pressão arterial, frequência cardíaca e diâmetro da pupila. Já no sistema autonômico, foram consideradas transitórias e sutis. No ponto de vista cognitivo, a ayahuasca tem uma característica particular com relação às substâncias psicodélicas de modo geral. Eventos esses ligados a imagens mentais que ocorrem principalmente de olhos fechados, com isso, aumenta a possibilidade da introspecção onde esses indivíduos têm mais clareza dos seus pensamentos e emoções, como também características ligadas a espiritualidade, onde é mais explorada nas religiões ayahuasqueiras e com os povos indígenas (BOMFIM, 2020).

[...] quando estou dentro de uma sessão, em contato com a ayahuasca, me traz uma satisfação, um amor em estar ali. (SETE FLECHA)

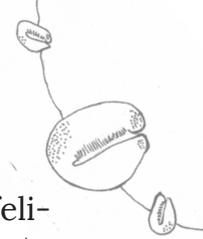
[...] acho que a palavra seria gratidão, e gratidão por estar reunido com os irmãos consagrando o santo daime, que traz para todos o melhoramento pessoal, moral ou ético, espiritual, emocional, cura física, cura psicológica, cura emocional. Isso é gratificante ter essa oportunidade. (JUREMA)



Dentro das religiões ayahuasqueiras não se convivia ninguém, o sentido de ir aos encontros é fraterno, é um chamado da medicina da floresta⁸ consigo mesmo. Ninguém sabe o que de fato o outro sente, o que se passa na cabeça. A alimentação do seu espírito só poderá acontecer a partir do momento que o próprio indivíduo aceitar ser tocado intimamente, nenhuma cura e/ou tratamento é eficaz quando a porta de entrada está fechada. As experiências podem ser transformadoras, elas são o início de um reencontro consigo mesmo, possibilitando esse bem-estar mental e físico perante as diversidades da vida, tudo é uma continuidade (SILVA, 2017).

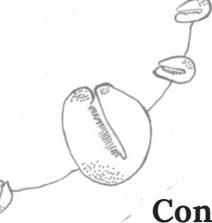
Neste sentido, nota-se que para os adeptos que consomem o chá, conseguem ter uma noção sobre o que acontece em seu entorno, dando-lhes uma reflexão mais apurada sobre os aspectos, naturalmente modificando os seus atos. Tendo a capacidade de melhoramento na fala, comunicar-se com o outro de forma mais clara e compreensiva, se reconhecer no ambiente no qual está inserido, integrando para integrar sua comunidade, ressignificando valores que foram aprendidos em sua jornada, situando-se no mundo em que vive e desenvolvendo elementos que os provocam a construir o “eu sou”. Nisso, a grande importância do autoconhecimento, que vai muito mais além deste contato com a ayahuasca, ela é um instrumento que dá mais clareza e motivação pessoal, e isso quando se torna consciente, deixa a vida mais saudável.

⁸ A medicina da floresta é uma expressão utilizada na comunidade ayahuasqueira para as plantas de poder e outras substâncias advindas da cultura indígena, tais como: ayahuasca, sananga, Kambô e rapé.



Os elementos do bem-estar que trazem a felicidade e autoconhecimento dialogam diretamente com o uso da ayahuasca. Os relatos demonstram que reconhecer as dificuldades e defeitos promovem um fortalecimento pessoal, mudanças de hábitos e posicionamentos na vida. Como o daime traz reflexões da existência humana, acessos ao passado e ao subconsciente, permite que cada pessoa possa reavaliar suas condutas, coisas que lhe fizeram mal, com isso, puderam corrigir os seus defeitos para tentar viver em paz consigo mesmo e com os outros (ARAÚJO, 2020; ASSIS, FARIA & LINS, 2014).

À medida que o estudo foi concluído, apresentou limitações significativas, principalmente nos métodos de amostragem e na natureza dos dados. O método de amostragem apoiou a participação de adeptos que se beneficiaram da experiência com a ayahuasca. Portanto, com os dados deste estudo não foi possível obter relatos de indivíduos que, ao experimentarem a ayahuasca, apresentaram algum efeito negativo. Durante a fase de recrutamento, embora a busca se concentrasse em indivíduos cuja experiência com a ayahuasca fosse relacionada aos benefícios terapêuticos para a saúde mental, conseguiríamos incluir amostra “negativa” com a finalidade de fazer um paralelo crítico aos demais casos. No entanto, pessoas que podem ter tido experiências dessa natureza não se apresentaram ao decorrer do processo, logo não temos conhecimento de nenhum caso semelhante. Com isso, a inclinação positiva dos resultados, refletindo como as amostras que foram desenhadas, é uma importante limitação deste estudo.



Considerações finais

Os/as sujeitos(as) da pesquisa demonstraram em suas falas uma percepção melhor sobre seus sentimentos, se reconhecendo em toda amplitude, bem como: melhoramento na capacidade de acessar o autoconhecimento com mais clareza e aceitando seus defeitos e qualidades, bem como, no universo do Santo Daime, a espiritualidade e saúde andam juntas. Entretanto, além de ser uma bebida ancestral utilizada há muito tempo, inicialmente pelos povos originários. As variações farmacológicas da ayahuasca ainda são pouco conhecidas, sendo necessários mais estudos que possibilitem avaliar esses benefícios de forma mais rigorosa. Com isso, os resultados expressados nesta pesquisa precisam ter continuidade de forma cada vez mais ampla e de acompanhamento duradouro, para, assim, avaliar e confirmar a sua eficácia e segurança, o que poderá ampliar a acessibilidade à bebida, de forma que assegure aquelas pessoas que se sentiram de uma certa forma tocadas ao ler este trabalho e possam se permitir um dia fazer esse mergulho para dentro de si.

Referências

ARAÚJO, D. B. Neuroimagens e efeitos antidepressivos da ayahuasca. In: *Seminário de Neurociências*. 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=>. Acesso: 22 ago. 2022.

ASSIS, G.L, LABATE, B. C. *Um panorama da literatura sobre a internacionalização das religiões ayahuasqueiras brasileiras*. Ciências Sociais Unisinos, 2017;53(2):242-52. DOI: 10.4013/csu.2017.53.2.08

ASSIS, C. L; FARIA, D. F; LINS, L. F. T. Bem-estar subjetivo e qualidade de vida em adeptos de ayahuasca. In: *Psicol. Soc.*, Belo Horizonte, v. 26, n. 1, p. 224-234, abr. 2014.

BARDIN, L. *Análise de Conteúdo*. São Paulo: Loyola; 2010.

BRASIL. Ministério da Justiça e Segurança Pública. Conselho Nacional de Políticas Sobre Drogas (CONAD). *Resolução n. 1, de 25 de janeiro de 2010*. Casa Civil. Gabinete de Segurança Institucional [Internet]. Brasília (DF), 2010. Disponível em: https://legado.justica.gov.br/sua-protecao/politicas-sobredrogas/conad/documentos/11___resolucao_n__01_2010___conad.pdf/view.

BOMFIM, J.D. Diálogos Sociais do JGB. [Entrevista concedida a] Carlos Augusto. In: *Jornal Grande Bahia*. Disponível em: <https://www.jornalgrandebahia.com.br/?s=ayahuasca>>. Acesso: 23 dez 2022.



CLEBER, M; TEIXEIRA, F. “Da onde vens para onde vais”: a relação entre os processos migratórios e o Santo Daimé. 2020. Disponível em: <https://ri.ufs.br/jspui/handle/riufs/13831>. Acesso: 18 jan. 2023.

ESCOBAR, J. A. C. *Ayahuasca e Saúde: Efeitos de uma Bebida Sacramental Psicoativa na Saúde Mental de Religiosos Ayahuasqueiros*. 260 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Pós-Graduação em Psicologia Cognitiva, Universidade Federal de Pernambuco, 2012.

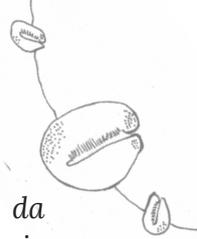
FONTES, F.P.X. *Os efeitos antidepressivos da ayahuasca, suas bases neurais e relação com experiência psicodélica*. Tese (Doutorado em Neurociência) - Natal, 196f.: il. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Instituto do Cérebro, Programa pós graduação em Neurociência, 2017.

LEVIN, J. *Deus, Fé e Saúde – explorando a conexão espiritualidade-cura*. São Paulo: Cultrix, 2001.

MAIA, L. O., et al. "Ayahuasca's therapeutic potential: What we know-and what not." In: *European Neuropsychopharmacology: the Journal of the European College of Neuropsychopharmacology* 66 (2022): p. 45-61.

MOREIRA, P; MACRAE, E. *Eu venho de longe: Mestre Irineu e seus companheiros*. Salvador (BA). EDUFBA, 2011.

PALHANO-FONTES et al. Rapid antidepressant effects of the psychedelic ayahuasca in treatment-resistant depression: a randomized placebo-controlled trial. In: *Psychological Medicine*, [s.l], p. 1-9, jun./2018.



SANTOS, R. A. *A híbrida barquinha: Uma revisão da história, das principais influências religiosas e dos rituais fundamentais*. Dissertação de mestrado em ciências da religião. PUC – SP, 2017.

SERRA, Peregrina Gomes [2006]. *Relato: Peregrina Gomes Serra*. Disponível em: <https://www.mestrei-rineu.org/peregrina.htm>. Acesso: 18 jan. 2023.

SOUZA, B.; PEREIRA LIMA, G.; RODRIGUES ALENCAR DOS SANTOS, I.; CUNHA DA SILVA, J.; MORENO GARCIA, D.; ANTUNES, A. A. O Uso da Ayahuasca como terapia alternativa na depressão: efeitos farmacológicos e adversos. In: *Brazilian Journal of Natural Sciences*, [S. l.], v. 4, n. 2, p. e1432021, 1-6, 2021. DOI: 10.31415/bjns.v4i2.143. Disponível em: <https://bjns.com.br/index.php/BJNS/article/view/143>. Acesso: 18 jan. 2023.

SILVA, B. S.; LIMA, G. P.; SANTOS, Ira dos; SILVA, J. C. da; GARCIA, D. M.; ANTUNES, A. A. O uso da Ayahuasca como terapia alternativa na depressão: efeitos farmacológicos e adversos. In: *Brazilian Journal of Natural Sciences*. 2021;4(2):e1432021, 1-6.DOI: 10.31415/bjns.v4i2.143





Entremeios

A relação entre a cozinha de terreiro e a magia.

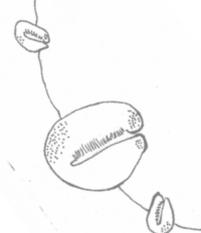
Lina Dele Nunes

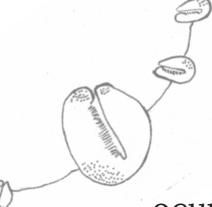
Introdução

A cozinha nas Comunidades Tradicionais de Terreiro é um ambiente de funções ambivalentes, reitero pelo fato deste local assumir o preparo da comida dos deuses e dos homens. Na cozinha a alquimia acontece comandada pelas Yabassés, sendo estas as verdadeiras alquimistas que guardam o segredo do gosto e da estética, pois a meu ver a magia começa a tomar forma, e o feijão fradinho, por exemplo, que *a priori* seria somente para alimentar, é base fundamental para uma oferenda oferecida ao orixá Oxum¹. Com os ingredientes adicionais e o manuseio dentro da cozinha de terreiro, a magia acontece e a transformação toma contornos sagrados a partir de sua manipulação. Para tal missão existe uma pessoa responsável, a Yabassé², cargo

¹ Souza Junior (2009, p. 131) aponta que o “omolocum é considerada a comida sagrada de Oxum e de muito mistério. Ela é feita de feijão fradinho cozido, temperado com azeite de dendê, cebola, camarão e um pouco de sal. Depois de pronto, é arrumada em uma vasilha e enfeitada com ovos cozidos, símbolo por excelência de Oxum, da vida em potência.” Existe toda uma simbologia nos ingredientes destacados pelo autor em que o segredo da cozinha está no axé conferido a cada um dos envolvidos.

² “Iabassé é um cargo ou posto como costumam chamar os iniciados, recebido por uma egbomi, literalmente traduzido como “meu irmão mais velho” isto é, alguém que possui o grau de senioridade, reconhecida pela obrigação de sete anos, considerada a mais importante do candomblé. [...] A convivência e a confiança são, assim, elementos essenciais para o posto de Iabassé. Cabe a escola do tempo, sua disci-





ocupado normalmente por uma mulher que tem a confiança total da pessoa responsável pelo terreiro.

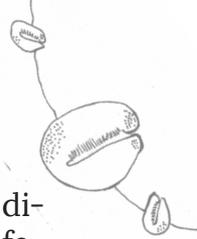
Quando falamos de questões alimentares para as Comunidades Tradicionais de Terreiro precisamos ter o olhar atento para a amplitude do conceito de comer e todo contexto que desemboca a partir dessa ação. Uma delas, tratando de forma bastante superficial, seria o fato de que a questão identitária e suas construções coletivas estão intimamente ligadas à construção individual³. Pondero que estas se fundamentam a partir de valores míticos ancestrais que vão dando forma a estrutura de terreiro que se utiliza, organizacionalmente falando, de ferramentas que classificam as pessoas em cargos e funções resultando num processo de hierarquização das relações sociais nessas comunidades.⁴

Cada ação feita dentro de algum ritual no terreiro de candomblé está fundamentada num universo que carrega todo um significado simbólico

plina, rigor, formar a sacerdotisa que se ocupará da cozinha ritual e de tudo que por extensão, participa de sua natureza. Dela se espera o reconhecimento da comunidade” (SOUZA JÚNIOR, 2009, p. 110-112).

³ E essa construção individual para os adeptos de religiões de presença africana está intimamente associada a uma linhagem ancestral que preconiza representações materiais deste vínculo, onde os assentamentos são um exemplo que conferem a unidade individual dos seus iniciados e que possuem de significado coletivo. Santos (2019, p. 233) menciona que “o ser humano como todos os seres, é constituído por elementos coletivos (...) e por uma combinação de elementos que constituem sua especificidade, ou seja, sua unidade individual”.

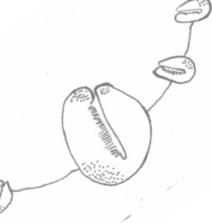
⁴ Destaque a esses mecanismos que são acionados mediante noções de raça, classe, sexualidade, cultura, geografia e educação (DE LA CADENA, 2005, p. 55).



e específico. Com as comidas sagradas não é diferente, toda cerimônia acontece em volta da oferenda sacrificial e a característica da divindade constitui uma linguagem própria, uniforme e peculiar para aquele momento, comunicando a quem assiste uma memória ancestral que conta os grandes feitos e aventuras daquele orixá. Os mitos religiosos (BASTIDE, 1989) existem em meios organizados ritualisticamente por gestos que fortalecem a memória coletiva, e esta só se manifesta quando todas as instituições ancestrais foram de antemão, preservadas. De forma pragmática, a celebração busca exaltar essa memória ancestral com movimentos específicos, a chegada da oferenda e a comensalização entre os presentes no local onde a festa é a plenitude do drama litúrgico.

A comida sacrificial/ritual ou oferenda denota inúmeras funções no terreiro de candomblé, mas, sem dúvidas, a mais importante delas é a reprodução do *Itan* (mito) específico do orixá, uma forma de homenagem e resgate histórico daquele ancestral vem à tona desde o preparo até o seu momento final. É a partir da minha dupla pertença, pesquisadora e adepta, que corroboro com a ideia de que no terreiro de candomblé, ingerir comida de orixá significa muito mais do que alimentar o corpo (FLOR DO NASCIMENTO, 2015), o intuito dos adeptos e simpatizantes é alimentar a alma perpetuando a cultura ancestral de divinização da cozinha africana, pois os homens consomem a comida que foi feita para a entidade homenageada⁵.

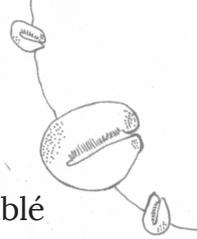
⁵ Observa o filósofo e estudioso que “a alimentação como um



Partindo deste ponto, afirmo que o cozimento e o condicionamento das comidas nos *alguidás*⁶ são bem orquestrados, envolvendo cânticos e pessoas específicas para esse momento, tendo como finalidade reforçar a coerência e a orientação ancestral, pois existe uma forma própria de organização por se tratar de povos de comunidades tradicionais. Devo ressaltar que os adeptos do candomblé estão voltados para a solução dos problemas concretos da vida neste mundo e o seu melhoramento enquanto pessoa. Antes de prosseguir, saliento que o conceito de ritual trabalhado neste breve material está alinhado com a definição de Segalen (2005, p. 169) que acerca desse contexto preconiza “[...] os rituais contemporâneos como vetores de novas formas de identidades [...]”. Percebo que a naturalidade e a fluidez com que acontecem esses eventos denotam não só uma etapa a ser cumprida dentro de um ritual como também uma forma de vida dos seus praticantes.

processo que, ao mesmo tempo, procura manter o caráter orgânico do corpo plenamente ativo e, também, movimentar e fortalecer os laços comunitários – que são partes do mesmo. Para ser parte de uma comunidade, o corpo deve estar devidamente alimentado para que a própria estrutura comunitária esteja também nutrida. Há, para estas sociedades tradicionais, uma total aversão à fome e à falta de alimentos, o que indicaria a desordem das forças vitais do mundo. Neste sentido, a ideia de fartura é um importante indicador de um bom funcionamento das forças vitais no interior das comunidades tradicionais e no mundo em geral”. (FLOR DO NASCIMENTO, 2015, p.4).

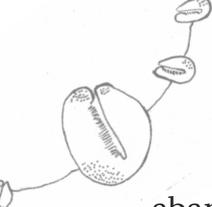
6 Pratos de barro.



Como todas as cerimônias do candomblé (SOUZA JUNIOR, 2009), o feitiço⁷ da comida na cozinha é organizado de forma ordenada. “Se juntam comidas brasileiras a motivos africanos”. Uma cozinha recriada e reinventada, e esta recriação contínua depende da preservação do universo que se articula em muitos níveis e diferentes direções. O autor fala que tudo é feito sem perder os preceitos chamados de fundamentos no qual o conhecimento das palavras sagradas, das orações, de cantigas e histórias dos orixás é indispensável para a realização do *axé*. As comidas de santo fazem parte deste mundo e se inserem numa dinâmica que perpassa diferentes contextos.

É necessário evidenciar a possibilidade múltipla das comunidades tradicionais e destacar o caráter constitutivo desses espaços que residem no movimento e na lógica de sociabilização. Ao contrair aliança com o sagrado, os atores sociais tomam consciência da sua responsabilidade com o coletivo, e recusar esta aliança seria a recusa de uma comunhão entre as partes. Parés (2016, p.358) fala que esse paralelismo gera um senso de pertencimento grupal, e um éthos que “[...] teria favorecido a recriação de comunidades de cura, com funções terapêuticas e reparação social, imbuídas de poder sociopolítica persistindo uma ideologia de ancestralidade [...]”. Estar junto, comer e conviver é partilha de uma dádiva (MAUSS, 2003), mas também não refuta a noção de renascimento, pois cada sujeito

⁷ Preparar/cozinhar a comida do orixá.

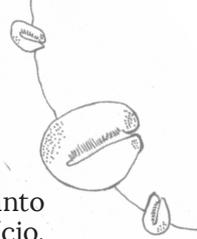


abandona conceitos ocidentalizados ora impregnados para viver a partir de outras construções. Estas se intercambiam num sistema de prestação e contraprestação.

Uma reflexão desobedientemente possível

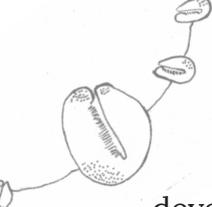
Durante muito tempo o método comparativo obedeceu a uma lógica ocidentalizada em que o pensamento hegemônico se utiliza para subalternizar sociedades, povos e regiões. Optando por uma via plural que leve em conta a diversidade e suas especificidades, podemos identificar princípios estruturais que seguem uma ordem inversa da lógica ocidental. Aborda-se do particular para o geral e depois para o mais geral e podemos destacar coincidências em diferentes formas das sociedades humanas. Voltando ao assunto do qual nos debruçamos, evidencio que para entender o ritual sacrificial nas comunidades tradicionais de terreiro, deve-se recorrer ao pensamento africano de que tudo é vivo e tem ligação direta com a existência da comunidade. Um pensamento do qual coaduno nesse sentido está alinhado com o pensamento de Flor do Nascimento:

Em um mundo no qual tudo é vivo, a prática da alimentação é sempre uma questão delicada, pois implica em decidir pela suspensão da vida de uns para a continuidade da vida de outros. Este é o motivo pelo qual, nos sistemas tradicionais africanos de alimentação, parte-se do princípio do



necessário, buscando-se, tanto quanto possível, evitar e interditar o desperdício, pois este seria um fator de desequilíbrio das omnipresentes forças vitais (o que vale tanto para alimentos de origem animal, vegetal ou mineral). E isso deve ser levado em consideração para todas as entidades das quais nos alimentamos: água, vegetais, minerais e animais não humanos. A força vital que habita em todos os existentes precisa ser mantida em equilíbrio para que o mundo siga existindo em suas diversas relações. Esta complexa tarefa de obter alimentos sem desequilibrar as forças vitais espelha também o caráter complexo das relações sociais nas comunidades tradicionais africanas. Eivadas de conflitos que devem ser gerenciados de maneira a manter o bom funcionamento da comunidade, estas sociedades têm no ritual público da alimentação um momento privilegiado de reencontro, reorganização, fortalecimento de laços solidários. O equilíbrio social deve ser uma das retribuições mais importantes ao gesto de retirar a vida de alguns para a manutenção da vida de outros. Essa transferência vital exige que as relações sociais tendam para a boa resolução dos conflitos e para a continuidade com o mínimo de atrito no interior da comunidade. É a paga social pela morte provocada em nome da vida. (FLOR DO NASCIMENTO, 2015, p. 62-65)

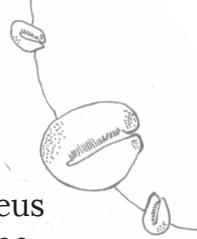
De forma imprescindível, ao abarcar as formas históricas com que se pressupõe os espaços de interações privadas não devemos negligenciar que a sua produção envolve dimensões que podemos chamar de simbólicas. Para este tipo de estudo



deve-se abordar a necessidade de reconfigurar espaços e categorias de estudo, tendo em vista que a literatura que compõe os estudos nas religiões deve informar não apenas como as religiões são representadas, mas também os processos históricos e simbólicos que as acometem⁸. Sobre as construções externas acerca das liturgias num modo geral, tomando como exemplo as comunidades tradicionais de terreiro, percebemos que predomina um olhar ocidentalizado impregnado de conceitos que não contemplam as conjunturas de comunidades tradicionais. Perceber isso além de um processo de reparação é urgente, pois, indubitavelmente o processo de construção de conhecimento e constituição de pensamento sofreu com o olhar colonizador⁹. Antes

8 Pesquisar acerca de religiões de presença africana e seus modos alimentares é buscar compreender demandas que estão para além dos barracões e das vivências nos terreiros, se faz necessário para dialogar para fins de alinhamento com categorias como espaço público e privado, esfera pública, cultura e direitos. Correlação pertinente levando em consideração o acirramento ultradireitista atual e os discursos públicos de ódio proferido por alguns líderes políticos e neopentecostais. Ênfase nesse aspecto por acreditar que devemos requer o ordenamento dessas categorias no plano da construção histórica e social, não datadas e atemporais.

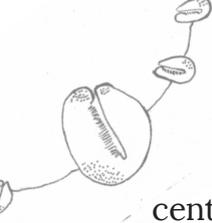
9 Partes dos estudiosos sobre esse tema afirmam que a existência do racismo institucional tem sua práxis nos conflitos raciais utilizados majoritariamente como instrumento de poder. Portanto, a prática do racismo é uma característica da sociedade brasileira não apenas por causa da ação isolada de grupos ou de indivíduos racistas, mas fundamentalmente porque as instituições são majoritariamente ocupadas pela branquitude que utiliza mecanismos institucionais para impor seus interesses políticos, religiosos, econômicos, e principalmente, morais, éticos e jurídicos.



de finalizar esse parágrafo, quero apontar que meus argumentos partem de uma narrativa que reconhece a visão uniétnica que baliza o aparato jurídico, político e social no Brasil. Parto do pressuposto da existência que a noção estrutural de poder e produção de conhecimento ignora uma terceira via que inclua as categorias de raça como processos de formação de unidade.

Das fusões afro-indígenas, sem que um se sobressaia sobre o outro no processo de colonização¹⁰, que compõem o tecido das comunidades tradicionais de terreiro, destaco a transformação da cozinha comum para a cozinha ritual e sentir a magia que se condensa no espaço é imprescindível. É notória a mudança na atmosfera quando se trata de manipular os ingredientes da comida ritual e dá-se início ao seu feitio. O silêncio é quase que uma condição para permanência nesse ambiente que condensa a energia da oferenda. Observei que os processos de cooperação, agilidade na condução das pessoas presentes que auxiliam na cozinha e con-

10 Como exemplo disso, ratificamos que entender o rito sacrificial nas comunidades tradicionais de terreiro como abate puro e simples é leviano e carregado de inverdades. Para entender esse ritual deve-se recorrer ao pensamento africano de que tudo é vivo e tem ligação direta com a existência da comunidade. Iniciada no candomblé, Lina Dele Nunes afirma que é o eje que equilibra o ibi e irê nos nossos orís, mantém o corpo de pé e faz circular a energia vital em nós socializando o axé. Pois, desse pensamento descende essa prática e motivações pelas quais se sustentam nessas comunidades. A seu ver é um equívoco analisar o rito do orô à luz dos valores ocidentais que desrespeitam e deslegitimam as práticas ligadas às Comunidades Tradicionais de Terreiro, essas opiniões exotizam, criminalizam e vandalizam a prática ancestral.

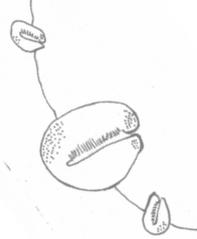


centração são fatores para formação dessa “saboria de fresta” tomando por empréstimo o termo utilizado por Rufino (2016). O alimento ritual possui muito mais que um valor nutricional, a escolha do material e dos ingredientes é feita levando em consideração o campo sensível que envolve o contexto. Este cria elos comunitários, fazendo com que o ciclo existencial tome uma dimensão da lógica do mercado Olojá¹¹, dimensão do ciclo de trocas no tocante às sociabilidades¹². Reunir a comunidade de terreiro e simpatizante para festividades é antes de qualquer coisa a partilha de um processo de agenciamento em prol de um mesmo objetivo. Sendo assim, o ato comensal é um dos últimos ritos a acontecer nesse contexto¹³.

11 Flor do Nascimento (2016) expõe em seu artigo que “partindo das representações de Exú em sua faceta como Olojá, o Senhor do Mercado buscando compreender de que modo às relações de sociabilidade são sustentadas no mercado regido por Exu em contrapartida das relações de acumulação que não necessariamente geram sociabilidades, no contexto dos mercados capitalistas. Busca-se também pensar formas de entender de que maneira as percepções Yorubás”.

12 O rito comensal é um ato agregador (FLOR DO NASCIMENTO, 2015) que se estende mesmo para quem não pertence ao terreiro, é uma relação extremamente horizontalizada que faz parte das inúmeras ferramentas de sociabilidades existentes nas comunidades de terreiro.

13 Aponta o filósofo e pesquisador que “nas religiões de matrizes africanas, em especial os candomblés, não há rituais em que alguma forma de alimentação não aconteça. É mantendo a boca do mundo mastigando, que a vida se mantém. As formas de alimentação do mundo, das pessoas da comunidade, das divindades, das pessoas que vão ao terreiro em busca de auxílio são constantes e permanentes, mesmo que a quantidade de comida varie, a depender da situação e das

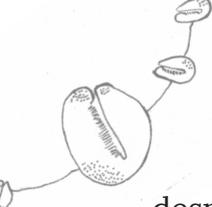


Os de comer e a magia

Assevero (SOUZA JUNIOR, 2009) que a cozinha é um dos pilares do terreiro de candomblé que cumpre com questões nutricionais, sociais e religiosas. Engana-se quem pensa que a movimentação nesse espaço começa só quando o fogão acende, a cozinha de terreiro começa se movimentar a partir da ida ao mercado, no momento da compra dos ingredientes, da escolha dos grãos e separação destes. A comida nesse sentido expressa hospitalidade e sociabilidade, o alimento representa simbolicamente uma forma primária de convivência e partilha. Além disso, o efeito é o reforço dos laços criados pelo trabalho coletivo. Hernández e Arnaiz (2005, p. 89) afirmam que esses aspectos criados remetem mutuamente a “[...] laços de solidariedade e amizade, pois a alimentação é um componente importante nas festas, nos ritos e nas cerimônias em geral. Alimenta o coração, a mente e a alma [...]”.

Tudo relacionado a esse espaço toma contornos sagrados/mágicos. Coaduno com o estudioso, pesquisador e referência no assunto Wilson Jr., quando este afirma (2009) que tudo ganha significado, desde o garfo que cai no chão à proibição de se jogar sal no chão. Expõe que na cozinha ritual reside uma dupla função que é a de transformação do estado das coisas, seus significados e de muito aprendizado. Aprende-se com os mais velhos, se

condições econômicas do terreiro. Mas sempre há o que comer. E sempre há de se comer. Sempre se come junto, pois é junto que se vive” (FLOR DO NASCIMENTO, 2015, p. 5)



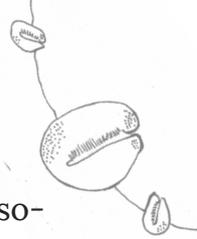
desperta o dom de trazer à mesa a energia vital que mantém a comunidade nutrida. Retomo a reflexão



de que a comida ritual nas comunidades tradicionais de terreiro cumpre suas funções simbólicas, tendo como intuito a circularidade do axé e a manutenção da memória, não necessariamente nessa ordem¹⁴. Para os adeptos do candomblé, alimentar-se das comidas votivas tem uma gama de significados que dão sentido as suas existências.

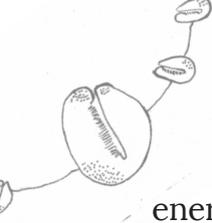
Sustento o argumento de que não há gratuidade na elaboração de uma comida em âmbito sociorreligioso. Cada ingrediente escolhido, as combinações, os processos do fazer e do servir assumem

14 Enfatizo que o ritual (SEGALEN, 2005) e o ato de comer junto o que é oferecido nas obrigações “reforça o vínculo social da comunidade”, pois no ato comensal todos estão voltados para a mesma finalidade, partilhando do mesmo alimento e da mesma fé. Esta reforçada por um mito que precede o rito.



diferentes significados, todos integrantes do sofisticado sistema de poder e de crença que fazem os princípios cognitivos do próprio terreiro - coerência com o tipo de Nação, liturgias, morfologias particulares dos estilos, do crer e do representar. Comer é vincular-se, é criar elos a partir da partilha comensal sagrada. A boca do homem sempre foi um espaço culturalmente sacralizado e indicado para receber a comida, alimentar-se implica um ato biológico, social e cultural. Por meio da observação e vivência em campo, na medida em que avanço nas minhas pesquisas sobre alimentação votiva, percebo que alimentar-se é um gesto de comunhão com os vivos e os deuses.

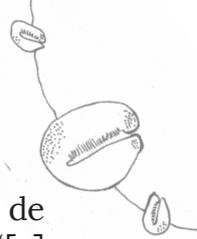
Sobre essa comunhão (SOUZA JUNIOR, 2014) trabalho na linha de pensamento que propõe um processo reflexivo sobre a comida votiva sendo um “elo de ligação em mais alto grau de intimidade”, comer no terreiro de candomblé tem inúmeras funções, funciona como um acionador de memórias trazendo à tona uma catarse coletiva que mantém a comunidade unida. Sendo assim, concordo com a máxima de que cozinha de terreiro é um local de magia (SOUZA JUNIOR, 2009), foi na cozinha que Oxum fez os seus maiores feitos. É na cozinha onde as técnicas são reinventadas, ressignificadas e adaptadas. Dentro deste ambiente de transformação que é a cozinha, os alimentos mudam seus estados e significados, a alimentação por meio da cozinha marca a existência das comunidades de terreiro enquanto mantenedoras dessa partilha



energética, ganhando contornos sagrados em tudo que diz respeito aos rituais.

Na cozinha ritual, está acontecendo um momento de transformação e é incontestável que nesse saber ancestral há presença de magia. A catarse coletiva começa no momento de separação dos ingredientes e cozimento, a forma de preparar esses alimentos está repleta de significados, as palavras mágicas ali professadas dão um significado ritual, pois é cheia de preceitos e símbolos, a comida votiva se torna uma guardiã de saberes. Trago, à luz dessa discussão, uma relação entre mito e rito, da qual eu compactuo com a abordagem (SCHWARZ, 2008) que conceitua o mito como instaurador de tempos históricos. Compreendendo essa função, percebo que o mito atua como uma espécie de guardião da memória coletiva que reestabelece seu laço com o ancestral por meio dos ritos evitando que o quebranto do carrego colonial se perpetue.

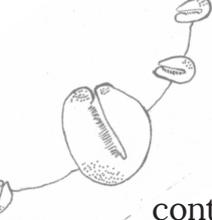
Abordo comensalidade nesta escrita nos mesmos termos de Souza Júnior (2009, p. 31), nos quais este explana o conceito de comensalidade como sendo um contato mais íntimo com a divindade através da consumação, pois comendo a coisa sagrada na qual se julga que o deus reside, é que o sacrifício o absorve. O ato comensal para as Comunidades Tradicionais de Terreiro é um momento importante de socialização em que todos os presentes usufruem do que é servido, o momento é uma reafirmação da cultura em comum e uma forma de conexão com o sagrado. Por meio do processo de socialização dos alimentos é possível identificar na comunidade pro-



cessos de cooperação e agências produtoras de conhecimento, Rufino (2016, p. 5) fala que essas “[...] práticas de saber se tecem a partir das relações [...]”. É a partir dessa perspectiva que identifiquei a constituição do sujeito enquanto parte, e reconhecido por essa. Embora a comunidade de terreiro seja um ambiente plural, ao revisitar modelos ancestrais, valores e modos, reconstitui modos de vivência que são utilizados como ferramentas de conhecimento que devem ser produzidos e partilhados.

A comensalidade, num formato de ritual votivo, funciona como uma espécie de veículo que traz consigo a energia ancestral e a manutenção da vida. Repensar esse modelo é trazer à luz uma discussão de mediar o discurso por meio da valorização dos saberes tradicionais, uma abordagem alternativa ao padrão hegemônico de pensamento. Outra forma de pensar a alimentação aplicada para cura e manutenção da saúde por meio da concepção da fé. Aí reside o princípio do pensamento africano que é a





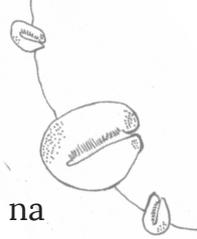
continuação da vida, a matéria e o espírito não se dicotomizam, sendo uma convergência de significados que se amparam na ancestralidade em que a energia do orixá permanece viva fazendo com que cada indivíduo continue em pé.

Considerações

A correlação entre magia e axé está fundamentada na existência das comunidades tradicionais como uma relação de (SODRÉ, 2017) potência ativa com as divindades em que surge como uma espécie de alavanca sinestésica que viabiliza a experiência de partilha entre os sujeitos¹⁵. No que tange a circularização do axé, numa concepção bastante particular, destaco que o sacerdote atua como uma espécie de “guardião” que precisa estar atento ao cumprimento das etapas do ritual prevalecendo sempre a sua condução no rito. Pode observar que o desempenho do sacerdote gira em torno do que chamarei de “organização das coisas”, considero-o no ritual o fio condutor materializado, a pessoa que tem a outorga do sagrado para ocupar a posição de garantir que o fluxo da energia seja multiplicado.

Encaminhando-me para o final desta breve reflexão, enfatizando que a importância da cozinha votiva e dos que a fazem existir não se dá so-

15 Menciona o autor (2017, p. 151) que na “prática ritual de renovação de axé, a dinâmica de continuidade da existência” está associada a partilha coletiva da energia, e o ritual comensal é uma dessas dinâmicas de partilha comunitária.

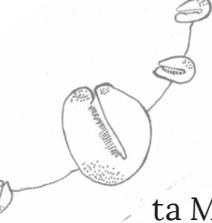


mente na esfera da convivência, mas também na (re)potencialização de corpos ora invisibilizados, e que nesses espaços encontram uma forma plural de se encaixar e se relacionar. Percebo, com essa experiência, que a identidade individual e coletiva é reforçada por esses laços comunitários, e que a cozinha ocupa um lugar de destaque onde no terreiro de candomblé não está somente ligada a rituais religiosos. A cozinha, quando há magia, na comunidade de terreiro de candomblé potencializa os sujeitos nutrindo seus corpos e espíritos¹⁶. Copilar a ideia de vínculos como mediador de uma motriz fundamental chamada de *axé* por meio da alimentação é o reconhecimento dessa inter-relação com o sagrado e a formação da identidade comunitária.

Há de se destacar, para os adeptos do candomblé, o fato irrefutável da circulação de energia nos rituais nas Comunidades Tradicionais, a perspectiva de “dádiva” nos deu base para realizar um processo reflexivo acerca das relações, das alianças, das agências e da festividade em si¹⁷. Apon-

16 Destaco (Souza Júnior, 2009) que nas comunidades tradicionais de terreiro sentar-se à mesa para o rito comensal dá indicativo de comunidade e pertença, o *axé* circula e é distribuído. Os códigos sociais criados dentro desse contexto funcionam para regulamentar inclusive a forma de se pôr a mesa e a consumação dos alimentos, pois ali está o principal elo com os ancestrais. Para o campo, “sentar à mesa” e participar de um rito de comensalidade é ser agraciado pelos orixás. Entendem que os deuses africanos dividem seu encantamento com os presentes perpetuando assim suas memórias.

17 A pluralidade como condição de existência nos terreiros de candomblé como um dos mais antigos modelos de resistência de um povo é uma das marcas de alteridade dos povos de



ta Mauss (2001, p.198) a dádiva é que a própria coisa dada forma um vínculo bilateral e irrevogável, sobretudo quando é uma dádiva de alimento. Para entender a cozinha nessa perspectiva transformadora e o seu processo de “alquimia”, deve-se recorrer ao pensamento africano de que tudo é vivo e tem ligação direta com a existência da comunidade. Como iniciada no candomblé, corroboro com a ideia de que assim como o *ejé*¹⁸ equilibra o *ara*¹⁹, os de comer também o fazem, tudo é importante para os nossos *oris*²⁰, mantém o corpo de pé e faz circular a energia vital em nós, socializando o *axé*.

Referências

ARNÁIZ, Mabel Garcia. In. HERNÁNDEZ, Jesus Contreras. *Alimentación y Cultura: Perspectivas Antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.

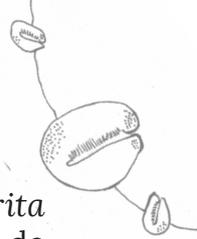
CASTILLO, Lisa Earl. *Entre a Oralidade e a Escrita: A Etnografia nos Candomblés da Bahia*. 1ª ed. Salvador: EDUFBA, 2010.

terreiro não podendo ser feito fora dele. Entretanto pode ser compartilhado por seus adeptos.

18 Termo usado do iorubá, significa sangue.

19 Corpo em iorubá.

20 Do iorubá, significa cabeça.



CLIFFORD, James. In: MARCUS, George. *A Escrita da Cultura: Poética e Política da Etnografia*. Rio de Janeiro: Eduerj, 2016.

FLOR DO NASCIMENTO, Wanderson. *Alimentação Socializante: Notas Acerca da Experiência do pensamento Tradicional Africano*. nº 2. Brasília: Revista das Questões, 2015. pp. 62-74.

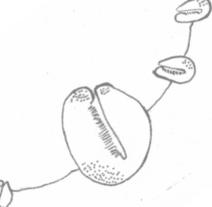
_. *Sobre os Candomblés Como Modo de Vida: Imagens Filosóficas entre Áfricas e Brasis*. Vol. XIII. Rio de Janeiro: Revista Ensaios Filosóficos, 2016. pp. 153-170.

. *Olojá: Entre encontros - Exu, o Senhor do Mercado*. Nº 4. Brasília: Revista das Questões, 2016. pp. 28-39.

GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1989.

JÚNIOR, Juracy de Arimatéia Rosa. *XIRÊ: Troca, fluxo e circulação do axé como forma de manutenção da sociabilidade no candomblé*. Dissertação de mestrado em Ciências das Religiões – Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão, 2018.

LIMA, Vivaldo Costa. *Cosme e Damião: O culto aos santos gêmeos no Brasil e na África*. 1ª ed. Salvador: Corrupio, 2005.



_____. As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro. In: *Faces da tradição afro-brasileira*. Organização de Carlos Caroso e Jeferson Bacelar. Rio de Janeiro/Salvador: Pallas/CEAO, 2006, p. 321.

_____. Etnocenologia e Etnoculinária do acarajé. In: *Etnocenologia: Textos Seleccionados*. Organização de Cristine Greiner e Armino Bião. 1ª ed. São Paulo: Annablume, 1999, p. 63.

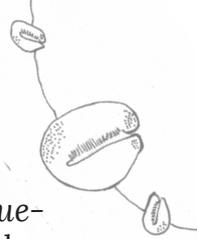
_____. *Família de Santo: Nos Candomblés Jejes- Nagôs da Bahia*. 2ª ed. Salvador: Corrupio, 2003.

MAUSS, Marcel. *Ensaio de Sociologia*. 2ª ed. São Paulo: Editora Perspectiva, 2001.

_____. *Sociologia E Antropologia. Ensaio sobre a dádiva*. Trad.: Paulo Neves. São Paulo: Cosac & Naify, 2003. p. 183-312.

MONTANARI, Massimo. *Comida Como Cultura*. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac, 2008.

_____. *O Mundo na Cozinha: História, Identidade e Trocas*. 1ª ed. São Paulo: Editora Senac, 2009.



MOTTA, Roberto. *O útil, o Sagrado e o Mais-que-Sagrado no Xangô de Pernambuco*. Nº 8. Porto Alegre: Horizontes Antropológicos, 1998.

_____. *Sangue: Ensaio Sobre o Sacrifício no Xangô de Pernambuco*. Nº 6. Revista Africa (s), 2016.

PARÉS, Luis Nicolau. *O Rei, o Pai e a Morte*. 1ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2016.

RUFINO, Luiz. *Performances Afro-diaspóricas e Descolonialidade: o saber corporal a partir de Exu e suas encruzilhadas*. Antropolítica Revista Contemporânea de Antropologia, v. 1, n. 40, 2016. p. 54-80.

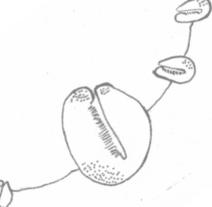
SCHWARZ, Fernando. *Mitos, Ritos, Símbolos: Antropología de lo Sagrado*. 1ª ed. Buenos Aires: Editorial Biblos, 2008.

SEGALEN, Martine. *Ritos y Rituales Contemporáneos*. 1ª ed. Madrid: Alianza Editorial, 2005.

SANTOS, Juana Elbein dos. *Os Nàgô e a morte: Pàde, Asèsè e o Culto Ègùn na Bahia*. 14ª Ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

SODRÉ, Muniz. *Pensar Nagô*. 3ª Ed. Petrópolis: Vozes, 2017.

SODRÉ, Muniz. *Pensar Nagô*. 3ª Ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2020. p.171-220.



SOUZA JUNIOR, Vilson Caetano. *O Banquete Sagrado*. 1ª ed. Salvador: Atalho, 2009.

_____. *Comida de Santo e Comida de Branco*. Vol. 11. Nº 21. Maranhão: Revista Pós Ciências Sociais, 2014.

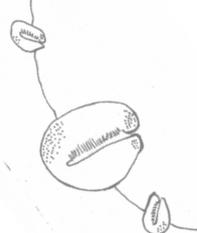
_____. *Na Palma da Palma da Minha Mão: Temas Afro-Brasileiros e Questões Contemporâneas*. 1ª ed. Salvador: EDUFBA, 2011.

VERGER, Pierre. *Noção de pessoa e linhagem familiar entre os iorubas. Saída de Iaô: cinco ensaios sobre a religião dos orixás*. São Paulo: Axis Mundi Editora/Fundação Pierre Verger, p. 91-105, 2002.



Gastronomia e biomas do Brasil sob a perspectiva da proteção do patrimônio imaterial e da propriedade intelectual: uma reflexão inicial pautada em estudos sobre a Antropologia da Alimentação

Márcia Filgueiras



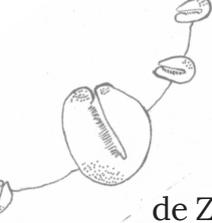
1 Apresentação

Este trabalho discorre sobre a relação entre o projeto de pesquisa “Gastronomia e biomas do Brasil: proteção do patrimônio imaterial e da propriedade intelectual” e as leituras e discussões ocorridas durante o percurso do componente “Estudos Seleccionados em Antropologia” (FCHB07) – do Programa de Pós-Graduação em Antropologia (PPGA) da Universidade Federal da Bahia (UFBA) –, conduzido no semestre 2021.2 pelo Prof. Dr. Vilson Caetano de Sousa Junior. O objetivo deste estudo é apresentar a interface entre um projeto pautado na área da Geografia e temas correlatos debatidos pela Antropologia da Alimentação. Desta forma, pretende-se introduzir a reflexão sobre essa associação, promovendo o desenvolvimento da escrita interdisciplinar, de maneira aplicada, apresentando como resultados as análises mais importantes.

Faz-se necessário ressaltar que não é propósito deste trabalho exaurir toda a complexidade da temática coexistente entre o projeto e as referências norteadoras utilizadas, mas sim constituir ponto de partida para o exercício desta linguagem, ora introduzida pela disciplina cursada, marcando a minha primeira aproximação, na qualidade de autora, com o campo da Antropologia.

2 Metodologia

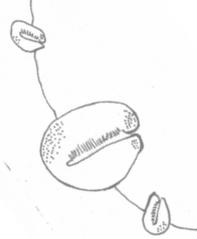
Atendendo aos pré-requisitos avaliativos estabelecidos no curso, foram seleccionados como referência dois textos apresentados em aula: “A Cultura da Mesa (Para uma Sociologia da Alimentação)”



de Zahidé Machado Neto (MACHADO NETO, 1973) e “Uma Cozinha à Brasileira”, de Maria Eunice Maciel (MACIEL, 2004). Para a escolha destes trabalhos, dentro do conjunto de textos abordados na disciplina, levou-se em consideração a pertinência dos conteúdos abordados com os aspectos fundamentais do projeto base desta análise.

A fim de contextualizar a escrita, faz-se necessário apresentar o objetivo do projeto “Gastronomia e biomas do Brasil: proteção do patrimônio imaterial e da propriedade intelectual”, que é conhecer as possibilidades de proteção do patrimônio imaterial e da propriedade intelectual, a partir da relação da gastronomia com os biomas brasileiros.

Assim, têm-se como principais conteúdos a serem desenvolvidos no projeto: patrimônio imaterial, notadamente em respeito ao patrimônio alimentar; propriedade intelectual, sobretudo ao que concerne à Indicação Geográfica (IG); gastronomia e biomas. Entretanto, compreendendo o volume e complexidade de assuntos, bem como o viés introdutório objeto deste trabalho, serão aqui discutidos aspectos relacionados ao patrimônio alimentar, Indicação Geográfica (IG) e gastronomia. Embora não sejam contemplados nesta análise, pode-se admitir que os biomas serão implicitamente abordados no estudo, ao se estabelecer que a gastronomia se constitui enquanto conceito quando vinculam-se a comida e o comer a um grupo social e seu território, onde as especificidades biomáticas contribuem para a caracterização da cultura alimentar de cada região.

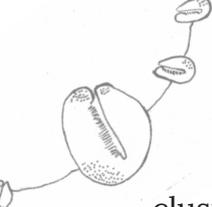


3 Desenvolvimento

3.1. Considerações Básicas sobre Conceitos Abordados no Projeto de Pesquisa “Gastronomia e Biomas do Brasil: Proteção do Patrimônio Imaterial e da Propriedade Intelectual”

A gastronomia se expressa por meio dos hábitos alimentares de cada povo, legado que passa de geração a geração, de forma que cada sociedade criou sua cozinha ao longo da história, cuja seleção alimentar foi constituída pela tradição e cultura de cada região; a gastronomia ainda está relacionada às técnicas de cocção e de preparo de alimentos, ao serviço, à etiqueta à mesa e à comensalidade (FREIXA; CHAVES, 2012).

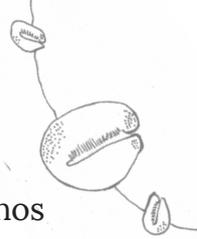
Soares e colaboradores (2020), ao realizarem levantamento de estudos conceituais sobre a gastronomia, observaram que a maioria dos autores traz elementos históricos para compreender a realidade atual da área, mas sem superar a ideia de estética hegemônica proposta pela literatura em relação às normas e ao papel central de alguns atores. Perceberam também que os trabalhos avançam à medida que dialogam com os estudos da alimentação e de campos correlatos, se esforçando em ampliar a compreensão e abranger áreas que circundam a Gastronomia na atualidade. Outros autores ampliam o olhar para uma perspectiva que abraça a culinária popular e os saberes tradicionais, mas não excluem a ideia de uma Gastronomia distinta, ex-



clusiva e normativa, admitindo a concepção de “alta gastronomia”, vinculada ao luxo, prazer de comer/hedonismo e ensino do “bom gosto” como ideia colonizadora. Por fim, verificaram também que há autores que assumem uma compreensão menos normativa do conceito, dialogando com elementos que podem ajudar a superar a ideia hegemônica de Gastronomia excludente (SOARES et al., 2020). Dessa forma, evidencia-se a complexidade que envolve a compreensão do que é Gastronomia, bem como, a visão interdisciplinar que o termo carrega em si.

Em relação aos usos gastronômicos, observa-se que o potencial de consumo de produtos agroalimentares do Brasil, país mais biodiverso do planeta (IBGE, 2019), muitas vezes está restrito aos biomas onde predominam (MATOS; CARDOSO, 2021). Assim, evidenciam-se os esforços de renomados profissionais da gastronomia para promover o resgate da cultura alimentar tradicional, a partir do uso de produtos locais na culinária e da prática da ecogastronomia, atitude capaz de preservar o sabor dos alimentos, considerando a origem, o cultivo e a valorização dos produtos e processos tradicionais na elaboração das preparações (SLOW FOOD, 2017).

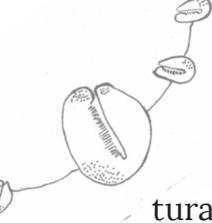
Em adição, faz-se necessário relatar que têm sido observadas iniciativas de valorização e até registros não oficiais para promover a proteção de produtos gastronômicos, como o catálogo de alimentos e métodos de preparo em risco de extinção biológica ou cultural realizado pelo movimento popular *Slow Food*, a partir do projeto Arca do Gosto,



que no Brasil conta com 200 produtos, após 16 anos do movimento no país (SLOW FOOD, 2017).

Porém, é a partir do registro oficial dos saberes e práticas inseridos em sistemas alimentares que a gastronomia tem sido protegida, ao ser incluída nos patrimônios culturais imateriais e à propriedade intelectual (SANTILI, 2015). Quanto à propriedade intelectual, vamos nos deter neste trabalho à Indicação Geográfica (IG), por ser um dos recursos da propriedade intelectual possíveis de registro e que será especialmente aprofundado no projeto. Este viés justifica-se pois a IG identifica um produto como sendo originário de um território, região ou localidade, quando uma qualidade, notoriedade, ou outra característica determinada deste, podem ser atribuídas essencialmente a esta origem geográfica (OMC, 1994). Este conceito vincula produção à população e seu território, aproximando-se do que se compreende por patrimônio imaterial, que por sua vez é definido pelas práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas que os grupos sociais reconhecem como pertencente à sua cultura em um dado território (IPHAN, 2021).

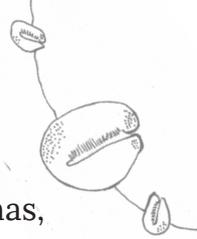
Em termos práticos, a grande diferença entre tais ativos se dá pelos objetivos que os norteiam: enquanto o registro patrimonial visa a perpetuação da memória e tradição, de forma que estas não se percam com o tempo, e sejam capazes de incentivar a promoção de políticas públicas que fomentem a salvaguarda dos bens registrados (IPHAN, 2022). A IG é um recurso que visa proteger o território de abrangência para contribuir na diferenciação cul-



tural dos produtos e serviços a ela atrelados (INPI, 2022).

Quanto à regulamentação do patrimônio imaterial, essa se dá por meio de organismos como a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (em inglês, *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization* – UNESCO) e o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), de abrangências internacional e nacional, respectivamente. Em relação à propriedade industrial, na qual insere-se a intelectual, têm-se como órgãos reguladores a Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI) e a Organização Mundial do Comércio (OMC) (internacionais), sendo o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) a instituição nacional representativa (UNESCO, 2020; WIPO, 2020; WTO, 2020; IPHAN, 2021; INPI, 2021).

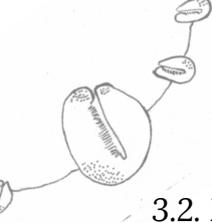
A importância em se registrar ativos culturais se dá pois esse recurso permite a preservação do saber fazer, de forma que a memória e a tradição de um povo permaneçam presentes e protegidas em sua cultura, bem como, fortalecem ações de políticas públicas para subsidiar a perpetuação desta proteção. Como exemplos de patrimônios alimentares registrados em âmbito internacional têm-se: a dieta mediterrânea característica da Itália, Espanha, Marrocos, Grécia, Portugal, Croácia e Chipre; a Gastronomia tradicional mexicana da região de Michoacán e a Comida gastronômica dos franceses (ou refeição “à moda francesa”); podem ser citados como registros nacionais o ofício da baiana do aca-



rajé; o modo artesanal de fazer o queijo de Minas, nas Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre; a produção tradicional e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí e as tradições docesiras da região de Pelotas e Antiga Pelotas (UNESCO, 2011; IPHAN, 2020; MATOS; CARDOSO, 2021).

Atualmente, 80 IG são reconhecidas no território nacional, sendo cerca de 80% de origem agroalimentar, pois no Brasil, serviço e artesanato também são passíveis a esta proteção (INPI, 2020). Ressalta-se que alguns produtos registrados como IG também possuem registro no IPHAN, como patrimônios imateriais brasileiros, a exemplo das panelas de Goiabeiras, dos queijos de Serro e da Canastra, da cajuína no Piauí e dos doces de Pelotas (INPI, 2020; IPHAN, 2020). O fato de um produto que se requer IG ser patrimônio alimentar registrado favorece o reconhecimento de sua notoriedade e concessão da IG, pois a notoriedade de sua singularidade é comprovada oficialmente.

Tendo em vista todas as questões apresentadas, é possível realizar uma articulação que vai direcionar ao viés antropológico que aqui se pretende aprofundar. Assim, considera-se que a relação integralizada entre gastronomia, patrimônio alimentar e IG reside em um tripé indissociável: grupo social, saber fazer e território. Nesse sentido, vale ressaltar que é a cultura que vai guardar a relação entre esses temas, conduzindo-os a cada um de seus objetivos (sejam eles gastronômicos, de propriedade intelectual ou de patrimônio imaterial, ou mesmo todos relacionados).

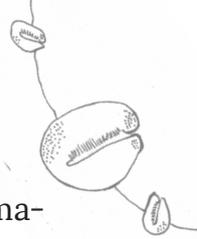


3.2. Patrimônio Alimentar, Indicação Geográfica (IG) e Gastronomia: principais aspectos econômicos e antropológicos relacionados

3.2.1. Relação com o colonialismo

Apesar da estreita relação e enorme potencial de proteção de produtos identitários brasileiros, dado a extensão territorial e variedade de biomas e de culturas alimentares, são poucos os patrimônios gastronômicos protegidos no Brasil. Isso evidencia a falta de reconhecimento e/ou valorização dos produtos tradicionais nacionais pelos próprios brasileiros (MATOS; CARDOSO, 2021).

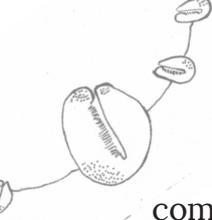
Pode-se fazer um paralelo desta situação com a análise de Maciel (2004), ao avaliar a relação da comida brasileira com a dinâmica colonialista. Citando Goody (1989), a autora relata que a cozinha nativa sofreu várias transformações com a “influência” do colonizador, que foi adotada em detrimento das práticas tradicionais – reverberando assim em seus hábitos alimentares –, bem como assumiu em certos grupos sociais um sinal de distinção e até mesmo de instauração/manutenção de hierarquia (MACIEL, 2004). Evidencia-se que a autora apresenta importante e robusta análise sobre a mescla de culturas que veio a representar a culinária brasileira, desmitificando termos romantizados como “influência” e “contribuição” de povos, uma vez que, na realidade, “o português branco colonizador foi instaurador da hierarquia, que o negro foi trazido à



força e que o índio foi, em grande medida, dizimado” (MACIEL, 2004, p. 29).

Nesta perspectiva, vale considerar o panorama da IG para tecer alguns comentários plausíveis sobre essa questão. A IG só pode ser requerida exclusivamente por produtores do alimento que se deseja registrar, a partir de condutas orientadas por uma organização social forte e representativa (INPI, 2018). Desta forma, considerando que o quantitativo de registros no estado do Rio Grande do Sul (totalizam 9) é mais que o dobro dos registros da Bahia (somam 4) (INPI, 2020), pode-se inferir que o estado sulista se beneficiou com estabelecimento histórico-cultural da colônia de povoamento em seu território. Em contrapartida, no Nordeste, a implantação da colônia do tipo exploração influenciou negativamente na conscientização sobre o protagonismo do produtor rural, uma vez que, por gerações, esse era o domínio de decisão dos seus senhores/patrões (MATOS; CARDOSO, 2021).

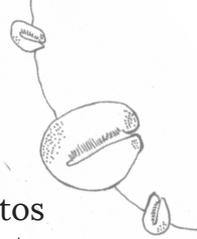
Extrapolando este caso específico e ampliando novamente a análise, tal dinâmica acaba por contemplar, em maior ou menor grau, uma série de discussões que inevitavelmente vai tocar no cerne do patrimônio alimentar brasileiro (seja ele registrado ou não). A desvalorização do que se convencionou chamar de “comida de pobre”, por exemplo, implica na subnotificação de itens capazes de compor o levantamento dos recursos alimentares disponíveis e passíveis à proteção. Isso, conseqüentemente, prejudica o desenvolvimento territorial das populações rurais envolvidas com estas produções, que sofrem



com a falta de políticas públicas em prol da cultura desenvolvida.

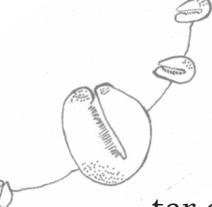
Pode-se citar como breve estudo de caso o azeite de dendê. Produto alimentar tradicional africano, o azeite de dendê representa um símbolo da culinária afrobrasileira que está indiretamente relacionado à proteção estabelecida pelo IPHAN, enquanto patrimônio alimentar brasileiro, por meio do registro do Ofício das Baianas de Acarajé (IPHAN, 2020). Atualmente, produtores da região da Costa do Dendê, no Sul da Bahia, vêm se organizando para requerer o registro de IG do produto, que conta com uma notoriedade e, principalmente, com uma paisagem diferenciada. A questão paisagística precisa ser rapidamente apresentada: atualmente, todo o mundo (com destaque para a Europa), tem realizado boicote à dendezeiros plantados por meio de um sistema não sustentável, bem como o uso comercial dos derivados do produto com esta origem. Na Costa do Dendê, tal cultura respeita a biodiversidade local e seu saber fazer mantém técnicas artesanais, estando assim, condizentes com as exigências internacionais, o que poderia potencializar sua comercialização e agregar valor ao produto.

Entretanto, embora o registro patrimonial fortaleça as ações em prol da IG e tendo em vista a qualificação diferenciada deste produto pelas relações de comércio exterior, em 2020, faltou azeite de dendê no mercado baiano, o que trouxe prejuízos econômicos e evidenciou a falta de apoio à cultura do dendê no estado. Desta forma, observando-se as questões apresentadas por Maciel (2004), rela-



tivas ao preconceito/desvalorização de produtos vinculados à origem negra/escrava em detrimento da branca/europeia, não é difícil correlacionar este panoramano de falta de subsídios à produção do azeite de dendê, produto ainda bastante negligenciado por sua associação com questões de classe e afro-religiosas.

Maciel (2004) apresenta uma relação bastante interessante com a farinha de mandioca: embora seja um produto atualmente compreendido como resultante do uso de técnicas de produção simples, improvisadas e rudimentares, na época do descobrimento do Brasil, certamente seu modo de produção se diferenciava pela complexidade do seu saber fazer. Entretanto, nunca foi dado o verdadeiro valor nem ao produto nem a seu sistema produtivo, devido a sua origem indígena. Fazendo um paralelo com a produção do azeite de dendê, essa falta de consideração com o valor técnico e simbólico do seu saber fazer também pode ser percebida, a tal ponto que põe uma tradição secular em risco: seu método de produção artesanal (pilão) tem sido substituído pelo industrial. A Costa do Dendê ainda resiste a esta mudança, embora a memória desta tradição ainda esteja ameaçada (processo lento, geralmente desenvolvido por mulheres), sendo a IG um recurso capaz de proteger essa tradição e guardar os sabores originais que se perdem com a industrialização do produto. Entretanto, faz-se necessário mencionar que, para obtenção de uma IG, todos os parâmetros internacionais de identidade, qualidade e boas práticas do produto precisam es-



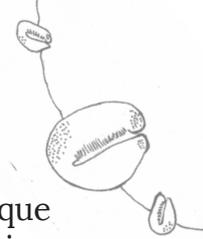
tar em consonância com o preconizado por órgãos internacionais competentes e cabe nesse processo medidas para adequação dos produtos às normas, garantindo a inocuidade destes.

3.2.2. IG e requinte gastronômico

Machado Neto (1973) relata que a culinária é uma criação sociocultural, patrimônio de cada sociedade. De forma complementar, apresenta extensa análise acerca dos padrões alimentares, os quais se ajustam às situações de classe, familiares, de trabalho e lazer, relacionando-se à religião e às características do meio urbano e rural, além de abordar questões como processo produtivo, tecnologias e tendências alimentares (MACHADO NETO, 1973).

Em adição, a autora apresenta a complexidade entre a abundância e escassez na produção de alimentos, bem como o requinte gastronômico relacionados a alguns grupos/ocasiões sociais. Esta situação dialoga com o cenário, de certa forma paradoxal, proporcionado pela IG no mundo: se por um lado seu forte vínculo ao patrimônio alimentar fortalece a valorização da singularidade do produto (e conseqüentemente sua população e origem), por outro, observa-se que produtos com IG no Brasil muitas vezes sequer são comercializados no país, além de ter um valor agregado que impossibilita o acesso de grande parte da população a estes.

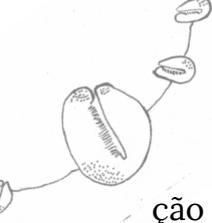
Por exemplo: um piauiense que mora na Europa pode vir a ter um contato mais fácil com uma



cajuína registrada com IG do que um nativo que mora no estado onde ocorre a produção. Assim, esse produto pode vir a ser considerado de requinte gastronômico ao representar comida afetiva (e cara) em outra região. Se, por um lado, esta cajuína pode fazer com que uma pessoa de qualquer lugar do mundo possa experimentar o sabor da cajuína original, por outro lado, as populações que construíram essa história e sustentam seu saber fazer tradicional podem vir a não ter contato com o produto registrado em sua própria mesa, por questões estritamente econômicas. É importante salientar que esta análise está circunscrita aos produtos com registro IG, sendo possível que congêneres sejam comercializados por menor preço (e possivelmente com menor qualidade quanto às exigências do mercado internacional). Ou seja, a alta gastronomia pode aproximar o consumidor de qualquer lugar do mundo ao produtor (ressaltando-se que produtos de difícil acesso e alto custo com frequência são mais valorizados neste circuito), mas não necessariamente prover a manutenção dos hábitos alimentares da população em solo brasileiro e que tradicionalmente produz aquele alimento.

4. Considerações Finais

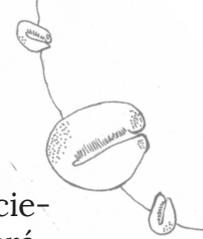
Este trabalho realizou uma discussão introdutória capaz de apontar um conjunto de relações do projeto “Gastronomia e biomas do Brasil: prote-



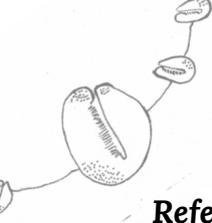
ção do patrimônio imaterial e da propriedade intelectual” com trabalhos conceituados na área da Antropologia da Alimentação, a fim de promover o exercício do olhar antropológico sobre os temas correlatos. A análise realizada evidenciou questões pertinentes à Antropologia da Alimentação, notadamente a discussão sobre o colonialismo e a relação entre consumidor e produtor na alta gastronomia, que deverão ser melhor aprofundadas no projeto em andamento.

Vale destacar que, além das reflexões desenvolvidas, a gastronomia e os biomas do Brasil têm total relação com a patrimonialização, uma vez que contribuem para a formação de uma Paisagem Cultural, bem imaterial capaz de ser protegido como patrimônio imaterial do país pelo IPHAN (IPHAN, 2009). Dessa forma, a relação homem x natureza e os aspectos antropológicos relativos à alimentação ficam ainda mais evidenciados neste contexto.

Assim, na opinião dos estudiosos especialistas em IG e patrimônios imateriais consultados neste trabalho, o desenvolvimento territorial e a proteção de bens intangíveis são visivelmente obtidos por esses dois tipos de proteção. Entretanto, compreendendo as distinções sobre IG e patrimônio imaterial, com ênfase para os objetivos de cada tipo de proteção (situação cujas diferenças se evidenciam), faz-se necessário avaliar o cenário para determinar qual ou quais os tipos de proteção mais adequados. Ou seja, a tradição a ser protegida realmente envolve uma tradição ou trata-se de uma “tradição inventada” (HOBSBAWM, 1984), voltada para se atingir



interesses meramente capitalistas? Como a sociedade pode se organizar para dar mais força às práticas tradicionalmente reconhecidas e combater a proteção indevida de grupos empresariais que utilizam da égide cultural para excluir grupos e se evidenciar no mercado concorrencial? Essas perguntas (e respostas) precisam, portanto, de uma análise caso a caso, compreendendo a dimensão complexa que cada situação denota, com suas especificidades, mas cuja discussão precisa ser fortemente debatida perante os grupos sociais que participam das produções desenvolvidas, coletivo muitas vezes excluído neste processo.



Referências

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 15 maio 1996.

FREIXA, D; CHAVES, G. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. 2.ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012. 304 p.

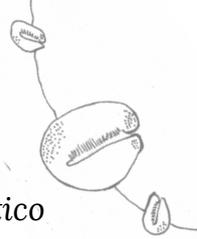
GOODY, J. 1989. *Identité culturelle et cuisine internationale*. Autrement, Nourritures. Série Mutations, n. 108, setembro.

HOBSBAWM, E. 1. Introdução: A Invenção das Tradições. HOBSBAWM, E. J.; RANGER, T. (Org.). *A invenção da tradição*, v. 2, p. 07-25, 1984.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Biomassas e sistema costeiro-marinho do Brasil*. Rio de Janeiro: IBGE, 2019. 168 p.

INPI. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Disponível em: < <https://www.gov.br/inpi/pt-br>>. Acesso em 30 nov. 2021.

INPI. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. *Pedidos de Indicação Geográfica no Brasil*. Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em 30 nov. 2020.



IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/>>. Acesso em: 30 nov. 2021.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. *Livro de Registro dos Saberes - Bens Culturais Imateriais*. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/496>>. Acesso em: 30 nov. 2020.

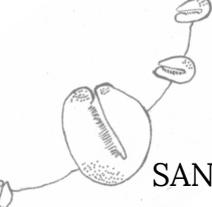
IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. *Paisagem Cultural*. Brasília: Iphan/Depam, 2009. 42 p.

MACHADO NETO, Z. *A Cultura da Mesa (Para uma Sociologia da Alimentação)*. Cadernos de Pesquisa, n. 6, Mestrado em Ciências Humanas da UFBA, 1973.

MACIEL, M. E. *Uma Cozinha à Brasileira*. *Estudos Históricos*, n. 33, p. 25-39, 2004.

MATOS, M. F. R. de; CARDOSO, R. C. V. *Farinha de Copioba-Bahia: um produto gastronômico passível de proteção*. Anais do XIV ENANPEGE. Campina Grande: Realize Editora, 2021. Disponível em: <<https://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/77732>>. Acesso em: 22 dez. 2021.

OMC. Organização Mundial do Comércio. *Acordo sobre aspectos dos direitos de propriedade intelectual relacionados ao comércio (Acordo TRIPS ou Acordo ADPIC)*. *Diário Oficial da União*, Brasília DF, 31 dez.1994. Seção 1, n.248-A, p.93-103.



SANTILLI, J. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, n. 10, v. 3, p. 585-606, 2015.

SLOW FOOD. *A arca do gosto no Brasil – Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio cultural gastronômico*. Bra (Itália): Slow Food Editore srl, 2017. 439 p.

SOARES, C.M.P.; FERRO, R.C.; BRANDÃO, B.H.P.; SUGIZAKI, B.C.; SILVA, G.B.L.; MOURÃO, T.J.F.; OLIVEIRA, T. M. de.; SANTOS, F.P. dos. Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica, *Revista Confluências Culturais*, v. 9, n. 2, p. 148-161, 2020.

UNESCO. *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*. Disponível em: <<https://whc.unesco.org/>>. Acesso em: 30 nov. 2020.

UNESCO. *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*. *Intangible Cultural Heritage*, 2010. In: UNESDOC Digital Library. 2011. Disponível em: <<https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000217212?posInSet=1&queryId=e-0d88c05-afbe-43c9-95ac-540b8e9c0755>>. Acesso em: 15 jun. 2021.

WIPO. *World Intellectual Property Organization*. Disponível em: <<http://www.OMPI.int>>. Acesso em: 30 nov. 2020.

WTO. *World Trade Organization*. Disponível em: <<https://www.wto.org/>>. Acesso em: 30 nov. 2020.



**Quarta-feira de Cinzas e a bancada
de Tobóssis no Tambor de Mina**

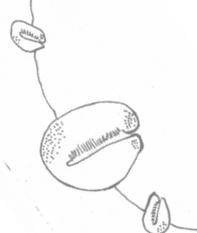
Tayná Lima

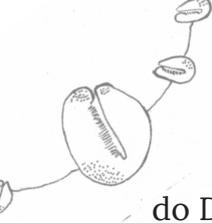
Introdução

Este ensaio foi produzido a partir de um capítulo de minha dissertação de mestrado e das discussões da disciplina do curso de doutorado denominada de “Estudos selecionados em Antropologia: Antropologia e Saúde/Antropologia e Alimentação”, que foi ministrada no segundo semestre de 2021 pelo Professor Dr. Vilson Caetano de Sousa Júnior. A referida disciplina foi muito interessante, abordando a questão da alimentação enquanto importante elemento social, em diferentes contextos de produção, destacando principalmente a alimentação como prática sagrada em diferentes contextos sociais e religiosos.

Dessa forma, optei em discutir sobre um ritual específico denominado de Bancada de Tobóssis ou Arrambã da religião afro-brasileira conhecida na Amazônia Legal e região Norte do País como Tambor de Mina, segmento religioso tradicional nos estados do Maranhão e Pará. Delimito as análises etnográficas no que se refere às divindades infantis conhecidas por Tobóssis ou Princesas. Evidencio que a presente temática é um dos segmentos que serão também explorados em minha tese de doutorado.

O Tambor de Mina surge em São Luís do Maranhão, no terreiro denominado de Casa das Minas, que estabelecia uma prática religiosa africana de segmento étnico Jejê, na qual se cultuavam os Voduns Jejê, que seriam (são) várias entidades nobres que pertenciam à família de Davice, do antigo reino

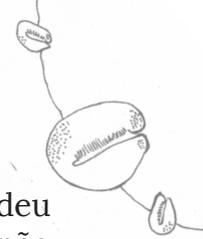




do Daomé. A Casa era constituída em suas lideranças apenas por mulheres que repassaram seus conhecimentos religiosos, ou seja, suas “folhas sagradas”, através da oralidade, em que cito a obra *A voz do passado: história oral* (1935), de Paul Thompson.

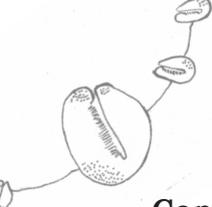
A Casa das Minas foi o terceiro terreiro de Culto Afro-brasileiro tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 2002. Sendo considerada como única pelo fato de não possuir casas que lhe sejam filiadas. Porém, apesar de não ter casas com descendência, o modelo do culto do Tambor de Mina é disseminado por muitos terreiros no Maranhão e Pará.

Na referida casa de santo o culto às Tobóssis foi realizado até a década de 1960, pois em determinado momento na história o terreiro liderado apenas mulheres, acaba entrando em uma crise no sentido de não apresentar mais filhas de santo com o status de vodunsi-gonjaí, grau de iniciação completa, momento na religião considerado de maioria no culto e quando cada mãe com cargo de vodunsi-gonjaí recebia sua Tobóssi. Deste modo, para poderem iniciar outras filhas da casa até o status mais elevado na mina e terem a responsabilidade de se incorporarem às Tobóssis, era preciso possuir o cargo de vondunsi-gonjaí (iniciação completa). A critério de explicação faço uma correlação entre o cargo de vodunsi-gonjaí como sendo característico ao cargo de ebomi no candomblé, fazendo referência a mães de santo que apresentam senioridade e cargos importantes na hierarquia do culto.



A escolha em pesquisar a temática se deu justamente por ser um culto específico e que não chegou a ser repassado para outro local religioso além da Casa das Minas. Mesmo havendo outras casas que digam que também cultuam as *tobóssis*, mas trata-se de uma reconfiguração do culto que se praticava na Casa das Minas, e de um recurso de legitimidade e identidade religiosa de prestígio. As referidas princesas podem ter algumas semelhanças com os erês da Matriz do Candomblé, porém são constituídas apenas no gênero feminino e representam uma nobreza infantil africana dentro do Tambor de Mina, devido à grande importância de elementos tradicionais africanos que constituem a estrutura ritual sagrada em relação a pretensa pureza dessas princesas.

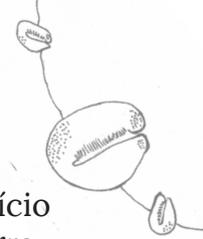
Sendo assim, este texto vem abordar sobre a pesquisa etnográfica no que se refere a Bancada de Princesas no culto às *Tobóssis* no Tambor de Mina na Amazônia, que abrange nesta pesquisa os estados do Maranhão e do Pará, de acordo com os descendentes do Terreiro de Iemanjá iniciados na Mina maranhense por Jorge de Itaci. Escolhi pesquisar os descendentes do referido sacerdote porque após as Casas de Tambor de Mina mais antigas de São Luís (Casa das Minas e Casa de Nagô) encerrarem suas práticas rituais, é Jorge Babalaô quem assume a prática do culto, herdando e ressignificando o culto às *Tobóssis*. O que antes era apenas praticado por mulheres, passa a incluir homens que também recebem essas princesas.



Contextualização Histórica do Tambor de Mina: do Maranhão ao Pará

De acordo com Ferretti (2009), o termo tambor de mina, ou ainda Casa de Mina, refere-se no estado do Maranhão como elemento popular para denominar o local e o tipo de culto de origem africana que, em outras regiões do país recebem outras nomenclaturas, tais quais: Candomblé, Xangô, Batuque, macumba etc. Sendo o nome dado a Matriz Afro-religiosa praticada por antigos povos africanos escravizados e seus descendentes. Que entre suas características, apresenta-se como religião que se utiliza do Transe ou possessão, em que divindades/encantados sobrenaturais são cultuadas (os) e chamadas, e que em determinado momento do ritual incorporam-se nas filhas (ou filhos, a partir de uma abordagem mais atual em que os homens também fazem parte dos processos iniciáticos e de incorporação) de santo da casa (p. 9).

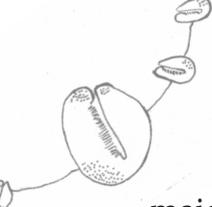
Outro elemento de muita relevância citado por Ferretti (2009) refere-se ao fato de que a prática da possessão nesses locais de culto ocorria principalmente em mulheres, visto que o mesmo descreve o contexto religioso da Casa das Minas, em que se constituía como um matriarcado, que caracterizava-se pela presença predominante do gênero feminino na liderança da casa, e principalmente pelo ato da incorporação ser papel assumido por essas mulheres, situação referente ao início da prática do Tambor de Mina no Maranhão.



Para a produção deste artigo utilizo de início como revisão da literatura e discussão as etnografias de Nunes Pereira, em *A Casa das Minas: culto dos voduns jeje no Maranhão* (1979), de Sergio Ferretti, em *Querebentã de Zomadônu: Etnografia da Casa das Minas* (2009), e da Tese de Doutorado da Antropóloga Taissa Tavernard de Luca que tem por título: “TEM BRANCO NA GUMA”: A Nobreza Europeia Montou Corte na Encantaria Mineira (2010).

Cito primeiramente como aporte bibliográfico a obra de Nunes Pereira (1979), em que este aborda a questão do papel da chefe da Casa das Minas, na figura de mãe Andresa Maria, no que se refere à preservação da tradição afro-religiosa e fazendo referência à presença dos negros minas na Amazônia. A segunda obra é uma etnografia também da Casa das Minas ou Querebentã de Zomadônu, de onde vem o primeiro culto dessas princesas. A terceira obra foi escolhida pelo fato de vir abordar um estudo sobre a categoria de *mineiros de segunda migração*, fazendo referência aqueles sacerdotes que saíram do estado Pará em busca de iniciação legitimada, tradicional e de prestígio com raízes africanas em São Luís do Maranhão.

Menciono também alguns textos da antropóloga Mundicarmo Ferretti no que se refere principalmente à matriz do Tambor de Mina, o primeiro texto que cito tem por título: *Pureza nagô e nações africanas no Tambor de Mina do Maranhão* (2000), no qual ela aborda a questão do Maranhão ser conhecido como principal centro de preservação da cultura Jeje-dahomeana no país, mesmo que a

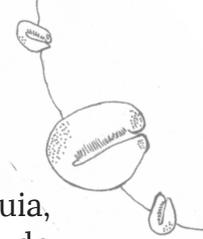


maioria dos terreiros de Tambor de Mina reproduzem evidentemente à tradição da Casa de Nagô e não modelo da Casa das Minas (Jeje).

O que torna interessante esta produção para a presente abordagem, visto que, em relação ao culto às Tobóssis praticado por Jorge de Itaci, o mesmo afirma apresentar descendência da casa de Nagô, porém, segundo discurso do referido sacerdote o mesmo teria herdado as tradições Jeje e Nagô. Fator este que é utilizado como discurso de prestígio religioso por seus descendentes em Belém do Pará. Outro artigo de Mundicarmo Ferretti que também utilizo como suporte bibliográfico tem como título *Matriarcado em Terreiros de Mina do Maranhão - realidade ou ilusão* (2007), vem abordar uma de minhas indagações no que se refere ao culto às Tobóssis nos dias de hoje, pois atualmente o culto a essas princesas infantis não se constitui em um matriarcado Belém do Pará.

Na década de 1970, essa realidade se altera na capital maranhense. Registra-se que os dois principais terreiros existentes nesse contexto histórico são liderados por homens. São eles o Terreiro de Iemanjá e a Casa Fanti-Ashanti. Seus líderes, respectivamente, Jorge de Itaci de Oliveira e Euclides Ferreira foram iniciados pela sacerdotisa Maria Pia, esta descendente de Basília Sofia, também conhecida por Massinokô Alapong, fundadora do Terreiro do Egito, um dos mais tradicionais da capital maranhense (FERRETTI, 2007, p. 2).

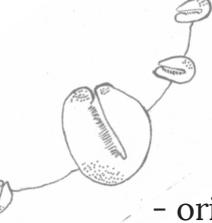
Apesar dessas lideranças serem homens, toda cúpula secundária desses terreiros é constituída



por mulheres. Destaca-se a Guia e Contra-Guia, cargos ocupados pelas integrantes religiosas de confiança destes sacerdotes. Como no caso de Pai Jorge de Itaci, que após sua morte no ano de 2003 foi sucedido por três mulheres, sendo elas Abília, Florência e Dedé, o que significou uma reafirmação do modelo que era adotado pelas Casas das Minas e Casa de Nagô (Idem, idem). Fato este citado que também ocorreu na Casa de Pai Euclides Ferreira, que ao falecer foi sucedido por Mãe Kabeca.

De acordo com a Tese de Taíssa Tavernard de Luca “TEM BRANCO NA GUMA”: *A Nobreza Europeia Montou Corte na Encantaria Mineira*. (2010), a matriz afro-religiosa que representa tradicionalidade nos estados do Maranhão e Pará refere-se ao Tambor de Mina. Sendo a primeira religião de origens africanas a chegar em Belém por volta do século XIX trazida pelos povos africanos escravizados vindos do Daomé (República Popular do Benin) para os referidos estados já citados (VERGOLINO, 1976 apud LUCA, 2010).

Ainda de acordo com Luca (2010) no Estado do Maranhão estes povos vindos da Costa do Ouro chegaram a fundar duas casas de referência, que seriam: a Casa das Minas - de origem Jeje - e a Casa de Nagô - com influência da tradição Nagô, por volta do século XIX. Além dessas casas mencionadas, que são consideradas pioneiras, Luca cita também outros terreiros fundados depois, mas que também tiveram muita importância para o culto da mina. Esses locais de culto foram o Terreiro da Turquia - fundado por Mãe Anastácia - e o Terreiro do Egito



- originado por Massinokô-Alapong. (Idem, idem). A seguir cito um trecho de um artigo de Luca (1999) em que ela se refere ao início de sua pesquisa de campo e da tentativa de compreender a ligação dos elementos culturais do continente africano e das religiões de matrizes africanas na capital paraense, tarefa que não foi muito fácil de se concluir:

Em 1999, quando nos colocamos em campo no intento de traçar um elo entre os terreiros de Belém e o continente africano; escutamos apenas referência a uma sequência de nomes historicamente equivalentes, que pareciam confusos aos olhos de quem queria adentrar nas brumas do tempo e encontrar um referencial comum, com cheiro de mofo. A tradição se apresentou apenas através de uma referência constante, embora não detalhada, a origem maranhense. São Luís era, sem sombra de dúvida, a Meca da Mina paraense. (LUCA, 1999, p. 48)

Sendo assim, chego a um dos pontos chaves de minha abordagem no que se refere ao que Luca (2010) denominou de migração do Maranhão para Belém e vice e versa, sendo dividida em duas fases: a primeira migração que faz referência aos afro-religiosos que saíram do estado do Maranhão para trabalharem nos seringais no Pará e com isso trouxeram “suas folhas” (fundamentos religiosos) para as águas do Pará e abriram as primeiras casas de santo de tradição mina em Belém.

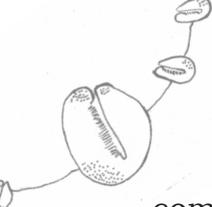
E posteriormente, nas décadas de 1970 e 1980, constituiu-se outro segmento de migração, caracterizado como “mineiros de segunda migração”, grupo



formado por religiosos paraenses que foram a São Luís do Maranhão para se iniciarem ou “fazerem o santo” em busca de iniciação de prestígio e legitimidade religiosa como já mencionado. É a partir dessa segunda categoria de migração que cito o sacerdote Jorge de Itaci, que foi quem iniciou (processo iniciático) a leva de pais de santo que foram a São Luís em busca de tradição religiosa, e os quais resolvi centrar minhas análises, visto que foi com a tradição de Jorge de Iemanjá, no que se refere ao culto às *Tobóssis*, que o mesmo passa a ser praticado nos terreiros de sua descendência no Pará. Entre eles os que menciono na presente discussão são: Pai Aluísio Brasil, Mãe Rosângela de Abê, Pai Huevy Brasil.

Dizer: “Sou feito por maranhense” era pleitear para si, a legitimidade dada pelo critério antiguidade - Diziam-se tradicionais por estarem ligados aos “fundadores”, que eram os migrantes do estado vizinho, mas as respostas se calavam na medida em que aprofundávamos nossos questionamentos acerca da origem mais específica dessas pessoas. Era então impossível cruzar as fronteiras de forma mais precisa e definir modelos esquemáticos do tipo matriz filial. Todos os terreiros estabelecidos em Belém, pareciam filiais acéfalas de uma tradição confirmadamente maranhense. (LUCA, 1999, p. 50)

Sendo assim, vários sacerdotes desta nova geração da década de 1970, restabeleceram o vínculo com a antiga Meca do Maranhão, procurando os terreiros dos dois religiosos mais conhecidos desse grupo de mineiros maranhenses mais recentes;

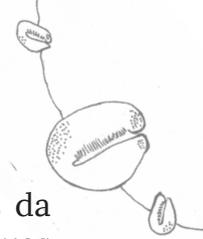


como já foi citado acima, sendo Pai Jorge de Itaci de Oliveira - do Ilê Axé de Iemanjá; e Pai Euclides Ferreira - do Terreiro Tenda de São Jorge de Jardim de Oeira, de nação Fanti-Ashanti, ambos descendentes do Terreiro do Egito (Ilê Ashé Nyame fundado por Massinocô Alapong), iniciados por Maria Pia.

O referido terreiro teria sido extinto em 1970 devido ao falecimento da última Mãe de Santo, Mãe Pia, e hoje mesmo que não possua edificação é reconhecido como lugar sagrado e frequentado por adeptos da religião. De acordo com escritos de Pai Euclides, o terreiro teria sido fundado em meados de 1960-70 por Basília Sofia, uma negra, vinda de Cumassi, Costa do Ouro, atual Gana.

A trajetória das Tobóssis no Tambor de Mina: da Casa das Minas ao Terreiro de Iemanjá

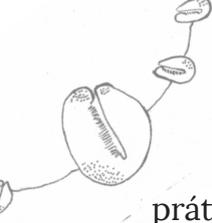
Para um melhor entendimento do objeto de pesquisa aqui abordado busquei uma publicação de Sérgio Ferretti (2012) intitulada como “*O longo declínio da Casa das Minas do Maranhão – um caso de suicídio cultural?*”, que vem evidenciar que a Casa das Minas Jeje, bem como a Casa de Nagô, foram fundadas no Maranhão na primeira metade do século XIX, e são comunidades afro-religiosas lideradas e com integrantes pertencentes ao gênero feminino, e nessas casas de santo os homens desempenhavam funções específicas e muito limitadas (FERRETTI, 2001, p. 3).



Na época em que o artigo citado através da referência acima foi escrito, ano de 2012, às duas Casas de Culto centrais do Maranhão formadas diretamente por africanas já havia certo tempo em que não se constituíam mais como instituição religiosa em virtude de sérias crises, fato que prejudicou os processos iniciáticos, bem como a feitura (iniciação) de uma tobóssi, já que para se fazer este processo de assentamento destas divindades infantis era necessário conhecimento, experiência no culto e possuir o cargo de vodunsi-gonjaí ou também denominado de mãe da casa, fato que reflete a importância que esta etapa de iniciação completa representa para a matriz afro-religiosa.

Esta crise também prejudicou o repasse da tradição através da oralidade, o que levou ao encerramento das atividades religiosas de ambas as casas mencionadas, e, portanto, sem a socialização dos segredos dos rituais para outras descendentes. Deste modo, é a partir do relato acima que podemos inferir que o culto das Tobóssis não se acaba no Maranhão, pois através de Jorge de Itaci observa-se a volta de uma identidade africana de vida religiosa a essas princesas, e foi através do referido pai de santo que esse culto chega ao Pará, pelos descendentes do mesmo, que são denominados por Luca (2010) de “mineiros de segunda migração”.

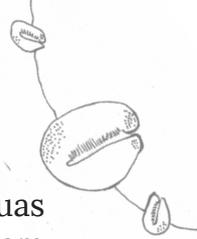
Utilizei o conceito de identidade deslocada para compreender como se ocasionou esse deslocamento de um rito específico de Terreiros tradicionais do Maranhão para o Pará, evidenciando o que já foi citado por Luca (2010) que quando determinadas



práticas afro-religiosas chegam “nas águas do Pará” o culto muda bastante e apresenta particularidades próprias de cada casa, assim a identidade sempre estará em movimento e mesmo que busque ser tradicional, em certo momento irá haver uma crise de identidade ou readaptações simbólicas.

Outra obra que utilizei para fundamentar esse trabalho, foi o estudo de Eric Hobsbawn em seu texto nomeado como “A invenção das tradições” (1984), de acordo com autor a expressão “tradição inventada” é colocada em sentido macro, porém nunca indefinido. Referindo-se tanto em relação às “tradições” realmente inventadas, como também aquelas construídas e formalmente institucionalizadas (HOBSBAWN, 1984, p. 9).

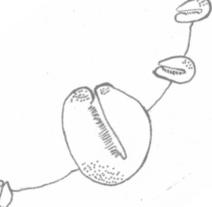
Dessa forma, a partir do citado é possível nos indagar sobre qual seria o tipo de tradição praticada através desse culto às *Tobóssis* no Tambor de Mina pelos descendentes de Jorge de Oliveira? O autor afirma que é certo que não são todas as tradições que perduram na eternidade (Idem, idem). Fazendo uma correlação com o objeto de pesquisa aqui abordado, faço algumas reflexões de como o culto às *Tobóssis* é evidenciado na Casa de Santo de Jorge Babalaô e posteriormente em seus descendentes como uma “tradição inventada”, pelo fato de que até onde li a respeito de trabalhos publicados sobre o Tambor de Mina no Maranhão sabe-se que o culto se iniciou no referido estado na Casa das Minas, que era constituído apenas por mulheres que tinham a responsabilidade de receberem os *Voduns*, logo, essas entidades infantis vinham apenas no



“Querebentã de Zomadônu”, portanto, tendo suas últimas responsáveis pela casa que não deixaram herdeiras que pudessem assumir o culto.

Nesse sentido, caberia uma associação com o que Hobsbawm (1984) denomina como uma relação ao passado como uma “continuidade bastante artificial” (p. 10). O que seria um passado real ou inventado a que os novos grupos fazem referência impõem rituais imutáveis (sejam formalizados ou tradicionais) que se estabelecem por um longo período através da repetição. Sendo assim, aponto a partir do citado que talvez esse culto às Tobóssis em Belém do Pará seja a diferença entre a categoria de “mineiros de primeira migração”, para os “mineiros de segunda migração” (LUCA, 2010), sendo os últimos caracterizados como mais tradicionais ou legitimados com raiz africana através do culto Jejê. E para se preservar e dar continuidade a um culto que iria ser extinto no Maranhão, criam-se adaptações para se dar prosseguimento ao culto com novos arranjos.

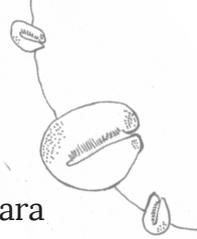
Outro segmento teórico que utilizei como análise neste objeto de pesquisa foi a discussão de Croatto (2001) no que se refere ao entendimento de como se manifesta o culto as Tobóssis em relação ao mito e ao símbolo, como uma associação comparativa, pois ambos não se anulam, mas se complementam, uma vez que o símbolo se torna um componente do mito, e este realiza-se através do símbolo. É nesse sentido que em uma compreensão com o objeto aqui investigado são atribuídos mitos de pureza dessas Tobóssis.



Todavia, o culto às *Tobóssis* pode ser considerado anônimo ou particular, pois é específico de um contexto social, no entanto, apresenta uma totalidade, visto que carece de uma permanência, ou seja, de maneira criada ou reinventada, uma forma de atender uma comunidade religiosa. Portanto, o rito é um elemento crucial nas religiões afro-brasileiras, pois torna-se um elemento necessário de preservação do Tambor de Mina, levando em consideração que a religião aqui pesquisada, foi fundada no Maranhão por uma africana que trouxe o culto dos Voduns e das *Tobóssis* para a Casa das Minas, e o referido terreiro começa a apresentar um “declínio cultural e religioso” ainda no início do século XX. O que é possível refletir de acordo com o autor que o mito estabelece uma função social no sentido de condutas morais, também gerador de culturas, ressaltando que a cultura é mutável e provém dos costumes.

Quarta-feira de Cinzas e a Bancada de frutas e doces para as *Tobóssis*

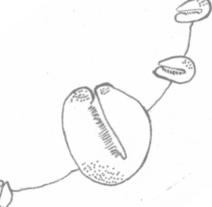
Neste tópico, faço uma abordagem dos festejos em homenagem às *Tobóssis*, contextualizando como essas obrigações e oferendas eram feitas na época da Casa das Minas, e como se faz hoje nas casas de santo que visitei para compor o presente trabalho. Para tal discussão, cito outra publicação do antropólogo Sérgio Ferretti (2011), que tem por título “Comida ritual em festas de Tambor de Mina no Maranhão”, de início o autor descreve o significado destas festas populares ocorridas nas Casas de Santo no contex-



to da capital maranhense, mas posso utilizar para exemplificar como ocorre em Belém do Pará.

Portanto, as religiões afro-brasileiras são caracterizadas pela presença constante de festejos em homenagem às divindades. Dessa forma, a prática do transe, as fases de iniciação, as comemorações anuais para as divindades, as obrigações do calendário de cada casa, são marcadas com festas, toques, danças, cânticos e oferendas de alimentos especiais (FERRETTI, 2011, p. 243). Contudo, o tempo de duração desses festejos varia de casa para casa, e de entidade para entidade. Na época da Casa das Minas, por exemplo, as festas duravam vários dias, às vezes até semanas. Inclusive no período em que ainda existiam as *Tobóssis* na Casa, elas vinham em terra e ficavam por vários dias incorporadas nas cabeças das *vodunsis-gonjaís*.

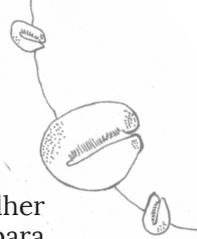
De acordo com o autor citado, é possível correlacionar como são entregues as frutas das obrigações das princesas na Quarta-feira de Cinzas, em que cada uma pega as frutas de seu alguidar (recipiente de barro) e sai distribuindo para os presentes no festejo. Essa tradição era praticada também nos terreiros antigos de São Luís, como a Casa das Minas e Casa de Nagô, como também nos terreiros mais contemporâneos. E todas as ações são feitas com dinheiro arrecadado entre filhos de santos que colaboram, como também dinheiro doado por amigos e visitantes da casa (FERRETTI, 2011, loc cit). Outros elementos destacados nestas festas são a fartura e o luxo das roupas que representam uma sociedade que aprecia os excessos e *status* de prestígio.



Deste modo, interpretei que as bancadas feitas para as princesas representam as características descritas pelo antropólogo, por vir retratar elementos nobres. E como as *Tobóssis* na Matriz afro-religiosa do Tambor de Mina representam a nobreza africana, nos rituais em homenagem a elas são oferecidas frutas consideradas finas, tais quais: maçã, melão, uva, pêra, ameixa, banana, caju, goiaba. Como também mel, “água doce” (refrigerante), manjar, bolos etc. Em algumas casas, as obrigações são mais requintadas, em que é organizado um grande banquete para a chegada das princesas nas casas.

A obrigação dada às *Tobóssis* também é chamada de Arrambã ou Bancada, em que são oferecidos alimentos em grande quantidade para representar a fartura, essa oferta de dádiva é celebrada na Quarta-feira de Cinzas, momento que simboliza o encerramento temporário das atividades do terreiro e que os Voduns são despachados e só baixam novamente na Semana Santa no sábado de Aleluia. A seguir, faço uma citação de Sérgio Ferretti (2009) em relação às obrigações da Casa das Minas na época em que se constituía como casa ativa:

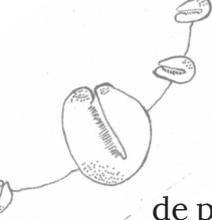
O arrambã, ou bancada é uma cerimônia realizada na quarta-feira de cinzas para despedida dos voduns que não vêm durante a Quaresma. Na semana antes do carnaval fazem a Torração preparando alimentos, a cada dia para uma família de voduns. Torram coco babaçu e coco da praia. Preparam grande quantidade de pipocas feitas com milho amarelo que antes foi limpo. A pipoca é espocada em caldeirão de ferro



com areia no fundo e mexido com colher de pau. Depois passa-se na peneira para tirar a areia e em várias outras peneiras para retirar os caroços que não abriram. A pipoca é guardada em latas e permanece quente por vários dias. Os caroços que não abriram são socados em pilão de madeira para preparar o azogri (farinha com milho socado e açúcar). Com os caroços de milho menores que sobraram preparam bolas de milho com açúcar e deixam fermentando para fazer o aluá, que é preparado no alguidar. [...] Fazem licor de jenipapo, de goiaba, de abacaxi. (FERRETTI, 2011, p. 255)

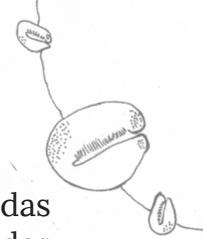
Pude observar três festejos e obrigações oferecidas a essas princesas na Casa Grande Mina Jejê Nagô de Mãe Rosângela de Abê e de Pai Huevy Brasil, principal local estudado no período em que estava construindo a pesquisa de mestrado. A referida casa apresenta um ritual muito bonito em homenagem a essas divindades infantis, com muitas filhas (os) pertencentes a casa. Outro período em que também são recebidas essas princesas na Casa refere-se ao mês de dezembro, quando se faz alguma obrigação ou tambor em homenagem à Divindade Iemanjá. Dessa forma, observei que toda vez que se canta para Iemanjá, estas princesas também descem, visto que, de acordo com os interlocutores, elas fazem parte da corte desta divindade das águas do mar. Logo, todas as princesas cultuadas na referida casa têm alguma ligação com Iemanjá, pelo fato de Mãe Rosângela ser filha da senhora do mar.

As obrigações feitas para as princesas geralmente são arriadas no chão em cima de uma esteira



de palha coberta por algum tecido luxuoso e de alta envergadura, onde são colocadas as frutas, algumas inteiras e outras cortadas e misturadas com mel. Colocam-se também as bonecas representando cada Tobóssi, para quando cada uma “baixar” (incorporar) nas gonjaís (mães), cada uma ir buscar a sua para dançar e brincar. À medida que as princesas vão chegando, de acordo com a hierarquia da casa, vão dançando e formando uma roda, e cada uma pega a sua obrigação que foi arriada e sai distribuindo para os convidados presentes na casa. Geralmente, se fazem outros tipos de comidas para darem na hora do ritual, como bolo de maracujá, mingau de milho e cocada.

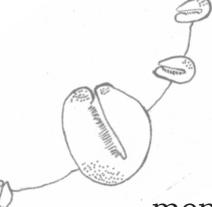
As vestimentas das princesas são bem coloridas, todas carregavam a sua manta, que é feita de miçangas coloridas, que se coloca no busto, seria a marca registrada delas, o que as caracteriza. É possível observar que elas apresentam um semblante bem calmo, que repassa uma ternura para quem assiste ao ritual. O tambor de princesas apresenta uma energia única na casa, elas quando chegam em terra dançam e cantam com muita alegria. Algo interessante em relação ao processo de incorporação dessas princesas, é que diferentemente da incorporação de outras divindades e encantados que por vezes incorporam de forma abrupta, a incorporação dessas meninas princesas ocorre de forma muito tranquila, como se fosse uma leve onda do mar, chegam de maneira bem calma, demorando alguns segundos até, de fato, se firmarem nas cabeças das vondusis-gonjaís.



De acordo com Ferretti (2009), a Festa das Tobóssis foi um dos grandes festejos da Casa das Minas que se perdeu com o tempo e com a morte das lideranças da Casa, bem como da tradição das mulheres mais antigas do local. Porém, de acordo com o autor, a última vez que essas princesas chegaram a baixar na Casa das Minas teria sido antes do falecimento de Dona Manoca, no ano de 1967. Após este momento as últimas vodunsis-gonjaí da Casa não fizeram mais festejos em homenagens às Tobossis, por não apresentarem mais tantas filhas dançantes na Casa (FERRETTI, 2009, p. 143).

Do tempo da Casa das Minas e da Casa de Nagô para os dias de hoje muita coisa mudou, os dias de festa já não são muitos, alguns cânticos podem ter sido modificados, o que faz refletirmos que um culto nunca desaparece, ele se transforma, se reinventa de diferentes formas, inclui outros elementos sagrados, mas a essência do ritual permanece imutável. Dessa forma, o mito em relação a estas princesas pode mudar, assim como atualmente existem inúmeros mitos, mas o ritual permanece o mesmo, a ação ritual não se altera, e de acordo com José Severino Croatto (2001) em seu texto sobre “A Expressão Religiosa- O Rito”: “[...] o rito não é uma ação qualquer. Ele é, de alguma forma, uma ação divina, uma imitação do que fizeram os Deuses. Por isso, deve ser repetido como uma ação divina.” (p. 330). E por isso o fato de o rito não ser alterado, por representar essa ação sagrada dos Deuses.

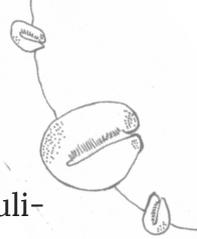
De acordo com Pierre Verger (2000) a essência de todos esses cultos afro-brasileiros é pratica-



mente a mesma – oferendas, sacrifícios e louvações aos deuses, seguidos por danças destinadas a provocar a sua aparição nos corpos dos sacerdotes em transe – entretanto, os rituais por sua vez, são fortemente influenciados pela organização social das regiões onde os deuses são instalados (VERGER, 2000, p. 40). Como é possível perceber nas casas de culto de São Luís e Belém, que, na maioria dos festejos e obrigações, observa-se a valorização da fartura e do luxo.

Dentre as obras discutidas na disciplina ministrada pelo professor Vilson Caetano, cito sua obra intitulada “O Baquete Sagrado: Notas sobre os “de comer” em terreiro de candomblé” (2009). Obra que dialogamos com quase todos os capítulos nas aulas. E que perfeitamente posso relacionar com as obrigações e comidas sagradas referentes ao Tambor de Mina, religião que faz parte de meu objeto de pesquisa no mestrado e doutorado, assim como no presente texto.

Deste modo, menciono principalmente os capítulos 2 e 4, intitulados: “Aos que só viram ou ouviram e aos que comeram das “comidas de candomblé” e “Iabassé, a guardiã da comida”. O primeiro capítulo mencionado pode refletir em vários aspectos sobre o contexto de obrigações arriadas para as divindades que compõem o panteão do Tambor de Mina. O texto apresenta uma revisão da literatura bem extensa sobre as produções acadêmicas voltadas para a questão das comidas/alimentação sagradas, nos propondo uma contextualização de alguns autores que se destacaram na referida te-

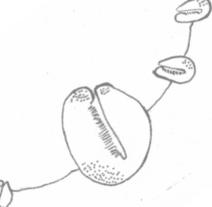


mática, sobretudo em relação ao contexto da culinária afro-baiana.

Destacando elementos acerca de técnicas da culinária africana constituída no Brasil desde primórdios do processo colonial, dando ênfase também à culinária baiana. Que por muito tempo foi considerada como comida “repugnante” e “excessiva” pelo uso e abuso da pimenta, do azeite-de-dendê e outros temperos. Por vezes criticada ou exaltada, esta culinária é conhecida por ser bastante temperada, fazendo referência às sobrevivências africanas no “novo mundo” – assim como tal culinária carrega consigo o aspecto de comida sagrada ou comida de orixás.

Vilson Caetano cita o nome de alguns autores que se destacaram na temática, dentre menciona o nome de Nina Rodrigues, considerado o precursor no que se refere a discussão sobre alimentação sagrada. E destacou três tipos de comidas – aquela que fica nos altares ou diante dos assentamentos; a comida consumida apenas pelos iniciados e a que é servida a todos, sendo convidados ou visitantes. Dentre as comidas destacadas por Nina Rodrigues estão: Vatapás, Carurus, Akarajés, Abarás, Abaréns e Moquecas.

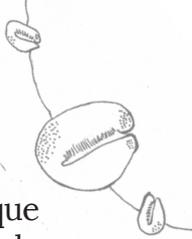
Na sequência, Vilson Caetano menciona o nome de Manoel Querino, responsável por quebrar o silêncio da temática após a abordagem feita por Nina Rodrigues. E a partir de uma etnografia religiosa, Querino reflete sobre o folclore e tradições sociais do negro no Brasil, e dedicou um artigo especialmente à culinária baiana em “Costumes africanos na Bahia”.



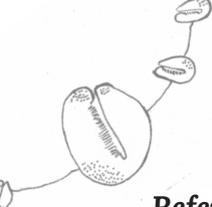
Querino lista algumas receitas de comidas à base de azeite-de-dendê, cebola, camarão, ori; dentre as comidas destacou: o Acaçá; o Akarajé; o Ekuru; o Abará e o Vatapá de galinha. Outros autores também citados no texto são: Eugênia Anna dos Santos; Arthur Ramos; Gilberto Freyre; Roger Bastide; Câmara Cascudo; Edson Carneiro; Lody e Sérgio Ferretti, antropólogo que já foi bastante citado no presente trabalho. Ferretti em seus trabalhos aborda como temáticas principais o estado do Maranhão e a religião do Tambor de Mina.

No que se refere ao culto às *Tobóssis* na Casa das Minas, Ferretti aborda o processo de Torração, e sobre o Arrambã, que também é denominado de Bancada de *Tobóssis*, obrigação arriada para as princesas na Quarta-feira de Cinzas, dia que simboliza o encerramento do ano litúrgico, momento que representa a fartura do novo ano que virá. Reflete também sobre o processo de levantamento de “carga”, momento em que os voduns, orixás e encantados são “despachados”, ficam suspensos e não “baixam” em terra para protegerem seus filhos. O que representa também o início da Quaresma, momentos em que os filhos de santo estão sem a proteção sagrada de suas divindades. E estes só “arriam” novamente a carga no Sábado de Aleluia, uma das maiores festas no calendário ritual do Tambor de Mina.

Dessa forma, dependendo da estrutura de cada terreiro, cada um vai ter um culto às *Tobóssis* específico, na Casa Grande de Mina Jejê Nagô, onde estou centralizando meu olhar etnográfico, pude perceber que apresenta uma bancada de princesas, e em sua



grande parte, elementos rituais bem diferentes do que se praticava na Casa das Minas e na Casa de Jorge de Itaci. Deste modo, finalizo o presente texto destacando que preciso refletir ainda em outros aspectos sobre o culto destinado a essas divindades infantis. Porém, o presente trabalho se propõe a discutir um panorama do que era cultuado na época da Casa das Minas e do que se cultua atualmente.



Referências

CROATTO, José Severino. *As Linguagens da experiência religiosa: Uma introdução à fenomenologia da religião*. São Paulo: Paulinas, 2001.

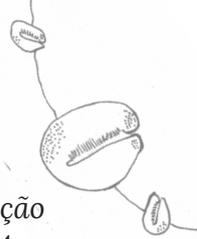
FERRETTI, Sergio. *Querebentã de Zomadônu: etnografia da Casa das Minas do Maranhão*. – 3ª ed. – Rio de Janeiro: Pallas, 2009. 336p.

_____. *O longo declínio da Casa das Minas do Maranhão – um caso de suicídio cultural?*. Trabalho apresentado na Mesa Religiões afro-brasileiras – trânsito contemporâneos 24ª Reunião Brasileira de Antropologia PUC/SP 02 a 05 de Julho de 2012.

_____. *Matriarcado em Terreiros de Mina do Maranhão – realidade ou ilusão?*. Texto apresentado no IX Simpósio Anual da ABHR. Viçosa, 05/2007 e publicado na Revista Ciências Humanas: Dossiê Religião e religiosidade. V. 5, nº 1, jul/de 2005. p. 11-20/ (UFV).

_____. *Pureza nagô e nações africanas no Tambor de Mina do Maranhão*. X Jornadas sobre Alternativas religiosas em America Latina: Sociedad y Milénio. Buenos Aires, 3 a 6 de October de 2000.

HALL, Stuart. *A identidade cultural da pós-modernidade*. Tradução: Tomaz Tadeu da Silva & Guacira Lopes Louro. Rio de Janeiro: Lamparina, 2019.



HOBBSAWN, Eric.; RANGER, Terence (orgs.). *A invenção das tradições*. 5ª ed. – Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

LUCA, Taíssa Tavernard de. “*Tem Branco na Guma*”: *a Nobreza Europeia montou Corte na Encantaria Mineira*. Tese (Doutorado) – Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais, Belém, 2010.

PEREIRA, Nunes. *A Casa das Minas: Contribuição ao Estudo das Sobrevivências do Culto dos Voduns, do Panteão Daomeano, no Estado do Maranhão, Brasil*. Das Academias de Letras do Maranhão e Amazonas. 2ª ed. Vozes. Petrópolis. 1979.

SOUSA JUNIOR, Vilson Caetano. *O Banquete sagrado: notas sobre os “de comer” em terreiros de candomblé*. Salvador, BA: Atalho, 2009. ISBN – 978-85-010714-4.

THOMPSON, Paul. *A voz do passado: história oral*. Tradução: Lólio Lourenço de Oliveira. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

VERGER, Pierre Fatumbi. *Notas sobre o Culto aos Orixás e Voduns na Bahia de Todos os Santos, no Brasil, e na Antiga Costa dos Escravos, na África*. Tradução: Carlos Eugênio Marcondes de Moura. 2. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2000.



Fotografia de uma porção de Caldo de Sururu. Foto: Santiago, 2022

Comidas de bar: entre becos e memórias

Fernanda Santos Santiago

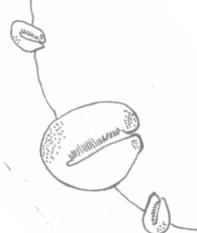
Introdução

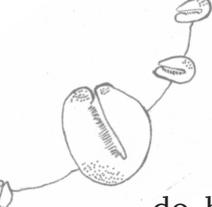
Este ensaio etnográfico busca compartilhar algumas experimentações, histórias e problematizações em torno da comida e as sociabilidades produzidas em bares na Cidade do Salvador, no Estado da Bahia, nos anos de 2019 a 2020. Enquanto pré-requisito para aprovação no componente curricular Antropologia e Alimentação durante o curso de mestrado, este ensaio foi pensado e elaborado a partir da etnografia participante. Comendo, bebendo, observando e anotando.

Foram percorridos alguns bares em diferentes bairros da cidade como o: Dois de Julho, Barris, Campo Grande, Federação, Santo Antônio Além do Carmo, Pelourinho, Baixa dos Sapateiros, Vale das Pedrinhas, Cabula, Liberdade e Ribeira. A escolha desses bairros foi baseada nos seguintes critérios: acessibilidade e diferenciação da localização. A ideia de serem bares que ficavam no circuito do meu trânsito diário eram elementos facilitadores.

No livro “O que faz o Brasil, Brasil?”, Roberto DaMatta traz uma passagem interessante: “Temos então alimento e temos comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere.” (DAMATTA, 1986, p. 56)

A proposta inicial era conversar e conhecer o que fosse possível dentro do espaço e do tempo em que consumia algo. Saber sobre a trajetória do dono





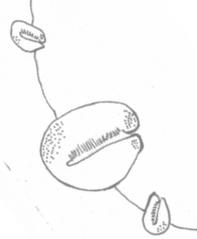
do bar, seus principais pratos e motivações para criação e permanência do estabelecimento foram algumas das questões que pude acessar, mesmo que em passant. Com isso não se pretendia a realização de uma pesquisa densa, que esgote o tema, mas, sim, saciar a fome provocada pela curiosidade em torno dessas realidades sociais e culturais dos botequeiros¹.

Roberto DaMatta (1986) chega a fazer uma relação entre a preparação de doces como algo feminino remetendo à leveza, enquanto que aos homens cabiam a feitura de comidas salgadas, pesadas... Algo interessante nessa passagem é que nos bares a divisão no processo de elaboração das comidas que seriam vendidas seguia esse mesmo formato: as mulheres faziam os bolos, lanches e sanduíches, enquanto o homem fazia justamente as comidas pesadas, como o sarapatel, prato elaborado a partir das vísceras do porco, a dobradinha, prato feito com o bucho do boi, feijão branco e carnes salgadas, e o Caldo de Sururu².

Com isso, no desenvolvimento deste ensaio serão apresentadas as relações entre locais, formas de sociabilidade e as nuances entre os becos, bares e comidas a partir de lampejos de uma ensaística etnográfica participante.

1 Ressalto que o sexo masculino está propositalmente utilizado porque todos os bares percorridos tinham um dono e nenhuma mulher como a dona ou responsável por ele.

2 Um tipo de caldo produzido com uma espécie de mexilhão chamado Sururu.

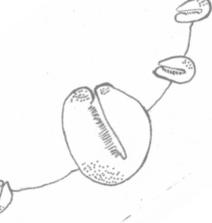


A Cozinha e seus processos sociais

Entre os diálogos estabelecidos com os donos de alguns bares, não foram percebidos indicativos de que as pessoas que trabalham comercializando comida fazem isso porque herdaram a tradição da família ou que entre as opções e possibilidades para obtenção de sua subsistência tenham preferido vender comida ou abrir um bar. Na verdade, muitas pessoas que vendem comida nas ruas, cozinham nos restaurantes ou até mesmo abrem um estabelecimento comercial têm a necessidade de gerar renda como seu principal impulsionador.

Numa rápida consulta a alguns botequeiros, a venda de bebidas e comidas foi a única (ou melhor) opção que lhes restou como forma viável para “manterem a vida” própria e de suas famílias. Com isso não descartamos que esses comerciantes possuam prazer na preparação e apresentação de seus pratos, na verdade, eles inventam tradição, muitos bares são frequentados e ganham notoriedade devido a um prato em particular, um exemplo interessante é a feijoada consumida logo pela manhã antes de seguir para caminhada nos festejos do Senhor do Bonfim, a segunda-feira gorda da Ribeira (o consumo de cozido³ nos dias de segunda-feira) etc.

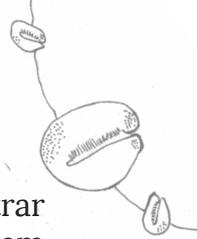
3 Um prato produzido com legumes e diferentes carnes salgadas cozidos todos juntos e a partir dele se produz uma pirão com farinha de mandioca consumido junto com os legumes e carnes.



Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado (HOBSBAWM, p. 9, 1997).

Ainda que exista uma produção de pratos que remetem à culinária local e reconhecida como tradicional da cidade, como a feijoada e o cozido, por exemplo, alguns movimentos visam assegurar alguma distintividade entre a culinária produzida em alguns bares e, mesmo com a utilização do termo Gourmet em alguns cardápios, a forma de preparo ou apresentação não demonstra o suposto “requisite” que o prato deveria expor, até mesmo os cozinheiros não obtêm formação acadêmica e/ou cursos técnicos que os preparasse para atuar no ramo.

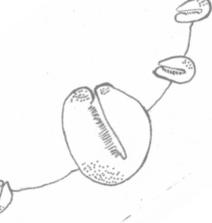
Os valores gerados pela gastronomização das cozinhas se espalham pelo mundo por meio da hipervalorização da gastronomia francesa ao redor do mundo. Embora cada país tenha suas próprias características culinárias e seus modos de produzir e comer, a gastronomia francesa é considerada o modelo de cozinha de excelência e de requinte. Dessa diferenciação surge o termo ‘alta gastronomia’ para caracterizar a culinária preparada aos moldes das técnicas da cozinha francesa (CAVIGNAC; OLIVEIRA, p. 281, 2022).



O que o público consumidor poderia encontrar nesses bares eram comidas e petiscos produzidos sem os ditos requintes da “alta gastronomia”, não que isso sirva como critério para desqualificação desses pratos, mas é curioso perceber o quanto a inclusão dos termos, culinária, gourmet, ou até mesmo o “aperitivo” (confesso que prefiro o “tira-gosto”), como formas de diferenciação e valorização. Nas palavras de Cavignac e Oliveira: “[...] a gastronomização é um processo de ressignificação simbólica da cozinha utilizado pelas classes sociais mais abastadas para usufruir dos elementos de seu espaço social alimentar sem adentrar nos espaços das classes populares” (Cavignac; Oliveira, p. 286, 2022)

As comidas originárias das memórias do povo foram trabalhadas nessa massificação como um Outro exótico, os alimentos folclorizados, que bem poderiam ser servidos em mesas festivas, destinadas a apresentar “nossa cultura primitiva” a estrangeiros, mas não seriam coisas de “gente fina” ou de mesas igualmente finas. Felizmente sarapatéis, meninicos, caçados e pescados moqueados sobreviveram, em botecos, em festas familiares, nas mesas farturentas das gentes pobres (HORA, p. 10, 2021).

Um outro aspecto para pensar é o fato de que a cozinha é definida socialmente enquanto um espaço feminino, ao menos a cozinha de casa. No caso das cozinhas dos bares que visitei, esses espaços eram dominados pelos homens, majoritariamente negros.



As mulheres são as principais responsáveis pela manutenção da tradição culinária, por serem normalmente as responsáveis pelo ato de cozinhar, ela detém o saber fazer. Em nossa sociedade, a cozinha doméstica é considerada um espaço predominantemente feminino, por que ali são mantidas tradições culinárias e a prática do cozinhar, geralmente tarefas atribuídas ao papel tradicional das mulheres. (LIMA, p. 10, 2015)

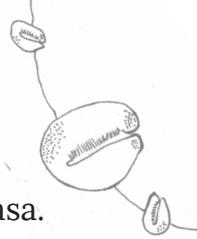
A citação acima ainda expressa a realidade de muitas mulheres, pois ainda que a sociedade frequentemente associe mulheres à cozinha, é comum ver homens assumindo o papel de cozinheiros quando se trata de uma necessidade básica de subsistência.

Enlace entre memórias – O que vi, vivi e ouvi em bares de Salvador

Ocupando o lado de “dentro” do “Biras Bar”⁴, as experiências eram pouco gustativas e mais observacionais. Entre uma bandeja e outra cabia muitas questões para a reflexão. Nesse sentido, trago, em algumas linhas, minhas observações e perspectivas em torno da cozinha de bar com fragmentos da cozinha de um bar familiar.

Numa casa pequena onde o quarto do casal foi transformado em um espaço comercial, especificamente, um bar, as relações familiares eram atravessadas

⁴ Ocupando o lugar de dentro por ser filha de dono de bar. Bira's Bar é o nome do Bar de meu pai.



sadas pelo trabalho realizado pelos adultos da casa. A cozinha da casa era a cozinha do bar, e mesmo o bar e a casa sendo separados por uma parede, foi possível experienciar algumas trocas que existiam nesse espaço, mesmo sem estar diretamente envolvida nelas.

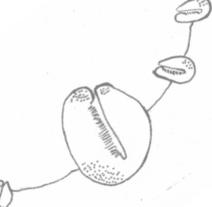
As músicas que tocavam eram do agrado dos clientes, normalmente samba, MPB e muito reggae, estou falando dos anos 1990. Independentemente do que estivesse fazendo “dentro de casa” (aqui com aspas porque o bar também era casa), chegado o horário de ligar o rádio, ele era ligado em volume alto, como um aviso de funcionamento do bar.

Inicialmente as bebidas eram compostas majoritariamente por batidas⁵ e cachaças produzidas artesanalmente com erva doce, milome, catuaba, gengibre, entre outras folhas, raízes e lascas de árvore. Os nomes dessas bebidas normalmente tinham referência ao nome do dono do bar e/ou elementos sexuais, a exemplo disso temos a batida de gengibre que se chamava: Xoxota do San.

Alguns aperitivos, mais conhecidos como “tira-gosto”, eram produzidos no local e comercializados normalmente em conjunto com alguma bebida – Passarinha frita, pititinga⁶, caldo de sururu, entre outros. Existiam também os lanches como o cachorro-quente, pipoca de micro-ondas, doces em geral, bolo, pastel, etc. Esses últimos eram consumidos majoritariamente pelas mulheres presentes no bar.

⁵ Um tipo de bebida alcoólica produzida com cachaça e alguma raiz ou fruta.

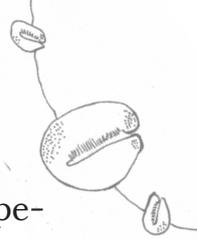
⁶ Um tipo de peixe bem pequeno.



Enquanto o atendimento e o serviço de garçom ficavam ao encargo do homem, dono do bar, a feitura dos pratos ficavam a cargo da mulher (sua esposa), na cozinha. O caldo de sururu era o “carro-chefe”, ou seja, o principal prato do cardápio e o que mais era procurado pelos clientes. A receita desse caldo foi ensinada à esposa por uma amiga que depois foi compartilhada com o dono do bar.

Os demais alimentos eram preparados pela mulher. Existia dia e hora para cada coisa, o dia de ir na feira e no supermercado, de iniciar os preparativos para cada prato e depois aguardar o cliente pedir. Não podia faltar ingredientes e nem atrasar os pedidos, então, o trabalho no bar durava horas do dia e da noite. Apesar disso, um aspecto sobre os bares, cujos os donos eram mais idosos, é o fato deles não cederem ao discurso de que o “cliente tem sempre razão”, e isso causava estranhamento nos clientes.

Essas experiências supracitadas partem de experiências familiares e que somam às vividas em outros bares que frequentei. Recordo-me, muito claramente, de um bar no bairro da Federação, no qual um senhor (negro, cabelo *black* e grisalho) que vendia maniçoba. Esse senhor trabalhava como desejava e fazia o cliente ter certeza de que ele não tinha sempre razão, o atendimento era muito peculiar. Se o botequeiro não desejasse atender o cliente, ele mesmo dizia não ter o alimento ou a bebida solicitada pelo cliente. O prato principal desse bar era a maniçoba, e mesmo que ele tivesse disponível para vender, só vendia se assim desejasse. Mesmo com essa característica, lugar simples e acolhedor,

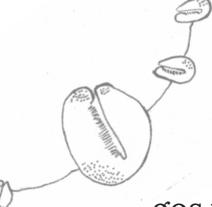


o botequeiro era muito cuidadoso e com um tempero diferenciado. Mas cabe sinalizar que essa forma de administrar o atendimento não era exclusiva do botequeiro da federação, em outro bar no bairro da Liberdade, o dono, quando queria tomar uma cerveja, enchia o próprio copo da cerveja que estava sendo consumida pelo cliente, a música era a que ele queria ouvir. Era um senhor negro, que vendia um caldo de sururu, sarapatel e dobradinha, pratos típicos da culinária soteropolitana e muito comercializada em bares e restaurantes locais.

Nos Barris, 2 de Julho e Campo Grande, os garçons eram como os donos do lugar, além de conhecerem perfeitamente o cardápio e os gostos dos clientes, cada um assumia o estabelecimento a partir de um lugar de pertencimento e cuidado que confundia as pessoas sobre o seu papel ali. Respetivamente, os pratos principais desses bares eram: carne de bode, malassado e pastel de feijoada.

Na Baixa dos Sapateiros e Vale das Pedrinhas uma característica muito comum é sentar para comer no meio da rua ou em esquinas. Normalmente o lugar era improvisado e de forma muito comum nos bairros populares, as mesas e cadeiras dos bares ocupam passeios, praças e esquinas. O carro-chefe deles era: feijoada e carne do sol.

No Cabula, a pititinga era muito consumida, nesse bar as músicas eram mais “modernas”, tocava música sertaneja universitária o tempo inteiro e o público era mais jovem. Havia uma forma mais curta e direta no atendimento, mas os clientes mais antigos eram os que possuíam espaços para diálo-



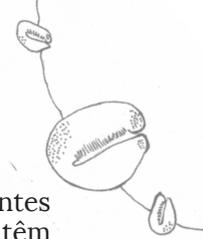
gos mais demorados. Uma parte desse público eram universitários e estudantes de escolas privadas que ficavam no entorno do bar. Para Vivaldo Lima, “o homem considera a comida e as maneiras que fizeram do comer uma parte inseparável dos costumes e das relações sociais” (1997, p. 68).

Os bairros do Santo Antônio Além do Carmo e do Pelourinho, localizados no centro histórico da capital baiana, recentemente foram “reformados, higienizados e *gentrificados*”. Desse modo, em Santo Antônio Além do Carmo, há uma significativa ocupação de uma classe média, passando a ser um bairro boêmio com oferta de bebidas artesanais, lanches *gourmet* e pratos com ingredientes “requintados” (provocando uma grande transformação nos hábitos dos moradores antigos), com um elevando valor dos alimentos/pratos comercializados no local. Se outrora era possível comer e beber de forma acessível para muitos, atualmente mesmo o cachorro-quente⁷ e o cravinho⁸ não têm mais um valor acessível pela maioria das pessoas.

No Brasil, a gastronomização tem sido resumida como gourmetização, processo que engloba uma transformação simbólica dos alimentos que encarece as cozinhas sem considerar fenômenos sociopolíticos envolvidos nesse processo. (...). Exemplificando esta tendência, podemos observar

7 Vendido na lanchonete “Travessas”, Cachorro-quente muito conhecido na região que tem como diferencial o pão produzido por eles.

8 Bebida alcoólica feita com cachaça e cravo da índia.



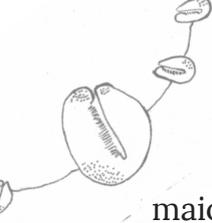
como exemplo os produtos e restaurantes que são nomeados como ‘gourmets’ e têm seu valor elevado somente por essa denominação. O consumo do “gourmet” transforma o consumidor ou comedor em uma imagem que é almejada a ser transmitida para a sociedade, e nesse caso específico quer dizer ‘refinado’ ou ‘rebuscado’.” (OLIVEIRA e CAVIGNAC, p.281, 2022)

Já na Ribeira, bairro localizado na cidade baixa, mesmo após reformas⁹ de requalificação urbanística da orla, as comidas não sofreram grandes ajustes. É possível consumir uma grande variedade de pratos, mas os principais são os peixes, mariscos e demais frutos do mar. São moquecas, caldos, escaladados, ensopados de camarão, siri, arraia, merluza, atum, caranguejo...Diferentemente dos demais bairros supracitados, a Ribeira faz parte da península itapagipana e sua orla soma como mais um atrativo para os bares e restaurantes locais.

Um elemento unificador nos bares é o fato de que com o tempo os clientes mais assíduos passam a ter as suas preferências consideradas, se prefere a comida quente ou morna, se mais ou menos apimentada, com todos os molhos e condimentos ou não, enfim, o cuidado era também uma forma de sociabilidade e garantia de retorno daquele cliente. Mas não podemos esquecer do “fiado¹⁰”, esse era o

⁹ Conforme pode ser verificado nessa matéria jornalística: <https://g1.globo.com/bahia/noticia/2015/12/apos-revitalizacao-orla-da-ribeira-e-entregue-populacao-nesta-sexta.html>

¹⁰ Quando um cliente consome alguma coisa e não paga no mesmo dia, faz em outro dia conforme combinado com



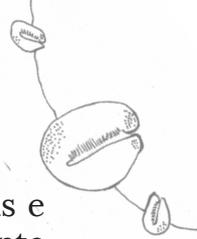
maior benefício que um cliente poderia conquistar. Esses elementos seguem um curso completamente diferente se considerado o bairro em que o bar está localizado. A descaracterização do prato não era aceitável e o fiado sequer existia enquanto possibilidade.

Nos bares dos bairros mais populares e afastados do centro da cidade, as placas que negavam a possibilidade de algum cliente conseguir adquirir algo sem pagar eram escritas de maneiras variadas. Com muitos erros de grafia e concordância, o humor era comum entre elas: “fiado só dia 32 de fevereiro”, “fiado só amanhã”, “fiado só no dia de são nunca”. Mais inusitado que essas placas, era o fato de que a maioria dos bares tinha um caderno com o nome, data e consumo de cada cliente que comprava fiado. Na verdade, não é que o dono não vendesse fiado, mas esse benefício só não estava disponível para qualquer cliente e, sim, para os “VIPs”, aqueles que já tinham uma relação de confiança e pagavam corretamente.

Considerações finais

Comidas de Bar: entre becos e memórias foi uma tentativa de compartilhar processos de sociabilidade, compartilhamento de memórias e situações vividas na infância e vida adulta a partir de experiências em alguns bares da Cidade do Salvador, na Bahia.

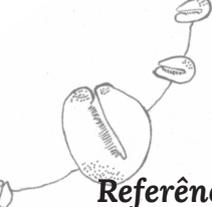
o dono do estabelecimento. No conto “Caderno de Fiado” é possível entender e refletir sobre as relações em torno desse tipo de caderno.



Os becos trilhados, as comidas consumidas e as escutas nos bares foram realizados inicialmente como uma mera curiosidade sem maiores pretensões. Na oportunidade de escrever sobre o assunto, foram realizadas inúmeras tentativas de aproveitar as observações rabiscadas no caderno de campo que carregou por todos os lugares, algumas leituras sobre o assunto e injeções de memórias ora particulares, ora compartilhadas pelos donos dos bares percorridos.

As histórias e culturas em torno da alimentação em Salvador não podem ser sequer pensadas sem considerar os aspectos de raça, gênero e principalmente as de classe. Tentar isolar um elemento para pesquisar ou analisar é algo que considero impossível de ser realizado, porque a culinária forjada por um homem negro das classes populares não podem ser igualadas às produzidas por pessoas da classe média branca da cidade. Longe de querer essencializar os perfis, os aspectos anteriormente citados não são meras características, são pontos fundamentais e definidoras da produção alimentar.

É possível compreender muito do funcionamento da vida social soteropolitana sentada em uma mesa de bar. Ouvir as conversas sobre política, futebol, segredos... as interações entre os trabalhadores e os clientes, entre clientes e entre trabalhadores, degustar os diferentes pratos, sentir os cheiros que circulam no lugar... Tudo isso em poucos minutos sentada. Por essas questões, é importante novos investimentos de pesquisadores ou curiosos em expor um recorte e temporalidade de uma cultura, independentemente do tema selecionado.



Referências

ALGRANTI, Leila Mezan. *Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)*. Cadernos pagu (17/18) 2001/02: pp.397-408.

CASTRO, Daniela. *Comida di Buteco: a influência do concurso na cultura de bar em Salvador*. Trabalho de Conclusão de Curso, Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia. 2016

DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?*. Rocco, Rio de Janeiro – 1986

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence.. *A invenção das tradições*. Ed. 6ª, Paz e Terra – Rio de Janeiro, 1997

HORA, Monia da. *Trilhando os sabores da tradição: Percursos gastronômicos de Feira de Santana-Ba*. 1. ed. Salvador: Editora Segundo Selo, 2021.

LIMA, Joseni França Oliveira. *Receitas Culinárias de Família como Expressão de Cultura*. *Revista Estação Científica – Centro Universitário Estácio de Juiz de Fora Edição Especial VII Seminário de Pesquisa da Estácio e III Jornada de Científica da UNESA 2º semestre - 2015*. Disponível em: https://portal.estacio.br/media/4632/a_culinaria_de_familia_como_expressao_de_cultura.pdf Acesso em 17 maio 2023.

LIMA, Vivaldo da Costa. *Para uma antropologia da alimentação*. (fotocópia) 1997. *As Dietas Africanas no Sistema Alimentar Brasileiro*. Salvador

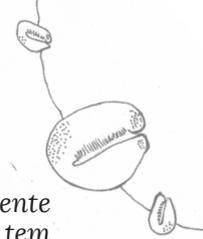
MORA, Mario Harley. *Caderno de Fiado*. Tradução: Maria Liz Benitez Almeida e Luiz Roberto Lins Almeida. *Caleidoscópio: literatura e tradução*. Vol. 3, nº 1 Jun- Dez, 2019. Página 80-91.

OLIVEIRA, T. M. dos S. de; CAVIGNAC, J. A. *A resistência a gastro-nomização das cozinhas: um estudo nos bares do centro de Natal/RN*. *Vivência: Revista de Antropologia*, [S. l.], v. 1, n. 60, 2022. DOI: 10.21680/2238-6009.2022v1n60ID23297. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/23297>. Acesso em: 26 jul. 2023.



**O patrimônio que sai das mãos: saberes
e afazeres de mulheres de saia e do povo do azeite**

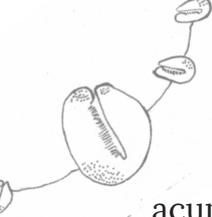
Vilson Caetano



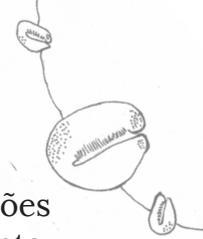
As famosas quituteiras negras da Bahia[...]são realmente 'fadas do dendê', como classificou-as Sodré Vianna[...] tem um segredo especial para fazerem um quitute, o 'dedo' para as comidas gostosas, qualidades estas que transmitem às filhas".
(BRANDÃO, 1948, p. 21)

A cozinha está para além dos ingredientes. Ela é atravessada de segredos, mas também de “dedos para as comidas gostosas”. Para se fazer uma boa comida, costuma-se dizer que se precisa de “uma boa mão”. Outros vão dizer, é preciso colocar o corpo todo. Cozinhar com o corpo é uma das características das culturas negras africanas que influenciaram sensivelmente a culinária brasileira. A presença desta corporeidade no processo de fazer a comida se manifesta através de receitas que sugerem desde o toque com as mãos a medidas que se baseiam no olhar, no paladar e no cheiro. O que para alguns contemporâneos pode significar categorias abstratas, conferiu às famosas quituteiras da Bahia, por exemplo, o apelido de fadas do dendê, pelo modo como estas manipulavam os ingredientes. Desta maneira, o resultado de algumas preparações só poderia ser explicado pela magia, ou eficácia com a qual adicionavam o azeite de dendê ou de cheiro nas comidas, parafraseando Manuel Querino (1938, p. 177).

A palavra *ofício* pode ser traduzida como trabalho. Nos dicionários, ela diz respeito a qualquer atividade que requer técnica e habilidade. Pouco se fala sobre o ele, ao contrário das preparações fruto desse conjunto de técnicas e experiências



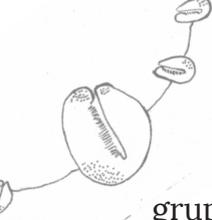
acumuladas. O ofício pode ser compreendido também como modo de produção. Ele diz respeito à forma como as pessoas produzem e inclui também o modo como as pessoas selecionam ou fazem uso de técnicas e utensílios para preparar a comida. Em algumas cozinhas, como a baiana, onde a participação dos povos indígenas e grupos africanos desempenharam papel significativo, os modos de fazer e utensílios são bastante definidos. Ainda é comum a presença da colher de pau, da máquina de moer, da panela e frigideira de barro, tábua de carne, da urupemba, do machucador, do ralo, do caco de molho, ao lado de técnicas como espalhar sobre um tabuleiro, modelar utilizando duas colheres, enrolar na folha de bananeira, colocar de molho, rechear antes de cozinhar, o fumeiro, cozinhar no vapor, machucar tempero, ralar o coco e retirar o leite de coco com um pano, experimentar, tocar e cheirar a comida, ao lado do uso de algumas medidas como: cabeça de cebola, cabeça de gengibre, sal a gosto, mão de camarão, dedo de óleo, pés de coentro, dente de alho, pimenta a vontade, sal para batizar, dentre outras, e de preceitos como não apagar o fogo com a água; não varrer o sal com vassoura, nem empresta-lo no dia de sexta-feira; não tomar água depois que comeu comida de azeite; não jogar pimenta no chão; não mexer a panela no sentido anti-horário; não descansar a colher de pau na “boca da panela”; fazer o sinal da cruz sobre algumas preparações que precisem crescer, como o bolo, por exemplo; não permitir que outras pessoas mexam na panela enquanto se esta cozinhan-



do, etc. É este ofício que tem dialogado com opções da modernidade como: massas de acarajé pronta, coco ralado, leite de coco industrializado, feijão sem casca, máquina de bater a massa do acarajé, e algumas outras. Estas opções têm contribuído sensivelmente para reduzir as horas de dedicação ao ofício, bem como com o aumento da produção. Isso não tem significado, todavia, o abandono de algumas maneiras de preparar, muito menos o desaparecimento dos utensílios.

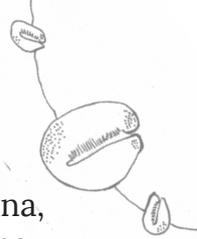
Historicamente, a mulher negra teve participação fundamental na venda de comidas nas ruas das principais capitais do país desde início do século XIX. Cecília Conceição Moreira Soares (2007), no livro *Mulher Negra na Bahia no século XIX*, aborda o cotidiano de algumas mulheres e a sua participação no comércio. Outro trabalho que merece ser revisitado é o de Richard Graham (2013), *Alimentar a cidade*, onde o autor aborda o comércio de comida e o papel das vendedoras de rua. Sem falar na terceira carta de Vilhena no trabalho intitulado *Recompilação de notícias soteropolitanas e brasílicas*. Luís dos Santos Vilhena era professor de grego e suas Cartas Soteropolitanas constituem, para nós, fontes de pesquisa sobre costumes e vida econômica da cidade de Salvador no ano de 1800.

A arte de mercar na cidade de Salvador e em outras capitais como Rio de Janeiro, São Paulo, Recife, Belo Horizonte e São Luís baseava-se antes de tudo em ofícios trazidos por homens e mulheres do Continente Africano. Ela traduzia-se, em saberes e fazeres específicos que caracterizavam os diversos



grupos africanos. Em Salvador, a presença de algumas comidas nas ruas foi salutar para a popularização da chamada cozinha baiana ou comida baiana, entendida aqui como sugere o professor Vivaldo da Costa Lima (2010, p. 34) como “um estilo culinário ou variável regional, bem circunscrito, bem delimitado; cozinha, portanto setorial ou angular”. Em outras palavras, uma cozinha restrita à cidade de Salvador e algumas pouquíssimas regiões do Recôncavo, marcada pela presença ou ausência do azeite de dendê e da pimenta. Com isso, acreditamos que encerramos o debate levantado por alguns curiosos dos estudos no campo da alimentação que está em moda, que tem se posicionado duramente através de críticas à chamada cozinha baiana, trazendo uma lista de pratos que não utilizam na sua composição o azeite de dendê.

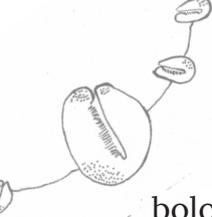
O professor Vivaldo da Costa Lima entende também a expressão baiana como sinônimo de quem trabalha com comida baiana, certamente porque, de fato, assim foi desde o início quando algumas destas mulheres adentraram as ruas com seus pregões. Nina Rodrigues (1938, p. 198), ao descrever os usos e costumes dos africanos no Brasil, deu notícia de mulheres que adotaram e conservaram vestuários africanos como saias de cores vivas, larga roda, tronco coberto por uma camisa, envolto com um pano da costa, tipo de xale quadrangular feito de algodão grosso importado da África e cabeça coberta por um torso. E resume: “Este vestuário, sobretudo usado pelas negras da Bahia, valeu-lhes no resto do país o qualificativo de baiana, dando a



expressão popular, uma mulher vestida à baiana, ou uma baiana”. Estas baianas tiveram participação essencial não apenas no processo de formação, mas na manutenção desta culinária graças às suas habilidades e técnicas específicas. Falar sobre seus ofícios, declinar sobre seus fazeres e afazeres, não foi, todavia, tarefa fácil, até mesmo para proteger o patrimônio que tinham literalmente nas mãos.

As receitas e informações ditadas por estas cozinheiras, algumas afamadas pelos quitutes preparados, constituem verdadeiras fontes para compreendermos estes diferentes modos de fazer. Através de um passeio por algumas delas podemos acompanhar a introdução de ingredientes bem como verificar algumas modificações, além do complexo modo de transmissão do conhecimento da culinária afro-brasileira. Passemos, agora analisar três comidas que ainda hoje fazem parte do ofício das baianas: o acarajé, o abará e o vatapá.

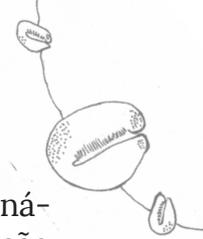
Nina Rodrigues (1935, p. 145) resume a comida baiana ao que chamou de “comidas fortemente acondimentadas e gordurosas em que entram em larga profusão a pimenta e o azeite de dendê”. É, todavia, no livro: *Os africanos no Brasil* que este autor vai falar sobre a arte culinária no Brasil e reconhecer a participação do africano ao lembrar de “grande número dos pratos ou iguarias tomadas dos negros” (1945, p. 145). Dentre os pratos mais reputados listados por Nina Rodrigues: caruru, bobó, efó, mugunzá, acaçá, aberém, arroz de hauçá e cus-cuz, estão o acarajé, o vatapá e o abará. Rodrigues refere-se ao acarajé (1935, p. 200) como pasta ou



bolo, feito de feijão branco ou amarelo, ralado com pimenta e mais condimentos, frito no azeite de dendê. A expressão *ralar* refere-se à utilização da pedra de ralar cuja descrição e técnica tomamos de Manuel Querino:

A pedra de ralar, como vulgarmente lhe chamam, mede cinquenta centímetros de comprimento por vinte e três de largura tendo cerca de dez centímetros de altura. A face plana em vez de lisa, é ligeiramente picada por canteiro, de modo a torná-la porosa ou crespa. Um rolo de forma cilíndrica, da mesma pedra de cerca de trinta centímetros de comprimento, apresenta toda a superfície também áspera. Esse rolo, impelido para afrente e para traz, sobre a pedra, na atitude de quem moi, tritura facilmente o milho, o feijão e o arroz. (QUERINO, 1938, p. 180)

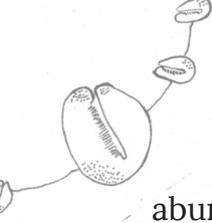
A expressão “mais condimentos” utilizada por Nina Rodrigues pode ser uma demonstração de que o autor não tinha acesso a algumas informações referentes à esta culinária. Diferente do acarajé, o abará, vai dizer Nina Rodrigues, “é o mesmo bolo envolvido em água e sal, em vez de ser frito em azeite.” Na visão do pioneiro dos estudos sobre o negro dentre nós, o vatapá era uma espécie de pureé ou quase pasta, preparado com pó de arroz, ou outra farinha, a que incorporam camarão pisado, ou galinha, carne ou peixe, tudo banhado em alta dose de azeite de dendê e fortemente apimentados”. Nina Rodrigues resume que a base de todos os preparos da culinária baiana, repousam na tríade: azeite de dendê, pimenta, milho ou arroz. É todavia, Manuel Querino, no



início do século XX através do texto "A Arte culinária na Bahia", que vai trazer a primeira contribuição sistematizada sobre os de comer africanos no Brasil e algumas comidas que fazem parte do que chamou de "sistema alimentar da Bahia".

Manuel Querino nasceu em 1851 na cidade de Santo Amaro e faleceu em 1923. O texto "A arte culinária na Bahia" foi publicação póstuma reunida por Arthur Ramos sob o título *Costumes Africanos no Brasil*, descrito por Ramos como estudos de etnografia religiosa, folclore e tradições sociais do Negro no Brasil (1938, p. 30), Querino lista o acarajé como uma das iguarias utilizadas no continente africano para entreter e atrair crianças a lugares ermos a fim de serem capturadas (Idem, p. 27). Ao contrário de Nina Rodrigues, Manuel Querino (Idem, p. 178) substitui a expressão "acondimentadas e gordurosas" pela "condimentação requintada de exóticos adubos africanos capaz de alterar profundamente as iguarias portuguesas". A utilização dos produtos africanos com eficácia, segundo Manuel Querino, foi capaz de modificar o paladar português. A introdução deste conceito para pensarmos a culinária nos permite repensar que algumas invenções na cozinha, possam também ser explicadas pelo prestígio de nossas quituteiras, pelo seu ofício e não apenas pela substituição de um ingrediente por outro e nisso reside o poder destas fadas do azeite, ou de nossas baianas.

O acarajé está entre os alimentos classificados por Querino como "puramente africanos". Ou seja: "principais alimentos de que o africano fazia

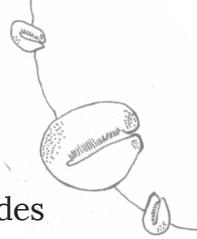


abundantemente uso, entre nós, e são, hoje em dia, preparados pelos seus descendentes, com a mesma perfeição” (Idem, p. 180). Descendente de africanos, Querino era profundamente conhecedor destas comidas. Para alguns autores (LIMA, 2010, p. 54) a ausência de descrições mais elaboradas destes alimentos ao contrário dos que faziam parte do sistema alimentar da Bahia, pode ser explicado pelo fato de que os mesmos se referem em algumas ocasiões a alimentos rituais, comidas votivas dedicadas a ancestrais africanos. Na descrição de Manuel Querino do acarajé, “a principal substância empregada é o feijão fradinho”, que ele diz:

Depositado em água fria até que facilite a retirada do envoltório exterior. Sendo o fruto ralado na pedra. Isto posto, revolve-se a massa com uma colher de madeira e quando a massa toma a forma de pasta, adicionam-se-lhes, como temperos, a cebola e o sal ralado. (QUERINO, 1938, p. 181)

Na receita de Querino não aparece a pimenta, mas a cebola e o sal ralado, utilizados como o que ela chama de temperos. O autor também não informa quantidades e, ao lado do utensílio de madeira, ele informa que a massa deve ir ao fogo “quando tomar a forma de pasta”.

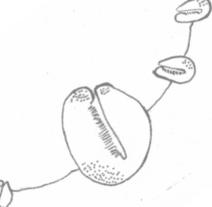
Ainda hoje utiliza-se o feijão fradinho como base para se preparar o acarajé e outras iguarias da culinária baiana. Porém, outras variedades do *Vigna unguiculata* podem ser usadas. Fato é que os nomes comuns variam no tempo e espaço, tanto quanto as variações nas espécies. Nas feiras podemos, as-



sim, encontrar ao lado do feijão fradinho, variedades como o caupi, o macaço e o chamado olho de pombo. O primeiro e o último são grãos de cor clara que possuem uma aréola negra. A espécie botânica *Vigna unguiculata* teve origem no continente africano e os primeiros grãos foram introduzidos no Brasil a partir do século XVII na Bahia (FREIRE, 2011, p. 84).

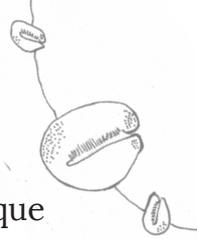
Outro fato digno de nota é a ausência de maiores informações sobre o momento em que a massa está pronta para ser frita, o chamado “ponto da massa”. Querino simplesmente observa: “quando a massa toma a forma de pasta”. Sabe-se que o “ponto da massa” é essencial para se obter bons acarajés. A ciência sobre este ponto constitui um dos segredos do ofício das baianas, decifrado após atentas horas dedicadas à observação de mulheres que batem a massa do feijão com o auxílio da colher de pau dentro de um caldeirão, a maioria das vezes protegido dos olhares curiosos por uma alva toalha. A toalha na “boca da panela” cumpre também a função de impedir que a massa desande, ou não dê o ponto. Quando a baiana bate a massa do feijão, mais do que airar, ela está também lhe imprimindo a sua vitalidade e esta transformação deve ser salvaguardada.

Sabe-se que o acarajé se difere segundo seu tamanho e forma. Roger Bastide no texto sobre a cozinha africana e cozinha baiana (1960) listou vários tipos de bolinhos feitos de feijão (akará) que encontrou em Lagos. Manuel Querino, porém, nada acrescentou sobre a maneira de modelar estes bolinhos, fazendo uso de duas colheres, técnica chamada pelos franceses de *quenelle*.



Ao referir-se à fritura, Querino informou que deveria ser feita em certa quantidade de azeite de cheiro, renovado “todas as vezes que é absorvido pela massa, a qual toma exteriormente a cor do azeite”. A iguaria deveria ser acompanhada por um molho preparado com pimenta malagueta seca, cebola e camarões moído na pedra e fritos em azeite de cheiro.

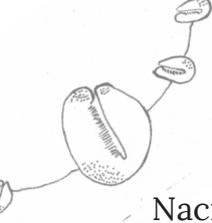
A preparação do abará sugerida por Querino não traz o camarão e nem a gengibre. Ele fala apenas em cebola, sal e azeite de cheiro revolidos na massa obtida após o feijão fradinho descascado ser ralado. O repouso dos grãos na água é utilizado como técnica para desprender a casca do feijão fradinho. Há, todavia, outra técnica que auxiliam a retirada do invólucro das sementes, chamada de “lavar o feijão”. Lavar o feijão pressupõe prática e experiência. O que tem sido facilitado hoje pela aquisição de massas de acarajé prontas ou grãos sem cascas. Ao contrário de Nina Rodrigues, Manuel Querino informa ao leitor, “coze-se em banho maria”. Cozinhar utilizando o vapor, ou “em banho maria” é outra técnica que exige habilidade, pois pressupõe todo um conhecimento prévio de preparar o local onde os abarás serão “arrumados”. O mesmo vale para a arrumação dentro da panela, sem falar no enrolar os abarás e na sua forma, estas últimas relacionadas diretamente à mão do cozinheiro ou da cozinheira, assim, “há os que tem mão” e os “que não tem mão” para enrolar, para dar a forma cônica, o jeito de uma pirâmide, ou de um triângulo, utilizando a folha de bananeira, também



chamada de palha de banana nas feiras livres, que confere elegância, beleza e estilo ao abará e ao saudoso acaçá. Técnicas transmitidas de mães para filhos durante gerações de africanos, hoje continuadas nos ofícios das baianas.

O vatapá faz parte do “sistema alimentar da Bahia”. Querino nos traz como opção o feito com galinha, garoupa, carne verde, bacalhau, peixe assado ou salgado. O vatapá de galinha era o preferido das mesas elegantes, afirma Querino. Nele, além do vinagre, alho, cebola e sal, utilizados no preparo da galinha, era utilizado o leite de coco ralado, pó de arroz, camarões, cebola, pimenta malagueta e azeite de cheiro (1938, p. 204). Querino dedica algumas linhas à explicação de como extrair o leite do coco utilizando uma urupemba, espécie de peneira de palha, espremendo com a mão, utilizando pouca água. Traz-nos informações ainda sobre o chamado leite grosso, ou leite puro e o leite fino, diferenciação essencial para a composição de algumas iguarias da cozinha baiana, até o leite de coco industrializado aparecer em garrafas ou embalagens tetra pak, não obstante a resistência de algumas pessoas fazer uso, em defesa das sabor. O vatapá de garoupa era o mais comum e considerado por Querino como mais saboroso do que o de galinha. A garoupa não deveria exceder meio quilo.

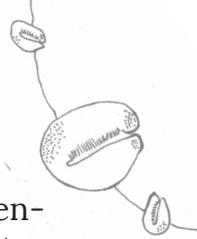
Vatapá e frigideira de siri já gozavam de tanto prestígio que estavam presentes no cardápio da *Société Nationale d'Acclimatations* em Paris no encontro anual que reunia vários intelectuais, dentre eles, Albert Einstein, o que valeu o texto "Glórias



Nacionais", de Constâncio Alves, publicado no *Jornal do Comércio*, em 1862.

Einstein, foi ele, sim, almoçando ou jantando com o Dr. Juliano Moreira, quem viu diante de si um prato de vatapá. Viu, provou e gostou e não escondeu o seu contentamento, muito embora, estivesse em presença do maior adversário de sua teoria. O filósofo que enxerga em tudo a relatividade, conheceu, enfim, o absoluto. (Querino, 1938, p. 221)

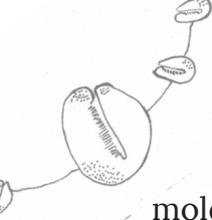
Depois da *Arte Culinária na Bahia* um dos trabalhos mais curiosos sobre a culinária baiana, é o *Caderno de Xangô, 50 receitas da cosinha bahiana, do litoral e do Nordeste*, de Sodré Vianna. Algumas mulheres comerciantes de comida como Fortuna, Eva, Mãe Preta e outras famosas pretas do acarajé, serviram de referência para as reportagens organizadas posteriormente na forma de livro. A preta Eva, segundo Odorico Tavares, em *Imagens da terra e do povo*, teria sido homenageada pelo poeta Manuel Bandeira, em sua passagem por Salvador, em 1930, numa crônica em que dizia que teria comido boas comidas, não em restaurantes, mas “das mãos da quase mágica preta Eva, uma grã-mestra da culinária, senhora toda poderosa, quase fazendo manjares do céu, embora de um céu negro, um céu, quando muito, afro-brasileiro”. Tavares lembra ainda de Maria São Pedro e Odília que vendia cocada preta da Bahia e indica lugares onde se podiam encontrar baianas sentadas, como “ao pé do Elevador Lacerda, feiras, esquinas e no Terreiro de



Jesus, à tarde e à noite. Ele descreve: “Baianas sentadas às beiras dos passeios, com suas vestimentas próprias, sua higiene impecável, preparando seus quitutes, para transeuntes, para boêmios, altas horas da noite” (TAVARES, 1967, p. 69).

Caderno de Xangô, 50 receitas da cosinha baiana, do litoral e do Nordeste é dedicado à Arthur Ramos e Aydano de Couto Ferraz e segundo seu autor, reúne receitas controladas por famosas quituteiras, batizadas por ele de fadas do azeite. É neste autor que pela primeira vez surge a expressão: “descasca-se, grão por grão o feijão fradinho após ter ficado de molho inchando”. Sabe-se que o feijão não é descascado grão a grão, porém a informante de Sodrê Vianna, assim fez, como ainda hoje faz nossas baianas. Por traz da aparente brincadeira encontra-se mesmo a afirmação de um ofício que exige horas de dedicação e que a maioria das vezes não é prestigiado, como bem escreveu Dorival Caymmi na música, a preta do acarajé: “Todo mundo gosta de acarajé. O trabalho que dá pra fazer que é. Todo mundo gosta de abará. Ninguém quer saber o trabalho que dá”. Limpar grão a grão o feijão fradinho aumenta o valor e o prestígio da baiana.

Outra novidade na receita do acarajé de Vianna é a presença de “camarões descascados e bem moídos” na massa junto à cebola machucada e o sal (1939, p. 42). Bate-se a massa como para pão de ló, diz Sodrê Vianna. A massa é retirada com o auxílio de uma colher de sopa e o acarajé tem um formato que se aproxima da dos bolinhos de bacalhau, “o que é fácil de conseguir porque a colher serve de



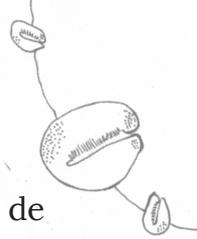
molde”. Já comentamos esta técnica anteriormente. Segundo este autor, o acarajé era servido frio com um molho de pimenta.

O *Caderno de Xangô* traz o nome abalá (1939, p. 43), ao invés de abará:

A mesma massa, preparada da mesma maneira que para o acarajé, junta-se um pouco de azeite de dendê e pimenta à vontade[...] Com uma colher de sopa vai se tirando a massa em pequenas quantidades [...] e embrulhando em folhas verdes de bananeira. Cada porção de massa leva um camarão seco bem cosido, inteiro. Os embrulhos são postos a cozinhar em banho maria, até que a massa esteja bem cozida. Serve-se frio na própria folha.

Na receita do vatapá trazida por Vianna, a base da preparação continua sendo o pó de arroz ou flor de arroz, agora, todavia, aparece o miolo de pão dormido macerado em água fria. O autor ainda se utiliza da elegante expressão *bouquet de coentro*, ao lado de outras medidas como cabeça de gengibre, pimenta à vontade e cebola grande. O que Nina Rodrigues comparou a um *pureé*, Sodré Vianna vai chamar de angú. Não há menção também aos camarões, hoje largamente empregados na preparação do vatapá.

Arthur Ramos (1942), tomou por base a monografia de Manuel Querino, *A arte culinária na Bahia*, e no texto "Notas sobre a culinária negro brasileira", utilizou a expressão "modificou para melhor com seus condimentos a cozinha portuguesa". Ramos



(1942, p. 163) chama a atenção para a utilização de “técnicas africanas” na elaboração de pratos como o caruru e o vatapá. Ele repetiu a descrição do acarajé de Querino e sobre o feijão fradinho acrescentou: “com o mesmo feijão faziam os africanos o humulucum ou feijão de azeite, o abará e o ecurú, que eram servidos em folhas de bananeira, como o acaçá” (Idem, p. 165).

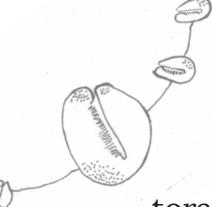
Ainda pelos anos 1940, o acarajé circulava em tabuleiros suspensos nas cabeças de vendedoras ambulantes nas esquinas da cidade. No final do livro *Candomblés da Bahia*, Edison Carneiro ao se ocupar dos vocabulários e termos utilizados no candomblé listou o acarajé, o abará e o vatapá.

Abará - espécie de pequeno bolo preparado com feijão fradinho, temperado com camarão, pimenta, cebola que se põe a cozinhar em água, envolto em folhas de bananeira.

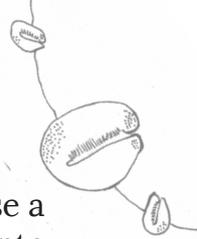
Acarajé - pequeno bolo feito com feijão fradinho ralado, frito em azeite de dendê.

Vatapá - comida feita com fubá ou farinha, leite de coco, azeite de dendê, camarão e pimenta. (CARNEIRO, 1948, p. 198)

Outro trabalho que merece ser revisitado a fim de entendermos alguns modos de fazer a comida baiana ou o ofício daquelas que trabalham com comida baiana é o de Hildegardes Vianna, *A cozinha baiana, seu folclore, suas receitas*. Apresentado no 1º Congresso Brasileiro de Folclore, Hildegardes disse no seu texto que preferiu registrar o que tinha comido desde o seu nascimento e o que viu comer. A au-



tora valeu-se de informantes do perímetro urbano e rural da cidade de Salvador (1955, p. 6), Hildegardes lista o acarajé entre as preparações feitas com feijão. Ao invés de utilizar o termo casca, a autora utiliza a palavra olho e pele. Ainda hoje é comum ouvir-se tais expressão. O olho do feijão diz respeito à aréola negra, que já tivemos a oportunidade de comentar, do feijão fradinho e outras variedades. Daí o nome feijão olho de pombo, graças à aparência. O feijão é moído na pedra, mas acrescenta Hildegardes, no pilão ou máquina de triturar e segue: “As profissionais têm uma técnica especial de descascar o feijão no próprio ato de moer na pedra” (Idem, p. 77). Esta técnica, ao lado de outras que estamos nos referindo, presentes nas informações sobre os modos de preparar comidas que ainda hoje podem ser encontradas no tabuleiro das baianas, são constituintes de seus ofícios, do seu labor diário. Constituem suas habilidades transmitidas de geração a geração, respeitando o modo de transmissão do saber negro africano. Este saber fazer está presente no relato de algumas preparações, mas também no silêncio, em informações fragmentadas, enfim, no dia a dia de mulheres e homens, para incluir também alguns “baianos” que tiram o seu sustento, sustentando outras pessoas através da comercialização de comida. Hildegardes não compara, à uma pasta, nem a pão de ló, muito menos a filhós de trigo. O tão cobiçado “ponto da massa”, ou seja, o momento em que a massa está aerada é referenciado por ela como “o momento em que a massa arrebenta olhos”. Tal comparação não é à toa e se tivermos a oportunidade de

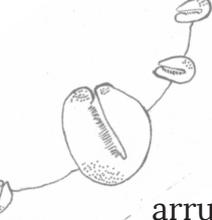


observar, o processo é assim que se dá. É como se a colher de pau colocasse a baiana e sua massa frente a frente, se olhando. Quando isso acontece, uma vez o azeite fervendo numa frigideira, modela-se a massa às colheradas e a frita, servindo com um molho de camarão seco, pimenta, cebola e alho, tudo muito bem triturado no azeite de dendê (VIANNA, p. 77).

Na descrição do preparo do abará, Hildegarde traz mais informações sobre como preparar o banho maria a fim de cozinhá-los. Traz ainda a curiosa expressão “solar”. Solar é o mesmo que ficar duro. É o contrário do fofo. “O abará solou”. É o mesmo que dizer, o abará ficou duro.

Massa de acarajé temperada com pimenta, camarão seco e azeite de dendê em boa quantidade. Adapta-se uma grelha, onde se põe previamente água e arruma-se sobre ela os abarás. Cobre-se com bastante folhas e abafa-se com uma toalha grossa. Deixa-se cozinhar no vapor. É importante colocar bastante azeite para amaciar a massa e sobretudo, não deixar que entre água, para não solar os abarás. (VIANNA, 1955, p. 77)

O preparo da chamada “cama” onde se arruma os abarás é algo particular. Da cama e da arrumação depende a finalização desta comida. Hildegardes traz a grelha. É mais comum, todavia, a cama ser feita com os talos mais grosso da folha de bananeira cruzados no fundo do caldeirão. Os abarás são arrumados em círculo e a forma cônica faz com que um se encaixe no outro como se fosse um quebra cabeça. Evita-se também que duas pessoas



arrumem. Arrumados, abafa-se com tolhas de prato, prendendo bem as bordas com o auxílio de um garfo ou colher e coloca-se água.

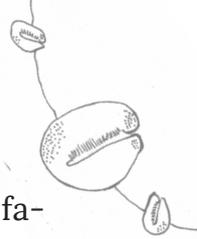
O vatapá figura no trabalho de Hildegardes (Idem, p. 114) entre as preparações de milho:

Põe-se para cozinhar no leite de coco um bom pedaço de peixe seco (bem tirado o sal) e mais cebola, alho coentro, camarão seco, castanha assada, amendoim torrado, gengibre e pimenta, tudo muito bem pisado. Dissolve-se a quantidade precisa de milho em leite de coco grosso e derrama-se na fervura, mexendo sempre para não embolar. Deixa-se cozinhar bem e adiciona-se o azeite de dendê. Quando tirar do fogo, em ponto de pasta, bota-se mais azeite por cima.

Em nota, Vianna (p. 27) explica que o leite de coco grosso é o leite de coco sem água, espremido dentro de um pano.

Além do vatapá de milho, *A cozinha baiana, seus folclores e suas receitas* traz o vatapá com peixe, com peixe fresco, vatapá de galinha, vatapá de fato e o vatapá de pão. E resume: o vatapá pode ser feito de farinha do reino, pó de milho, pó de arroz e de pão. Pode ser utilizado bacalhau ou outro qualquer peixe salgado como a garoupa salpresa.

É digno de nota chamar a atenção que dos pratos estudados, o vatapá foi o que desde o seu início apresentou a maior variação. Aos poucos o pão dormido foi acrescentado ao que era feito com a farinha de arroz, fubá e farinha. Sem falar na adição de castanhas, amendoim, alho, coentro e azeite

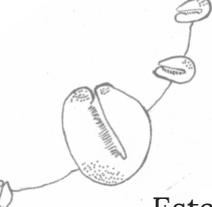


doce. A expressão farinha do reino refere-se à farinha de trigo.

As receitas apresentadas por Vianna pressupõem a experiência de quem prepara a comida. Isso é demonstrado no registro de algumas receitas que pressupõe o toque, o cheiro, o olhar, enfim, habilidades e experiências. Ela traz também algumas técnicas hoje desaparecidas porque foram substituídas pelos eletrodomésticos como o hábito de bater o camarão num pano, substituído hoje pelo liquidificador e multiprocessador.

Para fazer um bom vatapá, em linhas gerais, pouco se precisa: coco, camarão seco, castanha, amendoim, gengibre e o fubá. Põe-se o leite e coco com água para ferver, com o camarão batido no pano e alguns grandes, cebola bem ralada, alho, amendoim e castanha, gengibre ralada. Só coloque o sal após de aberta a fervura. Quando começar a cheirar, jogue dentro o fubá escolhido desmanchado no leite de coco grosso. Não se para de mexer para não encaroçar. Cora-se com azeite de dendê até ficar pastoso. Despeja-se numa tigela e põe-se mais azeite de dendê por cima. A pimenta é conveniente só colocar perto de tirar do fogo. Pimenta fervida não tem graça. Se quiser pode temperar com coentro e azeite doce. (VIANNA, p. 138)

Do trabalho de Darwin Brandão, *A cozinha Baiana* (1948), prefaciado por Edison Carneiro, que chamou a atenção para a singularidade das comidas baianas, vale comentar a observação deste autor para a desconfiança das quituteiras baianas.



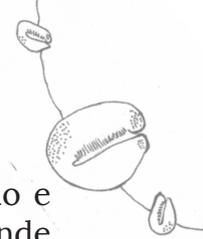
Esta suposta desconfiança ou reserva em transmitir a maneira de preparar suas comidas baseia-se no processo de transmissão do saber ainda hoje muito em voga.

O artigo de Roger Bastide, "Cozinha Africana e Cozinha Baiana", publicado na Revista Anhembi, no ano de 1960, é outro trabalho que merece ser revisitado. O texto é dedicado a Paulo Duarte e nele Bastide lembra a importância da cozinha na África, como uma arte e observa que a sua importância é tanta que pequenas obras de receitas como *The Kudedeti Book of Yoruba Cookery*, teve sete edições entre os anos de 1934 e 1948. Bastide demonstra que são as mesmas comidas encontradas em Salvador que estão nos cruzamentos das ruas e estradas de algumas localidades africanas como Porto Novo, Saketè, Lagos, sendo comercializadas por mulheres.

A akarã dos nagôs é a origem do acarajé da Bahia. Essas croquetes ou almôndegas em azeite de dendê constituem uma das gulosemas mais apreciadas da Costa. (BASTIDE, 1960, p. 466)

A receita do akarã de Bastide, segundo a Yoruba Cookery, é semelhante à de Manuel Querino: feijão, pimenta, cebola e sal.

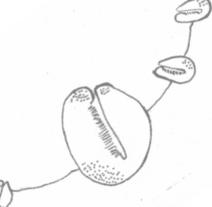
Bastide chama ainda a atenção de que na África o akarã se distingue pela forma, pela matéria prima empregada ou pelas necessidades ou funções sociais do prato. Dentre nós isso também não é diferente. Qualquer baiana conhece a diferença de um acarajé comprido e de um acarajé redondo, ou



de um acarajé grande “enfeitado” com camarão e de acarajés pequenos, sem falar nos acarajés onde entram na massa outros ingredientes. Trata-se de acarajés quase sempre utilizados como comida votiva com o intuito de pedir ou agradecer algo. Verdade é que um estudo sobre as funções sociais de algumas comidas ainda está para ser feito. Ao lado da receita de Sodré Vianna do abará, chamado também por ele de abalá, Bastide menciona um abalá encontrado por ele na Nigéria feito com arroz ao invés de feijão.

Trabalhos mais recentes já vêm não apenas utilizando medidas do sistema internacional como também estipulando o tempo de preparo destas comidas, além da substituição de alguns utensílios. Em algumas receitas, o intervalo do molho do feijão é estimado em três horas e o moinho de cereais é substituído pela máquina de moer carne ou processador. O trabalho de Francisco Castro, *Comida se tempera com cultura*, sugere até um repouso de duas horas para a massa de acarajé antes de fritar os bolinhos de feijão. Outra curiosidade também é a receita do “vatapá realçado ao Francisco”: pão dormido, camarão seco, azeite de oliva, leite de vaca, cebola picada, castanha de caju, camarão fresco, azeite de dendê, leite de coco, amendoim, cebola ralada, sal, alho, gengibre, salsa e coentro (CASTRO, 2002, p. 236).

Guilherme Radel, em *Cozinha Africana na Bahia* (2006), afirma que o feijão fradinho deve ser posto de véspera para preparar a massa que se faz o acarajé e o abará. Ora, qualquer baiana, pela sua



experiência sabe que o processo de fermentação do feijão fradinho é algo muito rápido e submetê-lo seis a oito horas de molho já compromete o preparo e a qualidade da massa.

Além do modo de fazer, o ofício diz respeito também à forma de apresentar a comida, à sua apresentação, à “arrumação do tabuleiro” e a maneira de vender. Já há algum tempo, nossas baianas não transitam mais com seus tabuleiros nas cabeças, mas tem ponto fixo no qual arreia seu tabuleiro. No artigo “Etnoculinária e etnoculinária do acarajé” (2010, p. 126), o professor Vivaldo da Costa Lima chamou a atenção de que os tabuleiros de baianas apresentavam uma característica curiosa; “os clientes que ficam de pé, a cozinheira é que está sentada”. De fato, esta posição, mais do que aspectos práticos do conforto e da necessidade nos coloca diante de uma inversão. É o freguês que chega até ela porque lhe reconhece pela sua comida, sabe de seu poder, propiciado pelo cheiro, cores e sabores, reconhece o seu prestígio e o seu dedo para as coisas gostosas. Sabe, enfim, que tem mão boa e é capaz de preparar comidas que se confundem com o manjar dos deuses e até estes últimos disputam para saboreá-la.

Referências

AAVV. *Estudos Afro-brasileiros*. (Prefácio de Roquette Pinto) Trabalhos apresentados ao 1º Congresso Afro-brasileiro reunido em Recife em 1934. 1º Vol. Rio de Janeiro, 1935.

BASTIDE, Roger. *Cozinha Africana e Cozinha baiana*. In: *Anhembi*. Ano X, N°3, Vol XXXVII, fevereiro, 1960.

BRANDÃO, Darwin. *A cozinha bahiana*. (Prefácio de Edison Carneiro) Salvador, Livraria Universitária da Bahia, 1948.

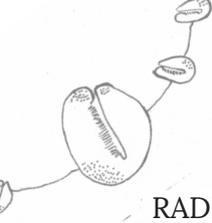
CASTRO, Francisco Nilton. *Comida se tempera com cultura*. Rio de Janeiro: F.N. Castro, 2002.

FREIRE Filho, F.R. et al. *Feijão caupi no Brasil: produção, melhoramento genético, avanços e desafios*. Teresina: Embrapa Meio Norte, 2011.

GRAHAM, Richard. *Alimentar a cidade: das vendedoras de rua à reforma liberal*. São Paulo: Companhia das letras, 2013.

LIMA, Vivaldo da Costa. *A Anatomia do acarajé e outros estudos*. Salvador: Corrupio, 2010.

QUERINO, Manuel. *Costumes africanos no Brasil*. (Prefácio e notas de Arthur Ramos) Rio de Janeiro: Biblioteca de Divulgação Científica/Civilização Brasileira, 1938.



RADEL, Guilherme. *A cozinha Africana da Bahia*. Salvador: Guilherme Radel, 2006.

RODRIGUES, Raimundo Nina. *O animismo fetichista dos negros bahianos*. Rio de Janeiro: Biblioteca de Divulgação Científica/Civilização Brasileira, 1935.

_____. *Os Africanos no Brasil*. (Revisão e prefácio de Honoro Pires) 3ª ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1945.

SOARES, Cecília Conceição Moreira Soares. *Mulher Negra na Bahia no século XIX*. Salvador: Eduneb, 2007.

SOUSA Junior. *Banquete Sagrado, notas sobre os de comer em terreiros de candomblé*. Salvador: Atalho, 2009.

TAVARES, Odorico. *Imagens da terra e do povo*. 3ª ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 1967.

VIANNA, Antônio. *Casos e Coisas da Bahia*. Salvador: Fundação do Estado da Bahia, 1984.

VIANNA, Hildegardes. *A cozinha Bahiana, seu folclore, suas receitas*. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 1955.

VIANNA, Sodré. *Caderno de Xangô, 50 receitas da cozinha bahiana do litoral e do nordeste*. Salvador: Livraria Editora Bahiana, 1939.

VILHENA, Luiz dos Santos. *Recompilação de notícias soteropolitanas e brasílicas*. Bahia: Imprensa Oficial do Estado, 1921.

Sobre xs autorxs



Cecília Lisa Eliceche (Wallmapu) é dançarinx, coreógrafax, campesina, mãe de Toya, e acadêmicx independente. Entre seus trabalhos está "The Ghost of Lumumba", "Caribbean thinkers for a New Europe", "Unison" e "Haiti o Ayiti", esse último em homenagem às riquezas do Haiti e desenvolvido com Leandro Nerefuh (www.haitioayiti.com). É

filha espiritual do Houngan Jean-Daniel Lafontant e do Templo Sagrado Na-Ri-Veh, e faz parte do conselho de KOSANBA (Congress of Santa Barbara), a associação de estudos do Vodou do Haiti. É graduada de P.A.R.T.S., Bruxelas; Mestre em coreografia pela DAS Choreography, Universidade das Artes de Amsterdam; e pós-graduada em Pensamento Andino e Feminismo Descolonial (GLEFAS/IDECA). Por duas vezes, foi pesquisadora convidada na Universidade de Berkeley Califórnia pela professora Nádia Ellis.



Jean-Daniel Lafontant é Houngan e fundador do templo Vodou Na-Ri-VêH no Haiti. Nascido com o dom da clarividência, em 1962; foi iniciado por parentes do lado de seu bisavô paterno, na cidade de Leogane, em Agosto de 1976. Quarto anos mais tarde, com 17 anos de idade, foi iniciado Ounsi no Lakou Jisou, seguindo a tradição de seus ancestrais maternos. Entre 1984 e 1985, foi iniciado

em outros ritos Vodou e se tornou Houngan em 1996/1997. Em dezembro de 1997, cofundou o templo sagrado Na-Ri-VeH e, desde então, tem guiado a vida espiritual de muitos "pitit Fèy" e "pitit Kay" que moram no Haiti e no mundo. Além de administrar o templo, Jean-Daniel é conselheiro da DAWO Vodou Association e membro Gwètode do KNVA, o Conselho Nacional de Vodou do Haiti. Sua área de especialização concentra-se na produção e promoção da cultura haitiana. Em 1987, criou a ANAE, associação especializada na promoção da arte haitiana com influência do Vodou. Em 2018, Jean-Daniel co-organizou "Pòtoprens", uma exposição seminal de Artes Visuais na galeria Pioneer Works em Nova York e no Museu de Arte Contemporânea de Miami.



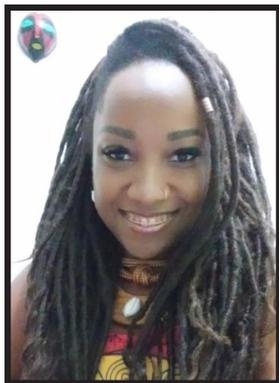
Camila Spolon – Sou uma mulher de Obaluaiê, sacerdotisa de umbanda, historiadora formada pela Universidade Cruzeiro do Sul, professora de história rede estadual de ensino, pesquisadora na área de alimentação e comensalidade das religiões de matrizes africanas, ativista alimentar e idealizadora do Congo, um GT de pesquisa que busca, por meio da troca de saberes coletivos e individuais, falar sobre alimentação e seu caráter identitário através das práticas que reconhecem e valorizam a alimentação como prática ancestral, cultural e política.



Felipe Teixeira tem Bacharelado em Enfermagem pelo Centro Universitário do Rio São Francisco em Paulo Afonso-BA; Especialista em Enfermagem Psiquiátrica e Saúde Mental; e pesquisador da Ayahuasca. Nascido no sertão da Bahia na cidade de Paulo Afonso, banhada pelas águas do Opara (Velho Chico); Geminiano; Multiartista; Tarólogo; Fardado da doutrina do Santo Daime há 7 anos; e no ano de 2022 renasceu para a vida sendo iniciado no candomblé como Iyawo de Oxum.

Cleber Meneses é Professor da Unemat, Doutor em Sociologia pela UFS, Mestre em Cultura e Sociedade pelo Programa Multidisciplinar de Pós-Graduação da UFBA, graduado em Ciências Econômicas pela FACCEBA e integrante do Grupo de Estudos e Pesquisa “Processos Identitários e Poder” – GEPPIP. Fardado do Santo Daime há 07 anos, e em 2018, iniciado no Candomblé como Iyawo de Oxóssi. E-mail: cleber.cultura@gmail.com.





Lina Delé Nunes é Doutoranda em Antropologia pela Universidade Federal da Bahia; Mestre em Antropologia pela Universidade Federal de Sergipe (2020); Possui graduação Licenciatura em História pela Universidade Tiradentes (2008). Atuando principalmente nos seguintes temas: comensalidade, comida ritual, religiões de presença africana e suas práticas, povos de terreiro, etnoce-nologia, danças circulares, cultura popular, teatro negro e teatro ritual.

Márcia Filgueiras é Professora Assistente II do curso de Gastronomia da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (ENUFBA), possui graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Bahia (UFBA), é Mestre em Ciência de Alimentos pela UFBA, Cozinheira pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial da Bahia (SENAC - BA) e atualmente é doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Geografia (POSGEO) da UFBA. É membro dos grupos de pesquisa Segurança Alimentar e Comércio Informal de Alimentos (SACIA) e Território, Propriedade Intelectual e Patrimônio (TERPI). Participa da Comissão Gestora do Projeto Indicação Geográfica para o Azeite da Costa do Dendê e integra a equipe do projeto de pesquisa e extensão que visa a Indicação Geográfica da Farinha de Copioba. E-mail: marcia.filgueirasrm@gmail.com





Tayná do Socorro da Silva Lima é Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Antropologia/PPGA da Universidade Federal da Bahia – UFBA; sua pesquisa de Doutorado vem discutir acerca da Religião Afro-brasileira denominada de Tambor de Mina na Amazônia, sobretudo sobre a categoria de divindades femininas nessa prática de culto. Possui Mestrado em Ciências da Religião pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências da Religião/PPGCR da Universidade do Estado do Pará – UEPA; Especialista em Educação para as Relações Étnicorraciais pelo Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – IFPA; Graduada em Licenciatura Plena em Letras com Habilitação em Língua Portuguesa pela Universidade do Estado do Pará – UEPA.



Fernanda Santiago é Doutoranda em Antropologia através do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal da Bahia – PPGA/UFBA e Mestre no mesmo curso e instituição. Especialista em Educação Científica e Popularização das Ciências – Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Baiano – IF Baiano/Campus Catu, Graduada em Ciências Sociais pela Universidade do Estado da Bahia – UNEB. Atualmente é membro do grupo de pesquisa Pacto – Estudos em Antropologia da Política e do Direito da UFBA.



Wilson Caetano possui graduação em Filosofia pela Faculdade de Comunicação e Filosofia da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (1995), mestrado em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (1998) e doutorado em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (2001).

Pós doutor em Antropologia pela Universidade Estadual Paulista Júlio Mesquita (UNESP). Pesquisador no Grupo de Pesquisas em Relações Raciais, Memória, Identidade e Imaginário da PUC-SP. Atualmente é professor associado da Universidade Federal da Bahia. Tem experiência na área de Antropologia, com ênfase nos seguintes temas: populações afro-brasileiras, comunidades e povos tradicionais e alimentação.



www.editorasegundoselo.com.br
editorasegundoselo@gmail.com
[@editorasegundoselo](https://www.instagram.com/editorasegundoselo)



ISBN 978-658675474-2



9

786586

754742