

**Mitologia e práticas alimentares do povo-de-santo e Orixás: uma ponte entre a história da alimentação e o estudo das religiões**

Ana Paula Nadalini\*

**Resumo:** O objetivo deste trabalho é unir duas áreas do conhecimento, a história da alimentação e o estudo das religiões. O Candomblé, por um lado, desempenha papel central, pois é palco para a análise da relação da memória gustativa e da religião. Esta relação é dada de duas maneiras, a primeira entre Orixás e a comida e a segunda entre o povo-de-santo e seus hábitos alimentares. É o que une estas duas vertentes é a mitologia, tradição conservada no domínio da oralidade. Por outro lado, a história da alimentação também desempenha este papel fundamental, pois, é à luz das suas idéias que o Candomblé será analisado. O resgate desta memória é feito através de entrevistas nos terreiros de Curitiba, utilizando-se os métodos da história oral.

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

**Résumé:** L'objectif de ce travail est unir deux domaines de recherche, l'histoire de l'alimentation et l'étude des religions. D'une côté, le *Candomblé* sert comme le centre de la recherche, puis, c'est a partir de lui qu'on va analyser les relations de la religion et de la memoire du goût. Cette relation est donné par deux manières, la première entre les Orixás et le repas et la deuxième entre le *povo-de-santo* et leur habitudes alimentaires. Dans ce sens, la mitologie – tradition conservée dans le domaine de l'oralité – fait la liaison entre ces deux chemins. D'une autre côté, l'histoire de l'alimentation accomplit le rôle central aussi, car, c'est avec ses idéas que le *Candomblé* sera analysé. La rançon de cette memoire est fait a travers d'entretiens réalisés dans les *terreiros* de Curitiba, où on utilise les méthodes de l'histoire orale.

**Mots-clé:** Alimentation – Candomblé – Memoire.

Este texto tem o caráter de informar os resultados parciais de uma pesquisa que está em desenvolvimento na Universidade Federal do Paraná, no Mestrado em História. Envolvida em um campo recente e pouco divulgado da historiografia, a história da alimentação, a pesquisa tem como objeto as oferendas dos *filhos-de-santo*, dentro do Candomblé, aos *Orixás* e ainda a alimentação dos próprios *filhos*. Para tanto, este trabalho estará unindo à história da alimentação o estudo das religiões.

A alimentação é uma das primeiras necessidades humanas<sup>1</sup> e “acompanha a vida, mantendo-a na sua permanência fisiológica” (CASCUDO, 1983: 21). Liga, primeiramente, o

\* Mestranda em História pela Universidade Federal do Paraná.

1 Pode-se pensar que essa também é uma necessidade dos animais ou de todos os seres vivos. Entretanto, a alimentação proposta neste trabalho é acompanhada por conceitos que não a restringem apenas ao ato nutricional. O gosto, o envolvimento afetivo do homem com o alimento e a sociabilidade proporcionada por ele fazem com que a alimentação invada o campo das ciências humanas. Brillat-Savarin dedica um livro – A Fisiologia do Gosto – para contar ao seu leitor sobre esta relação que só o homem tem com o alimento, além de explanar sobre o próprio alimento, sua origem e preparação. Cascudo também escreve que “comer é um ato humano que a inteligência tornou social”

homem ao seu próprio organismo quando satisfaz a necessidade biológica da nutrição. É também uma de suas primeiras formas de sociabilidade ligando-o aos outros homens, desde o nascimento, quando é amamentado por sua mãe, passando pelas merendas na escola, os almoços de negócio e os jantares românticos. Há ainda uma dimensão permeada pela alimentação em que o vínculo é criado entre homens e divindades, a dimensão da espiritualidade.

Na maioria das religiões o ato de comer (ou de não comer) está ligado a sua prática. 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. Não é diferente o papel da alimentação no Candomblé, religião afro-brasileira, em que são cultuadas diversas entidades, denominadas Orixás, e na qual uma das principais ligações dos homens com estas divindades são as oferendas 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 as coisas de sua preferência (...)”(VOGEL, 2001: 17). Os filhos-de-santo têm suas 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 ela 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. Cascudo 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. (CASCUDO, 1986: 6)*

Os membros do Candomblé têm sua alimentação diferenciada de acordo com o período da vida religiosa que está passando, o Orixá de que 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 tem 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” (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004: 60). Observa-se a partir desta citação outro caráter desta pesquisa, o estudo do não comer.

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” (QUERINO, 1938: 76). Cada Orixá possui, além de suas preferências, os alimentos que não gosta e isto impede a sua oferenda e restringe o seu consumo.

Esta pesquisa lança seu olhar para a alimentação e o sagrado, o rito e o mito, a origem e a tradição<sup>2</sup>. Procura responder como os alimentos mitificados nas histórias dos Orixás<sup>3</sup>, nas suas guerras, seus nascimentos, doenças, amores, casamentos são ritualizados pelos membros do Candomblé e passados através de uma tradição oral, através da memória. O rito, que remete à mitologia citada acima, 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. (MAUSS, 1950: 72-3)*

A memória da tradição mitológica preservada na oralidade pelos membros do candomblé vai ser resgatada por meio de entrevistas, utilizando-se os métodos da história oral. Os lugares selecionados são terreiros de Candomblé, sendo esta a única religião ali praticada,<sup>4</sup> localizados dentro da cidade de Curitiba. Ainda dentro da metodologia da história oral, utiliza-se o critério da geração enquanto unidade de tempo. Sirinelli defende que o uso da medida da geração é fruto da inserção e valorização do homem na pesquisa histórica, pois valoriza uma curta duração (SIRINELLI, 2005: 131). Mais ainda quando se trabalha com as histórias de vida, valorizadas nesta pesquisa enquanto fonte de memória de uma tradição alimentar. Os dois terreiros escolhidos são estruturados de modo semelhante apesar da

2 Para Eric Hobsbawm, o estudo das tradições, no caso do seu livro as tradições inventadas, pode mostrar novos problemas ao historiador. Isso ocorre porque elas utilizam a história “como legitimadora das ações e como cimento da coesão grupal”. HOBBSAWM, E. *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997, p.21.

3 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, R. *A mitologia dos orixás*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001, p.59.

4 Este critério foi adotado, pois foi constatada a existência de um grande número de terreiros, em Curitiba, onde se praticava Candomblé e Umbanda juntos. Como os membros e os pais-de-santo normalmente participavam dos dois cultos, procurou-se estabelecer um rigor para não haver confusão na análise das entrevistas.

diferença no número de membros. Os dois pais-de-santo têm quase a mesma idade e quase o mesmo tempo de exercício da função. Também migraram para Curitiba e abriram suas casas em meados da década de 80. São responsáveis por várias gerações de filhos-de-santo e por lhes transmitir o conhecimento prático e mitológico da religião. Dentro deste conhecimento, o das oferendas e práticas alimentares.

Pode-se notar a importância da alimentação quando Roland Barthes escreve:

*Qu'est-ce que la nourriture? Ce n'est pas seulement une collection de produits, justiciables d'études statistiques ou diététiques. C'est aussi et en même temps un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages de situations et de conduites. Comment étudier cette réalité alimentaire, élargie jusqu'à l'image et au signe? Les faits alimentaires doivent être recherchés partout où ils se trouvent: par observation directe dans l'économie, les techniques, les usages, les représentations publicitaires; par observation indirecte, dans la vie mentale d'une population donnée.<sup>5</sup>(BARTHES, 1970: 309)*

A pertinência da pesquisa é justificada quando, ao final da citação, defende que a alimentação também está na vida mental da população, também está na memória.

Em vista disso, o trabalho que se seguirá com as memórias específicas dos entrevistados, mas também com uma memória coletiva, cuja temporalidade não é bem definida, pois é acompanhada de uma tradição que vem desde a chegada dos negros e de sua cultura no Brasil. É como estudar “o objeto pesado, suspenso no ar por uma quantidade de fios tênues e entrecruzados [que permanece] suspenso no vácuo, onde se sustenta por si mesmo” (HALBWACHS, 1980: 52). Sendo, portanto, a memória, o objeto; os fios são os caminhos das memórias dos grupos; e os pontos de cruzamento, as memórias individuais. Segundo Pollak,

*a memória, essa operação coletiva dos acontecimentos e das interpretações do passado que se quer salvaguardar, se integra, como vimos, em tentativas mais ou menos conscientes de definir e de reforçar sentimentos de pertencimento e de fronteiras sociais entre coletividades de tamanhos diferentes: partidos, sindicatos, igrejas, aldeias, regiões, clãs, famílias, nações etc. A referência ao passado serve para manter a coesão dos grupos e das instituições que compõem uma sociedade, para definir seu lugar respectivo, sua complementaridade, mas também as oposições irreduzíveis.(POLLAK, 1989: 9)*

Para, portanto, recuperar esta memória que se presta a dar a identidade, que está carregada de mitos e que exerce uma forte influência sobre o gosto alimentar e para analisar estes acontecimentos historicamente, esta pesquisa vai se dispor.

---

5 “O que é a alimentação? Não é somente uma coleção de produtos, justificção para estudos de estatística e dieta. É também e ao mesmo tempo um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, de situações e de condutas. Como estudar esta realidade alimentar, alargada, chegando à imagem e ao signo? Os fatos alimentares devem ser pesquisados onde eles estiverem: por observação direta da economia, das técnicas, dos usos, das representações publicitárias; por observação indireta, da vida mental de uma dada população”.

**Referências Bibliográficas:**

- BARTHES, Roland. *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*. In: HÉMARDINQUER, Jean-Jacques (org.). **Cahier des Annales (28)**. Paris: Librairie Armand Colin, 1970.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia da Letras, 1995.
- CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004.
- HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, Editora Revista dos Tribunais, 1980.
- HOBSBAWM, E. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.
- MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**. Lisboa: Edições 70, 1950.
- POLLAK, Michael. **Memória, esquecimento, silêncio**. Estudos Históricos, vol. 2, n. 3, pp. 3/15, 1989.
- PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
- QUERINO, Manuel. **Costumes africanos no Brasil**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1938.
- SIRINELLI, Jean- François. *A geração*. In: AMADO, Janaína & FERREIRA, Marieta de Moraes. **Usos e abusos da história oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.
- VOGEL, Arno. **A galinha d'angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira**. Rio de Janeiro: Pallas, 2001.