

## “O nosso missal é um grande cardápio”: Candomblé e alimentação em Curitiba

Ana Paula Nadalini

Graduação e mestrado em História pela Universidade Federal do Paraná

**Resumo:** A alimentação está ligada, em princípio, à maioria das religiões. Com jejuns, abstinências e determinando o que é puro e impuro, as religiões influenciam nos hábitos alimentares dos fiéis. Este trabalho tem o objetivo de perceber as relações entre a História da Alimentação e o estudo das religiões, unindo essas duas áreas do conhecimento. Para tanto, foram realizadas entrevistas, com base na metodologia da História Oral, com membros do Candomblé de Curitiba. Esses registros reúnem informações de diversos níveis de especificidade, tais como a mitologia preservada sobre os Orixás e como a comida aparece nessas histórias, os rituais de sacrifícios e oferendas, o cotidiano do Povo-de-Santo e sua rotina alimentar, tanto em dias comuns quanto durante as festividades. Essa complexa cadeia, que permeia as relações entre os deuses e a alimentação, a alimentação e os homens e os homens e os deuses, ilumina o campo da História da Alimentação e discute as práticas religiosas como modificadoras do gosto alimentar.

**Palavras-chave:** Alimentação, Candomblé, Memória.

**Abstract:** Eating habits are connected, in principle, to most religions. Through fasts, abstinences and determining what is pure or impure, religions influence their believers' eating habits. This dissertation aims at perceiving these relationships, merging two areas of knowledge, the History of Eating and the study of religions. Therefore, interviews with members of *Candomblé* in Curitiba were conducted, based on the oral history methodology. These registers gather information from different levels of specificity, such as the mythology preserved by the *Orixas* and how food is depicted in these stories, sacrificial rituals and offerings, the daily routine of the *povo-de-santo* e their daily eating habits, both on ordinary and festive days. This complex chain, which permeates the relationships between gods and eating, eating and men, men and gods,

lights the field of the history of eating and discusses religious practices as a transforming agent of taste.

**Key words:** Eating, Candomblé, Memory.

### **Introdução**

O título deste trabalho resulta de um trecho de uma entrevista feita com Rômulo de Oxalá, ogã de um terreiro de Candomblé em Curitiba. Surge aí uma dúvida: “Existe religião de matriz africana em Curitiba?” Sim, e muito. Segundo Jayro Pereira de Jesus, existem em torno de 7 mil terreiros de Candomblé e Umbanda apenas na capital paranaense<sup>1</sup>.

Esta é uma realidade em Curitiba que me levou a pensar e discutir, dentro da minha área de estudo, a História da alimentação, a relação entre comida e religião. Percebi primeiramente que a maioria das práticas religiosas está ligada ao ato de comer (ou de não comer). As festas dedicadas aos deuses provedores dos alimentos nas religiões indígenas, o jejum em períodos de sacrifício como a Quaresma ou o Ramadã, a Eucaristia que consiste em comer o corpo e beber o sangue de Jesus Cristo, a proibição de ingerir carne de porco no Judaísmo ou de vaca no Hinduísmo são alguns exemplos disso.

No Candomblé o papel da alimentação é essencial, formando uma de suas bases teológicas. O Candomblé é caracterizado como uma religião afro-brasileira, em que são cultuadas diversas entidades, conhecidas mais comumente como Orixás. Tais divindades estão ligadas a fenômenos ou elementos da natureza e também a ancestrais divinizados. No Candomblé uma das principais ligações entre homens e deuses são as oferendas de alimentos e sacrifícios.

Para Arno Vogel,

a pedra angular da piedade afro-brasileira é o sacrifício. Sem ele nenhuma passagem pode se efetuar com êxito. Os sacrifícios, no entanto, requerem que se ofereçam aos deuses coisas de sua preferência (...).

Quanto mais importante a passagem, mais dramático o sacrifício. Nos minúsculos transe do cotidiano, basta o dispêndio modesto e plácido das libações, defumações e oferendas culinárias. As grandes passagens, no entanto, requerem os grandes sacrifícios, o sangue derramado, as hecatombes.

Na relação dos homens com os deuses, o sacrifício animal constitui o penhor mais precioso. É indispensável para abrir caminhos

em todos os grandes ritos que visam transformar radicalmente a forma de existência dos seres humanos. Dentre todos eles a iniciação, mais do que qualquer outro, precisa oferecer vida por vida.<sup>2</sup>

Os Filhos-de-Santo têm obrigações para com as divindades, especialmente com aquela de sua origem. Um filho de Iemanjá, por exemplo, tem que tratar com carinho o seu Santo, dando-lhe as comidas que ele gosta, as flores de sua preferência. Da mesma forma, tem compromissos com outros Orixás, deve satisfazê-los e lembrá-los principalmente em seu dia de festa, ou ainda por alguma necessidade específica que o Orixá pode intervir. Pierre Verger defende a mesma visão de Vogel quando fala que “nada se faz sem consultá-los e garantir sua proteção. Os homens gozam da abundância e da prosperidade se souberem satisfazê-los e, ao contrário, as catástrofes e calamidades sucedem-se na terra se esses deuses forem negligenciados ou ofendidos.”<sup>3</sup>

Um membro do Candomblé tem sua alimentação diferenciada de acordo com o período da vida religiosa que está passando e o Orixá de quem é filho, o que determina coisas que ele não pode comer. Em *Comida: uma história*, Felipe Fernández-Armesto dedica algumas páginas ao estudo da sacralização da comida e diz que “as sociedades têm hábitos alimentares que pertencem à esfera do sagrado: existem substâncias que consumimos para nos tornar sagrados ou íntimos dos deuses ou dos espíritos, outras que se interpõem entre a carne e o espírito e aumentam a distância do divino”<sup>4</sup>. Observa-se, com base nessa citação, outra relação entre alimentação e religião: o tabu alimentar.

Rudolf Otto define o Sagrado<sup>5</sup> como composto por duas partes – o racional e o não-racional. Não racional (ou numinoso), para o autor, é o que não se pode explicar, sendo compreensível apenas no momento singular da experiência. É em tal irracionalidade que se localizam os sentimentos religiosos, os quais Otto nomeia de *mysterium tremendum et fascinans*, compostos pela união paradoxal do terror e do fascínio. O autor considera, ainda, o Sagrado como uma categoria *a priori*, um instinto religioso. E, considerando que o sentimento religioso é inato, ele não interage apenas com o irracional existente em cada pessoa, mas também com o seu racional, ou seja, o responsável pela moral e ética, ou mesmo por eleger as analogias necessárias para explicar a experiência religiosa, ou os símbolos do seu universo representativo.

Se, de um lado, todas as sociedades possuem os alimentos simbólicos do sagrado, necessitando estes de um ritual para serem ingeridos, do outro lado existem os alimentos cujo simbolismo é negativo, é impróprio, muitas vezes imoral. O tabu alimentar está muito presente no Candomblé sob o nome de quizila, que na visão

simplista de Manuel Querino é a “antipatia supersticiosa que os africanos nutrem por certos alimentos e determinadas ações”<sup>6</sup>. Cada Orixá possui, além de suas preferências, os alimentos que não gosta e isto impede a sua oferenda e restringe o seu consumo.

Pesquisas recentes dentro do campo de História da Alimentação têm uma preocupação muito grande com o tema “memória gustativa”. Este tema traz a tona uma série de significados individuais e mesmo regionais, nacionais, enfim, coletivos. A formação do gosto alimentar depende impreterivelmente de nossa memória gustativa seja enquanto indivíduos, seja enquanto grupo.

Marcel Proust, mesmo sem a intenção de contribuir para o campo da História da Alimentação, é usado como símbolo para exemplificar a memória gustativa:

E de súbito a lembrança me apareceu. Aquele gosto era o do pedaço de madalena que nos domingos de manhã em Combray (pois nos domingos eu não saía antes da hora da missa) minha tia Léonie me oferecia, depois de o ter mergulhado em seu chá da Índia ou de tília, quando eu ia cumprimentá-la em seu quarto. O simples fato de ver a madalena não me havia evocado coisa alguma antes que a provasse; talvez porque, como depois tinha visto muitas, sem as comer, nas confeitarias, sua imagem deixara aqueles dias de Combray para se ligar a outros mais recentes; talvez porque, daquelas lembranças abandonadas por tanto tempo fora da memória, nada sobrevivia, tudo se desagregara; as formas - e também a daquela conchinha da pastelaria, tão generosamente sensual sob sua plissagem severa e devota - se haviam anulado ou então, adormecidas, tinham perdido a força de expansão que lhes permitiria alcançar a consciência. Mas quando mais nada subsiste de um passado remoto, após a morte das criaturas e a destruição das coisas, sozinhos, mas frágeis porém mais vivos, mais imateriais, mais persistentes, mais fiéis, o odor e o sabor permanecem ainda por mais tempo, como almas, lembrando, aguardando, esperando, sobre as ruínas de tudo o mais, e suportando sem ceder, em sua gotícula impalpável, o edifício imenso da recordação.<sup>7</sup>

Pode-se pensar em Proust como o símbolo da memória individual, mas podemos transferir a análise para uma esfera maior e nos perguntarmos: “Quantos franceses têm as madalenas em seu repertório gustativo?” “Quantos podem nos relatar memórias envolvendo esses bolinhos?” Seria impossível responder, e mesmo se fosse possível, não seria aqui o espaço.

O espaço aqui deve ser usado para perguntar o que forma a memória gustativa dos membros do Candomblé, do Povo-de-Santo. Para isso, é preciso lançar o olhar para a alimentação e o sagrado, o rito e o mito, a origem e a tradição no Candomblé.

Sendo Candomblé uma religião de tradição majoritariamente oral, as histórias dos Orixás são repassadas entre as gerações (de pai para filho ou de Pai-de-Santo para Filho-de-Santo). Essas histórias envolvem os Orixás<sup>8</sup> nas suas guerras, nascimentos, doenças, amores, casamentos, na sua vida mítica em geral. Servem para situar os membros dessa religião dentro das bases teológicas, bem como entender as festas, danças, comidas. Os alimentos são também mitificados nestas histórias dos Orixás e passados através da memória são ritualizados pelos membros do Candomblé. O rito, que remete à mitologia, é expresso de forma muito comum pelas oferendas e sacrifícios aos Orixás. Para Marcel Mauss,

as relações destes contratos e trocas entre homens e destes contratos e trocas entre homens e deuses iluminam um lado inteiro da teoria do Sacrifício. Em primeiro lugar, compreendemo-los perfeitamente, sobretudo nas sociedades em que esses rituais contratuais e econômicos se praticam entre homens, mas em que esses homens são encarnações mascaradas, freqüentemente xamanística e possuídas pelo espírito de que usam o nome.<sup>9</sup>

A memória da tradição mitológica preservada na oralidade pelos membros do Candomblé foi registrada por meio de entrevistas. Os lugares selecionados foram Terreiros de Candomblé localizados em Curitiba e, em alguns casos, áreas vizinhas. Utilizando-se os métodos da História Oral as entrevistas constituem a fonte principal do trabalho.

A metodologia de história oral é bastante adequada para o estudo de memórias, isto é, de representações do passado. Estudar essa história é estudar o trabalho de constituição e formalização das memórias, continuamente negociadas. A constituição da memória é importante porque está atrelada à construção da identidade. Como assinala Michael Pollak, a memória resiste à alteridade e à mudança e é essencial na percepção de si e dos outros. Ela é resultado de um trabalho de organização e de seleção daquilo que é importante para o sentimento de unidade, de continuidade e de coerência – isso é, de identidade. E porque a memória é mutante, é possível falar de uma história das memórias de pessoas ou grupos, passível de ser estudada através de entrevistas de história oral.<sup>10</sup>

O roteiro de entrevistas para o desenvolvimento do trabalho foi formulado e ajustado no decorrer do processo. Primeiramente, foram realizadas entrevistas com os Pais e Mães-de-Santo, normalmente senhores e senhoras que representam, para as comunidades de Terreiro, os detentores dos conhecimentos sobre a religião e guardiões dos mitos. Em seguida, foram realizadas também entrevistas com membros do

Candomblé que possuem algum cargo nas casas, como é o caso de Ogãs e Ekédes. Por fim, a entrevista foi aplicada a Filhos-de-Santo.

A duração das entrevistas variou entre uma a uma hora e meia e o questionário foi dividido em três grupos de perguntas. O primeiro consiste em perguntas mais gerais sobre o Candomblé, o funcionamento dos Terreiros, a história de vida dos entrevistados. Na segunda parte se encontram questões voltadas aos Orixás e sua mitologia. A última parte envolve os questionamentos mais específicos sobre a alimentação, as oferendas, o que cada Orixá come e o que não come, sobre o efeito das quizilas (tabus alimentares) e sobre o ritual de iniciação. Essa é a parte mais longa da entrevista, visto que é o foco da pesquisa.

O contato com as casas de Candomblé foi feito de várias maneiras. Por indicação de amigos e conhecidos, com a ajuda da Cebras, órgão que regulamenta os Terreiros de Curitiba e com o resultado de uma pesquisa feita para a Fundação Cultural de Curitiba<sup>11</sup> da qual participei e tive acesso a uma listagem de Terreiros de Umbanda e Candomblé. Cada entrevista foi marcada previamente, normalmente antecedida de uma visita que explicava o projeto.

A história de vida dos Pais-de-Santo contatados tem muito em comum. Suas entrevistas revelam que a maioria deles é natural de outras regiões do Brasil e estabeleceram suas casas em Curitiba, por volta dos anos 80 e 90, com alguns problemas devido ao preconceito. Conheceram a religião por meio da família ou de pedidos feitos a outros Pais-de-Santo, mais frequentemente para cura de doenças.

Na segunda parte, os entrevistados estavam um pouco mais à vontade, já tinham esquecido a presença do gravador e estavam mais seguros. Queriam mostrar a casa para falar melhor sobre os Orixás. Contaram algumas histórias que lhes foram repassadas. Uma das questões mais interessantes nesse momento foi observar as mesmas versões sobre o mesmo mito.

Para Portelli, “um mito não é necessariamente uma história falsa ou inventada; é, isso sim, uma história que se torna significativa na medida em que amplia o significado de um acontecimento individual, transformando-o na formalização simbólica e narrativa das auto-representações partilhadas por uma cultura.”<sup>12</sup> O contexto a que Portelli se refere é muito diferente do qual se comenta aqui. No entanto, a definição sobre os mitos é muito apropriada para este trabalho.

Os ritos, os sacrifícios, as festas, os transe são como novas experiências da mesma mitologia. “O pensamento mítico, totalmente alheio com pontos de partida ou

chegada bem definidos, não efetua percursos completos: sempre lhe resta algo a perfazer”<sup>13</sup>. E a garantia da continuidade mítica está em sua performatividade. Mircea Eliade defende que

a função mais importante do mito é, pois, ‘fixar’ os modelos exemplares de todos os ritos e de todas as atividades humanas significativas: alimentação, sexualidade, trabalho, educação etc. Comportando-se como ser humano plenamente responsável, o homem imita os gestos exemplares dos deuses, repete as ações deles, quer se trate de uma simples função fisiológica, como a alimentação, quer de uma atividade social, econômica, cultural, militar etc.<sup>14</sup>

A terceira parte foi a mais complexa. Exigiu certa sensibilidade, pois as perguntas muitas vezes remetiam a segredos da religião, só revelados a iniciados. Principalmente quando perguntei sobre o ritual de iniciação, pouco se ouvi. Basicamente o que se percebe é que sendo um tempo de purificação de preparação para uma nova vida, os alimentos são, na maioria, brancos, sem muito sal nem gordura. Sobre as oferendas e quizilas, os Pais-de-Santo falaram de suas experiências pessoais, do que oferecem aos orixás e em qual ocasião e sobre o que não podem comer. Carlos Alberto Dória nos dá exemplos quando escreve que

enormes eram – e são – os preceitos e interdições que envolvem essa culinária [de santo]. Se dividir alimentos com os deuses é trazê-los para nossa vida através da mesa, por outro lado é preciso observar os tabus alimentares de cada um. Azeite de dendê nunca se oferece a Oxalá, assim como mel é vedado para Oxóssi e o carneiro não pode entrar nos espaços dedicados a Iansã. Os filhos de santo estão socialmente obrigados a expressar as mesmas aversões dos seus Orixás.<sup>15</sup>

Tais entrevistas pedem uma reflexão sobre a memória. O tratamento das fontes orais necessita de um cuidado muito grande, pois

(...) a lembrança reaparece em função de muitas séries de pensamentos coletivos emaranhados e porque não podemos atribuí-la exclusivamente a nenhuma, imaginamos que é independente delas e contrapomos sua unidade a sua multiplicidade. É como acreditar que um objeto pesado, suspenso no ar por uma porção de fios tênues e entrecruzados, permaneça suspenso no vazio, e ali se sustenta.<sup>16</sup>

E pensando em Halbwachs pode-se refletir sobre o interesse dos historiadores pelos estudos africanos ou afro-descendentes e a valorização da cultura negra. A abertura dada pelos chefes de Terreiros para alguns intelectuais e pesquisadores, a rememoração desse objeto pesado, como diz Halbwachs, está sustentada por uma série de atitudes da sociedade, como a luta contra o preconceito encabeçada por líderes do movimento negro, as cotas nas universidades, projetos estudando quilombos, leis normatizando e garantindo a existências das religiões afro-brasileiras. Antonio Cesar dos Santos defende que “as lembranças não vivem no passado, ao contrário, precisam de um tempo presente de onde sejam projetadas e ancoradas por um sentido”<sup>17</sup>. Foge ao objetivo desse trabalho, julgar a intenção e a efetividade dessas séries de atitudes, mas elas estão envolvendo o ato de rememoração dos entrevistados para essa pesquisa. E esse campo de interesses está em constante renovação e crescimento.

Com base nisso, pode-se pensar um pouco sobre as discussões feitas sobre a história do tempo presente, ou história imediata, e suas relações com as fontes orais. O campo de pesquisa tão recente quanto à própria temporalidade que se propõe a estudar, a história do tempo presente precisa de suas bases epistemológicas e científicas mais bem definidas. E sua ligação com as fontes orais e outros tipos de fontes como as midiáticas é inevitável. Agnès Chauveau e Philippe Tétart, no primeiro capítulo homônimo do livro *Questões para a história do presente*<sup>18</sup>, direcionam o objeto da história do tempo presente para o cenário político e fazem entender que o estudo da política renasceu a partir da história próxima e dos acontecimentos “monstruosos” do século XX. O estudo sobre a mitologia e práticas alimentares do Povo-de-Santo e Orixás pode ser encaixado sim nessa história próxima, já que lida com memórias de pessoas vivas que reorganizam e ressignificam tais mitos e tais práticas alimentares.

A citação a seguir, retirada da entrevista feita com Ogã Alexandro de Oxóssi é rica por revelar a diversidade de pratos e animais utilizados em rituais do Candomblé, mostrando assim o vasto campo de estudo para a História e Cultura da Alimentação. Revela também um conhecimento específico que o Povo-de-Santo possui sobre o que comer, quando comer, quando se abster e como alimentar suas divindades. Esse conhecimento passado pela tradição oral não é só a base da teologia do Candomblé, mas é também formador e transformador de costumes alimentares.

E daí tem o que? Tem a comida dos Santos, né? Daí você tem os Santos, você tem o seu Santo representado ali pelas ferramentas, como

eu te falei, as ferramentas dele estão em certos vasos e rola o sacrifício da... de animais.

(...)

[O animal é] Específico pro Orixá. Dá um faisão pro meu Oxóssi. Um pombo eu vou dar pra minha Iansã, também uma galinha d'angola. E pro meu Oxalá eu vou dar um pombo. Faz o sacrifício desses animais e em cima desse (...), faz o corte e deixa uns pingos fora, né? e o resto do sangue você tem o igbá, como chamam esse vaso santo. Aí você tem a mesa de comida dos santos. Aí você não come. Não tem só as comidas do teu santo. Você pode fazer uma mesa pra todos os Orixás. Você tem o acarajé de Iansã, aí você tem o peixe de Iemanjá, você tem feijoada pra Ogum, você tem um outro prato feito de batata doce pra... pra Oxumaré. Um prato que é feito de amendoim cozido pra Ossaim. Oxóssi é o... é um prato que é feito de milho cozido, vinho branco também e coco ralado por cima. Daí você tem o feijão fradinho cozido e daí tem os ovos cozidos em cima que é de Oxum. Daí você tem o Amalá de Xangô.<sup>19</sup>

A maioria dos alimentos ofertados aos Orixás aparece em seus mitos ou é uma leitura simbólica da vida mítica da divindade. O Amalá de Xangô, como aparece na citação anterior também aparece em outra entrevista, realizada com Márcio de Omulu:

Acordei inspirado, um dia desses, fui fazer uma Amalá pra Xangô. Eu comprei tudo de véspera. Última quarta, fazem sete dias hoje. É... não dá pra fazer Amalá correndo de maneira nenhuma, primeiro que você tem que assar a carne de peito de boi que é uma carne dura e não é na panela de pressão. Panela de ferro, virando, virando, virando, até aquela carne ficar macia. Aí, depois você pica bem miudinho aquele monte de quiabo, muito miudinho. Depois da carne pronta e de todo quiabo picado, que não é picado em pedaços é batido, em micro-pedaços...

*Entrevistador:* Batido com a faca?

Batido com a faca, você faz um tempero, no meu caso eu coloco dendê, azeite-de-dendê, cebola ralada e camarão seco. Que, aliás, camarão e carne vermelha de boi é uma mistura que parece não combinar, mas a carne vermelha temperada com camarão seco fica uma delícia. E... me deu água na boca [risos]. E você faz um refogado com a cebola ralada, camarão seco, joga o quiabo dentro, deixe uns seis ou doze quiabos que são números correlatos a Xangô. Candomblé tem muito com numerologia e numerologia está ligada às comidas, à quantidade de ovos que você põe na oferenda para Oxum, à quantidade de quiabos que vai na comida Xangô. Coloque sempre um múltiplo de doze, tudo isso tem a ver com esse universo de energias que é o Candomblé. Ou seja, até a numerologia tem a ver com a alimentação. Candomblé é alimentação e numerologia. E..., aí fiz aquele tempero, cozinhei, deixei doze quiabos inteiros, coloquei o peito assado no meio da gamela, que é um vasilhame de madeira, onde a gente serve a comida de Xangô, coloquei tudo ali a carne os quiabos batidos cozidos e temperados, sabe com calma, sem pressa. Eu não queria saber. Finjo que não tenho relógio nem celular. Aí defumei minha casa com ervas e tal. Deixei a casa, todo o espaço

físico, preparado. Primeiro eu fiz uma coisa muito importante, que tem a ver com alimentação dentro do Candomblé, é que primeiro a gente chama Exu e faz uma oferenda pra ele. Se você não fizer oferenda pra Exu bem capaz do Orixá que você está fazendo a oferenda, o seu Orixá ou outro Orixá que seja não receber a sua oferenda. Porque Exu é o grande elo, confundido com o diabo, que usa tridente. Não tem nada a ver. Exu é um outro Orixá, só é um Orixá mais humanizado, que faz a ligação. Ele é o mensageiro, entre o mundo humano e o mundo dos Orixás. Então, primeiro você agrada Exu e ele vai se encarregar de avisar Xangô que você está trazendo um Amalá pra Xangô. Aí fui, fiz minha oferenda pra Exu, conversei com Exu, rezei, cantei com Exu. Aí depois de tudo isso, fui fazer a oferenda pra Xangô. Nem sei que horas da madrugada eram.<sup>20</sup>

Percebe-se também o universo simbólico ao redor do Candomblé e das comidas votivas. O quiabo não é só o quiabo. É um conjunto de múltiplos de seis quiabos que compõem a decoração do prato. É o dia de quarta-feira de Márcio escolheu para preparar o Amalá, dia da semana dedicado a Xangô.

É uma receita que possui elementos identificadores do Povo-de-Santo. O dendê, o quiabo, o tempero. Além dos alimentos propriamente ditos há os utensílios de cozinha que são característicos da Cozinha-de-Santo, a colher de pau, a gamela, citados por Márcio.

Tudo, na fala de Márcio, faz refletir sobre a formação da memória gustativa dos membros do Candomblé. São aqueles que tem a alimentação e a religião como dois elementos de sua vida cotidiana que não podem ser descolados.

Pode-se perceber ainda que a religião enquanto formadora de hábitos alimentares proíbe o consumo de alguns alimentos, por exemplo, a mimosa.

Então dentro do Candomblé existem quizilas. Existem algumas quizilas. Então dentro do Candomblé, ninguém (...), é proibido, são quizilas: mimosa, nenhuma pessoa feita de Santo dentro do Candomblé pode comer essa fruta. Então essa fruta seria como aquela fruta lá do princípio bíblico, lá cosmológico, Adão e Eva. Então vem de lá, como a maçã. Então, nós não podemos comer mimosa, essa fruta, nem a família da mimosa. Ninguém pode porque traz miséria, traz intriga, fofoca, aquela coisa toda.

(...) Porque o cheiro, você vê, o cheiro da mimosa (...), se você chupar mimosa onde você entrar você não vai esconder, né? Por isso que simboliza a fofoca, aquela coisa. Você não esconde, não consegue esconder. Mesmo que você se banhe você não esconde. Fica um cheiro bem característico.<sup>21</sup>

Para concluir meu pensamento sobre essa religião que tem a alimentação tão intrincada, que uma não vive sem a outra, uso a entrevista de Rômulo de Oxalá, autor da frase “O meu missal é um grande cardápio”:

Nós nos preocupamos sim se a minha panela está cheia, se o meu quintal dá alguma coisa pra eu comer, entendes? Então por isso que essa coisa da comida na estrutura ritualística da nossa religião é preponderante, não é? Isso pra gente é básico. Aí a gente faz a ligação direta da alimentação com os Orixás ligados à agricultura, como eu te contei de Oxaguiã e aí tudo vai por analogias e a gente constrói esse grande pensar teológico do que é essa fé, tu sabes? Então, sem folha não tem Santo, sem comida também não tem Santo, mas sem gente também não tem Santo, beleza?<sup>22</sup>

O cardápio que revela oferendas, comidas de festas, comidas rituais, cozinhas cheias de mistérios, símbolos, cantos, mas também temperos, utensílios, ingredientes nos faz concluir que o Candomblé é uma religião na qual a Comida-de-santo e a cozinha dos homens não pode ser separada.

### Referências Bibliográficas

- ALBERTI, Verena. *Ouvir Contar: textos em história oral*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.
- CHAUVEAU, Agnès. *Questões para a história do presente*. Bauru: Edusc, 1999.
- CURITIBA afro-brasileira. *Gazeta do Povo*, Curitiba, 20 de setembro de 2008.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2006.
- ELIADE, Mircea. *O Sagrado e o profano: a essência das religiões*. São Paulo: Martins Fontes, 1992.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004.
- HALBWACHS, M. *A Memória Coletiva*. São Paulo: Centauro, 2006.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido* (Mitológicas vol. I). São Paulo: Cosac & Naify, 2004.
- MAUSS, Marcel. *Ensaio sobre a dádiva*. Lisboa: Edições 70, 1950.
- OTTO, Rudolf. *Le sacré: l'élément non-rationnel dans l'idée du divin et sa relation avec le rationnel*. Paris: Payot, 1949.

PORTELLI, Alessandro. O massacre de Civitella Val di Chiana (Toscana, 29 de junho de 1944): mito, política, luta e senso comum” In: FERREIRA, M. de M.; AMADO, J. (Orgs.). *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: FGV, 2005.

PRANDI, Reginaldo. *A mitologia dos orixás*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

PRA VER A UMBANDA PASSAR: do esquecimento à lembrança. Levantamento e mapeamento dos Terreiros umbandistas em Curitiba, como elementos constitutivos da memória cultural da cidade”. – Projeto de Pesquisa. Fundação Cultural de Curitiba. Edital 016/ 2006 do Fundo Municipal da Cultura, Seleção do projeto na área de patrimônio imaterial.

PROUST. Marcel. *Em busca do tempo perdido: no caminho de swann*. São Paulo: Globo, 2006.

QUERINO, Manuel. *Costumes africanos no Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1938.

SANTOS, Antônio Cesar de Almeida. *Fontes orais: testemunhos, trajetórias de vida e história*. Comunicação apresentada à Mesa Redonda “A produção historiográfica e as fontes orais”, no Evento comemorativo do Sesquicentenário do Arquivo Público do Paraná, em Curitiba, em abril de 2005. p. 3

VERGER. Pierre. *Notas sobre o culto dos Orixás e Voduns na Bahia de todos os Santos e na Antiga Costa dos Escravos na África*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2000. p. 16.

VOGEL, Arno *et al.* *A galinha d'angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira*. Rio de Janeiro: Pallas, 2001, p. 17

---

<sup>1</sup> CURITIBA afro-brasileira. *Gazeta do Povo*, Curitiba, 20 de setembro de 2008.

<sup>2</sup> VOGEL, Arno *et al.* *A galinha d'angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira*. Rio de Janeiro: Pallas, 2001. p. 17.

<sup>3</sup> VERGER. Pierre. *Notas sobre o culto dos Orixás e Voduns na Bahia de todos os Santos e na Antiga Costa dos Escravos na África*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2000. p. 16.

<sup>4</sup> FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004. p. 60.

<sup>5</sup> OTTO, Rudolf. *Le sacré: l'élément non-rationnel dans l'idée du divin et as relation avec le rationnel*. Paris: Payot, 1949.

<sup>6</sup> QUERINO, Manuel. *Costumes africanos no Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1938. p. 76.

<sup>7</sup> PROUST. Marcel. *Em busca do tempo perdido: no caminho de swann*. São Paulo: Globo, 2006, p. 73-4.

<sup>8</sup> Algumas dessas histórias foram reunidas por Reginaldo Prandi. Em certo conto, era aniversário de Iemanjá e os outros Orixás não sabiam o que dar a ela, “Exu, porém, que em pobre servente/ preparou uma plantação de inhames para Iemanjá./ Sabia que ela adorava inhames/ e este era o único presente que ele podia lhe oferecer./ No dia do seu aniversário./ Exu colheu todos os inhames que havia plantado/ e colocou para colher ao sol”. PRANDI, Reginaldo. *A mitologia dos orixás*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p. 59.

<sup>9</sup> MAUSS, Marcel. *Ensaio sobre a dádiva*. Lisboa: Edições 70, 1950. p. 72-3.

<sup>10</sup> ALBERTI, Verena. *Ouvir Contar: textos em história oral*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004. p. 27.

<sup>11</sup> PRA VER A UMBANDA PASSAR: do esquecimento à lembrança. Levantamento e mapeamento dos Terreiros umbandistas em Curitiba, como elementos constitutivos da memória cultural da cidade”. –

---

Projeto de Pesquisa. Fundação Cultural de Curitiba. Edital 016/ 2006 do Fundo Municipal da Cultura, Seleção do projeto na área de patrimônio imaterial.

<sup>12</sup> PORTELLI, Alessandro. O massacre de Civitella Val di Chiana (Toscana, 29 de junho de 1944): mito, política, luta e senso comum” In: FERREIRA, M. de M.; AMADO, J. (Orgs.). *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: FGV, 2005. p. 120-1.

<sup>13</sup> LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido* (Mitológicas vol. I). São Paulo: Cosac & Naify, 2004. p. 24.

<sup>14</sup> ELIADE, Mircea. *O Sagrado e o profano: a essência das religiões*. São Paulo: Martins Fontes, 1992. p. 87.

<sup>15</sup> DÓRIA, Carlos Alberto. *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2006. p. 220.

<sup>16</sup> HALBWACHS, M. *A Memória Coletiva*. São Paulo: Centauro, 2006. p. 70.

<sup>17</sup> SANTOS, Antônio Cesar de Almeida. *Fontes orais: testemunhos, trajetórias de vida e história*. Comunicação apresentada à Mesa Redonda “A produção historiográfica e as fontes orais”, no Evento comemorativo do Sesquicentenário do Arquivo Público do Paraná, em Curitiba, em abril de 2005. p. 3

<sup>18</sup> CHAUVEAU, Agnès. *Questões para a história do presente*. Bauru: Edusc, 1999.

<sup>19</sup> Entrevista concedida por Ogã Alexandro de Oxóssi. Quando se transcreveu as entrevistas, optou-se por não corrigir erros de concordâncias e expressões do tipo “né” ao invés de “não é” e “pra” ao invés de “para”, mantendo-se assim resquícios da oralidade. O que prejudicava o entendimento das sentenças foi corrigido.

<sup>20</sup> Entrevista concedida por Márcio de Omolu.

<sup>21</sup> Entrevista concedida por Mãe Izolina de Oxóssi.

<sup>22</sup> Entrevista concedida pelo Ogã Rômulo de Oxalá.