

COMIDA E RELIGIOSIDADE: DOS CULTOS AFRO-BRASILEIROS PARA A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA.

Pedro Henrique Mendes Ribeiro

Departamento de História – UFRN

Resumo:

O trabalho trata de uma análise dos elementos vegetais e animais provenientes da África, sob a necessidade que os primeiros africanos sentiram em manter sua religiosidade original nas terras brasileiras. Assim como do surgimento de novos cultos, com a adaptação da fauna e flora americana aos cultos originários da África e suas influências na história da gastronomia do Brasil, observando suas origens, materiais, valores mítico-simbólicos e sagrados. A pesquisa, de natureza interdisciplinar, faz uso de métodos e estratégias com interface na história e cultura. O estudo privilegiará o culto do candomblé, embora fará uso também dos costumes encontrados na umbanda, numa perspectiva comparativa. O nome candomblé significa “união de nações”, sempre permitindo que esta religião realizasse adaptações da natureza local, o que possibilitou a escolha dos alimentos a serem utilizados nos cultos de origem africana aqui no Brasil, adquirindo importância o milho e a farinha de mandioca. Diferenças regionais dentro do país também são identificadas, fazendo com que os *ajeum*, banquete na língua ioruba, tenham suas especificidades e variantes. O comer votivo é parte constitutiva do culto de candomblé. Todos os atos envolvendo os seres humanos e as entidades, seja de agradecimento ou de pedido, farão uso de alimentos para estes fins. Estes alimentos podem ser comidas secas ou sacrificais, independente de seu objetivo.

Palavras-Chave Alimentação; Candomblé; Umbanda; Regionalismo.

Este tema surgiu a partir do fascínio que os cultos afro-brasileiros despertaram, há alguns anos, em mim. Observei que os alimentos destinados aos orixás¹ do Candomblé, os santos do sincretismo da Umbanda, fazem-se presentes nas mesas laicas, em nosso cotidiano. Desta forma, dei início à pesquisa com o objetivo de identificar os elementos provenientes do continente africano e os que teriam sido agregados, do solo americano, aos rituais, como forma de adaptação para a sobrevivência dos cultos africanos. Pretende-se, também, identificar de que forma esses elementos foram cultivados nas terras brasileiras.

Ajeum é o termo ioruba destinado às refeições. Sua tradução mais literal é “banquete” e constitui o ato de comer e dar de comer às entidades nos centros de religião afro-brasileira.

¹ Entidades espirituais superiores, devotadas pelos seguidores dos cultos afro-brasileiros.

O hábito alimentar do brasileiro surgiu a com base em três matrizes principais: o europeu, o indígena e o africano. A base alimentar africana veio para as terras brasileiras, por intermédio dos europeus, com a finalidade de alimentar parte da mão de obra escrava, a partir do século XVI. É pouco provável que os negros tivessem trazido os elementos, vegetais e animais, de sua terra. Mais aceitável é a idéia de que os portugueses, comerciantes de escravos, teriam trazido esses elementos com a finalidade de facilitar a adaptação dos cativos nas terras brasileiras.

Luiz da Câmara Cascudo, em sua obra *História da Alimentação do Brasil*, divide o território africano em duas macro-regiões, de acordo com tradições e costumes dos povos que lá viviam. Os escravos provenientes dessas duas regiões foram identificados como Sudaneses e Bantos. A área dos Sudaneses englobava a região noroeste, litoral atlântico, e central do continente, ou seja, os atuais Guiné, Nigéria, Gana e seus circunvizinhos sub saarianos. Os Bantos localizavam-se em um território mais extenso, cruzando da costa oeste até o extremo leste e sudeste, no lado mais oriental da África, atualmente ocupados pelos países Angola, Congo, Zâmbia, Zimbábue e Moçambique.

As principais localidades de onde teriam sido enviados os escravos destinados à América, e conseqüentemente seus costumes alimentares, fora a Guiné - o maior exportador de negros do continente africano -, assim como Angola e Congo também tiveram grande influência nesse tráfico negreiro. Esses escravos já seriam acostumados a domesticar animais sendo conhecedores do gado, diferentemente do indígena americano. Essas diferenças refletem-se nas técnicas de cozimento e preparo da comida, padrões alimentares, preferências e simpatias.

Dos elementos vegetais vindos da África, os que se adaptaram logo de imediato foram o inhame, a palma para o azeite de dendê, e a banana. As espécies de bananas americanas, popularmente conhecidas como *banana da terra*, são classificadas, de acordo com Câmara Cascudo, por *pavocas*. Para os negros, em sua terra natal, a caça era tida como divertimento, profissão e fruto de dignidade. O próprio nome Congo significa “caçador”, o que poderia se justificar a pouca influência desse aspecto alimentar na cozinha brasileira, excetuando a *galinha d’angola* que se popularizaria nas terras tupiniquins, da qual se tomará nota posteriormente. Outro ponto a ressaltar é o pouco agrado que as frutas provocavam nos africanos, sempre dando preferência às nativas de seu continente. Esse aspecto pode justificar porque são pouco encontradas nos *pejis*, os altares do candomblé.

A pimenta sempre fazia-se presente no dia a dia africano, proveniente da região que dera seu nome, Malagueta. Vindo para as terras brasileiras, esse condimento de nome *Aframum malagueta*, valorizaria as pimentas nativas, antes pouco utilizadas, e tornar-se-ia de uso comum no preparo dos alimentos nestas terras e frequentemente encontrada nas comidas destinadas ao orixá *Exú*.

Embora houvesse registros da presença de coqueiros na costa pacífica do continente americano, o chamado *coco verde*, vindo de Cabo Verde, ganharia maior popularidade, como relatou Gabriel Soares de Sousa. Na África oriental, em Sofala, o leite de coco era utilizado no arroz de coco, que se tornaria uma iguaria permanente no também Brasil. Foram os negros de Moçambique os responsáveis na difusão da técnica de extrair o leite de coco e misturá-lo aos alimentos.

Uma vez nas terras brasileiras, os negros escravizados teriam que se acostumar à nova alimentação. Entretanto, eles mostraram-se deveras relutante em adaptar-se, mantendo-se fieis aos inhames e às bananas. Estes elementos iriam aparecer nas plantações gradativamente à utilização do negro como mão de obra. Cascudo ressalta que esses elementos não foram trazidos para terras brasileiras pelos negros, mas pelos senhores europeus. A farinha de mandioca era obrigatória no cotidiano, e os escravos não teriam escolha, senão consumi-la.

Com a intensificação do tráfico no século XVII, ficaria mais fácil trazer da África as plantas conhecidas pelos negros que já faziam exigências por sua vegetação conhecida, tal como “os hibiscos, o quiabo, quingombô, gombô ... a vinagreira... quiabo da Angola, caruru da Guiné [todos tipos de quiabo]; as dioscoreáceas, inhame liso, inhame da Índia [todas variações de inhame] ... erva doce ... o gengibre amarelo ... gergelim...”².

Tais exigências não seriam unicamente para o preparo das comidas do cotidiano, tendo em vista as poucas regalias dispostas para esses trabalhadores. Mas a falta de elementos nativos das terras africanas, seria sentido também no preparo das comidas destinadas aos orixás devotados pelos negros. Sem aqueles elementos, não haveria a possibilidade de alimentar seus orixás. A alimentação votiva sofreria suas primeiras adaptações, embora parte das exigências tenha sido atendida.

O negro ainda introduziria o hábito de mascar alimentos sem ingeri-los, como faziam com o gengibre, o *òbi* e *òròbò*³. Estes últimos fazem-se muito presentes nos cultos aos orixás jêje-nagôs.

Dos animais típicos do continente africano, apenas a galinha d'Angola fez-se comum após o intercâmbio alimentar. Dentro das casas de religiosidade afro-brasileira, esta ave recebe o nome de *conquém* ou mesmo *etú* e possui uma grande importância cerimonial, estando presente na maioria dos rituais, sendo portador de grande *Axé* - força vital. Mas não se vêem registros acerca da utilização desta ave nas mesas senhoriais ou nos pratos da senzala.

Apesar da necessidade de permutas dos alimentos votivos para os diversos cultos dos Candomblés brasileiros, é observado que vários elementos utilizados nas oferendas são de fato originários das terras africanas. Entretanto, encontram-se também elementos nativos americanos,

*como a inclusão do milho nas comidas de Oxossi, Iemanjá, Omulú ou Xapanã que também gosta de pipocas, o feijão para Oxum, o fumo no culto de Irocô, e farinha de mandioca no amalá de Iansã. Serão conquistas brasileiras e não fidelidades sudanesas no cardápio dos orixás*⁴.

Refere-se, neste trabalho, ao culto afro-brasileiro, “candomblés” na pluralidade, tendo em vista que os africanos importados para as Américas proviam de diferentes regiões da África, e, portanto, possuíam diferentes tradições, que resultou nas diversas nações que formam o candomblé. O próprio nome “candomblé” significa “união de

² CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 2. Ed. São Paulo: Global, 2004. P. 161 – 226.

³ Sementes nativas do solo africano.

⁴ *Idem*

nações”. As nações de candomblé mais difundidas no Brasil são: Nagô e Kêtu, de origem sudanesa; e Angola e Jêje, de origem Banto. Cada nação carrega e difunde as tradições que remetem às regiões de origem dos cultos. Essas diferenças far-se-ão presentes em diversos aspectos de nação para nação, inclusive no tipo e preparo de alimentos a serem devotados aos orixás.

Falar da alimentação dentro de um terreiro de culto afro-brasileiro não se torna uma tarefa difícil partindo do princípio que as entidades cultuadas, segundo a crença dos seguidores, andaram pela terra como seres humanos, tornando-se seres divinos após seu desaparecimento e, assim, elementos da natureza, como *Oxum* relacionada aos rios e *Iansã* que teria sido transformada em ventos e raios.

Dessa forma, pode-se entender o motivo pelo qual a tradição de alimentar essas entidades é tão presente nos cultos de origem africana. Esses seres precisam alimentar-se para terem *axé*, para realizar os pedidos de seu protegido, seu “filho”. Embora seja comum aos leigos que se ofereça – *arriar* - comida aos santos apenas para que estes possam retribuir com alguma graça ao oferecedor, em inúmeras ocasiões o alimento é *arriado* para agradecer, pedir perdão ou, de forma mais geral, “para fortalecê-los, simbolicamente, de atenção, respeito, reconhecimento, amor e confiança”⁵.

Dentre os diversos tipos de alimentos que se pode oferecer ao orixá, podem-se classificá-los em duas categorias. O primeiro grupo corresponde aos alimentos sacrificais, que compreendem os alimentos em que animais são sacrificados, e seu *ejé*, sangue, oferecido juntamente com os *axés* – que neste sentido, recebe a conotação de partes vitais à sobrevivência do animal, como coração e fígado – para a entidade. O segundo grupo refere-se às “comidas secas”, que compreendem os alimentos que não necessitam de derramar o sangue animal, tais como o quiabo, feijão e milho.

Além da comida oferecida às entidades, existem outros elementos no *Ilê* – terreiro – que também devem ser alimentados, objetos que a princípio são inanimados, tais como os atabaques. Isto deve-se à idéia de que esses objetos também devem possuir o *axé* para que possam se conectar com as entidades na mesma frequência energética. Dentro do terreiro, todos os objetos ligados, direta ou indiretamente ao orixá, devem ser alimentados. Entretanto, diferentemente dos orixás, esses instrumentos não necessitam de alimentação regular para manter o seu *axé*.

Como em toda religião, as de origem africana também tem suas hierarquias e funções bem definidas para todos os freqüentadores do “terreiro”, que, neste trabalho, chamar-se-á de *classes*. A base da estrutura é composta pelos *abiãs*, e compreende todos os freqüentadores do terreiro que não passaram pelos rituais de iniciação. Logo após, vem a classe dos *iaôs*, composta pelos iniciados que ainda não completaram os sete anos de iniciação. Os *ebômis* compõem a terceira classe da hierarquia e compreendem os iniciados que já completaram sete anos de iniciação. No topo desta pirâmide hierárquica, encontram-se os líderes do terreiro, chamados de *babalorixá* ou *ialorixá*, pai de santo e mãe de santo, respectivamente. Esses líderes, obrigatoriamente, são oriundos da classe dos *ebômis*, para receberem seu posto.

⁵ AMARAL, Rita. A alimentação votiva. **História Viva**, Grandes religiões: cultos afro, São Paulo, v.6. n. 1, p.68-69, 2007.

A cozinha fica sob a responsabilidade da *iabassê* – mãe da cozinha. Em geral, este cargo deve ser ocupado por uma mulher cuja idade garanta “que ela não mais menstrue, pois o sangue menstrual é tabu, associado à morte” ⁶. Além disso, a *iabassê* deve ter bastante experiência, portanto, pertencer à classe dos *ebômis*, para saber preparar, sem erros, as comidas que serão entregues aos orixás.

Como já tratado anteriormente, o culto afro-brasileiro não é uno. Deve-se levar em consideração a existência de diversas nações, que remeteria a origem daquele culto. Mesmo que existam muitas semelhanças entre elas, são notáveis as inúmeras diferenças. Desta forma, ficam parcialmente justificadas as divergências quanto às preferências alimentares dos orixás de nação para nação, e até mesmo entre as regiões do Brasil. “O alimento devotado por cada *orixá* varia de acordo com a herança cultural de cada nação de candomblé, com cada contexto histórico-geográfico, com cada terreiro [...]” ⁷. Entretanto, alguns elementos fazem-se presentes em todas as nações, como o feijão branco – fradinho – no preparo do acarajé de Iansã e o *ebô* – milho branco – de Oxalá.

Além disso, deve-se ressaltar que cada *orixá* possui suas variantes, suas “qualidades”, e essas qualidades influenciam não apenas nas cores e vestimentas, mas também nos hábitos alimentares dos mesmos. A qualidade do *orixá* “também prescreve o modo de fazer a sua comida” ⁸. Como exemplo, pode ser citado o “*amalá* (pirão de mandioca ou de arroz com caruru e rabada) oferecido a Xangô. Deve ter os quiabos cortados – apenas por mulheres – em rodela, tiras, cubinhos etc... conforme a ‘qualidade’ do Xangô que o receberá” ⁹.

O que torna essas comidas especiais é o modo pelo qual são preparadas. Ademais, essas comidas não podem ser oferecidas em qualquer recipiente. Para cada entidade existe um tipo de objeto em que se deve depositar o *ajeum* para ser entregue. Geralmente esses recipientes são feitos de materiais naturais, como barro, porcelana ou madeira. Isto também é determinado pelo *orixá* e suas qualidades.

Tratando-se da Umbanda, é preciso primeiro esclarecer que este culto foi originado do sincretismo candomblé-católico-kardesista. Com a chegada dos negros, e com eles a crença em novas entidades espirituais, a igreja católica, e o Estado a ela ligado, proíbe esses cultos, forçando aos praticantes a encontrarem uma forma de preservar sua fé, obedecendo aos padrões estabelecidos pela Igreja. Surge assim a relação dos santos católicos com os orixás do candomblé. Oficialmente, a umbanda foi criada nos primeiros anos do século XX, sob influência do kardecismo europeu ¹⁰.

Diferentemente do candomblé, a umbanda faz uso de grande variedade e quantidade de frutas nas suas oferendas. Nos centros umbandistas, é observado que os santos não estão no centro das devoções, e por isso, é visto com menor frequência a prática de alimentar estas entidades, restringindo-se, de forma geral, à utilização de arroz e frutas.

⁶ *Idem*

⁷ *Idem*

⁸ *Idem*

⁹ *Idem*

¹⁰ SILVA, Vagner Gonçalves da. A criação da Umbanda. **História Viva**, Grandes religiões : Cultos afro, São Paulo, v.6. n.1, p.34-39, 2007.

Além do culto aos santos, a umbanda destaca-se também pelas atividades realizadas com outras entidades espirituais, tais como exu, pomba-gira e caboclos – indígenas americanos – que não são considerados santos. Esses espíritos também devem ser alimentados com os mesmos objetivos dos orixás, explicados anteriormente.

Não é comum a oferta de alimentos sacrificais para os santos da umbanda. Este tipo de oferenda destina-se às outras categorias de entidades. Os animais sacrificados em geral são cabras, bodes, frangos, galinhas e galos, sendo de escolha da entidade qual animal será sacrificado.

Aos esforços em adaptar os elementos nativos da América, para a manutenção de seus cultos religiosos, foram agregados novos métodos de preparação dos alimentos, temperos e misturas. Entre os presentes até hoje, destaca-se a defumação das carnes para sua melhor conservação. Método utilizado pelos indígenas brasileiros e aprimorado pelos europeus. Essas adaptações possibilitaram também o surgimento de uma nova crença, embasada nos cultos africanos, e influenciada pela doutrina católica e espírita kardecista, gerando assim a Umbanda, a primeira religião, de fato, brasileira, além de suas variantes.

Com essas informações, percebe-se como a religiosidade afro-brasileira tornou-se importante na formação da gastronomia do Brasil. Inúmeras perguntas surgem à sombra desses fatos. Seria de responsabilidade dos primeiros escravos, a chegada de elementos naturais africanos, por meio de sua crença nos *orixás*, no solo americano e sua conseqüente utilização na culinária brasileira? Ou será que o comércio de especiarias *transoceânico* teria abarcado também os produtos africanos, e agradao a nascente sociedade brasileira, a ponto de importar a produção desses elementos para o solo brasileiro? Essas são algumas das indagações que nos propomos a responder ao longo desta pesquisa, que se encontra em estágio inicial.