

O Sabor Doce Presente na Arte de Cozinhar para os Orixás: enfoque no terreiro Ilê

Ast'oyá Onirá- Sarandi-Pr

TEREZA DE FATIMA MASCARIN*

Resumo: O presente trabalho faz parte de projeto de mestrado em desenvolvimento desde o ano de 2012 a 2014 pela Universidade Estadual de Maringá –UEM - Estado do Paraná, o qual possui trabalho de campo no terreiro de candomblé denominado “Ilê Ast’oyá Onirá”, situado na cidade de Sarandí, região metropolitana de Maringá-Pr, cujo tema é sobre Comidas de Orixás. Nas entrevistas, verificou-se na culinária dos assentamentos para orixás poucas receitas de pratos doces. A partir desta constatação fora dado início ao estudo sobre este assunto, o qual resultou neste artigo. Neste sentido os estudos bibliográficos possibilitaram fazer uma breve análise destacando a importância dos mitos e dos detalhes para o oferecimento das comidas dos orixás, especificamente comidas de sabor doce. Mormente, sem deixar de considerar a dimensão sagrada para este ritual. Neste sentido portanto, contribuir para com a história das religiões e das religiosidades no campo da culinária afrobrasileira.

Palavras-chave: Doces para orixás. Terreiro de candomblé. Arte de cozinhar. Mitos.

A arte de cozinhar para os orixás é uma prática constante nos terreiros de candomblé, a qual pode ser realizada pela Ialorixá¹ ou pela Iabassé². O Babalorixá³ pode cozinhar apenas para seu santo de cabeça, pois, esta é uma tarefa feminina⁴. Rica em detalhes, esta arte exige conhecimentos dos mitos de cada orixá, os rituais próprios, e principalmente conhecer os alimentos que cada orixá pode ou não comer para que o local do assentamento, a comida e o próprio orixá continuem mantendo a dimensão sagrada. O ritual do oferecimento de comidas

*Mestranda da Universidade Estadual de Maringá (UEM); bolsista CAPES.

¹ Ialorixá na língua yorubá – Iyálorìsà - significa sacerdotisa, mãe de santo. (FONSECA JUNIOR, 1988, p. 215).

² Iabassé na língua yorubá – Iyálasè – significa cozinheira-chefe. (Idem ibidem, p. 215).

³ Babalorixá na língua yorubá – babalórìsá, babalôsà – significa sacerdote dos deuses yorubanos, “pai-de-santo”. (Idem, ibidem, p. 75)

⁴ Informação obtida nas entrevistas com a Ialorixá Fabiane de Oyá (Terreiro Ilê Ast’oyá Onirá), infra citado neste trabalho.

aos orixás mantêm cotidianamente a dimensão sagrada desses deuses e de forma a alimentar o seu poder, a comida oferecida se torna uma das fontes deste poder, pois, por meio dela o ser humano adquire a força espiritual para entrar em contato com o mundo divino dos orixás, de onde eles manifestam sua força.

Portanto, uma das maneiras de conhecer a manifestação de poder dos orixás é lhes oferecer comida, é o que atesta Raul Lody: “A comida é coerente com a história do deus africano, está integrada à trajetória patronal, acompanha os enredos mitológicos e compartilha do poder. Em muitos casos sem o alimento não há poder” (LODY, 1992: 54). Neste sentido, o mesmo autor ressalta alguns detalhes necessários para o preparo dos pratos dos orixás, os quais devem estar imbuídos de ritos de sacralidade para que este o aprove e manifeste seu poder.

Entender da comida, decodificar cada ingrediente, oferecer, provar, nutrir, são alguns dos caminhos que o candomblé segue na aliança permanente com a ação de alimentar, fortalecer e manter vivos deuses e homens. Essa preocupação está nos planos do sagrado e do humano. O candomblé é um bom lugar onde se comer. Santo também come, e muito – uma variedade de pratos, incluindo cardápios elaborados, diferentes, sofisticados. O importante não é apenas saber preparar os alimentos, mas organizá-lo em utensílios de barro, louça e madeira. Cada comida diz a intenção dos deuses, mostrando preferências e proibições (LODY, 1992:54);

Com isto, o ser humano por meio dos rituais das oferendas de alimentos para os orixás consegue se tornar transhumano. Estabelece ligação entre o mundo dos deuses e dos homens, este liame torna a divindade mais humana e os humanos mais divinos.

A busca pela preparação do alimento sagrado da forma como o orixá aprecia, é a busca da proximidade com esses deuses. Ademais, se não for alimento que o orixá aprova, será considerado alimento profano para aquele ritual. Neste sentido Mircea Eliade apresenta algumas considerações importantes, cujo homem no seu tempo existencial – profano - vive a experiência religiosa por meio do mito ao tempo da origem deste – dimensão sagrada.

A experiência religiosa da festa, quer dizer, a participação no sagrado, permite aos homens viver periodicamente na presença dos deuses. Daí a importância capital dos mitos em todas as religiões pré-mosaicas, pois os mitos contam as gesta dos deuses, e estas gesta constituem os modelos exemplares de todas as atividades humanas. Ao

imitar seus deuses, o homem religioso passa a viver no Tempo da origem, o Tempo mítico. Em outras palavras, 'sai' da duração profana para reunir-se a um Tempo 'imóvel', 'eternidade' (ELIADE, 1992: 55);

Destarte, os mitos trazem a história do orixá, sua origem ou razão de existir, nestas estão inseridas as suas preferências e suas desaprovações, seja de alimentos, cores, objetos, em suma, por meio dos detalhes das histórias cada mito reforça sua dimensão sagrada. Assim sendo, ao ser humano é permitido participar do mito por meio dos rituais, com isto, estar mais próximo dos deuses. O mito de cada orixá possui características comuns, um mesmo orixá tem várias lendas sobre seu mito e uma não entra em desacordo com a outra, pelo contrário, as histórias contadas reforçam a presença de determinado orixá. Também em relação aos alimentos nos terreiros de candomblé existe muita variedade, o que diferencia a comida a ser oferecida aos orixás daquelas que os seres humanos podem comer é a preparação. Por meio de rezas, cantos e danças, se prepara os pratos dos deuses. Deve ser acesa também uma vela para eledá⁵ durante o feitiço da comida do orixá.

Para os orixás, se reza cantando. As danças recontam mitologias, as cores utilizadas nos ritos reverenciam ao mesmo tempo em que integram as forças dos orixás. Do mesmo modo, cada orixá tem uma comida que o representa. Diz-se que é sua, preferida, por isso lhe é oferecida cerimonialmente. O alimento contém a natureza da divindade, assim como o banho que reúne o conhecimento das folhas. Os ritos são modos através dos quais se saúda e se recebe a força do orixá (SOUZA et all, 2005: 61);

Contudo, observa-se que entre as variadas comidas oferecidas aos orixás, geralmente se oferece as salgadas ou sem sal, o doce aparece menos. Esta constatação fora fruto da pesquisa de campo, a qual praticamente não trazia doces nas receitas transcritas nas entrevistas, assim sendo, fora dado início a procura de receitas doces para orixás a nível bibliográfico também. Nas obras estudadas até o momento, cujas principais estão na bibliografia deste trabalho, verificou-se que se utiliza muito pouco fazer pratos doces para orixás. Neste sentido, conclui-se que o doce para os assentamentos dos orixás quase não é

⁵ Eledá, segundo relato nas entrevistas, seria um ente espiritual como um anjo da guarda.

feito, tanto dentro quanto fora do peji⁶. Diante essas informações, vem a mente se os pratos oferecidos para Ibeji levam o sabor doce, isto devido comumente a festa deste orixá, ser, por meio do hibridismo religioso, comemorada como festa de Cosme e Damião, onde são oferecidas comidas às crianças.

Ibêjí não tem dia especial. Entretanto, identificado, como está, com os santos católicos Cosme e Damião, Ibêjí tem a sua grande festa a 27 de setembro, - data preferida para casamentos entre a população pobre. Neste dia, ou mesmo antes ou depois dele, oferecem-se lutas comezainas aos amigos e parentes, das quais o santo participa, comendo o espírito dos alimentos que se colocam aos pés, em pequenos pires. O ômalá de Ibêjí compõe-se principalmente de caruru, acaçá, acarajé, abará e farofa de azeite de dendê, sendo a festa conhecida pelo nome de 'carurú de Cosme e Damião'. [...] é o costume de dar comida às crianças numa grande bacia, que se coloca no chão, sobre uma esteira, onde se assenta a meninada para comer em comum utilizando apenas as mãos (CARNEIRO, 1936: 45);

Tendo em vista o relato de Edson Carneiro acima transcrito, não se observa no mesmo a menção a comidas doces, nem mesmo para oferecer a este orixá, cuja festa se recebe a visita das crianças.

No terreiro em tela⁷, verificou-se a presença de pouco doce mesmo para assentamento de Ibeji. Contudo, entre as poucas receitas doces descritas, de maneira geral fora relatada a receita de merengue, a qual pode ser oferecida para este orixá, esta contém: ovos (claras em neve), açúcar, canela, leva-se ao forno para gratinar. Contudo necessita do ritual sagrado (rezas, cantos, danças) para ser oferecida nos assentamentos.

Os detalhes são primordiais na arte de cozinhar para os orixás. Neste sentido, Gilberto Freyre destaca a importância do contato direto com as fontes para a obtenção de receitas, a importância dos detalhes obtidos nas fontes orais fazem a diferença no momento da preparação do prato.

O erudito autor de Plates Nouveaux. Essai de Gastronomic Moderne (Paris, 1927), destacou a necessidade dos livros de culinária – assados, guisados, doces, pudins, cremes – resultarem menos de simples e pachorrentas cópias de uns livros pelos

⁶ Aposento, ou quarto de santo (orisá). (RODRIGUES, 1935, p.65).

⁷ O terreiro Ilê Ast'Oyá Onirá (que significa Casa de Axé de Iañã Onyrá) existe desde 1989. Atualmente funciona na cidade de Sarandi-Pr. Seus fundamentos vieram de Minas Gerais com a avó da Ialorixá Fabiane de Oyá, a qual recebeu os ensinamentos por meio de duas tias. É um terreiro de candomblé Keto, cuja simplicidade não lhe tira o conhecimento e a sua beleza.

outros, do que de contactos directos dos autores com as fontes: com as tradições orais; com os segredos de família; com os manuscritos guardados a sete chaves por herdeiros de tais segredos; com os doceiros ou os quituteiros analfabetos (FREIRE, 1969: 57);

Os segredos na arte de cozinhar também são ressaltados por Michel de Certeau, na obra *Morar e Cozinhar*.

Entretanto, desde que alguém se interessa pela arte culinária, pode constatar que ela exige uma memória múltipla: memória de aprendizagem, memória dos gestos vistos, das consistências [...]. Exige também uma inteligência programadora: é preciso calcular com perícia o tempo de preparação e de cozimento, intercalar as sequências umas das outras, compor a sucessão dos pratos para atingir o grau de calor desejado no momento adequado [...]. A receptividade sensorial também intervém: mais que o tempo teórico de cozimento indicado na receita, o que informa sobre a evolução do cozimento e sobre a necessidade de aumentar ou diminuir o calor é o cheiro que vem do forno (CERTEAU, 2002: 219);

Portanto, a arte de cozinhar exige o detalhe e os segredos para que o prato que está sendo preparado fique saboroso pelo seu cheiro, paladar – degustação - e como não poderia deixar de ser, agradável aos olhos. Todos esses quesitos devem estar presentes na arte de cozinhar para os orixás. Acrescenta-se a isto a dimensão sagrada do alimento – os rituais próprios para que o orixá aceite o alimento.

Não se pode deixar de observar que a internet atualmente é um dos grandes veículos de divulgação de receitas de comidas de orixás, contudo, não basta saber quais os ingredientes. Principalmente para cozinhar nos terreiros é necessário passar por todo um ritual de preparação também.

Em relação às comidas, curiosamente o doce nos terreiros é pouco oferecido até mesmo aos visitantes.

Raramente são preparados doces para o Ajeum. Os pratos salgados e a presença de cerveja constituem os produtos consumidos pelas pessoas; os deuses são alimentados em primeiro lugar e a retirada dos pratos dos pejis constitui cerimônia de grande importância, como aquelas realizadas para o oferecimento dos sacrifícios e variadas comidas (LODY, 1977: 42, grifo nosso);

No que consiste o jejum? Segundo Lody é o ato da alimentação, é quando todos no terreiro podem consumir os alimentos e as bebidas, ressalta-se que os deuses comem primeiro.

O ato de fazer o Ajeum é o ato comum da alimentação mesmo quando os pratos não são os ligados à culinária sagrada dos deuses africanos. A motivação para muitas das festas públicas dos terreiros é o Ajeum que acontece no final das danças rituais. A grande fartura, certa liberdade de consumir os alimentos e a bebida, animam o público assistente. E evidente a motivação religiosa de assistir, atuante através dos cânticos e danças dos momentos em que as divindades vêm participar, no barracão, com suas presenças históricas e pelos enredos (LODY, 1977: 40);

Ressalta-se que o hibridismo das culturas no início da época colonial no Brasil é muito expressivo, em destaque se encontra a cozinha portuguesa, africana e indígena. Nesta época – século XVI - a cana de açúcar impera na fabricação principalmente do açúcar, além da rapadura e do mel de engenho (melado), contudo, com base na bibliografia estudada, praticamente não fora introduzida na alimentação votiva dos terreiros.

A título de exemplo, tendo em vista que os orixás são vários, serão analisados apenas alguns orixás e algumas de suas respectivas comidas. Assim sendo, salienta-se por exemplo, no oferecimento de comida para Oxalá, a qual não se pode usar sal, tampouco dendê. A Iabassé ou a Ialorixá explica ao iniciado, enquanto prepara a comida, as lendas sobre o porquê não se pode usar determinados alimentos. Contudo, se pergunta: Oxalá pode comer doce?

Segundo a Ialorixá do terreiro em tela, sim! Praticamente todos os orixás comem doce segundo ela. Quem parece não ser muito afeito ao doce é Exu. O máximo a ele oferecido é farinha de mandioca crua, misturada com mel, azeite de dendê, pinga e água. Tudo colocado num alguidar lavado com água e mel. Os alimentos para este orixá variam de frango, de preferência preto, se não puder obtê-lo, pode ser o caipira, ou bode, mas existem outros alimentos tais como o feijão preto, inhame no dendê, açaçá, entre outros apreciados por ele. Porém ao sabor doce pouco utilizado nos assentamentos do terreiro em apreço, e pouco encontrado na bibliografia estudada, os pequenos detalhes como açúcar, rapadura, mel, misturados ao coco, ao inhame, a mandioca, ao milho, entre outros, fazem parte do cardápio de vários orixás.

Entretanto, para os orixás, as poucas comidas que levam o sabor doce algumas vezes são por meio do mel de abelhas. Esta observação é feita com base em Raul Lody na obra Tem

Dendê, tem Axê (1992), entre as variadas receitas por ele descritas nesta obra, relata duas as quais se utiliza o mel⁸, nenhuma utiliza açúcar. Observa-se também que o próprio Nina Rodrigues na obra *O Animismo Fetichista dos Negros Baianos*, em seus relatos, cita exemplos de tipos de alimentos utilizados nos terreiros, contudo, não se refere ou deixa claro, sobre alimentos doces nos pejis.

Em uma de suas várias visitas aos terreiros relata:

É um especimen o quarto particular onde trabalha a filha da mai de terreiro e onde tenho estado por diversas vezes. Sem ordem, ali se encontram na mais indescrível promiscuidade, taboleiros de cereaes, frutas e ervas, garrafas e tigelas de azeite de dendê, pratos com moquécas, e outros preparados africanos, pimentas, condimentos, etc. [...] Do lado opposto uma mesa velha e mal aceiada, tendo um cima garrafas de vinho, de azeite de dendê, copos, cálices, [...] (RODRIGUES, 1935: 65);

Nas fontes utilizadas até o momento, praticamente não houve menção a alimentos doces nos terreiros para os orixás, entretanto, frutas ao que parece são mais comuns. Cada orixá segundo a Ialorixá do terreiro em tela tem as suas frutas preferidas, assunto que não será tratado neste trabalho. Assim sendo, conclui-se que as comidas mais comuns são à base de sal, ou sem sal.

A Ialorixá Fabiane de Oyá relatou que os orixás denominados funfun, que são todos os orixás brancos, tais como, Oxaguiã, Oxalufã, Nanã, comem por exemplo, abalá de paki, que é um doce, segundo ela, feito a base de mandioca puba. Coloca-se numa vasilha um pouco de mandioca descascada, deixe na água por quatro dias em média. Escorre-se a água, acrescente coco ralado, açúcar a gosto, leite de coco e erva doce. Misturam-se os ingredientes e faz-se pamonhas com folhas de bananeira, como um cilindro, amarrado nas pontas, cujo feitio lembram balas doces. Coloca-se para cozinhar em água fervendo. Retira-se e está pronto para ser oferecido aos orixás, desde que tenha seguido o ritual durante a preparação.

Durante o trabalho de campo observou-se que alguns detalhes nas receitas propriamente ditas eram importantes para diferenciar a comida do orixá da comida dos mortais. Um dos exemplos é a utilização da folha de bananeira ao invés do papel alumínio

⁸ Raul Lody descreve receita de doboru, feita com pipoca regada com azeite de dendê ou mel. (p. 73). Descreve também receita de ado, feita a base de milho de molho e torrado, passado pelo moinho, preparado com azeite de dendê e mel de abelha. (p. 66).

para assar os doces, também a utilização do fermento para bolo, e principalmente a utilização do açúcar ao invés do mel, estes detalhes foram muito importantes para esta análise. Neste sentido, será transcrita receita de papuca, a qual pode ser oferecida para Ogum, Oxossi, e Iançã; ou no barracão⁹. São utilizados três copos de farinha de milho amarelo, um copo de água, três ovos, açúcar a gosto, uma pitada de sal, uma xícara de chá de banha de porco. Amasse bem, deixe descansar por aproximadamente uma hora. Coloca-se a colheradas na palha da bananeira, faz-se embrulhinhos, os quais são levados para assar na brasa quente, pode-se também assar no forno durante aproximadamente meia hora.

Contudo, esta mesma receita pode ser assada, embrulhando-a em papel alumínio, o qual deve ser furado com um garfo, pois, acrescenta-se à massa uma colher de fermento para bolo, e leva-se para assar. Entretanto, assada em papel alumínio e crescida de fermento, não deve ser oferecida aos orixás.

Ainda a título de exemplo, de pratos doces para orixás, verifica-se que Iançã também come doce. O de gengibre entre outros: faz-se um chá com: meio litro de água, uma xícara de gengibre picado, um punhado de cravo e canela, acrescenta-se três copos de açúcar, coa-se, acrescenta-se a farinha de mandioca branca (até ficar como massa de cocada), mexe bem essa mistura. Esparrama-se na mesa e corta-se em quadradinhos, formando os docinhos.

Diante as breves análises e observações, destacam-se algumas considerações e contribuições de Gilberto Freyre a história da cozinha brasileira:

As influências que desde o século XVI corromperam aqui – corromperam ou enriqueceram: questão de ponto de vista – as tradições portuguesas de bôlo e de doce foram as indígenas; mais tarde, as africanas.

Mas tudo condicionado pela realidade tremenda da escravidão. Sem a escravidão não se explica o desenvolvimento, no Brasil, de uma arte do doce, de uma técnica de confeitaria, de uma estética de mesa, de sobremesa e de tabuleiro tão cheias de complicações e até de sutilezas e exigindo tanto vagar, tanto lazer, tanta demora, tanto trabalho no preparo e no enfeite dos doces, dos bolos, dos pratos, das toalhas e das mesas (FREYRE, 1969: 76);

⁹ Comida de barracão é aquela oferecida às pessoas que estão no terreiro, segundo entrevista a Ialorixá Fabiane de Oyá.

Assim sendo, constata-se a importância de cada detalhe ao cozinhar, a princípio pelas cozinhas da época colonial supracitadas.

Em relação à cozinha portuguesa, observa Gilberto Freyre em *Casa Grande e Senzala*: “O cronista que acompanhou a Lisboa o cardeal Alexandrino em 1571 notou o abuso de açúcar, canela, especiarias e gemas de ovos cozidos na comida portuguesa. Informaram que a maior parte dos quitutes eram mouros” (FREYRE, 2011: 300). O doce teria sido inserido na culinária brasileira pelo português, o qual adquiriu esta herança dos mouros.

Câmara Cascudo também aduz que o doce provavelmente foi hábito dos negros na África, por influência dos mouros. “Creio também que o agrado pelo sabor doce é hábito adquirido na África Negra, possível e lógica influência dos mouros do Mediterrâneo” (CASCUDO, 1971: 41). Mesmo com o feitiço de doces nas cozinhas da casa grande pelas negras escravas, os mesmos não foram encontrados, ou feita menção nas narrativas dos autores estudados quanto a sua introdução nos terreiros para oferecimento aos orixás.

Outro autor que contribuiu para com os terreiros de candomblé foi Pierre Verger, em *Lendas dos Orixás* narra uma lenda de Oxum, onde ele relata que para este orixá foi oferecido mel de abelhas, contudo, Oxum devolveu-o juntamente com outras oferendas. Nesta obra o sabor doce foi encontrado no mel, no entanto, até mesmo os outros alimentos inclusive o sal foram devolvidos. Mas o que tem importância nesta análise é a presença do sabor doce, que fora encontrado na lenda de Oxum.

O rio estava turbulento e com suas águas agitadas. Olowu mandou jogar sobre as vagas, toda sorte de boas coisas [...] tecidos, búzios, bois, galinhas e escravos. Mel de abelhas e pratos de mulukun, iguaria onde suavemente misturam-se cebolas, feijão fradinho, sal e camarões. Mas Oxum devolveu todas estas coisas boas sobre as margens. Era Nkan, a mulher de Olowu, que ela exigia. Olowu foi obrigado a submeter-se e jogar nas águas a sua mulher (VERGER, 1981: 26);

Inúmeros questionamentos surgem quando se trabalha a relação da narração das lendas dos mitos dos orixás e os alimentos a eles oferecidos. Alimentos os quais acabam sendo preparados das mais variadas maneiras, em seus diversos tipos de sabores. São questionamentos que com certeza necessitarão de várias pesquisas, pois, saber o que o orixá não come as lendas narram. Contudo, o açúcar ao que parece não é narrado nas lendas, mas,

eles podem aceitá-lo. Então como pensar a trajetória da alimentação do mito na longa duração? O presente artigo é fruto inicial e com certeza incipiente sobre o assunto.

Existe na história da alimentação no Brasil, vários aspectos também a serem analisados, entre eles estão os objetos para a preparação dos alimentos dos orixás. Neste sentido, a tecnologia dos utensílios de cozinha foi sendo assimilada por cozinheiros de restaurantes, pelas mães na preparação do jantar, da sobremesa, do almoço, do café da manhã, enfim, no mínimo as refeições básicas. Mas nos terreiros, como fica esta questão? Pois bem, o fogão a lenha fora substituído pelo a gás, que também pode ser substituído pelo forno elétrico e microondas. O pilão fora substituído pela máquina de moer manual, que também fora substituída pelo liquidificador, pelo triturador, enfim, muitos objetos para o preparo de alimentos foram sendo substituídos de maneira geral. Os terreiros acompanham também estas mudanças presentes na história?

Após alguns estudos se verifica que os terreiros nem sempre se utilizam do tradicional pilão para fazer, por exemplo, o acarajé, pois, o feijão fradinho é triturado pelas máquinas elétricas. O braseiro do forno a lenha, o próprio fogão a lenha, geralmente não está sendo mais utilizado para o feitiço das comidas dos orixás. As colheres de madeira também acabam sendo substituídas pelas de metal ou acrílico, enfim, materiais modernos acabam sendo utilizados no preparo dos alimentos dos orixás.

Estas mudanças revelam que o homem não deixa de acompanhar as novidades tecnológicas de seu tempo, assim como, se depara com a mudança na velocidade em realizar os rituais. Várias pessoas nos terreiros ao serem preparadas para se tornarem filhos de santo, geralmente trabalham diariamente e não tem o tempo necessário de seis meses, por exemplo, para serem feitos no santo. Assim sendo, as obrigações para o orixá são realizadas em menor período. Assim sendo, diante a necessidade humana da busca espiritual, os rituais mantêm-se mesmo que adaptados. As Ialorixás e os Babalorixás modificam a forma de realizá-los, sem que percam sua essência, a qual está no mundo espiritual.

A imitação dos gestos paradigmáticos dos Deuses, dos Heróis e Ancestrais míticos não se traduz numa 'eterna repetição da mesma coisa', numa total imobilidade cultural. A Etnologia não conhece um único povo que não se tenha modificado no curso dos tempos, que não tenha tido uma 'história'. [...] Embora pareçam destinados a paralisar a iniciativa humana, por se apresentarem como modelos intangíveis, os

mitos na realidade incitam o homem a criar, e abrem continuamente novas perspectivas para o seu espírito inventivo (ELIADE, 1963: 124-125);

O espírito inventivo citado por Eliade necessita ser estimulado por elementos que estejam ao alcance dos homens, mesmo que sejam modelos aparentemente intangíveis. Contudo, trazendo esta reflexão para o campo da culinária, pode-se perceber que o espírito inventivo, necessitou no dia a dia das cozinhas no Brasil de muita arte para preparar os alimentos.

Ninguém nesse mundo sublunar pode precisar as mutações delicadas dos pontos de fervura, fritura, elevação da massa sob a cadência do batedor. O pulso tem ritmo diverso, com intensidade e compasso que escapam a qualquer registro 'científico'. Em cem pães-de-ló há sessenta ou oitenta sabores diferentes que não explicamos mas existem (CASCUDO, 1971: 302);

Seguindo o mesmo raciocínio, ou seja, os diferentes tipos de se preparar um mesmo alimento, Gilberto Freyre narra a importância por exemplo do coco, o sabor deste alimento sobressaindo-se a sua escassez na época da escravidão.

O leite de coco estava na relação das proximidades aos coqueirais. Muito nas praias, menos no Agreste e pouco nos sertões. A imposição usual tornou-se mais intensa quando as famílias das cidades e vilas litorâneas foram residir pelo interior e não dispensaram os quitutes praianos: peixe com molho de coco, moqueca, doce de coco verde ou seco, com mel de engenho (sabongo), ou calda de açúcar branco, coco ralado com açúcar (175) ou rapadura, sobremesa inesquecida, água de coco, refrescadora. Começaram a mandar buscar os cocos ou mesmo plantá-los. Não era costume gastar dinheiro em coisas de posse ignorada como os coqueiros a beira-mar. Nenhum senhor de escravos pensaria comprar cocos para seus negros. Esses sempre que podiam, fartavam-se, mastigando o miolo e bebendo água. Comer o coco era a normalidade e ainda popular. Outra utilização demandaria aparelhagem não possuída. O leite de coco foi de uso urbano e, pelo interior, das gentes do litoral mudadas para o centro e conservando o gosto pelos pratos condimentados com ele (FREYRE, 1969: 216);

A transcrição acima, sumária, contudo eloqüente, demonstra a trajetória do coco, alimento também utilizado nas comidas dos terreiros. Está presente neste trabalho, pois, o mesmo pode ser oferecido em pratos de sabor doce, tanto para Oxossi, quanto para Obá. Este prato se chama lelê: em uma panela coloque quirelinha de milho vermelho aproximadamente

meio quilo, já deixado de molho de um dia para o outro. Acrescente coco ralado, dois copos de açúcar. Um copo de leite de coco. Uma pitada de sal, cravo, canela, e erva doce. Cozinhe com aproximadamente um litro de água mexendo sempre. Despeje numa tigela ou forma, enfeite com lascas de coco. Esta receita de sabor doce é mais uma entre várias, apesar das receitas salgadas ou sem sal predominarem não somente no terreiro em apreço.

As receitas, os alimentos e os sabores brevemente analisados neste trabalho, demonstram a riqueza de detalhes da cozinha dos terreiros de candomblé. Os terreiros em seu dia a dia surpreendem com seus inúmeros sabores, principalmente para os assentamentos e demais rituais sagrados, os quais, sem a preparação dos mesmos com sua dimensão sagrada, estão sendo levados também a restaurantes¹⁰. A intenção de trazer na íntegra as receitas com seus diversos tipos de alimentos, e algumas formas de preparo de um terreiro localizado num bairro simples na região metropolitana de Maringá Paraná, é a de dar importância aos detalhes, pois, foi por meio dos detalhes que se constatou a pouca presença do doce nos assentamentos dos orixás.

REFERÊNCIAS

CARNEIRO, Edson. **Religiões Negras**: Notas de Etnografia Religiosa. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira S/A, 1936.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

_____. **Sociologia do Açúcar**: Pesquisa e dedução. Rio: Instituto do açúcar e do álcool, 1971.

CERTEAU, Michel de. **A Invenção do Cotidiano**: 2. Morar e Cozinhar. 4 ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

Comidas de Orixás- **Jornal Folha de São Paulo**, São Paulo, 01 jan. 2012. Disponível em:

¹⁰ Folha de São Paulo. Fonte:< <http://www1.folha.uol.com.br/comida/1042006-cozinheira-filha-de-santo-prepara-pratos-tipicos-dos-terreiros-da-bahia.shtml>>.

< <http://www1.folha.uol.com.br/comida/1042006-cozinheira-filha-de-santo-prepara-pratos-tipicos-dos-terreiros-da-bahia.shtml>>. Acesso em 23 de julho de 2012.

ELIADE, Mircea. **O Sagrado e o Profano**. São Paulo: Martins Fontes: 1992.

_____. **Mito e Realidade**. 3 ed. São Paulo: Perspectiva, 1963.

Entrevista yalorixá Fabiane de Oyá no terreiro de candomblé Ilê Ast'oyá Onirá na cidade de Sarandi –Pr. Data: 18/05/2011. Tempo de duração: 7 horas.

Entrevista yalorixá Fabiane de Oyá no terreiro de candomblé Ilê Ast'oyá Onirá na cidade de Sarandi –Pr. Data: 13/03/2013. Tempo de duração: 8 horas.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande e Senzala**. 51 ed. São Paulo: Global, 2011.

_____. **Açúcar**: em torno da Etnografia, da história e da sociologia do doce no nordeste canavieiro do Brasil. Sociedade Gráfica Vida Doméstica Ltda, 1969.

FONSECA JUNIOR, Eduardo. **Dicionário Yorubá (nagô) Português**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira S.A., 1988.

LODY, Raul. **Tem Dendê, tem Axé**: Etnografia do dendezeiro. Rio de Janeiro: PALLAS, 1992.

_____. **Candomblé**: Religião e resistência cultural. Ática, 1992.

_____. **Alimentação Ritual**. Disponível em: <<http://periodicos.fundaj.gov.br/index.php/CIT/article/view/75/48>>. Acesso em 24-03-2013.

Menu comidas de orixás. Disponível em: <<http://www.portalengenho.com.br/V1/materias-interna/71>>. Acesso em 19 de junho de 2012.

RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes. **Comida e Religiosidade**: dos Cultos Afro-brasileiros para a História da Alimentação Brasileira – Disponível em: <<http://www.cchla.ufrn.br/humanidades2009/Anais/gt23/23.1.pdf>> Acesso em 05/01/2012.

RODRIGUES, Nina. **O Animismo Fetichista dos Negros Bahianos**. Rio de Janeiro: Imprensa Paulista, 1935.

SOUZA, Ana Lúcia Silva [et al...]. **De olho na cultura: pontos de vista afro-brasileiros**. Salvador: Centro de Estudos Afro-Orientais; Brasília: Fundação Cultural Palmares, 2005.

VERGER, Pierre Fatumbi. **Lendas dos Orixás**. Salvador: Corrupio, 1981.