

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS  
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA, GEOGRAFIA, CIÊNCIAS SOCIAIS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU* EM HISTÓRIA

TAMIRIS MAIA GONÇALVES PEREIRA

**COZINHANDO COM OS ORIXÁS: ASPECTOS SIMBÓLICOS E IDENTITÁRIOS  
NA COZINHA DA ÈGBÉ MÒGÀJÍ IFÁ, GO**

GOIÂNIA

2015

TAMIRIS MAIA GONÇALVES PEREIRA

**COZINHANDO COM OS ORIXÁS: ASPECTOS SIMBÓLICOS E IDENTITÁRIOS  
NA COZINHA DA ÈGBÉ MÒGÀJÍ IFÁ, GO**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação *stricto sensu* em História, da Pontifícia Universidade Católica de Goiás (PUC-Goiás), como exigência para obtenção do título de Mestre em História.

Orientadora: Dra. Sibeli Aparecida Viana

GOIÂNIA

2015

Dados Internacionais de Catalogação da Publicação (CIP)  
(Sistema de Bibliotecas PUC Goiás)

P436c Pereira, Tamiris Maia Gonçalves.  
Cozinhando com os orixás [manuscrito] aspectos  
simbólicos e identitários na cozinha da *Ègbé Mògàjí Ifá*, GO  
/ Tamiris Maia Gonçalves Pereira – Goiânia, 2015.  
190 f. : il. ; 30 cm.

Dissertação (mestrado) – Pontifícia Universidade  
Católica de Goiás, Programa de Pós-Graduação *Stricto  
Sensu* em História, 2015.

“Orientadora: Profa. Dra. Sibeli Aparecida Viana”.  
Bibliografia.

1. Iorubá (Povo africano). 2. Culinária africana. 3.  
Rituais. 4. Sinais e símbolos. I. Título.

CDU

392.81(66/69)(043)

DISSERTAÇÃO DO MESTRADO EM HISTÓRIA DEFENDIDA EM  
(ONZE) DE MARÇO DE 2015 (DOIS MIL E QUINZE) E  
aprovada PELA BANCA EXAMINADORA.

1) Dra. Sibeli Aparecida Viana / (Presidente) PUC Goiás

Sibeli A. Viana

2) Dr. Eduardo Gusmão de Quadros / (Membro) PUC Goiás

Eduardo Gusmão de Quadros

3) Dr. Noé Freire Sandes / (Membro) UFG

Noé Freire Sandes

## AGRADECIMENTOS

Agradeço a todos aqueles que me auxiliaram na realização deste trabalho: à minha família pelo incentivo; à minha orientadora pelos estímulos e paciência; à comunidade *Ègbé Mògàjí Ifá* pelas permissões e acolhimento; aos amigos pelo apoio e carinho.

*Primeiramente, peço licença ao orixá Exú e a todas as entidades em Ifá. Laroîé!*



Eu saúdo Olódùmarè, Deus maior  
Eu saúdo Òrúnmilá  
Eu saúdo Ògun, o dono da casa  
Saúdo os Irúnmalè, os Òrisàs  
Saúdo a terra  
Saúdo o dia que amanhece  
Saúdo a noite que vem  
Saúdo o dono do dia  
E saúdo o Égún da casa, nosso ancestral  
Saúdo os velhos sábios  
Saúdo o pai-de-santo  
Saúdo os filhos-de-santo  
Saúdo as crianças  
Nós, que cremos em Òrúnmilá, saudamos e esperamos que  
Orúnmilá ouça nossa saudação  
[...]  
Axé!

## RESUMO

PEREIRA, Tamiris Maia Gonçalves. Cozinhando com os orixás: aspectos simbólicos e identitários na cozinha da *Ègbé Mògàjí Ifá*, GO. Trabalho de Conclusão (Programa de Pós-graduação *stricto sensu* em História) - Pontifícia Universidade Católica de Goiás (PUC-Goiás), Goiânia, 2015.

O presente trabalho se propõe a estudar os aspectos referentes à produção alimentar contida no espaço da cozinha ritualística, do tradicional grupo africano *yorubá*, *Ègbé Mògàjí Ifá*, para compreensão dos significados contidos nas práticas e saberes. A pesquisa analisou questões relativas à construção identitária, articulada a partir da tradição religiosa nigeriana de culto aos orixás, trazida para a cidade de Goiânia – Goiás, no ano 2001. Buscou também compreender a produção alimentar, os ritos e a cosmologia *yorubá*, uma vez que seus significados e formas de expressão estão imbricados, permeados pela relação com o sagrado. Os resultados apresentados contemplaram dados bibliográficos e imagéticos, obtidos através da observação participante e entrevistas com os membros constituintes da comunidade.

**Palavras-chave:** comunidade tradicional africana, alimentação, cultura material.

## ABSTRACT

PEREIRA, Tamiris Maia Gonçalves. Cooking with the orishas: symbolic and identity aspects in the kitchen *Ègbé Mògàjí Ifá*, GO. Work Completion Program (Post-graduate studies in History) - Catholic University of Goiás, Goiânia, 2015.

This paper aims to examine aspects relating to food production contained within the ritualistic kitchen, traditional yoruba african group, *Ègbé Mògàjí Ifá*, to understand the meanings contained in the practices and knowledge. The research examined issues relating to identity construction, hinged from the Nigerian religious tradition of worship of deities, brought to the city of Goiânia - Goiás, in 2001. It also sought to understand food production, the rites and the yoruba cosmology, since their meanings and forms of expression are intertwined, permeated by the relationship with the sacred. The results presented contemplated bibliographic data and imagery obtained through participant observation and interviews with the constituent members of the community.

**Keywords:** traditional African communities, food, material culture.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Representação do Orixá Exú pela Fundação Casa de Jorge Amado.....	6
Figura 2 – Mapa do delta do Níger e dos Camarões, entre os séculos XVI e XVIII.....	24
Figura 3 - Quarto dos orixás da <i>Ègbé Mògàjí Ifá</i> .....	96
Figura 4 - <i>Igbás</i> no interior do quarto dos orixás da <i>Ègbé Mògàjí Ifá</i> .....	96
Figura 5 - Cozinha interna da <i>Ègbé Mògàjí Ifá</i> .....	106
Figura 6 - Mesa com os pratos para serem servidos aos orixás.....	118
Figura 7 - <i>Igbá</i> de Oxossi sacralizado após receber oferendas durante cerimônia.....	119
Figura 8 - <i>Ifadayo</i> segurando animal sacrificado, sobre o <i>igbá</i> de Exú.....	120
Figura 9 - <i>Ifaseun</i> colocando dendê sobre <i>igbá</i> de Exú após o sacrifício do animal.....	120
Figura 10 - Carcaça do animal sendo preparado para descarte.....	122
Figura 11 - <i>Igbá</i> do orixá Exú sacralizado com as oferendas.....	123
Figura 12 - <i>Igbá</i> do orixá Exú <i>Ajè</i> sacralizado com oferendas.....	123
Figuras 13 - Representação de <i>Ogum</i> ladeado pelos <i>igbás</i> de <i>Ogum</i> e de <i>Oxossi</i> .....	124
Figura 14 - Representação do orixá <i>Ogum</i> , recebendo oferendas durante cerimônia ministrada por <i>Babalawo Ifaseun</i> , <i>Iyanifa Ifatunmise</i> e <i>Ifadayo</i> .....	124
Figuras 15 - “Filho” da comunidade fazendo pedidos pessoais em frente aos <i>igbás</i> sacralizados dos orixás <i>Ogum</i> e <i>Oxossi</i> .....	125
Figura 16 - <i>Isu</i> , inhame cozido e cortado em rodela.....	127
Figura 17 - <i>Éko</i> , amido de milho cozido em água e cortado em cubos.....	127
Figura 18 - <i>Asoso</i> , milho cozido, servido com fatias de coco e açúcar.....	129
Figura 19 - <i>Asoso</i> , milho cozido, servido com fatias de coco e açúcar (imagem ampliada).....	130

Figura 20 - Canjica, milho branco cozido em água.....	131
Figura 21 - <i>Adó to éin</i> com <i>akara</i> , preparados para ser servido ao orixá <i>Ìyá Mi Òsòróngá</i> .....	132
Figura 22 - <i>Dibó</i> com <i>akara</i> , preparados para ser servido ao orixá <i>lemanjá</i> .....	133
Figura 23 - <i>Omolokun</i> com <i>akara</i> , preparados para ser servido ao orixá <i>Oxum</i> .....	134

## LISTA DE APÊNDICES

APÊNDICE A – Modelo de questionário aplicado à comunidade <i>Ègbé Mògàjí Ifá</i> .....	153
APÊNDICE B – Resultado dos questionários aplicados à comunidade <i>Ègbé Mògàjí Ifá</i> .....	156

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>14</b>
<b>1 IDENTIDADE: UMA CONSTRUÇÃO CULTURAL.....</b>	<b>18</b>
1.1 IDENTIDADE <i>YORUBÁ</i> : UMA PONTE SOBRE O ATLÂNTICO.....	22
1.2 IDENTIDADE <i>YORUBÁ</i> NO BRASIL COMO QUESTÃO POLÍTICA E CULTURAL .....	30
1.3 COMUNIDADES SURGIDAS DA REAFRICANIZAÇÃO.....	33
1.4 IDENTIDADE <i>YORUBÁ</i> ATRAVÉS DA CULTURA MATERIAL E ORALIDADE .....	36
<b>2 COZINHA AFRICANA NO BRASIL .....</b>	<b>40</b>
2.1 O POTENCIAL DA ALIMENTAÇÃO COMO INFORMAÇÃO SÓCIO- CULTURAL.....	40
2.2 COMIDA E COZINHA AFRICANA NO BRASIL.....	47
2.3 COZINHA <i>YORUBÁ</i> E SEUS ALIMENTOS.....	56
2.3.1 Cozinha sacrificial <i>yorubá</i> .....	60
<b>3 ESPAÇO, UTENSÍLIOS E RELAÇÕES NA COZINHA <i>YORUBÁ</i>.....</b>	<b>66</b>
3.1 CULTURA MATERIAL E MATERIALIDADE NA COZINHA AFRICANA.....	66
3.2 TRADIÇÃO E COSTUME: ELEMENTOS DA COZINHA AFRICANA.....	75
3.3 O ESPAÇO DA COZINHA.....	80
3.4 UTENSÍLIOS.....	83
3.5 COMIDA PARA ORIXÁ, COMIDA PARA OS HOMENS.....	85
<b>4 COZINHA <i>YORUBÁ</i> NO CULTO A IFÁ - TEMPLO <i>ÈGBÉ MÒGÀJÍ IFÁ – GO</i>.....</b>	<b>88</b>
4.1 METODOS ADOTADOS PARA A INVESTIGAÇÃO DA COZINHA RITUALÍSTICA DA <i>ÈGBÉ MÒGÀJÍ IFÁ</i> .....	88

4.2 A COZINHA YORUBÁ E OS ORIXÁS: SABERES E FAZERES TRADICIONAIS.....	103
4.2.1 Comidas e pratos dos Orixás.....	116
4.2.1.1 Comidas que todos os orixás comem.....	126
4.2.1.2 Comida de Exú.....	128
4.2.1.3 Comida de Ògúm.....	128
4.2.1.4 Comida de Oxossi.....	129
4.2.1.5 Comida de Xangô.....	130
4.2.1.6 Comida de Obatalá.....	130
4.2.1.7 Comida de Ifá.....	131
4.2.1.8 Comida de <i>Ìyá Mi Òsòróngá</i> .....	132
4.2.1.9 Comida de Iemanjá.....	133
4.2.1.10 Comida de Oxum.....	133
4.2.2 Breve análise sobre o descarte dos alimentos e utensílios.....	135
4.3 REFLEXÕES SOBRE A PRODUÇÃO ALIMENTAR YORUBÁ NA ÉGBÉ MÒGÀJÍ IFÁ .....	138
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>140</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>144</b>
<b>APÊNDICE.....</b>	<b>152</b>

## INTRODUÇÃO

A presente dissertação foi desenvolvida na comunidade tradicional africana *yorubá*, denominada *Ègbé Mògàjí Ifá*<sup>1</sup>, localizada na cidade de Goiânia, no Estado de Goiás.

A *Ègbé Mògàjí Ifá* foi oficialmente fundada em 2000, no Espírito Santo e trazida para Goiânia no ano de 2001, pelo *Babalawo Ifaseun Onifade* (Miguel Solon). Desde o seu início buscou a prática do culto e estudos do sagrado nos orixás, tendo com referência as práticas africanas da Nigéria. O espaço da comunidade também denominado de templo, terreiro ou barracão do tradicional culto africano *yorubá*, é um espaço em que a busca pelas raízes *yorubá* vêm formar o caráter identitário coletivo dos participantes.

Os conhecimentos, as regras, os posicionamentos políticos, e as formas de expressão “africanizadas” desta comunidade, estão inteiramente ligados ao espaço da cozinha: *lòcus* das relações entre os indivíduos, construções e concepções de pensamento, da lógica da organização coletiva e relação com o sagrado.

O templo *Ègbé Mògàjí Ifá*, lugar onde a identidade *yorubá* dialoga com a religião dos orixás, e estas por sua vez com a cozinha ritualística, me foi apresentada por amigos, estudantes do curso de arqueologia em Goiânia, no ano de 2013.

Ao adentrar a comunidade fui recebida pelo *Babalawo Ifaseun*, que após longa conversa mencionou a trajetória religiosa pessoal e alguns costumes da *Ègbé*. Neste mesmo dia, decidi presenciar o culto a *Ifá*, toda a atividade ritualística e partilhar os conhecimentos da comunidade. Lisonjeado, *Ifaseun* me abriu as portas e deu todo apoio para a realização do presente trabalho.

A *Ègbé Mògàjí Ifá* foi construída sob os preceitos do culto a *Ifá* e outros orixás, presente na Nigéria a mais de 6.000 anos A.P, segundo reportam os *Arabás* e *Awos*, ou dirigentes do culto. Hoje é dirigida na Nigéria, Benin e outros países da Costa Ocidental da África por vários destes sacerdotes. Dentre eles, na cidade de *Ogum State*, Nigéria, está o *Araba Ifatola Onifade*, dirigente e “pai” da família

---

<sup>1</sup> *Ègbé Mògàjí Ifá* é uma expressão de origem africana da língua *yorubá* que significa Comunidade Herdeiros de *Ifá*. A palavra *Ifá* está relacionada a um orixá que tem domínio sobre o futuro e o passado dos indivíduos, um oráculo sagrado, portanto, a comunidade pode ser compreendida como ‘Comunidade Herdeiros do Oráculo Sagrado’.

*Onifade*, portanto, atual dirigente máximo de todas as comunidades que carregam seu nome. Na comunidade *Ègbé Mògàjí Ifá*, *Ifatola* é o sacerdote máximo e “pai” do *Babalawo Ifaseun Onifade*, que por sua vez, carrega nome e moral religiosa em *Ifá*, transmitida pelo dirigente africano.

A *Ègbé Mògàjí Ifá* fundada primeiramente no Espírito Santo, na cidade de Serra, após a iniciação de sacerdote, do *Babalawo Ifaseun*, nesta mesma cidade, é trazida para Goiânia em um período recente, na década de 2000. Instalada em uma casa localizada no Setor Pedro Ludovico, em Goiânia, Goiás, primeiramente chamada de *Akanju Lowo Egbe – Fa Ibile Esin Yorubá – Goiânia/GO*, posteriormente passa a ser conhecida como *Ègbé Mògàjí Ifá*, seu nome atual.

A temática da alimentação, as formas de interação das relações sociais intrínsecas ao fator alimentar e seus significados, assim como as mediações que podem ser feitas entre a alimentação e a cultura material, fizeram despertar em mim um interesse em trabalhar de forma mais específica com a temática e com um grupo onde a significação imbuída no campo alimentar ultrapassasse questões cotidianas. Os valores e formas ou expressões de caráter identitários foram decisivos, resultando em um interesse na busca e execução do presente trabalho.

Desenvolvida no âmbito das diretrizes da História Cultural, a temática da alimentação africana permitiu trazer a partir da multivocalidade, visibilidade a esta comunidade e sua culinária. Para tal, articulações de conceitos e definições a respeito da identidade e cultura material do grupo, foram essenciais para a compreensão dos significados socioculturais.

A busca pelas raízes e pela resignificação das origens africanas na *Ègbé Mògàjí Ifá* permitiu a partir do questionamento sobre as construções e laços *yorubás*, se seriam possível uma investigação que através da identidade e da memória, que compreendesse as formas de interação do grupo? E de que maneira os espaços da cozinha, sacralizados, assim como todo seu aparato material participariam das formas de culto e expressões?

Assim, buscou-se trazer os significados relacionados às redes de ações cotidianas e não cotidianas, entre os membros da comunidade, através de investigações de caráter bibliográfico, entrevistas e observação participante.

No presente estudo, a abordagem sobre a alimentação e os significados imbuídos nos aspectos diretamente relacionados ao saber fazer, assim como as investigações acerca dos aspectos cognitivos, simbólicos, tecnofuncional e técnicas

corporais presentes no universo da alimentação *yorubá*, permitiram compreender melhor a dinâmica sociocultural e a forma como se procederam possíveis acréscimos e mudanças e/ou continuidades de *habitus* tradicionais alimentares no grupo através dos conhecimentos transmitidos pelas gerações dos dirigentes dos cultos aos seus filhos.

A alimentação voltada para a cozinha afro-brasileira permitiu também a percepção da dimensão simbólica, diretamente voltada para o sagrado na comunidade enfatizada. O que compreende um estudo sob perspectiva gerada após a década de 1960 no Brasil, uma vez que, interesses voltados para esta cozinha, especificamente, começaram a surgir de maneira mais contundente, quando as análises ligadas às estruturas socioculturais começam a ter maior importância nas análises e descrições. Com destaque para as obras de Gilberto Freire com “Casa Grande e Senzala” (1961), Mauro Mota, com “Culinária Doçaria e Trópicos” (1966) e Luíz da Câmara Cascudo com a “História da Alimentação no Brasil” (1968).

Neste mesmo período em diante, as pesquisas muito se ampliaram em termos de método, havendo contributos de vozes antes dissonantes, agora postas em evidência. A multivocalidade trouxe dentre outros fatores o reconhecimento do patrimônio de origem negra e africana no Brasil, como fonte de memória e manifestação cultural. E sob o viés político, um impulso pelo reconhecimento e quebra de preconceitos sociais.

Para o estudo de tais dimensões, social, política e cultural no grupo tradicional africano *Ègbé Mògàjí Ifá*, foram realizadas articulações de conceitos e definições a respeito de identidade e memória, para a constituição de seus significados no âmbito alimentar. Assim como a exploração de conceitos como o de cultura material e materialidade para a compreensão de suas implicações nas realidades e manifestações da cultura e culto *yorubá*.

Articuladas à exploração de conceitos, a realização da presente pesquisa, priorizou investigações de caráter participante, utilizando-se de observações *in loco* e entrevistas, através de questionários semi-dirigidos, com membros da comunidade religiosa, de forma a compreender as relações contidas no espaço do terreiro e na cozinha.

No primeiro capítulo definições e conceitos que permeiam a identidade constituída na comunidade e seu caráter sociopolítico são mencionados, associados às questões raciais e religiosas negras. Movimentos como o de “africanização” e

“dessincretização”, são enfatizados para a compreensão da constituição do caráter cultural da *Ègbé Mògàjí Ifá*.

No segundo capítulo foi enfatizado o estudo sobre alimentação e cozinha africana, tendo por objetivo principal discutir a alimentação como fonte de informação cultural e elemento de importância para a compreensão das relações humanas e religiosas. São apresentadas algumas considerações acerca da alimentação e da cozinha africana no Brasil, com destaque para a cozinha *yorubá*, dando ênfase à cozinha sacrificial para compreensão da lógica das dinâmicas internas do grupo.

No terceiro capítulo foi enfatizado o espaço, os utensílios e as relações na cozinha *yorubá*, apresentando algumas articulações de conceitos e definições em um breve histórico relacionado à cultura material e materialidade. Foi apresentado também os diferentes utensílios, as formas de utilização e os significados, através da observação participante.

Os aspectos metodológicos e as análises empíricas foram enfatizados no quarto capítulo de modo que, algumas considerações e análises acerca da investigação do espaço da cozinha e do uso do seu aparato material foram descritas, dando margem a discussões sobre elementos “tradicionais” da cozinha *yorubá*, como saberes e modos de fazer, tendo por objetivo central a compreensão das práticas como constituidoras de identidade, religiosidade e posicionamento político grupal.

Na tentativa de buscar informações tanto primárias - por meio dos dados da pesquisa que está sendo realizada sobre a cultura e tradição alimentar *yorubá*, quanto secundários, com o uso de informações históricas e etnográficas – no sentido de perceber as relações e construções identitárias através da alimentação, foi enfatizando os aspectos materiais e cosmológicos, religiosos do grupo.

Assim, apresentaremos os dados, de modo que a partir das análises e discussões, a presente dissertação pretende ir além de sua simples apresentação e análise de dados. Ela pretende firmar um compromisso com a busca dos povos afrodescendentes pela valorização de sua cultura e legitimação de sua identidade frente às culturas nacionais.

## 1 IDENTIDADE: UMA CONSTRUÇÃO CULTURAL

Discutir sobre a temática da identidade cultural se faz uma tarefa complexa. Diversos foram os estudos que buscaram definir, conceituar e discutir sobre o tema, mediante os ritmos e as dinâmicas socioculturais, que se modificaram de uma maneira extremamente veloz nos últimos séculos, principalmente no início do XX até a atualidade. Dentre os estudos podemos citar os de Michael Pollak (1992), Stuart Hall (2001), Diehl (2002) e Woodward (2000). Eles direcionaram diversos olhares para a busca e compreensão de questões relacionadas às constituições identitárias em meio a mudanças socioculturais das populações humanas, principalmente quando diretamente relacionadas a questões políticas e econômicas presentes fortemente nestes séculos.

O estudo e/ou discussão sobre 'identidade' gerou, e ainda gera grandes interesses e preocupações, seja nas pesquisas de instituições e universidades ou nas mais diversas formas de organizações dos grupos e comunidades do globo. Assim, falar sobre 'identidade' requer compreender desde as reflexões cotidianas de grupos e seus posicionamentos sociopolíticos, até discussões profundas, de cunho filosófico, sobre a mesma no processo de constituição da existência humana.

No presente trabalho, a temática da identidade poderá ser entendida como um processo de representação do sujeito ou de um grupo, construída através da subjetivação ou de elementos e sentidos culturais (DIEHL, 2002).

Neste sentido, a representação é tomada como um importante fator para compreensão da construção da identidade. Pollak (1992, p.5) também define e defende que a identidade dos sujeitos pode ser compreendida através de um sistema de representação social, no qual a identidade é:

[...] o sentido da imagem de si, para si e para os outros. Isto é, a imagem que uma pessoa adquire ao longo da vida referente a ela própria, a imagem que ela constrói e apresenta aos outros e a si própria, para acreditar na sua própria representação, mas também para ser percebida da maneira como quer ser percebida pelos outros (POLLAK, 1992, p.5).

A identidade, portanto, se constitui e se constrói através de sistemas de representação, subjetiva, de si no outro e pelo outro, através das relações sociais e culturais. Assim, a formação e a construção de identidade perpassam por um

sistema social, pois não apenas produz o sujeito, como também posiciona o sujeito neste sistema.

Como mencionado anteriormente, ao longo do tempo, mudanças estruturais transformaram as sociedades humanas, desde o fim do século XX, resultando em uma maior fragmentação das paisagens culturais de classe, gênero, sexualidade, etnia e nacionalidade, que no passado eram mais sólidas. Além de estas mudanças refletirem nas identidades coletivas, elas também influenciaram na transformação das identidades pessoais dos indivíduos, descentrando ou deslocando o sujeito.

Tais fatos, de acordo com Stuart Hall (2004), nos leva a refletir se estes processos de transformação não seriam um reflexo da própria contemporaneidade, que estaria sendo transformada, uma vez que a definição de identidade também não é fixa e sempre foi uma concepção transformada, portanto, as identidades também seriam fluidas, resultantes destas transformações.

Além das transformações resultantes das mudanças estruturais temporais, a percepção de concepção de identidade poderá ser vista de maneira mais enfática nas sociedades quando observamos que ela tem relação direta com os processos simbólicos sociais. É através de marcações simbólicas que as identidades dos sujeitos ou de uma coletividade, tomam sentido: seja nas práticas ou nas relações sociais; (re) afirmadas nas experiências e nas memórias, legitimando a identidade que está constantemente sendo reestruturada e/ou remodelada.

Percebida desta maneira, as identidades culturais são resultantes de processos simbólicos e sociais (WOODWARD, 2000), elas podem ser moldadas, construídas, desconstruídas e reestruturadas. Isto porque a identidade é fonte de um discurso também construído. Ela é uma modelagem de sentido, que influencia as ações e as próprias concepções que um grupo tem dele mesmo, através de memórias que concatenam as ideias de passado e presente representados (HALL, 2004).

É por isso que um grupo, uma nação, um sujeito se diferenciam uns dos outros, pela maneira como são representados, pela imaginação e narração; pelos sujeitos representantes e representados por esta identidade (HALL, 2004).

Ademais, a identidade é um processo regido de significados, a cultura como locus de produção destes significados permite que esta adquira sentido por meio da linguagem e nos sistemas simbólicos pelos quais é representada (WOODWARD, 2000).

As identidades podem ser marcadas por diferenças e por meio de símbolos (WOODWARD, 2000). Como foi dito anteriormente, é construída na alteridade, pela imagem e existência no 'outro'.

Neste processo de construção da identidade, a memória atua fortemente na significação e no sentimento de pertença. Ela atua na corporificação do grupo em uma relação com a alteridade. Segundo Beneduze (2008, p. 24), “[...] conduz um ato individual de pertença a um grupo, a um ato de integração coletiva”.

Uma importante relação que também podemos observar nos estudos de identidade coletiva, está na construção e consolidação da mesma, para a legitimação de uma conjuntura cultural, e de poder político e econômico.

Isso acontece porque, de acordo com Woodward (2000, p. 18): “[...] todas as práticas de significação que produzem significados envolvem relações de poder, incluindo o poder para definir quem é incluído e quem é excluído. [...]”. Assim, a partir do momento que a identidade é uma construção e representação dos sujeitos ou coletiva, e legitimada por uma memória social, ela é também uma imagem criada por uma estrutura de poder. Deste modo, podemos entender que a mesma cultura que molda identidades e representações, dá sentido a experiências coletivas pela memória social constituída no âmbito da sociedade e opta por um modo específico de subjetividade articulado por uma estrutura de poder.

Neste sentido, quando há legitimação de determinada identidade de indivíduos ou grupos, podemos supor que existiu anteriormente uma mobilização ideológica, articuladas pelas estruturas de poder para obtenção de aceitação social desta identidade, seja pelo próprio indivíduo, seja pela sociedade. Por isso, ela só tem eficácia quando obtém validação externa ou coletiva (MENESES, 1993).

É a partir daí que surgem tendências de que a imagem de determinadas identidades, como por exemplo, da identidade nacional, escamoteiam a diversidade e, sobretudo, as contradições, os conflitos, as hierarquias, tudo mascarando pela homogeneização e por uma falsa “harmonia” identitária. Desta maneira, ela pode facilmente servir para alimentar as estratégias de dominação e desempenhar funções anestésicas (ORTIZ, 1985; QUEIROZ, 1989 *apud* MENESES, 1993).

Como é o caso de preconceitos ou discriminações surgidas de diferenças marcadas.

A diferença está na base das construções identitárias, permitindo também que surjam através delas, classificações, discriminações e hierarquizações sociais. Em

outras palavras, as diferenças marcam também possíveis defesas e privilégios. Portanto, identidade e poder não se dissociam (WOODWARD, 2000).

Enfrentamento e desvalorização das identidades e formas de expressão de religiões de matriz africana ocorrem com frequência no Brasil, ainda hoje. De modo que diversos grupos lutam pelo reconhecimento da identidade religiosa de origem africana frente ao preconceito existente no país.

Outro ponto que vale destacar no estudo da identidade está relacionado à sua flexibilidade, não há fixidez, não há um grau ideal de identidade ou perda da identidade de um grupo. O que existem são mudanças socioculturais que influenciam nos novos estabelecimentos ou reestruturações. Com efeito, a identidade é um processo incessante de construção/reconstrução (MENESES, 1993).

Não é também resultante do isolamento de sociedades ou grupos, mas de sua interação.

Neste sentido, a antropologia vem contribuir, com os estudos sobre etnicidade, dialogando com os estudos e interpretações relacionadas à identidade coletiva de grupos. Fredrik Barth (1998) discute etnicidade reafirmando a ideia de que a interação de um sistema social com outro não leva a seu desaparecimento ou desarticulação por mudança ou aculturação, pelo contrário, as diferenças culturais podem permanecer ou aparecer apesar do contato interétnico e da interdependência dos grupos.

A exemplo disto, nas religiões de matriz africana há a presença do sincretismo, a mistura de crença africana e católica não ocasionou a perda ou desarticulação religiosa. Pelo contrário, manteve e permitiu novas articulações, como é o caso do Candomblé ou mesmo a Umbanda, que envolveu também a doutrina Kardecista.

Além disso, a identidade se fundamenta no presente, pois ela é necessária no presente, ainda que embasada e buscada no passado.

No caso da identidade construída na comunidade religiosa *Ègbé Mògàjí Ifá* (de Goiânia), as representações ocupam um lugar central nas articulações sociais, de modo que ela se consolida e se modifica através das práticas cotidianas ou ritualísticas e também através dos valores morais do grupo. O que quer dizer que, tanto as representações simbólicas quanto as práticas, interagem de modo que

constituem a identidade do grupo, consolidada através da memória coletiva, que por sua vez também é construída.

Por representações simbólicas, podemos entender como aquelas que constituem e são constituídas pelas tradições orais *yorubá*, ou seja, pelos discursos doutrinários *yorubá*, que trazem as histórias mitológicas e fazem recordar as origens do grupo através dos acontecimentos passados.

São estes discursos que permitem a construção de uma memória coletiva através das narrativas e das experiências grupais. Além disto, é através dos discursos que apregoam os valores morais, que as origens míticas do grupo, através dos *itáns* (mitos) dos orixás, validam e se consolidam.

Ademais, os discursos trazem, além da construção de memória coletiva a partir da moral, uma orientação que guia a vida dos indivíduos, olhando para o passado para guiar as ações presentes e futuras, de modo a trazer estabilidade e sentido de unidade para o grupo.

Os aspectos que se relacionam de maneira mais direta com as práticas permitem observar, que há uma interação das representações simbólicas com as práticas cotidianas. Atuam de forma conjunta na constituição da identidade e na construção de memória coletiva.

A exemplo disto, tomemos a alimentação, permeia todos os aspectos de construção identitária através das práticas, das experiências entre os indivíduos e também dos significados simbólicos dado a ela. Auxiliam na construção de memória e reforçam valores do passado da comunidade.

Em vista de todos estes processos relacionados à identidade, nos é colocado o desafio intelectual e político de como lidar com a mesma, sabendo que há uma constante busca pela valorização dela na sociedade nacional. Esta que é reafirmada na religiosidade e ancestralidade africana.

## 1.1 IDENTIDADE YORUBÁ: UMA PONTE SOBRE O ATLÂNTICO

Para compreendermos o processo de formação identitário de uma população tão complexa como dos povos falantes da língua *yorubá* nas Américas e especialmente no Brasil, precisamos apresentar suas circunstâncias a partir da

diáspora forçada do continente africano às Américas, entre os séculos XVI a XIX; até chegarmos à busca pelas “raízes negras” reivindicadas pelo nacionalismo nigeriano e suas conseqüentes influências no Brasil no século XX.

O grupo étnico denominado hoje de *yorubá* não existia inicialmente como um grupo único ou coeso. O surgimento do termo *yorubá*, ou outras terminologias frequentes associadas, tal como o termo *nagô*, ocorreu quando o processo de diáspora já estava bem avançado, já no século XIX (ELTIS, 2006). Pode-se dizer que nenhuma unidade política jamais abrangeu os falantes da língua *yorubá* na África, assim como estes indivíduos, jamais embarcaram por um único porto da África Ocidental.

Os *yorubás* somente se identificaram com esta denominação, como resultado de suas experiências nas Américas, apesar de esta ter se desenvolvido em ambos os lados do Atlântico ao mesmo tempo.

De acordo com David Richardson, Stephen Behrendt e David Eltis (1999), alguns falantes de *yorubá* partiram da África por portos da Baía Ocidental de Biafra, pelos rios Brass e Bonny, mas a grande maioria embarcou em portos localizados na Baía de Benin.

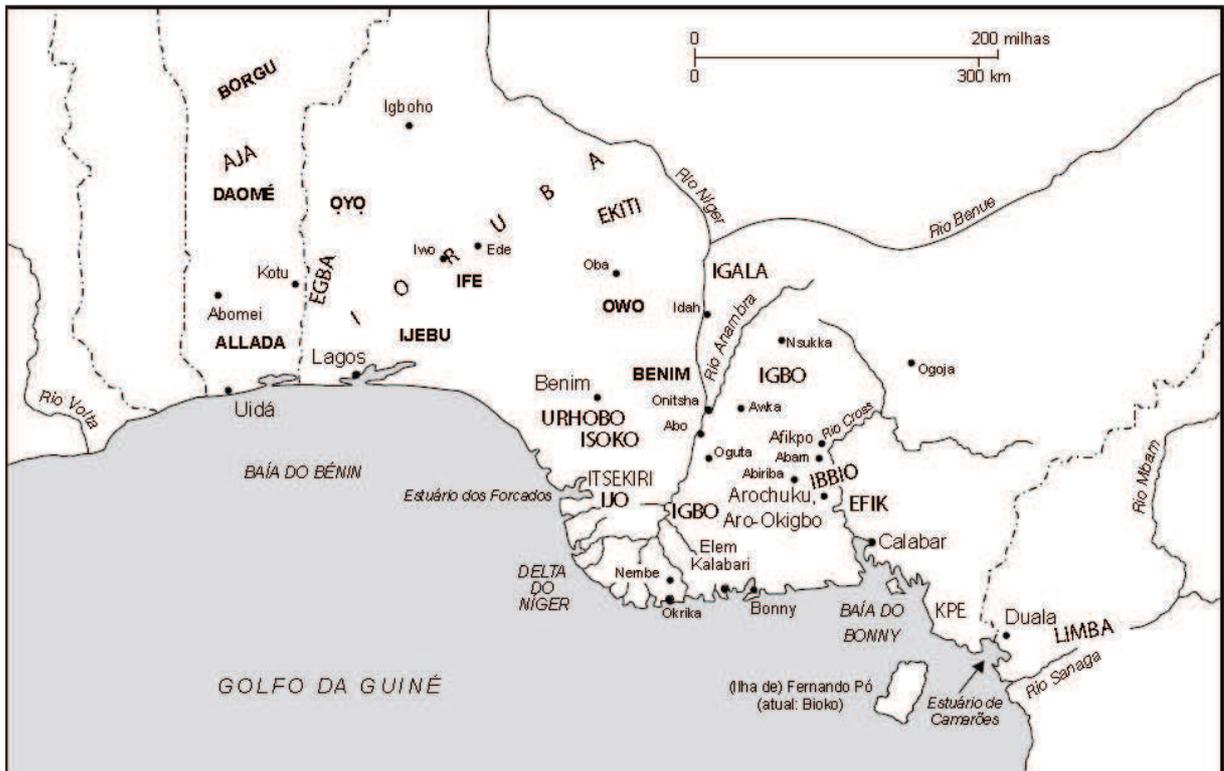
O tráfico de escravos na costa da África Ocidental foi sempre dominado por poucos pontos de embarque, mas só se tornou extensivo quando navios negreiros começaram a partir para as Américas, havendo a adição ou a substituição de novos portos. As rotas de comércio dentro da África eram flexíveis e adaptáveis, isso porque havia etnias em guerra ou que passavam por mudanças políticas.

Escravos adultos e do sexo masculino, eram muito valiosos, entretanto, eram potencialmente problemáticos e caros enquanto estavam em trânsito. Assim, uma rota direta entre a venda ou prisão e o local de embarque era essencial. A maioria das narrativas que indicam uma rota lenta e sinuosa para a costa é baseada nas experiências das crianças, mais fáceis de controlar.

Lagos, no ano de 1851 passou a ser o primeiro centro de exportação do Atlântico até o começo do século XIX. Comercializa escravos principalmente falantes

de *yorubá*, oriundos, em sua maioria do império de Oyo<sup>2</sup> que havia entrado em declínio neste período, devido a guerras contra o Daomé<sup>3</sup>.

Figura 2 - O delta do Níger e dos Camarões, entre os séculos XVI e XVIII



Fonte: Alagoa (2010, p. 520).

Depois do ano de 1810, mais da metade dos escravos saídos da Costa africana para as Américas aportou na Bahia. Houve presença maciça da chegada dos *yorubás* por volta da década de 1830.

Suas origens na África estão relacionadas à Nigéria e em menor proporção ao Togo e a República do Benim (o ex-Daomé), divididos em subgrupos étnicos como: *Egbá, Egbádo, Oyo, Ijèsà, Ijèbú, Ifè, Ondo, Ilorin, Ibàdàn e Kétu* (DIAS, 2013).

<sup>2</sup> O império de Oyo (d.C. 1400-1835) foi um império *yorubá* criado no século XV, localizado onde hoje é a Nigéria, na África Ocidental. Foi um dos maiores Estados do Oeste africano, da chegada dos colonizadores europeus até o final do século XVIII (ALAGOA, 2010).

<sup>3</sup> O Daomé foi um reino da África Ocidental incorporado ao Império de Oyo até meados do século XVII (1625 d.C.), quando revoltas internas associadas à força colonizadora europeia dominaram a monarquia *yorubá* de Oyo, subjulgando todo o império *yorubá* de Oyo. Daomé está localizada onde hoje é Benim (ALAGOA, 2010).

Sobre o próprio termo *yorubá*, a linguística não fornece grandes explicações. Mas, de acordo com a história oral de *Iléshà* (sul da Nigéria), o termo *yorubá* deriva de *aouba* ou *uaba*, que em árabe significaria pagão. Alguns autores falam em *Yarriba*, termo arábico e haúça (islâmico) para designar os povos da cidade de Oyo e do oeste da atual Nigéria, que cultuavam os orixás.

Em relação o termo ‘nagô’, dado também aos falantes de *yorubá* quando chegavam ao Brasil, foi uma designação de seus vizinhos daomeanos de língua *jeje* e *fon*. Este era um apelido pejorativo, pois nagô, anagô ou anagônou servia para denominar algo sujo, piolhento, uma vez que os yorubás quando chegavam de *egbado* às cidades daomeanas, fugindo de guerras intertribais, encontravam-se esfarrapado, cheio de piolhos, famintos e doentes. Daí o apelido de nagô (REGIS, 2010).

Mas a palavra mudou de significado a ponto de perder esta conotação. Os próprios *yorubás* ao chegarem ao Brasil se autodenominavam nagôs. De acordo com Verger (1997), o termo *yorubá*, se aplica a um grupo linguístico de vários indivíduos, que além da linguagem comum, possuíam a mesma cultura e tradição de origem, surgida na cidade de *Ilé-Ifè*. Portanto, se faz duvidoso que antes do século XIX, os indivíduos tenham se chamado uns aos outros por *yorubá*.

Como mencionado anteriormente, a construção da identidade deste grupo pode ser buscada em um período que antecede a diáspora, quando o Império de Oyo havia entrado em declínio desde o último quarto do século XVIII. A morte do *Aláâfín* (palavra *yorubá* para denominar rei) *Abiodun* em 1789 trouxe uma disputa entre o seu sucessor *Awole* e os chefes e representantes de cidades locais, que só terminou com a deposição de *Awole*, havendo a partir de então uma desunificação, culminando na escravização e domínio do povo de Oyo por Daomé (DIAS, 2013).

A grande maioria do império *yorubá* de Oyo foi submetida aos domínios de Daomé, que por sua vez comercializava escravos. Enviou grande contingente humano para a cidade de Lagos de domínio português até 1961 quando passa a ser domínio britânico (DIAS, 2013).

Em Lagos então, começa a surgir uma nova dinâmica cultural *yorubá*, principalmente porque estes povos foram submetidos à venda como escravos para nações europeias, no principal porto de comércio de escravos na Baía de Benin.

O termo *yorubá* foi apropriado pelos missionários e pelos diplomatas britânicos para se referirem aos negros da região imperial de Oyo. Não obstante,

onde quer que estes povos estivessem em diáspora, o processo de emergência de uma identidade partilhada foi tomando lugar: no Brasil (nagô), em Serra Leoa (*saró* e *aku*) e em Cuba (lucumi).

Quando observamos a presença destes povos nas Américas, podemos perceber questões que nos leva a pensar na construção de identidade racial ou étnica que não é simplesmente reminiscência de uma coletividade vinda do continente africano, elas são resultantes também do imaginário e poder coletivo de povos no continente americano.

É interessante destacar que após a abolição da escravatura no Brasil, no final do século XIX, alguns ex-escravos de *Oyo*, *Egbe*, *Ilesa*, ou seja, falantes de *yorubá* retornaram para suas terras mães. Em sua grande maioria iam em direção à Costa da África, região da Baía de Benin, local terminológica e historicamente, área de contato, comunicação e resistência *yorubá*.

Muitos destes retornados estudavam e aprendiam a língua inglesa (língua oficial da Colônia Britânica na Nigéria), uma vez que grande número dos países da Costa africana foram colônias inglesas após o domínio português, inclusive a Nigéria. Neste fluxo, os retornados também “reapreendiam” alguns costumes *yorubá*.

No Brasil, as informações a respeito dos africanos e afro-brasileiros que foram para África no final do século XIX e início do XX, nos permite afirmar que os discursos e ações dos retornados, associados à troca de informações com os habitantes locais, auxiliaram na construção de uma “nova” cultura *yorubá*, remetendo a construção de uma etnicidade posterior ao processo de diáspora. Isso quer dizer que o fluxo da troca de informações permitiu a construção de um ideal identitário *yorubá* em ambos os lados do Atlântico ao mesmo tempo.

Principalmente após o decreto da abolição da escravatura em 1889, houve um grande número de afro-brasileiros alforriados que embarcou rumo à terra mãe. Alguns ex-escravos conseguiam comissionar navios para levar amigos e família para África, enquanto outros compravam passagem em navios cargueiros ou comerciais.

Em sua grande maioria retornavam para Lagos, Porto-Novo e outras cidades do Golfo de Guiné e Baía de Benin, o que atualmente corresponde à República de Benin, Togo, Gana e Nigéria.

Segundo estatísticas, entre os anos de 1820 e 1899, aproximadamente 8.000 afro-brasileiros retornaram para a região do Golfo de Guiné, indo trabalhar como

mão de obra na arquitetura e construção civil, sob a qual Lagos colonial foi construída.

Por volta do ano de 1889 (um ano após a abolição no Brasil), a população de Lagos começou a inchar, pois cada vez mais indivíduos chegados de Cuba e Brasil aportavam e construíram suas moradias. Mesmo assim, o risco e insegurança continuavam, pois os retornados sofriam abusos físicos e onerosas taxações nas mãos dos reis do Daomé e reis da Costa além dos britânicos.

A cidade de Lagos, que estava sob tutela inglesa, imperava a legislação da Inglaterra, que baniu o tráfico negreiro, mas realizava um protetorado aos retornados.

Missionários cristãos logo estabeleciam programas para convertê-los e escolarizá-los, criando assim uma classe de africanos muito influentes com educação ocidental, cujas famílias estabeleceram a chamada “Yoruba-land”. Eram em sua grande parte alfabetizados, alguns comercialmente ativos e prósperos, tinham acesso a empregos públicos (administradores, professores e sacerdotes), e se dispersaram posteriormente para várias partes da África Ocidental. Isto contribuiu significativamente para o crescimento econômico, uma vez que, com sucesso comercial, houve a instalação de maior número de portos comerciais emergentes em Lagos.

A formação erudita desta população permitiu que sacerdotes produzissem padrões ortográficos na língua *yorubá* e o estabelecimento de uma língua escrita até então inexistente. O missionário Samuel *Ajayi* Crowther escreveu o “Vocabulário da Língua Yorubá” (1843) e também “A História dos Yorubás” (1841), o que até então não havia sido cunhado (DIAS, 2013, p.188).

Todas estas séries de acontecimentos permitiram que o governador de Lagos Alfred Moloney (1886-1890) anos mais tarde se apropriasse de um discurso étnico unificador, realizando um convite de retorno, de todos os afro-brasileiros para a cidade de Lagos, declarando que todos os retornados seriam a partir de sua volta seriam “*yorubás* repatriados”. Anos mais tarde declarou a importância de ter havido a preservação de sua língua digna e ancestral, seja em Lagos, Brasil ou Cuba por mais que houvesse distinções anacrônicas.

Neste momento um discurso sobre a ancestralidade *yorubá* tornou-se uma verdade oficial. Isto servia tanto para questões políticas de poder interno entre os governantes *yorubás* quanto para as trocas comerciais entre os ingleses. A

importância da valorização de uma identidade surgida na diáspora se tornava um mecanismo de poder, pois permitia a existência de um controle sob uma nação. É mais fácil controlar apenas uma grande nação *yorubá* do que vários grupos desunificados.

Por volta dos anos 1890 em diante, no interior de Lagos, começou a haver um comprometimento das formas de cooperação entre europeus e africanos, o que propiciou uma política oficial de privilégios raciais brancos. Com os avanços da medicina tropical, mais administradores, médicos e missionários ingleses chegavam para assumir cargos que anteriormente eram ocupados por africanos. Facilmente tomavam o posto, o que tornou para os africanos ocidentalizados um motivo real para atribuírem a estas ações o racismo, causa de muitas exclusões, transferências e demissões nos serviços públicos e nas igrejas, mesmo que o termo “raça” não tenha sido dado como justificativa oficial.

Principalmente após a rejeição do bispo Samuel *Ajayi* Crowther, um movimento de “nacionalismo cultural”, realizado principalmente por jornalistas, escritores e compositores negros, que estimularam o interesse pela história, língua, indumentária, nomes, religião, dança e demais formas de arte dos povos africanos. Um nacionalismo começa a brotar e pouco a pouco tomando toda a Costa, seja pelos moradores, seja pelos retornados afro-latinos, que passam a adotar nomes, as vestimentas e padrões conjugais *yorubá*, assim como o culto aos orixás, que se tornou uma marca forte da nacionalidade sagrada africana.

Todo este ativismo levou mais tarde à independência do Estado-nação nigeriano, na qual Lagos se insere.

Sob o rótulo de nacionalismo cultural, dois pontos valem a pena mencionar: a presença de agentes nacionalistas, responsáveis pelo movimento, que se identificavam como “o povo africano que sofreu opressão por preconceitos ligados à ‘raça’, do que por sua cultura”. E os vários escritores, que propunham que a raça negra tinha características culturais em comum, diferentes dos brancos, o que tornava a cultura da Costa autêntica.

Apesar de algumas diferenças de posicionamento, o movimento nacionalista cultural permitiu que houvesse o surgimento de uma unidade racial negra e *yorubá*. Lagos, no ano de 1910 estava dividido entre negros e brancos. Desta forma certo purismo racial e cultural começava a aparecer na imprensa de Lagos antecedendo as décadas de 1930 e 1940.

O movimento de “pureza nagô”, que também aparece no Brasil, parece ter suas raízes na própria África ao contrario do que mencionaram alguns desconstrucionistas do Candomblé, que atribuíam esta “pureza” a uma ideologia euro-brasileira implantada no Brasil na década de 1930.

Todo este fluxo de informações tem também suas raízes no comercio externo Brasil-África. Em termos comerciais, o Golfo do Guiné se tornou um corredor do comercio de mercadorias relacionadas ao culto dos orixás, como objetos religiosos e serviços autenticados de origem africana. Apesar da baixa margem de lucro, esta se tornou parte da rota de comércio.

Finalmente, podemos argumentar que, a busca pela pureza racial *yorubá* não se fez uma questão surgida no Brasil, segundo Matory (1998), ela tem suas origens na África. Pois foi ao tentar suprimir o trafico negreiro que foram criadas novas formas de unidade entre cidades e povos. Havendo a reformulação de uma nova identidade para si próprios, foi conformando um “*ethos* trans-cultural” (MATORY, 1998).

Assim Lagos se tornou capital de um povo que se denominava *yorubá*. Concebido de forma diferente da cidade de Oyo histórica, pois não era apenas um marco cultural que ia se formando, era também um marco político.

No século XIX, para muitos afro-latinos, a cultura *yorubá* se tornou a cultura negra por excelência em associação à resistência e contra um racismo negro.

[...] O que veio a ser classificado como tradição *yorubá* surgiu de desenvolvimentos históricos particulares (ambos coloniais e pré-coloniais), bem como um conjunto particular de interesses financeiros, profissionais e ideológicos que atravessavam o Atlântico. Foram os viajantes afro-brasileiros, como Martiniano do Bonfim e Lourenço Cardoso que apresentaram a ideologia de “pureza africana” e da superioridade dos “*yorubá*” ao meio cultural da Bahia e aos etnógrafos que a canonizaram (MATORY, p.285, 1998).

No Brasil, os movimentos de mobilização racial negra criam no inicio do século XX (década de 1900) dezenas de grupos: grêmios, clubes e associações nos Estados do Rio de Janeiro, São Paulo, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Minas Gerais, que se embrenhavam na luta contra o racismo e a favor da inclusão do negro na sociedade nacional.

Entre continuidades e interrupções, criação de novos grupos e desaparecimento de alguns, ao longo de todo período, o movimento negro segue, destacando-se na década de 1980 com a busca pela africanidade, através de

expressões sociais, culturais e políticas. Os movimentos como conhecemos hoje são oriundos politicamente deste período de grande efervescência, que será tratado no item 1.2.

## 1.2 IDENTIDADE YORUBÁ NO BRASIL COMO QUESTÃO POLÍTICA E CULTURAL

A busca pela africanidade se tornou muito presente, principalmente, no início dos anos 1980, quando religiões de origem africana, que tinham no cerne de seu discurso uma política de valorização das “raízes da África”, passou a dar espaço para um movimento que pretendia “purificar os elementos estranhos”, revertendo o sincretismo afro-católico a favor de uma africanidade “pura” (CAPONE, 2011).

Trata-se não de uma rejeição ao catolicismo, mais de uma autoafirmação das religiões de matriz africana no Brasil (BERKENBROCK, 1997). Dentro deste movimento, há uma forte tendência de compreensão das raízes africanas no velho continente, de maneira que varias pessoas aqui no Brasil, começaram um movimento de ida à Nigéria e Benin para a aprendizagem da língua e iniciação religiosa, dentro de comunidades tradicionais, na África. No intuito de introduzir parte da religião que foi modificada no processo de diáspora. Este movimento é acima de tudo uma tentativa de restabelecer uma identidade africana aos grupos religiosos hoje.

No ano de 1983, foi lançado um manifesto dentre outros, que ficou conhecido pela Carta Signatária, na qual as mães de santo de quatro casas de candomblé mais tradicionais da Bahia assinaram: Mãe Stella do Oxossi, sacerdotisa do *Ilê Axé Opô Afonjá*; Mãe Menininha do Gantois, *Iyalorixá do Axé Ilê Iyá Omin Iyamassé* ou Terreiro do Gantois; Mãe Olga do Alaketo, *Iyalorixá do Ilê Maroia Lage* ou Terreiro do Alaketo; Mãe Tetê de Iansã, *Iyalorixá do Ilê Iyá Nasso Oká*, a Casa Branca do Engenho Velho (MELO, 2008).

A Carta Signatária buscava a dessincretização da religião dos orixás com as demais religiões, principalmente com o catolicismo. O argumento utilizado era o de que a religião dos orixás era anterior à época da escravidão, sendo constituído, a partir do repertório trazido pelos africanos, não havendo a necessidade da existência do catolicismo nas tradições africanas. A Carta também trazia propostas como a de

que, o ensino da língua *yorubá* e da tradição dos orixás deveria se tornar obrigatório nas escolas públicas ou privadas; e que deveria haver o rompimento com o catolicismo, para a libertação das amarras eurocêntricas que ainda mantêm um preconceito racial velado contra os povos que possuem religiosidade de origem afro-brasileira (MELO, 2008).

Dentro dessa perspectiva, esse movimento iniciado na Bahia correspondeu ao início de discussões no âmbito político, cultural e religioso, fazendo da dessincretização e da reafricanização, movimentos que pertencem ao mesmo processo: o de afirmação do negro na sociedade brasileira (MELO, 2008).

O movimento de dessincretização foi, portanto, uma apropriação política e simbólica de aspectos culturais africanos, reivindicados pelos terreiros, por portarem a cultura dos primeiros escravos africanos.

No ano de 1992, Mãe Stella do Oxossi, sacerdotisa do Ilê *Axé Opô Afonjá*, teve papel importante neste movimento de dessincretização.

[...] Mãe Stella, percebe tradição como mudança, no sentido de uma recuperação da religião praticada pelos ancestrais africanos ainda na África, não só propõe como representa a renovação na tradição do mundo do candomblé, na medida em que se refere à África como sendo o lugar para se orientar segundo a tradição, ao passo que as demais sacerdotisas concebem uma tradição que diz respeito à fundação de suas Casas (MELO, 2008, p.168)

Mudança para Mãe Stella não significa qualquer mudança, ela foi a grande defensora da dessincretização do candomblé como também grande defensora da reafricanização da religião.

A inclusão da Sociedade dos Obás de Xangô teria sido o início do movimento do qual Mãe Stella é referência, pois foi buscando nas raízes africanas, que esta tradição passou a ser um dos símbolos e bandeiras da reafricanização.

Nas duas últimas décadas do século XX, o movimento de reafricanização toma maior espaço, encabeçado por diversos sacerdotes do candomblé que buscavam afirmar uma identidade frente aos terreiros antigos. Viam como alternativa rumar até a África em viagens, nas quais havia a obtenção de objetos sagrados, conhecimentos, status ou até mesmo um cargo em algum templo africano. O movimento de reafricanização introduz uma forma de adquirir o saber diferentemente da oralidade tradicional dos terreiros.

As visitas à África constituíram fontes para o aprendizado de rituais, cantigas, elementos litúrgicos e apreensão de formas estéticas. Mas foi, sobretudo, na

literatura etnográfica que os sacerdotes buscam referências sobre a cosmovisão africana. A reafrikanização trouxe uma modificação doutrinária e/ou litúrgica em função do que se imagina que seja tradicionalmente *yorubá*. Tem como inspiração a religião praticada atualmente pelos *yorubás* da atual Nigéria ou que teria sido praticada por eles.

Assim, a reafrikanização do candomblé, antes de ser uma recusa ao sincretismo religioso, corresponde à dinamização do mesmo, uma vez que há releitura religiosa do momento temporal, incluindo as dinâmicas da contemporaneidade brasileira. A politização da cultura africana foi tomada pelos sacerdotes, enfatizando a etnicidade *yorubá*, com o objetivo de se colocarem ao lado do Movimento Negro, bem como de conquistar sua alteridade dentro do mundo do candomblé e do mundo religioso brasileiro como um todo.

A etnicidade africana construída a partir do movimento de reafrikanização se configurou e se configura, portanto, como um aspecto da etnicidade *yorubá*, também apropriada pelo Movimento Negro brasileiro, que contribui para a estruturação de um conjunto cultural de referências que proporcionam unidade histórica à comunidade negra do Brasil. O que simboliza o desejo da comunidade negra de que a sociedade brasileira amplie ou estabeleça diálogo com os seus componentes.

A busca pela naturalização de uma identidade étnica africana dentro das religiões, em meados dos anos 1980 passou a ser não apenas uma escolha, mas um processo de construção identitária e posicionamento político.

O renascimento *yorubá*, através do movimento de reafrikanização, levou o surgimento nos Estados Unidos, no México, no Haiti e no Brasil, de grupos religiosos a partir desta nova concepção de “pureza africana”, a exemplo das *ègbés* (comunidades) e aldeias *yorubá*. Dentro deste processo foi fundada a comunidade tradicional africana *Ègbé Mògàjí Ifá*, que preconiza a religiosidade nigeriana de culto aos orixás em suas práticas, concepções cosmológicas, além de posicionamento político e cultural a favor da luta pelos povos africanos e afrodescendentes, contra a discriminação racial e religiosa no Brasil. A sua fundação no ano 2000, pelo *Babalawo Ifaseun*, está diretamente relacionada à atmosfera de africanização da religiosidade de origem negra e construção identitária a partir desta “nova” concepção e valorização das raízes culturais africanas. Mais do que uma comunidade religiosa, ela possui representação política e cultural frente à sociedade

nacional, por mais nuclear que seja. Ela expressa parte desta nova forma de representação.

A reafrikanização e os movimentos negros para os membros da *ègbé* corresponderam à construção da forma de ver, pensar, sentir e vivenciar as origens africanas, principalmente às *yorubá/nagô* no Brasil, de forma que, o “modo africano de ser” da África da atualidade, com todas as suas formas de manifestação material e imaterial pudessem ser mostradas; e para que a África *yorubá* do passado pudesse ser politicamente valorizadas como preconizadora de parte das manifestações atuais presentes no Brasil. Isto, para a democratização social do negro na sociedade brasileira. Negro, não apenas como cor de pele, mas como um ser que age, pensa e sente as formas de herança africana entremeadas às vivências e problemáticas sociais no cotidiano social atual.

### 1.3 COMUNIDADES SURGIDAS DA REAFRICANIZAÇÃO

O movimento que buscou a reafrikanização no Brasil e tomou feições políticas em meados dos anos 1980, teve também suas origens atribuídas à África do século XIX, com o chamado “renascimento *yorubá*”.

Este último consistiu em um movimento de valorização das ‘raízes culturais’ *yorubá* na África, especialmente na cidade de Lagos (Nigéria), com uma intensa preocupação em elevar valores da ‘africanidade’, “tornando a anglofilia em uma *yorubáfília*, e incentivando um patriotismo africano crescente”, ante as políticas coloniais britânicas (DIAS, 2013, p. 190). Isto fez com que costumes tradicionais viessem à tona, como representações sociais e identitárias de um povo que havia sido submetido ao domínio britânico, francês ou português.

Neste mesmo momento, aqui no Brasil as ideias sobre africanidade chegam como o deslocamento de informações e costumes, vindos diretamente das cidades onde o tráfico de escravos ainda persistia. O “renascimento *yorubá*” passa a influenciar grupos, havendo o surgimento de movimentos sociais e religiosos de matriz africana, como os citados anteriormente no item 1.2.

Nos anos 1980, o movimento de reafricanização é intensificado. Agora, buscando a construção social e identitária negra frente a constante desvalorização das práticas africanas ou afrodescendentes, preconceitos e discriminações.

Este “renascimento cultural” e também político, viabilizou o aparecimento de grupos religiosos não só no Brasil, mas em toda América, que pautaram seus conhecimentos, regras, interdições, etc., em uma cultura “puramente” africana: trajes, comportamento, língua, valores e posicionamento político. Todos voltados para o reconhecimento e valorização destes grupos, que foram se unificando em prol da mesma luta.

Mas, que raízes valorizar, se na África a dinamicidade cultural também ocorria desde a saída dos povos para a Europa e América?

No caso de grupos que associaram a pureza cultural aos grupos falantes de *yorubá*, as raízes escolhidas para valorizar foram também raízes nigerianas. Isto porque, na Nigéria são presentes grupos que ainda mantêm centros religiosos, como as cidades de *Oyo* e *Ilé-Ife*, de culto aos orixás. As tradições nigerianas, presentes nestas cidades nos anos 1960 em diante, se tornaram referência cultural e religiosa por excelência na América. No Brasil, no México e nos Estados Unidos, o culto aos orixás aos moldes africanos foi se consolidando paulatinamente.

No Brasil, desde o final da década de 1980, quando o movimento de reafricanização é intensificado, começam a surgir uma busca *yorubá/nagô* nos vários, centros, terreiros e templos religiosos. É neste contexto que surgem as *ègbés* (comunidades) africanas no Brasil.

Uma das maiores comunidades, hoje está localizada em Mongaguá, São Paulo. O *Oduduwa* Templo dos Orixás é o maior templo de religião tradicional *yorubá* no Brasil, dedicado ao culto de Ifá, *egungun*, *Ìyá Mi Òsòróngá* e outros orixás. Um projeto idealizado pelo *Bàbálórìsà Adesiná Síkirù Sàlámì*, o Babá King.

Após ser fundado o Centro Cultural *Oduduwa*, em 1988, em São Paulo capital, pelo Babá King, no qual ministra cursos e palestras e promove publicações, além de realizar consultas oraculares, desde sua fundação, foi idealizada a construção do *Oduduwa* Templo dos Orixás. Este adquiriu sede própria somente em 2003, onde são presentes atividades religiosas, como iniciações em orixás e rituais.

Neste mesmo período comunidades menores foram fundadas, seguindo os mesmos princípios de cultos aos orixás, com raízes africanas.

No ano 2000, na cidade de Piracicaba, foi fundada a comunidade *Akanju Lowo Egbe – Fa Ibile Esin Yorubá*, pelo *Awo Ifakoya Oyekanmi Oyekale*, iniciado no culto à Ifá, na cidade de Oyo na Nigéria, pelo *Araba Awo Olusoji Oyekale*, da família Oyekale. No espaço da comunidade ocorrem os ritos voltados ao sagrado, consultas oraculares e iniciações.

Um ano após a fundação da *Akanju Lowo Egbe*, é fundada na cidade de Goiânia a comunidade *Akanju Lowo Egbe – Fa Ibile Esin Yorubá – Goiânia/GO*, também chamada localmente por *Ègbé Mògàjí Ifá*, pelo *Babalawo Ifaseun Onifade*, que têm os mesmos princípios da comunidade de Piracicaba, pois ambas constituem uma organização social oriundas da mesma família religiosa.

A *Ègbé Mògàjí Ifá* foi oficialmente fundada em 2001, em Goiânia, Goiás, após a chegada do *Babalawo Ifaseun Onifade* (Miguel Solon), chefe e dirigente no culto à Ifá. Foi iniciado no estado do Espírito Santo e veio para Goiânia no intuito de atender, auxiliar e formar uma comunidade que preconize o culto aos orixás. Esta, desde o seu início buscou a intensificação da prática do culto a Ifá e estudos dos sagrados, nos orixás, tendo com referência as práticas do *Araba Ifatola Onifade*, na África.

A comunidade *Ègbé Mògàjí Ifá*<sup>4</sup>, também denominada de templo, terreiro ou barracão do tradicional culto africano *yorubá*, é um espaço em que o religioso e o político atuam conjuntamente pelo reconhecimento das religiões e movimentos africanos e afro-brasileiros no Estado de Goiás. A busca pelas raízes vem formar o caráter identitário coletivo dos participantes, que se identificam como praticantes de uma religião africana, onde, para eles, não há sincretismo.

Adentrando o campo das práticas religiosas é importante mencionar que o contexto político, atrelado às questões éticas e morais presentes na *ègbé*, está diretamente relacionado e conduz às práxis cotidiana.

Podemos mencionar os espaços considerados sagrados, que reúnem em um mesmo lócus a cultura material e as representações das espiritualidades *yorubá*, que se tornam unos em determinados momentos, principalmente quando invocados pelos líderes, dirigentes ou “filhos” da comunidade. Quando observamos as ações cotidianas dos indivíduos, percebemos estas ações são como quadros principais e

---

<sup>4</sup> *Ègbé Mògàjí Ifá* é uma expressão de origem africana da língua *yorubá* que significa Comunidade Herdeiros de Ifá. A palavra Ifá significa oráculo sagrado, portanto, Comunidade Herdeiros do Oráculo Sagrado.

essenciais para conhecer construções, manutenções e possíveis modificações da dinâmica das relações e representações sociais no grupo.

Assim, todas estas formas de expressão e representação podem ser compreendidas como parte constituinte da noção de coletividade e união do grupo. A partir do compartilhamento de ideais políticos e religiosos e das suas formas de expressão, há a construção de uma identidade coletiva, seja nas aldeias, nas *ègbés* e demais comunidades *yorubá*. Há, portanto, a construção identitária a partir das formas das relações sociais constituídas e compartilhadas dentro das comunidades e entre as comunidades.

#### 1.4 IDENTIDADE YORUBÁ ATRAVÉS DA CULTURA MATERIAL E ORALIDADE

Partindo da assertiva mencionada anteriormente, de que a identidade é um processo de representação do sujeito ou de um grupo, e se constitui e se constrói de forma subjetiva, através das relações sociais e culturais, a identidade *yorubá* compreendida como um processo de construção e de representações é frequentemente evidenciada através de diversas práticas e formas de expressão.

Dentre estas práticas, a oralidade e a cultura material são destacadas, pois ambas trazem sentido à vida social do grupo.

Se pensarmos a oralidade como forma de expressão de uma coletividade, estamos também pensando em identidade de um grupo, pois esta adquire tamanha importância para a vida social e mental de uma coletividade humana, que suas formas de representação se tornam sinônimo do próprio grupo, do “nós”.

Dentro das comunidades tradicionais africanas, os conhecimentos e saberes são transmitidos através da oralidade, constituindo um dos veículos mais fortes de transmissão dos chamados segredos. Na sua grande maioria, eles são balbuciados no ouvido do aprendiz e iniciado, ou passados em palavras (SOUSA JÚNIOR, 1998).

Assim, a oralidade possui tamanha força representacional e identitária, que a mesma pode ser compreendida com sagrada. É através da oralidade que ocorre a comunicação e ligação com as ancestralidades, os orixás. Compreendem uma

ligação espiritual em que o filho ou filha estabelece com o plano superior e congrega experiências, articulando pertencimento ao grupo.

A identidade *yorubá* ou identidade concebida pelos *yorubás*, filhos e filhas adeptos ao culto dos orixás, está diretamente relacionada à cosmologia, e esta por sua vez, com e à concepção de ser humano. De acordo com a concepção *yorubá*, o ser humano é formado por um corpo material, chamado de *ara*, o qual com a morte se decompõem, e por uma parte espiritual, formada de várias unidades, cada uma com existência própria. As unidades espirituais são: o sopro vital, o *emi*; a personalidade e destino, o *ori*; a identidade sobrenatural ou orixá pessoal; e o espírito ou *egun*. A identidade sobrenatural ou orixá pessoal define a origem mítica de cada pessoa, suas potencialidades e restrições. E o espírito ou *egun*, que é a própria memória do ser em sua passagem pela Terra, representa plena identidade, ligação social, biográfica e concreta com a comunidade (MARTINS e LODY, 2000).

Assim, a identidade *yorubá* está relacionada tanto com a espiritualidade, quanto com os laços e memórias do indivíduo. As comunidades e os indivíduos constroem suas identidades a partir dos laços e vivências em terra. Ser um *yorubá*, neste sentido, é experienciar, tendo consciência do destino (*Ori*) e de sua origem (orixá pessoal).

Tal forma de ver a identidade *yorubá* é transmitida de forma oral dentro da comunidade *Ègbé Mògàjí Ifá*, de modo que seus membros congregam experiências e trazem sentido de pertença a si e ao grupo.

Tanto quanto a oralidade, a cultura material também pode ser compreendida neste sentido, de força representacional, pois a presença da matéria física não se desvincula de seu significado. São imbricadas e por vezes una.

É neste sentido que também podemos pensar a cultura material como forma de representação sagrada. Na cultura *yorubá*, a cultura material que constitui o “patrimônio” do grupo, pode ser associada a uma forma de expressão e de pensar da coletividade. Ela apresenta dimensões semânticas específicas, tomando propósitos práticos ou mesmo simbólicos, como mágico-religiosos. Ela se torna extensão moral do grupo, fazendo sentido mediante as próprias práticas e formas de pensar (GONÇALVES, 2003).

Isso quer dizer que a cultura material *yorubá*, possui significados específicos, expressos principalmente mediante ações e manifestações específicas ocorridas em um tempo e um espaço dado pelo grupo. No quarto dos orixás os elementos que

constituem a representação dos orixás são presentes e estão sempre sendo “cuidados” pelos dirigentes da comunidade, assim como no espaço do terreiro, e na cozinha, com os utensílios e ingredientes, que constituem juntos a sacralidade *yorubá*.

Um exemplo disto é o uso de objetos como representação dos orixás nos *igbás* (vasilhames ou cabaças com uma série de elementos que simbolizam o orixá) que compõem a materialização da entidade sacralizada. Passam a constituir “símbolos concretos da abstração” (GINSBURG, 2001). O uso de elementos diversos que constituem a representação cosmológica aparece de forma instituída nos ritos semanais ou festivos por meio de vasilhames, e outros elementos (rochas, minerais, ossos, conchas, sementes, metais, porcelanas, cerâmicas, colares, etc.) e ingredientes alimentares oferecidos às entidades, demonstrando o quanto é presente a noção de representação, como significado mágico-religioso e identidade de uma coletividade.

Seja através dos elementos citados, seja através das narrativas mitológicas, os orixás são representados de diversas formas, constituindo e congregando a identidade coletiva *yorubá*. Adentra e imbrica os âmbitos político, social e religioso do grupo.

Pensar estas formas de representação nos permite também pensar o porquê dos grupos humanos materializarem o imaterial. Segundo Meskell (2005), quando nos referimos a um Deus ou uma divindade, é preciso dar forma e presença visual a eles. “Será pela presença física que haverá a ponte simbólica e experiencial, que torna o pensamento abstrato e crença tangível e eficaz” (MESKELL, 2005, p. 5).

No caso *yorubá*, os *igbás* que constituem na maioria das vezes recipientes cerâmicos ou de rocha onde são assentados objetos diversos, manufaturados ou não manufaturados, constituem a forma material de uma divindade. Constituem a forma simbólica e a ponte para a comunicação com os orixás.

Além dos *igbás*, as comidas preparadas em oferecimento aos orixás, se fazem também de forma mediadora entre o mundo terreno, dos humanos, com as divindades. Ela se constitui um meio de troca: ao mesmo tempo em que a comida é constituída e constituinte de uma energia etérea, ela é a materialização desta energia, produzida de forma física nos processos rituais.

Neste sentido, temos que a materialidade constitui, de maneira genérica, um conjunto de relações culturais (PELS, 2002 *apud* MESKELL, 2005; MILLER, 2005)

onde os objetos imbuídos de matéria e incorporados às ações humanas, existem nas relações de temporalidade, espacialidade e sociabilidade (MESKELL, 2005).

Para analisarmos a cultura material e oralidade presentes no grupo *yorubá*, serão levantadas diversas fontes de informação que enfatizam este tipo de estudo, como a descrição e análise da sua cosmologia, na busca dos possíveis significados das relações entre homens e seus deuses: os orixás. Além de análises dos espaços sagrados, como fonte de informação simbólicas do grupo. Dentre estes espaços, merece destaque o espaço da cozinha *yorubá*, lugar onde as práticas e os significados constituem os códigos que marcam a noção de pertença e identidade do grupo, noções de gênero e hierarquias, além das mudanças e manutenções das relações simbólicas e sociais.

## 2 COZINHA AFRICANA NO BRASIL

Conversavam junto à banca de peixe [...].  
Negras vendiam mingau e cuscuz,  
milho cozido e bolos de tapioca.  
(Jorge Amado)

Tendo por objetivo discutir a alimentação como fonte de informação cultural e como elemento de importância para a compreensão das relações humanas e religiosas, apresentamos algumas considerações acerca da alimentação e da cozinha africana no Brasil, com destaque para a cozinha *yorubá*.

Na primeira parte deste capítulo apresentaremos um histórico dos estudos relacionados à alimentação e sua importância para a compreensão das relações socioculturais humanas, incluindo as dimensões religiosas. Na segunda e terceira partes deste capítulo, apresentamos e discutimos a chegada da cozinha africana no Brasil, assim como da cozinha *yorubá*, dando ênfase à cozinha sacrificial para compreensão da lógica das dinâmicas internas do grupo em estudo.

### 2.1 O POTENCIAL DA ALIMENTAÇÃO COMO INFORMAÇÃO SÓCIO-CULTURAL

A complexidade dos fenômenos alimentares e suas transformações têm sido tema de estudo, desde o início do século XX, nas ciências humanas.

As abordagens sobre o tema da alimentação na Europa começam a despontar somente na década de 1940, ganhando maior impulso com Audrey Richards sobre uma perspectiva funcionalista. Ao mesmo tempo, nos Estados Unidos, trabalhos sobre alimentação são desenvolvidos por Margaret Mead, mas sob uma perspectiva culturalista, onde buscava identificar as necessidades dos grupos sociais, e de seus hábitos alimentares.

Na década de 1960, são desenvolvidos estudos da alimentação sob uma perspectiva estruturalista baseada na semiologia sausseriana, na qual Lévi-Strauss (1997) realiza uma analogia direta da comida com a linguagem e os fonemas.

Desenvolve a base de seus estudos em sistemas binários entre o endógeno e o exógeno, o central e o periférico, marcado e não marcado, reforçando a ideia de oposição entre a natureza e a cultura. Em o 'Cru e o Cozido', Lévi-Strauss aborda a transformação do estado de natureza humana para o de cultura, através da mudança e transformação dos alimentos, proposto pelo seu triângulo culinário, no qual cada vértice do triângulo corresponde a um estado diferente dos alimentos: cru, cozido e podre. A dimensão do cozido (assado, fervido e defumado) seria a dimensão da transformação cultural, enquanto o cru e o podre seriam dimensões da transformação natural das coisas.

Lévi-Strauss tentou entender a lógica do pensamento humano através dos estudos empíricos do pensamento humano, enfatizando o uso e as ações que são realizadas para se alcançar a dimensão simbólica. O autor faz refletir sobre o homem, em seu aspecto cultural e biológico. Sua proposta é de buscar entender o limite entre natureza (parte biológica humana) e cultura (constituição de regras, ordem e gosto no grupo). Entretanto, é justamente por buscar estas dimensões, que críticas foram tecidas ao seu trabalho: uma vez que, as categorias de natureza e cultura são construções sociais, elas podem variar de uma sociedade para outra, ou ainda, "permeabilizarem-se", a dimensão biológica na cultural e vice-versa, não havendo separações rígidas. O que é concebido como limite de um estado de natureza para um grupo pode ser concebido de maneira diferente para outro grupo. Apesar das críticas, seus estudos geraram diversas reflexões importantes para o campo da antropologia.

Dentre elas as discussões de Mary Douglas (1972), observando sobre outro ângulo e perspectiva suas teorias. A autora desenvolve a ideia de desordem como proveniente da natureza e de ordem como proveniente da cultura, analisando questões alimentares presentes no cotidiano social. Observa a alimentação como um código cultural, no qual poderíamos interpretar relações de hierarquia, inclusão e exclusão social.

Douglas (1972) analisa a alimentação através de estruturas e escolhas dos alimentos na(s) sociedade(s). Cria a ideia de sistema operativo, no qual funcionaria por meio de contrastes: inclusão e exclusão, sólido e líquido, intimidade e distância. A autora também trata das relações sociais estabelecidas de um grupo para com outro grupo de forma que, para ela, são por meio destas relações (sejam de

intimidade ou distancia de um grupo para como o outro) que podem ser expressas e reveladas identidades sociais.

Douglas (1997), em *Implicit Meanings* capítulo *Deciphering a Meal*, analisa a alimentação através de estruturas e escolhas dos alimentos na(s) sociedade(s). Cria a ideia de sistema operativo, no qual funcionaria por meio de contrastes: inclusão e exclusão, sólido e líquido, intimidade e distância. A autora também trata das relações sociais estabelecidas de um grupo para com outro grupo de forma que, para ela, são por meio destas relações (sejam de intimidade ou distancia de um grupo para como o outro, como citado acima) que podem ser expressas e reveladas identidades sociais.

Além de Lévi-Strauss e Mary Douglas, outros autores como Jack Goody, também trabalharam a dimensão alimentar, com abordagens voltadas aos sistemas culinários. Goody (1982) comparou diferentes cozinhas, desde cozinhas orientais da eurásia e África às cozinhas ocidentais europeias, e analisou a hierarquia social gerada por ela. Partiu de uma análise do contexto histórico para ampliar a compreensão da dinâmica social, expressando a questão do gosto como um fator de escolhas coletivas (MENASCHE; ALVAREZ; COLLAÇO, 2012).

As análises sobre o gosto, baseadas nas obras de Elias (1939), relacionam a dimensão simbólica com expressões de identidade dos grupos. De acordo com autor, a alimentação corresponde a uma estrutura de longa duração, mas que pode mudar pelos novos interesses e maiores acessos às cozinhas “globalizadas”.

Análises semelhantes foram desenvolvidas por Sidney Mintz e Stephen Menell, entre as décadas de 1980 e 1990. Ambos trabalham com a dimensão social e histórica para o desenvolvimento de suas discussões. Menell (1996) trabalha com a questão da fome e do apetite associada às questões econômicas. E Mintz (1985) analisa a alimentação como produto social e simbólico, marcado por resignificações provindas de questões socioeconômicas, resultantes das mudanças sociais e políticas ao longo do tempo.

Além dos citados, diversos estudos foram realizados sobre a temática da alimentação. No Brasil, dentre as obras de mais destaque podemos citar Gilberto Freyre, em “Casa Grande e Senzala” (1933) e “Sobrados e Mucambos” (1936), Luiz da Câmara Cascudo, em “História da Alimentação no Brasil” (1968) e o antropólogo Roberto da Matta, em “Relativizando: uma introdução a antropologia social” (1981) e “O que faz o Brasil, Brasil?” (1984), que realizaram apanhados gerais sobre a

alimentação brasileira em uma abordagem historiográfica. Enfatizada não somente sob uma óptica das ciências sociais (antropologia, da história, da sociologia e outras), como pelas áreas de saúde e nutrição.

Isto ocorreu, pois, estudos ligados à alimentação foram relegados ao âmbito do exótico, curioso ou folclórico, não sendo abordado nos estudos considerados científicos. Tal fato se deu pela conjuntura e postura política dos cientistas sociais e historiadores, que ligados aos métodos de produção da chamada “História Tradicional ou Positivista”<sup>5</sup> do século XIX, buscavam essencialmente a história política e os ‘grandes feitos’ dos ‘grandes homens’, representados pelas narrativas sobre líderes políticos, militares ou clérigos (BURKE, 1992).

Com o surgimento da escola dos *Annales* em 1929, críticas surgidas das áreas da antropologia e sociologia principalmente, sobre os métodos tradicionais de se fazer produções científicas, foram se consolidando. Houve uma busca por novas formas de ver e fazer estudos e descrições, as quais tentavam ampliar não só o campo documental, substituindo o uso exclusivo de textos por documentos de todo tipo: imagético, oral, material, estatístico, etc., como buscava análises críticas e interpretações das fontes (LE GOFF, 1998).

Entre os anos de 1933 e 1940, algumas concepções relacionadas às posturas metodológicas nas produções científicas começaram a ser modificadas nas produções ligadas aos âmbitos sociais e culturais no Brasil. Com a entrada de historiadores, sociólogos e etnógrafos europeus, e seus novos vieses voltados também as pesquisa de campo, colocam em evidência a importância dos estudos étnicos nas construções da civilização brasileira. Dentre os especialistas que destacaram o estudo sobre o negro no Brasil, podemos mencionar Melville J. Herskovits (1942) e Roger Bastide (1950), e dentre os brasileiros, Edison Carneiro (1940), Octávio da Costa Eduardo (1948) e René Ribeiro (1952).

Interesses voltados para a cozinha afro-brasileira especificamente, começaram a surgir de maneira mais contundente nas décadas posteriores a 1950, quando a dimensão simbólica e as análises ligadas às estruturas socioculturais começam a ter maior importância nas análises e descrições. Com destaque para as obras de Gilberto Freire com “Casa Grande e Senzala” (1961), Mauro Mota, com

---

<sup>5</sup> LE GOFF, Jacques. A história nova. In: A História Nova. Traduzido por Eduardo Brandão. São Paulo: Martins fontes, 1998, p. 25-64.

“Culinária Doçaria e Trópicos” (1966) e Luíz da Câmara Cascudo com a “História da Alimentação no Brasil” (1968).

Na década de 1980, as pesquisas muito se ampliaram em termos de método, havendo contributos de vozes antes dissonantes, como vozes de populares, figuras excluídas ou relegadas às opiniões e descrições oficiais, agora postas em evidência. A multivocalidade trouxe dentre outros fatores o reconhecimento do patrimônio de origem negra e africana no Brasil, como fonte de memória e manifestação cultural. E sob o viés político, um impulso pelo reconhecimento e quebra de preconceitos sociais.

Obras resultantes dos estudos das expressões africanas: danças, comida dos orixás, rezas e interdições, começam a partir do final da década de 1970 e início de 1980, a serem publicadas por antropólogos, sociólogos, historiadores e literatos, havendo uma maior busca pela aceitação destas, como construtora de parte das atuais identidades brasileiras (PRANDI, 2001).

Além disto, no âmbito político, as lutas por igualdade, quebra de preconceitos e reconhecimento cultural das manifestações, inclusive religiosas se tornaram cada vez mais presentes. Em se tratando da alimentação e culinária, indisvinuláveis à religião de origem africana no Brasil, temos que as obras sobre negros e afrodescendentes têm enfatizado enormemente, as lutas e põe em evidencia a busca pela visibilidade da realidade do negro e a busca pela valorização de suas formas de expressão.

Em se tratando especificamente da alimentação, temos que as análises ao longo do tempo, têm buscado compreender e alcançar de forma mais ampla os contextos socioculturais, de forma que, pensar em alimentação permite tratar não somente as dimensões fisiológica ou econômica, mas também permite tratar a dimensão simbólica, trazida por esta. A seguir mencionaremos a importância destes estudos sobre a alimentação, para a compreensão das relações humanas no âmbito sociocultural.

De maneira geral, as análises e investigações que sempre observaram a importância acentuada destes estudos perceberam que, estudar a alimentação não corresponde somente ao estudo biológico e nutricional, pois a própria alimentação corresponde a “um fenômeno social, psicológico, econômico, simbólico, religioso e cultural” (CONTRERAS & GRACIA-ARNÁIZ, 2005, p. 461), caso não se leve em

consideração todas estas dimensões, pode-se incorrer a erros de identificação de problemas ou soluções nas investigações.

Assim, o estudo da alimentação, corresponde não somente a um conjunto de práticas e processos como seus produtos e consequências, compreendendo desde a produção de matéria-prima até o consumo e seus significados, mas compreende também as trajetórias de identificação coletiva, seja nos processos ligados à saúde de grupos ou outras trajetórias socioculturais (MENASCHE; ALVAREZ; COLLAÇO, 2012).

Nesse sentido, os estudos no âmbito alimentar buscam não apenas compreender as práticas de produção material e simbólica como também os processos de representação, conformação de identidades e relações sociais e de poder:

[...] a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, símbolos e classificações que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. (MENASCHE; ALVAREZ; COLLAÇO, 2012, p. 8).

Sendo a alimentação um elemento importante para a compreensão da história da humanidade, ela também se faz de grande importância para a compressão das relações internas de grupos. Estas, que surgidas por meio e a partir das relações e interações entre indivíduos que compartilham códigos sociais, podem ser consideradas fontes importantes de informações. Constituem vetores que permitem conhecer as mudanças e transformações sociais de grupos, ou mesmo, possíveis formas de “resistência” a estas transformações e mudanças.

Ela nos permite conhecer por que determinado elemento é mais utilizado do que outro, como e por quem é utilizado. E quais são os resultados ou mesmo consequências do seu uso ou não uso pelo grupo.

De acordo com Valeri, o estudo da alimentação revela também, dentre outros aspectos, “formas de pensamento e hierarquia de valores, que muitas vezes só são visíveis nela e por meio dela” (1989, p. 193). Permite também perceber seus aspectos materiais e espirituais, que constituem formas imbricadas de expressão. Mesmo que o ato de se alimentar possa parecer fisiológico e material, ele encontra-se impregnado de simbolismo (VALERI, 1989).

Estudar alimentação de um grupo humano, portanto, significa também estudar suas formas de pensamento. Permite conhecer como é adquirido, produzido,

distribuído, consumido ou descartado; o que é permitido ou proibido, regras, interdições, tabus, etc.

É neste sentido que Lévi-Strauss (2004) afirmou que o alimento não serve somente para comer, serve para pensar, e também para comunicar, uma vez que a escolha dos alimentos não diz respeito apenas a questões biológicas ou racionais, elas atuam nas sensibilidades, ou seja, nos significados dados às práticas alimentares. É um elemento que articula as práticas alimentares e as relações sociais.

Desta forma, as práticas relacionadas à alimentação transcendem as escolhas individuais (PACHECO, 2008), pois são as sociedades que determinam e definem suas operações culinárias conforme o saber-fazer, os recursos naturais, as relações e as representações sociais (PEREIRA, 2010).

Para compreendermos melhor as lógicas das relações humanas por meio da alimentação, é necessário conhecer como operam as diversas dimensões da cultura, pois indicarão os marcadores de diferentes identidades. O modo como cada uma classifica, prepara e consome os alimentos expressa a diversidade de culturas singulares, apresentando-se, também, como elemento constitutivo de suas identidades.

É neste sentido que a alimentação contribuirá para a produção de identidades étnicas, linguísticas, religiosas etc., pois, na medida em que congrega um conjunto de práticas, relações e representações sociais, revela a estrutura dos diferentes grupos humanos (GONÇALVES, 2002).

Assim, as identidades sociais e dos indivíduos são construídas e reconhecidas também através da alimentação, pois as regras sociais auxiliam nas escolhas dos indivíduos, e podem ser representadas simbolicamente, permitindo conhecer o “outro”. Sobre esta ideia, Maciel discute que:

[...] mais que alimentar-se conforme o meio a que pertence, o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence e, ainda mais precisamente, ao grupo, estabelecendo distinções e marcando fronteiras (2001, p. 149).

Portanto, a identidade dos grupos sociais ou dos indivíduos pode ser reconhecida através das práticas, que por sua vez obedecem a uma série de relações simbólicas culturais, que permitem diferenciar um grupo do outro

(PACHECO, 2008). Ela é como uma linguagem, um código cultural, como primeiramente afirmou Lévi Strauss (1965 *apud* ASSUNÇÃO, 2008).

É capaz de mostrar como estão construídas as regras, por meio das relações e convivência humana, sendo também capaz de reforçar laços ou distanciá-los por meio da memória sensorial ou posições sociais (gênero ou hierarquia). Assim, o estudo da alimentação se faz de grande importância para a compreensão dos códigos culturais das sociedades humanas, principalmente quando tratamos destas em relações interétnicas.

Nesta última, a leitura dos códigos se faz complexa, pois se trata de relações que permitem conhecer as trocas culturais que dão margem às mudanças e permanências, de acordo com a dinamicidade cultural interna ou suas influências externas aos grupos humanos.

Cabe ressaltar que as interações culturais entre África e Brasil, principalmente durante o período colonial, permitiram a existência de mudanças e permanências socioculturais, de forma concomitante em ambos os lados do Atlântico: a chegada de produtos africanos no Brasil vindos da África e a ida de produtos brasileiros para o antigo continente permitiu a ampliação do conhecimento, formas e usos de determinados alimentos, e conseqüentemente seus significados. Estas e outras relações sociais serão melhor especificadas nos itens a seguir.

## 2.2 COMIDA E COZINHA AFRICANA NO BRASIL

Sendo a alimentação um dos aspectos do código cultural dos grupos humanos a ser investigado no presente trabalho, e partir dele, as relações e formas de interação sociocultural, principalmente dos grupos africanos, será essencial explorar alguns conceitos relacionados à comida, à cozinha e à produção alimentar africana e *yorubá* no Brasil na presente abordagem.

A princípio, como dito anteriormente, quando tratamos sobre a alimentação nas sociedades humanas, principalmente nas sociedades tradicionais africanas, as dimensões que envolvem economia, política ou a religião são indissociáveis dela, e são evidenciadas, muitas vezes, através das regras e formas de conduta

cotidianas. E é por meio delas também, que percebemos os significados que permeiam as relações sociais.

Portanto, quando tratamos sobre alimentação não estamos marcando um domínio do homem sobre o meio, estamos mencionando o seu conhecimento sobre aspectos que extrapolam o meio físico e fisiológico. Estamos tratando de códigos que estão sendo estabelecidos em suas diversas relações, seja com o meio, seja com indivíduos, seja dentro de uma coletividade.

O alimento, neste sentido, pode ser entendido como aquele que é encontrado na natureza, em seu estado bruto e poderá ser apropriado, consumido ou descartado pelo homem. E a comida, correspondendo a aquilo que é feito, processado pelo ser humano, também poderá ser consumido ou descartado por ele, porém neste processo, ganha significado. Segundo Da Matta (1986, p.55): “alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e de comensalidade”.

Assim, a alimentação manifesta-se no processo de transformação de produtos da natureza em alimentos. E a comida, na transformação dos alimentos em si, manifestando a passagem do natural ao cultural. Ao tornar-se comida, o alimento passa a integrar em um sistema culinário, fazendo parte de um sistema articulado de relações sociais e de significados coletivamente partilhados (GONÇALVES, 2002; MENDONÇA; PINTO, 2002).

A partir do momento que o homem seleciona, combina e modifica o alimento, seja quimicamente por misturas ou mudanças de temperaturas, ele está produzindo “artificialmente” sua fonte alimentar, que passa a constituir também significado proeminente, na ideia de que o homem modifica e dá significado ao seu meio. É ele quem cria e estabelece os códigos de relação.

Assim, pensar na ideia de modificação e produção de uma “artificialidade” e nas formas de constituição das linguagens que estabeleceram as formas de relação e interação de uma coletividade, constitui que podemos denominar de cozinha. Esta, que pode ser definida, de uma forma ampla, como um conjunto de códigos sociais que são dirigidos ao preparo dos alimentos (MONTANARI, 2008).

Portanto, estudar a cozinha de uma sociedade significa estudar os códigos estabelecidos nesta e por esta, considerando suas possíveis modificações ao longo do tempo, a partir da própria dinâmica cultural. Segundo Lévi-Strauss (1968), a

cozinha constitui uma forma de atividade humana verdadeiramente universal, o que mostra que toda sociedade tem sua maneira de preparar seus alimentos e de significá-los.

Nossa tarefa então, quando nos debruçamos sobre a temática da alimentação é de decodificar e buscar os seus significados, a partir das relações humanas, enfatizando ‘no que’ ou ‘quando’ ela se expressa em um grupo. É neste sentido que as investigações sobre a alimentação e sobre a cozinha africana *yorubá* no Brasil serão apresentadas e discutidas.

Das diversas análises trazidas por Lévi-Strauss sobre as relações alimentares, três nos chama atenção para pensar a comunidade *Ègbé Mògàjí Ifá*, em suas relações. A primeira delas se refere à alimentação como código cultural, que pode ser percebido como constituinte e locomotor de todo o processo de produção alimentar no culto aos orixás. Este “código” é presente e perceptível na oralidade, nos segredos, nas regras, interdições, gestos e até mesmo no uso das indumentárias *yorubá*, desde o processo de aquisição até o momento do descarte. Analisar a comunidade sob esta dimensão, representa observar sob importante fonte, a alimentação, dialogando-a com as práticas religiosas.

O segundo importante ponto tratado por Lévi-Strauss está relacionado à oposição entre o cozido e o cru/podre, tratados no texto “Triângulo culinário”. Neste, o alimento cozido é analogamente relacionado ao homem cultural, enquanto o cru e o podre estão relacionados ao homem como natureza. Por mais que esta ideia tenha sido criticada, ela ainda se torna muito presente em diversas análises.

Na comunidade em estudo, é possível considerar a existência de um triângulo culinário, uma vez que os alimentos para a maioria dos orixás é cozido antes de ser servido. Os alimentos servidos crus são exceções, normalmente servidos aos orixás ligados à guerra (Ogum e Oxossi), representando a agilidade com que guerreiros teriam que se alimentar, por estarem em estado de alerta contra os inimigos. Já os alimentos podres nunca são servidos aos orixás, pois estes de acordo com a cosmologia *yorubá* eram pessoas e, portanto, enquanto em vida, não comiam nada podre. Assim, o preparo dos alimentos ligado ao cozimento representa a proximidade que estas energias, os orixás, possuem com os seus filhos, pois são tratados como “vivos” e mais ainda, muitos orixás são considerados rainhas e reis, dotados de sensibilidades e, portanto, símbolo auge cultural *yorubá*.

O terceiro ponto trazido nas análises do antropólogo Lévi-Strauss, está relacionado às escolhas alimentares como escolhas culturais, ligadas à sensibilidade. Tal análise se faz muito próxima às práticas alimentares africanas, uma vez que aquilo que agrada ao paladar e aos olhos, normalmente é preparado e servido às energias, havendo desta forma respeito e demonstração de gratulação ao(s) orixá(s).

Todos estes pontos trazidos para a análise no presente trabalho aparecem de forma imbricada e em diversos momentos no processo de preparo dos alimentos.

Para além das análises “levistraussianas”, tratar sobre cozinha africana no Brasil significa também, tratar de relações interétnicas realizadas desde o contato dos colonizadores europeus com os povos africanos, ao estabelecimento destes povos em terras brasileiras. Significa tratar dos contatos culturais e das dinâmicas de suas relações. As permutas de matérias primas foram frequentes, assim como as trocas de informação sobre usos e adaptações.

Câmara Cascudo (2004), com a preocupação de documentar e descrever sobre os alimentos e práticas alimentares dos africanos, antes da chegada dos colonizadores europeus no século XVI na África, tenta compreender os processos que levaram as permutas e trocas culturais entre os povos europeus, africanos e ameríndios na constituição da dieta alimentar brasileira. Para isto ele descreve um substancial conjunto de informações, sobre as dietas destes três grandes grupos étnicos.

Quando trabalha a dieta africana, é dada ênfase à alimentação na África Ocidental, local onde diversos povos foram embarcados e trazidos para a América no período do tráfico negreiro, inclusive os povos *yorubás*. O autor tem a preocupação em explorar e identificar os produtos oriundos de cada continente (África e América), os produtos permutados e as consequências nas alterações ou permanências das dietas dos negros migrados forçosamente para o Brasil ou daqueles que permaneceram na África. Para isto, Cascudo, parte da seguinte pergunta: “Qual seria o passadio normal desse mundo africano, os alimentos do século XVI, quando as primeiras remessas desembarcaram no Brasil?” (2004, p. 166).

Menciona que no Congo, a carne usual eram a de animais caçados e não pastoreados em campos ou currais. A atividade de caça era ofício e sinal de dignidade. Elefantes, búfalos, gazelas, antílopes, hipopótamos e crocodilos eram

caças consumidas como iguarias. Além de cabras, carneiros, lebres, porcos monteses, roedores, lagartos, aves de bando e até mesmo cães, eram dignos de consumo e trocas. Eram preparados assados, tostados ou cozidos, assados também em brasas ou cinzas. Não havia abundância de pescados e mesmo nos grupos pescadores, havia baixa busca e baixo consumo. Eram utilizadas flechas, arpões e redes nas correntes marítimas piscosas. Frequentemente, os peixes eram defumados para a conservação por maior período de tempo ou para a permuta (CASCUDO, 2004).

O gado bovino era essencialmente destinado a sacrifícios ou oferendas religiosas, ou mesmo para pagamento de multas, impostos ou dotes aos reis ou seus familiares. A sua carne era consumida com muito respeito e recato. O leite servia multidões, sendo base para a produção de farinhas ou consumidos como coalhadas (CASCUDO, 2004).

Das féculas ou farinhas de sorgo, faziam papas e pirões, indispensável, pois os alimentos dissolvidos eram considerados os mais substanciais. As pimentas eram muito cultivadas e consumidas, puras, mastigadas, ou esmagadas nos caldos de carnes ou peixe. Dentre as pimentas, merece destaque a pimenta denominada *ataré*, cultivada e extremamente consumida em Gana, Daomé e na Nigéria, muito utilizadas pelas comunidades *yorubá*, seja nos consumos cotidianos ou mesmo em rituais religiosos (CASCUDO, 2004).

Os inhames eram cultivados e consumidos em Benim e no Congo, assados ou cozidos. Podiam também ser transformados em farinha e utilizados na produção de bolos. Cascudo (2004) também afirma que o arroz era uma constante alimentar. Era cultivado em áreas alagadas e servia de alimento e para trocas. Com o arroz pagava impostos ao rei e comprava mulheres. O sorgo e os feijões eram também muito cultivados e consumidos. Os “milhos-miúdos (*Pennisetum*) davam força e sustentavam grandes populações desde a pré-história africana” (CASCUDO, 2004, p. 169)<sup>6</sup>. Dentre as frutas cítricas, tem destaque o limão-rosa na culinária da Costa Oeste.

Muitas populações fabricavam bebidas como vinho de palma, vinho de mel e vinho de milho, todos fermentados. Estes foram documentados, desde seu processo

---

<sup>6</sup> Os milhos-miúdos (*Pennisetum*), citados por Cascudo (2004), não se tratam do milho americano *Zea mays*. Trata de uma variedade de milho, mas conhecido como milho *massango*, o *Penicetum typhoideum*, cultivado de leste a oeste na África, inclusive “garantindo a sobrevivência de multidões” (CASCUDO, 2004, p. 169).

de aquisição de matéria prima, fabricação e consumo, por Valentim Fernandes, durante a primeira década do século XVI (CASCUDO, 2004).

Ainda de acordo com Câmara Cascudo (2004), não há notícias do uso do óleo vegetal ou animal na alimentação africana, assim como há poucas evidências do cultivo e consumo de hortaliças, até os séculos XV e XVI. Em contrapartida, o mel em toda África é muito procurado e consumido, seja no cotidiano seja em rituais religiosos.

Cascudo (2004) dá destaque ao cultivo e consumo do inhame pelas comunidades *yorubás* na Nigéria. Ele fazia parte do consumo cotidiano dos diversos grupos: “Seguem prestigiados e continuam participando dos menus diários, na sonoridade dos títulos iorubanos, *Iyan, Dundu, Ebe, Ikokore, ojojo, Akará, elubo, Oká...*” (CASCUDO, 2004, p. 172). É dado destaque também a produção de *fou-fou*, uma comida feita de inhames fervidos, pilado e modelado em forma ovoide, servido juntamente com molho de pimenta, tomate, cebola e pepino, acompanhado de ave, carneiro ou peixe. Sua preparação implica o não uso de qualquer metal e seu consumo é feito diretamente com as mãos. É a base de toda alimentação diária e por vezes única, feita pelos grupos *yorubás*. Após o início das trocas comerciais portuguesas, o *fou-fou* passou a ser feito também com o uso da mandioca.

A divisão sexual do trabalho, relacionada à produção alimentar, é em grande parte, realizada por mãos femininas. Aos homens normalmente é incumbida a tarefa de assar, enquanto às mulheres cabe a tarefa de cozer.

Os doces, apesar de fazerem parte da culinária africana, não eram muito presentes, sendo destacados os doces de coco e as papas açucaradas de farinha de maisena, fubá, milho ou coco. Após o contato com os europeus, a produção e o consumo de alimentos doces se tornou mais frequente. No Brasil, a doçaria entrou no cardápio africano principalmente com as cocadas e os doces a base de amendoim, como o pé-de-moleque.

Desde a presença europeia na África, o emprego e uso de elementos estrangeiros ocorreram de forma paulatina. Dentre os principais produtos que fizeram parte da grande rede de permutas comerciais, merece destaque a mandioca, o milho americano e o amendoim *midubim*, enviados do Brasil para a Costa oeste da África. Já o inhame, a cana-de-açúcar, a bananeira, o azeite de dendê, a pimenta, algumas sementes de frutas, variedades de folhas e feijões, além das farinhas de inhame e arroz, eram comercializados na costa brasileira.

Muitos destes chegavam por mãos de negros, que trazidos para o cativo no Brasil, conduziam estes elementos, indispensáveis e substanciais, “habitual para seu gosto”. Mas muito da culinária africana recebeu soluções que agradassem ao paladar, a partir de vegetais brasileiros. Isto principalmente durante a segunda metade do século XVIII, quando é intensificado o tráfico negreiro, o que facilitou a vinda para o Brasil e a ida para a África de plantas e alimentos, destinados principalmente para a África Ocidental (CASCUDO, 2004).

Dentre os produtos trazidos estão: o quiabo, o gengibre, o açafrão, o gergelim, e a melancia. O único animal trazido da África foi a galinha-d’angola, que colaborou grandemente com o cardápio brasileiro.

O milho merece destaque nestas trocas comerciais e usos pelas populações africanas no Brasil e na África, pois é capaz de indicar algumas lógicas das relações interétnicas nos dois lados do Atlântico. O milho se estendeu por toda África Ocidental com maior ou menor utilização cotidiana a partir do século XVI. Feito cozido, ou como angu, papa ou pirão. Em algumas áreas de pastoreio, era fervido com leite, recebendo o nome de *mukunza* (milho cozido em quimbundo). O milho era consumido também em espiga, feita cozida ou assada. Para os *yorubás*, o milho foi introjetado de tal forma na sua culinária, que para eles, pensar no milho era como pensar na banana, produto nativo de terras africanas (FROBENIUS, 1949 *apud* CASCUDO, 2004). Muitas receitas feitas no cotidiano ou para uso ritualístico passaram a ser feitas de milho, inclusive em oferendas aos deuses, orixás.

É somente no século XIX, com as feitorias já estabelecidas, que há a entrada de produtos oriundos de diversas partes da Europa e América na África, sendo então modificadas algumas das formas de conservação e produção alimentar negra. O que também ocasionou o desaparecimento de alguns traços característicos das civilizações africanas. E o aparecimento de outras entremeadas na culinária do negro que se ambientava no Brasil. Como é o caso do uso do azeite de dendê para a realização de frituras de peixes, ensopados, escabeches e refogados.

A influência destas permutas também refletiu em mudanças nos rituais *jêje/fon* e *nagô/yorubá*, no culto aos orixás. Algumas comidas que antes eram produzidas com alguns produtos da África foram criadas ou mesmo adaptadas, tanto no velho continente quanto em terras brasileiras:

A influência das permutas reflete-se no ritual *jeje-nagô* da Bahia, antecedendo-se a inclusão do milho nas comidas de Oxossi, Iemanjá, Omulu ou Xapanã que também gosta de pipocas, o feijão para Oxum, o

fumo no culto de Irocô, a farinha de mandioca no *amalá* de lansã. Serão conquistas brasileiras e não fidelidades sudanesas no cardápio dos orixás (CASCUDO, 2004, p. 226).

As práticas alimentares, portanto, se estruturam conforme as próprias dinâmicas culturais das sociedades. No caso *yorubá*, conforme as trocas de informação e permutas de matéria-prima intercontinentais entre Brasil e África, foram se articulando, as interações e usos culinários de alimentos foram também se conformando. Comidas consideradas tipicamente africanas, só foram possíveis de se constituírem e hoje serem conhecidas como tal, mediante as trocas e permutas ocorridas a partir do século XVI. Fazem parte do aparato ritualístico *yorubá* e são consideradas a mais pura expressão de africanidade em solo brasileiro. Como por exemplo, o *asoso*, comida servida ao orixá Oxossi, feita à base de milho americano (*Zea mays*), ou a mandioca assada servida com mel para o orixá *Ògúm*.

Entender a cozinha africana em solo brasileiro significa, em grande parte, compreender a cozinha religiosa do candomblé, uma vez que foi nesta que muito da culinária negra foi mantida, preservada, adaptada e reestruturada conforme as celebrações para os deuses e deusas africanos, os orixás. A cozinha *yorubá/nagô* do candomblé *ketu*, permite nos aproximar da dimensão alimentar sagrada, que permaneceu e dialoga fortemente com diversos grupos e comunidades surgidos pós o movimento de reafricanização no Brasil.

De acordo com Bastide (2001, p. 332), “a cozinha, ao menos como refinamento e arte de preparar iguarias, também tem uma origem religiosa”. Portanto, falar sobre cozinha africana ou afro-brasileira significa falar também de cozinha religiosa, em que a dimensão sagrada se faz dominante.

Desta forma, falar sobre alimento de divindades que se nutrem com diversas iguarias significa falar sobre a importância destas comidas e pratos, que se tornam oferendas e elos sagrados. Os deuses africanos são grandes “comilões”, e seus mitos, que relatam sobre sua vida na Terra, estão cheios de comidas e iguarias saborosas.

No candomblé, as “filhas de santo” realizam oferendas em um dia da semana, dedicado ao seu “anjo da guarda”, depositando sobre o *peji* (altar) as comidas oferecidas para seus orixás, que permanece ali até a próxima semana quando poderão renová-la. Cada orixá possui seu prato preferido e como qualquer homem e mulher mortal e, portanto, não comem de tudo.

Apesar da estrutura ritual do candomblé de diversas casas e terreiros ser muito semelhante, há ainda ritos distintos de uma para outra, ocupando tempos sagrados precisos. Existem casas em que há sacrifícios de animais oferecidos para os orixás pela manhã, enquanto as comidas são oferecidas a noite. E há outras em que este tempo é dividido de outras maneiras.

Há ainda as festas públicas na qual são preparados tantos pratos quanto são os orixás invocados que descem sobre seus filhos e filhas, em um ato cerimonial. Estas festas constituem ciclos que podem durar dias ou semanas.

Com relação aos pratos preferidos das divindades africanas, Bastide (2001) reflete sobre o que o sincretismo introduziu na cozinha e na vida religiosa no candomblé e questiona sobre o lugar que o milho e a mandioca ocuparam nos terreiros. Ele menciona que houve a partir da introdução destes elementos na cozinha de santo, uma mistura que hoje é tratada como tradicional: “Há uma mistura das sobrevivências místicas da África, em particular o azeite de dendê e a pimenta da costa, com os elementos tomados de empréstimo à cozinha dos brancos e dos índios” (2001, p. 334).

Outra questão de destaque na cozinha do candomblé que dialoga com as comunidades tradicionais africanas, é o papel da cozinheira. Elas são normalmente sacerdotisas, em geral, mulheres mais velhas e conhecedoras da produção dos pratos para os orixás. Mas é possível também que o fato de elas serem mais velhas, se ligue a questão da menopausa, uma vez que mulheres menstruadas não podem entrar na cozinha ou cozinhar. Existe um temor mesclado ao respeito ao sangue, que simboliza vida para o povo de santo (BASTIDE, 2001).

É importante ainda acentuar que existem elementos litúrgicos referentes à cozinha e à alimentação que as religiões de culto aos orixás mantêm na África. Como por exemplo, os alimentos que devem ser servidos aos deuses e aos fieis só podem ser servidos depois de consagrados, ou seja, depois de serem feitas rezas e cânticos destinados ao(s) orixá(s). Após a refeição, os restos são descartados, sendo atirados ao mar, em um rio, ou em uma floresta.

Outro elemento litúrgico importante presente no candomblé é a existência do *euô*, que são os tabus alimentares. Os orixás possuem tanto preferências quanto proibições alimentares, com pratos que não podem comer ou tocar. Estas proibições são normalmente particulares a cada divindade.

Assim como existem proibições alimentares para os orixás, existem proibições alimentares para seus filhos e filhas, dependendo da hierarquia ou obrigação a cumprir. Estes tabus estão estreitamente vinculados às histórias míticas de cada orixá.

Cada divindade tem suas repugnâncias alimentares, bem como suas marcadas preferências. E todas essas repugnâncias explicam-se. Há uma lógica dos *euós*. Alguns têm suas origens nos mitos, na vida dos próprios deuses, quando eles eram reis africanos. Por exemplo, se Xangô não pode comer feijões brancos é porque, sem dúvida, preparava um prato de feijões brancos quando seus inimigos, aproveitando sua distração, tentaram roubar-lhe o trono (BASTIDE, 2001, p. 337-338).

Essas proibições influenciam a vida cotidiana de muitos filhos e filhas adeptos à religião.

A cozinha *yorubá/nagô* do candomblé e das comunidades tradicionais possuem interfaces que dialogam em diversos aspectos, seja nos atos litúrgicos ou ritualísticos. É importante ressaltar que, apesar de a cozinha de Ifá preconizar demasiadamente a busca pelas raízes, há também o respeito pelas adaptações e tradições do candomblé e cozinha de santo, que em diversos momentos, aparecem entremeadas às tradições *yorubá*.

### 2.3 COZINHA YORUBÁ E SEUS ALIMENTOS

Para falarmos de cozinha *yorubá* é necessário primeiramente compreender o que denominamos ‘cozinha’ no campo das relações socioculturais, para posteriormente decodificá-la.

De um modo geral, como mencionamos anteriormente, a ‘cozinha’ pode ser definida como um espaço constituído de códigos culturais dirigidos ao preparo dos alimentos. Estes códigos poderão ser visibilizados através das práticas, das ações, e das articulações entre o(s) indivíduo(s) e os objetos, surgidos a partir dos processos de racionalização próprios da coletividade estudada, que por sua vez, interagem dentro da sua própria dinâmica cultural. Desta forma, estes processos apresentados do presente trabalho, poderão ser acessados através das regras e interdições presentes nas relações sociais entre os indivíduos, nas relações destes com os espaços e com o meio que constroem e articulam.

A cozinha *yorubá* se faz lugar destas relações em que as regras são extremamente atuantes. Assim como as regras, as relações com o meio e os objetos não são diferentes.

Os grupos religiosos *yorubás* ou *nagôs* no Brasil, hoje, são oriundos em grande parte, de povos que foram constituindo comunidades religiosas, principalmente na virada do século XVIII para o XIX, com as estruturas ritualística e mitológica das etnias de língua *fon* e *yorubá* (REGIS, 2010). Outros grupos, como é o caso da comunidade estudada, foram constituídas a partir da iniciação de líderes religiosos na África que retornaram ao Brasil e estruturaram a religião conforme os padrões *yorubás* nigerianos.

Seja de uma forma ou de outra que estes grupos tenham se constituído, ambos possuem as mesmas formas de lidar com a cozinha. Esta corresponde ao local onde são preparadas as comidas do dia-a-dia e, onde são feitas as comidas ritualísticas. A separação do espaço ocorre como uma divisão simbólica: a cozinha é a mesma, mas a separação da cozinha do dia-a-dia da cozinha ritualística, só é visível pelos códigos estabelecidos, ou seja, pelas regras (SOUSA JÚNIOR, 1998).

Portanto, a cozinha *yorubá* no Brasil pode ser dividida em duas: a cozinha do dia-a-dia e a cozinha ritualística, chamada também de cozinha sacrificial, pois é nesta que são contidas as relações com o sagrado. Estas divisões ocorrem em detrimento da separação do âmbito social, do religioso, manifesto desde o período colonial até os dias atuais, nas relações socioculturais. Se na África estas relações eram indivinculáveis e imbricadas, elas sofrem sérias mudanças a partir do momento do contato com as novas realidades impostas pelos colonizadores no Brasil, que prevalecem quando tratamos de toda estrutura religiosa afro-brasileira. Com as tentativas de africanização, estas relações tentam se aproximar novamente, porém ainda de forma tímida (SOUSA JÚNIOR, 1998).

É neste momento que, a proximidade que existe entre a cozinha *yorubá/nagô* das *ègbés* e comunidades tradicionais africanas no Brasil surgidas do processo de reafricanização, e as cozinhas do candomblé baiano podem ser percebidas. As divisões dos espaços entre o que é cotidiano e o que é ritual advêm de um processo diaspórico o qual influenciou toda a estruturação religiosa, reterritorializada no Brasil. Este diálogo de similaridades constitui um dos elementos cruciais, que nos faz refletir sobre as construções relativas à tradicionalidade da cozinha religiosa

africana. Ela sofreu diversas mudanças e adaptações, de modo que as estruturas tradicionais são aquelas que foram construídas em território nacional.

Entretanto, o nosso maior interesse está em compreender as regras da cozinha sacrificial, para acessar as relações sociais entre os indivíduos da comunidade, como foco para a compreensão dos demais aspectos culturais, como a transmissão de conhecimento pela oralidade, a esfera do sagrado e a cultura material.

Percebemos diferenças nas formas de significar as cozinhas e o que é produzido nelas. A comida feita na cozinha do dia-a-dia, não possui o mesmo significado da comida feita na cozinha ritualística. A alimentação diária, de várias comunidades, normalmente está pautada em alimentos também presentes nas mesas brasileiras como o arroz, o feijão, a carne e produtos industrializados, além de outros alimentos, como hortaliças, frutos e frutas.

Na *Ègbé Mògàjí Ifá*, a comunidade em questão, os dois dirigentes da religião *Ifaseun* e *Ifatunmise*, residem na casa onde são realizados os rituais. A cozinha da casa, portanto, é a mesma utilizada no dia-a-dia, e se faz de domínio de ambos moradores que normalmente dividem as tarefas de limpeza e produção da comida, seguindo os horários normais de refeições brasileiras. Contudo, nos dias em que há rituais, as regras de cozinha *yorubá* africana são atuantes.

A cozinha ritualística recebe um significado diferencial: ela constitui um espaço sagrado, no qual as comidas e preparados são força ou energia vital. É na comida ritual que é encontrada a energia máxima de uma oferta e acima de tudo, a força dos ancestrais divinizados, os orixás (SOUSA JÚNIOR, 1998).

A comida feita nesta cozinha é mais que um alimento, é considerada forma que energiza a(s) entidade(s) e como troca, a(s) entidade(s) energiza(m) ou atende(m) o desejo do indivíduo que oferece a comida.

Dentre as regras que constituem fortemente as relações sociais entre os indivíduos na cozinha ritualística, está a supervisão por uma *ìyábássè*. Esta que é uma mulher, normalmente iniciada na religião e mais velha, que comanda a produção e organização da 'cozinha de orixá'. Dentro da cosmologia *yorubá*, *ìyábássè* é um orixá feminino que é guardião da cozinha. Ela é aquela que "muito faz e pouco fala" (SOUSA JÚNIOR, 1998, p. 4). As mulheres e senhoras que cozinham dividem o poder ancestral feminino com o orixá *ìyábássè*, assim como todas as pessoas do sexo feminino.

Na *ègbé* em estudo, a *iyábássè* é a *Iyanifa Ifatunmise*. Ela é responsável pela organização de todas as atividades referentes à produção alimentar para os orixás, sempre auxiliada pelas filhas da Casa, que são devotas ou sacerdotisas.

O ato de pouco falar recai sobre a questão de a comida constituir algo sagrado. Quando se fala sobre a comida ela pode ser “contaminada” com maus pensamentos ou palavras. Além disto, o saber cozinhar constitui parte de um saber especial, guardado e passado pelos ancestrais mais antigos as gerações.

Quando interpretamos de uma maneira mais específica o ‘não falar’ ou ‘falar pouco’ na cozinha dos orixás, significa que este saber será preservado nos gestos como forma de transmissão. Dentro da comunidade, os conhecimentos e saberes são transmitidos através da oralidade, que constitui um dos veículos mais fortes de transmissão dos chamados segredos.

Na sua grande maioria, eles são balbuciados no ouvido do aprendiz e iniciado, ou passados em palavras (SOUSA JÚNIOR, 1998).

Outras regras atuantes na cozinha de orixás são: o não conversar mais que o necessário; não falar alto, gritar, cantar ou dançar músicas que não sejam do orixá; não entrar pessoas que não sejam iniciadas na cozinha, ou somente um número muito restrito; não admitir que mulheres menstruadas permaneçam na cozinha; não se dá as costas para o fogo; não se joga sal no chão; não se mexe comida de orixá com colher que não seja de pau; duas pessoas não mexem a mesma comida; não se joga água no fogo; pessoas que não sejam de determinado orixá a que está fazendo ou ofertando a comida, não podem permanecer na cozinha, pois podem fazer a comida “desandar” (SOUSA JÚNIOR, 1998).

De acordo com *Ifatunmise*: “Não se pode falar alto; não pode fazer algazarra; não entra homens na cozinha; a comida só pode ser feita por mulheres, que deve estar contrita e rezando durante todo o tempo”. Isto, porque cozinhar é um ato sagrado.

É na cozinha que os iniciados aprendem as lições mais antigas, através do exercício da observação. Local onde permanecem por maiores períodos de tempo no terreiro ou casa: varrendo, lavando, limpando, guardando, acendendo o fogo, ou mesmo cozinhando, atentos a tudo que se passa.

Na cozinha da *ègbé* o ato de não falar é sempre presente durante a feitura das comidas. *Ifatunmise* é a responsável por vistoriar o cumprimento das regras assim como da execução das atividades, que são comuns nas tardes de domingo,

antes das rezas e oferecimentos dos pratos e iguarias aos orixás no período da noite.

É importante mencionar que existem comidas oferecidas para os orixás com a intenção de agradecer ou com a intenção de limpar ou livrar o indivíduo de algumas impurezas. Normalmente são as mesmas formas de preparo e de oferecimento, o que mudam são as intenções do indivíduo que quer alcançar o que deseja.

De acordo com *Ifatunmise*: “Existe uma variedade grande de comidas feitas para os orixás” <sup>7</sup>.

Cada comida ofertada obedece também a características que estão ligadas a trajetória de vida dos orixás. E este é um ponto crucial para compreender a lógica das relações alimentares, rituais, *yorubá*: o que é ofertado, como é ofertado ou retirado, tem um porque, explicado pela cosmologia *yorubá*, que será melhor explicitada no item a seguir, sobre a cozinha sacrificial.

### 2.3.1 Cozinha sacrificial *yorubá*

A cozinha sacrificial *yorubá* pode se entendida como a cozinha ritualística por excelência, destinada aos orixás, ancestrais divinizados, e que envolve sacrifícios de animais. De acordo com Regis (2005, p. 10), “[...] a maioria dos sacrifícios prescritos pelo costume e pela palavra dos *odus* do jogo de Ifá<sup>8</sup>, que determinam a “qualidade” dos ebós, portanto, dos sacrifícios a serem realizados”. Assim, a produção alimentar nesta cozinha, envolve não apenas oferendas, que correspondem às comidas e preparados alimentares, envolvem o sacrifício de animais prescritos segundo os *odus*.

Os *Órìṣà* ou orixás, dentro da religião *yorubá*, estão ligados à noção de família: numerosa, provinda de um mesmo antepassado, que engloba vivos e mortos (VERGER, 1997). Eles seriam:

<sup>7</sup> Entrevista concedida por VITORIANO, Eliane; *Iyanifa Ifatunmise Onifade*. Entrevistada 02. [jan. 2015]. Tamiris Maia Gonçalves Pereira. Goiânia, 2015. 1 arquivo textual. A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no Apêndice B desta dissertação.

<sup>8</sup> *Odu* significa sorte, caminho ou destino da comunidade ou de um indivíduo. Redigido em um livro religioso em que somente os dirigentes têm acesso, está repleto de signos que somente os iniciados da religião conseguem decodificar. Os *Odus* contém uma história sucinta do que provavelmente irá se passar e a solução para algum problema, mediante troca ou sacrifício para um ou mais orixá. Eles são revelados mediante o jogo de búzios, também chamado de jogo de Ifá.

[...] em princípio, um ancestral divinizado, que, em vida, estabelecera vínculos que lhe garantiam um controle sobre certas forças da natureza, como o travão, o vento, as águas doces ou salgadas, ou, então, assegurando-lhe a possibilidade de exercer certas atividades como a caça, o trabalho com metais ou, ainda, adquirindo o conhecimento das propriedades das plantas e de sua utilização o poder, “àse”, do ancestral-orixá teria, após a sua morte, a faculdade de encarnar-se momentaneamente em um de seus descendentes durante um fenómeno de possessão por ele provocada. [...] A passagem da vida terrestre à condição de orixá desses seres excepcionais, possuidores de um àse poderoso, produz-se em geral em um momento de paixão, cujas lendas conservaram a lembrança [...] (VERGER, 1997, p. 9).

Assim, o orixá pode ser percebido como uma força ou energia imaterial, que só se torna perceptível aos seres humanos quando são “incorporados” por eles. A pessoa que é escolhida pelo orixá para incorporar, é chamada de *elégùn*, ou seja, aquele que pode ser “montado” (*gùn*), pelo orixá, se tornando um veículo que permite o orixá voltar à Terra para ser saudado e receber o respeito de seus descendentes (VERGER, 1997).

Quando evocados e retornam a terra, os orixás, durante as cerimônias, “dançam” diante ou juntamente a seus descendentes, “recebem” e “dão” seus cumprimentos, “ouvem” as queixas, “aconselham”, “resolvem” desavenças e “dão” remédios para dores físicas ou psíquicas e contra infortúnios. Neste momento, o mundo superior se aproxima da terra (VERGER, 1997).

Percebemos, portanto, que a relação dos descendentes também chamados de “filhos”, com os orixás é um relacionamento de caráter familiar e informal, pois tratam de avisos, conselhos e ajudas, como faziam enquanto em vida na terra.

O Orixá, portanto, é um ancestral divinizado, sendo assim, é um bem de família, transmitido pela linhagem paterna.

Na África, os chefes das grandes famílias, também chamados de *Balè*, atribuem a responsabilidade do culto ao orixá da família a um ou uma *aláàse*, que são os (as) guardiões (ãs) do poder do (a) Deus (a) - orixá, que juntamente com os *elégùn* (médiuns) cuidam dos orixás. As mulheres participam também das cerimônias e podem se tornar *elégùn* do orixá da família do pai. Se forem casadas, podem se tornar *elégùn* do orixá da família de seu marido, que será também o orixá de seus filhos.

Normalmente os orixás pessoais ou guardiões dos dirigentes e médiuns são “assentados” nos locais de culto, templos, casas e terreiros, o que quer dizer que, os *ibás* (vasilhames com os elementos que representam o orixá) serão colocados em

um local permanentemente de culto e para as atividades ritualísticas da comunidade.

Na *Ègbé Mògàjí Ifá*, assim como em diversas comunidades afro-brasileiras, o templo ou terreiro é protegido principalmente pelos orixás dos dirigentes, que são *aláàse e elégùn: Babalawo Ifaseun e Ìyánifá Ifatunmise*, que são Obatalá e Osum, além de *Esu* ou Exú e *Orunmilá*. É protegida também por *Obaluaê* ou *Baba egungun*, *Ògúm*, *Osossi* ou *Oxossi*, *Sango* ou *Xangô*, *Oya*, *Obá*, *Yèmojá* ou *Iemanjá* e *Ìyá Mi Òsòróngá*.

Quando determinada comida é oferecida a um orixá, observa-se que os elementos que compõe o prato, estão diretamente relacionados a seu mito ou a um *odu*. Então, o que será utilizado na montagem de determinado prato dependerá de todos estes fatores.

Exú é um orixá que “come de tudo”. Tudo que será oferecido a qualquer outro orixá deve ser oferecido primeiro para ele. Ele come tudo contando que esteja encharcado de azeite de dendê e *ataré* (pimenta). Come também pratos a base de inhame, milho, feijão e farofa (farofa de água, de mel, de bebidas alcoólicas – vinho, gyn, cerveja), sendo sua iguaria preferida, a farofa de azeite de dendê. Come também *éko* ou *akassá* (massa a base de farinha de milho). Exú recebe *ejé* (sangue) de sacrifício de qualquer animal, principalmente do bode (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

*Orunmilá* ou *Ifá* é o orixá senhor da adivinhação e do oráculo. Ele não come sem ter *eié* (seiva pulverulenta extraída do bambu), come abobora, vinho branco, gyn, *elegudu* (cebola frita com pó de milho de pipoca), bola de inhame. *Ifá* recebe *ejé* (sangue) de sacrifício de galinha (REGIS, 2010).

*Obaluaê* ou *Baba Egungun*, é orixá protetor da *Ègbé* e rei dos *eguns* ancestrais da casa (espíritos dos antepassados mortos), somente os homens iniciados podem entrar em contato com ele, pois se for provocada sua ira, ele “mata qualquer pessoa e come”. É por isso que ele come de tudo. Para ele são oferecidas comidas a base de milho, coco, feijão, farofa de milho. *Baba egungun* recebe *ejé* (sangue) de sacrifício de galo, *ajapá* (cágado ou jabuti) e porco aceitando também a carne de porco (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

*Obatalá* também é um dos orixás protetores principais da *Ègbé Mògàjí Ifá*. Ele é o senhor do pano branco, trazendo consigo os segredos da vida e da morte. Para ele são oferecidos *éko*, inhame pilado, feijão fradinho cozido, canjica branca. Todas

as comidas oferecidas a ele são brancas, não aceitando nada a base de azeite de dendê. Recebe *ejé* (sangue) de sacrifício de pombo, galinha, *Ibin* (caracol, pois este animal possui sangue branco) e cabra (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

*Ògúm*, também protetor da *Ègbé*, é um orixá que é lembrado como guerreiro, como comidas cozidas, cruas ou torradas, associado ao pouco tempo a que se tem para comer em momentos de guerra. Para ele são oferecidas comidas como *éko*, ou a base de feijão: feijoada ou feijão preto; inhame: inhame assado ou descascado regado no azeite de dendê, ou mesmo cru cortado ao meio passado no mel e no dendê; recebe também pratos a base de milho: milho vermelho torrado com pedaços de coco. Come comidas com *ataré* (pimenta) e *epô* (dendê). *Ògúm* recebe *ejé* (sangue) de sacrifício de galo, galinha e principalmente de bode (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

*Osossi* ou Oxossi normalmente come junto com *Ògúm*, por serem orixás guerreiros, comem comidas cruas ou torradas. Para Oxossi são oferecidas comidas a base de feijão (feijão fradinho torrado), milho como o *éko* e frutas. Ele recebe *ejé* (sangue) de sacrifício de qualquer animal, com exceção de coruja e urubu, devido a uma história mitológica de rivalidade com o orixá *Yami Ossorongá* (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

*Sango* ou Xangô é orixá da justiça, rei da cidade de Oyo. A ele são oferecidos o *amalá* (prato a base de angu de inhame ou de farinha acompanhado de quiabo), pratos a base de inhame, feijão e *éko* (massa preparada com farinha de milho). Xangô recebe *ejé* (sangue) de sacrifício principalmente de ajapá (cágado ou jabuti) e galo (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

*Ìyá Mi Òsòróngá* é orixá ancestral, simboliza a primeira ancestral feminina. Para ela são oferecidas comidas cruas, ela gosta de carne fresca, porque toma conta do organismo dos humanos por dentro. A ela são também servidos *éko* com azeite de dendê, feijão fradinho, farofa, abará (bolinho de feijão-fradinho moído cozido em banho-maria embrulhado em folha de bananeira), acarajé (bolinho de feijão fradinho, cebola e sal, frito no azeite de dendê) e ovos crus. Ela recebe *ejé* (sangue) de sacrifício principalmente de galinha e cabra (REGIS, 2010).

*Osum* ou Oxum é mais um dos orixás protetores da casa, da *Ègbé Mògàjí Ifá*. É um orixá dos rios, das águas e correntes, conhecida por sua vaidade, riqueza e beleza. Para ela são oferecidos *Omolokum* (feijão fradinho cozido, temperado com azeite de dendê, cebola, camarão e um pouco de sal, é organizada em um *alguidá* –

vaso cerâmico - enfeitada com ovos cozidos, símbolo de fertilidade) e *ypeté* (inhame cozido e pilado, azeite de dendê, cebola ralada, camarão seco, gengibre ralado, camarão fresco cozido e sal), ovos, *efó* (comida feita com folhas. Consiste em folhas aferventadas no vapor e refogadas no azeite de dendê com um pouco de sal) e *vatapá* (comida feita de farinha de trigo, ou farinha de mandioca, ou de pão, misturadas ao leite de coco, azeite de dendê, cebola, camarão, castanha, amendoim, coentro, tomate e pimentão triturado). Oxum recebe *ejé* (sangue) de sacrifício principalmente de cabra e galinha d'Angola (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

*Oya*, *Oiá* ou *lansã* é orixá dos ventos e das tempestades, esposa preferida de Xangô. Para ela são oferecidos o *acará* (massa de feijão fradinho com cebola), o *acarajé* e o *caruru* (cozido de quiabos) em rodela. Ela recebe *ejé* (sangue) de sacrifício principalmente de galinha, pato, galinha d'angola, cabra e pombo (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

*Obá* é orixá guerreira e a terceira esposa de Xangô. Para ela são servidos *abará* e *omolocum* junto com farinha de milho e cebola crua. Ela recebe *ejé* (sangue) de sacrifício principalmente de galinha, pato, galinha d'angola, cabra e pombo (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

*Yèmojá* ou *lemanjá* é orixá mãe de vários orixás, caracteriza-se pela paciência, beleza, serenidade, fertilidade e rigor. Para ela são servidos *ebô* amarelo (milho branco cozido, com azeite cebola, camarão e sal), *ebô* de arroz (depois de cozido o arroz e misturado à cebola, sal, camarão e frito no azeite de dendê) e também *manjar* (a base de leite de coco e amido de milho). Ela recebe *ejé* (sangue) de sacrifício principalmente de galinha, pato, galinha d'angola, cágado d'água e tatu, também assados (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

Desta maneira os ritos, os preparos e todo o processo de trocas de oferendas entre estes orixás e seus devotos, remetem a processos de racionalização específicos da cultura *yorubá* ou *nagô*. Na *Ègbé Mògàjí Ifá* constituem o cerne das formas de interação do homem com o sagrado, através da alimentação.

As comidas feitas para os orixás, como dito anteriormente, não somente orientam-se por um conjunto de saberes, e maneiras de fazer ligadas a uma matriz cultural, mas também pelo sagrado, que é elemento constitutivo da vida da comunidade, presente em cada gesto, em cada ação executada dentro ou fora do espaço da cozinha.

A conexão com os ancestrais divinizados, os orixás se dá por meio do cumprimento das regras, que corresponde às práticas e obrigações de cada filho ou filha na casa, nas atividades da cozinha, e no respeito à oralidade, seja resguardando o ato de falar, seja cantando ou rezando para as entidades.

Neste processo, o uso de utensílios para a produção dos pratos e preparados se faz de grande importância também, tendo um papel diferencial, pois constitui ponte de significação entre o mundo dos homens e o sagrado, importantes para a compreensão da própria dinâmica de construção identitária da comunidade, que será enfocada no capítulo a seguir.

### 3 ESPAÇO, UTENSÍLIOS E RELAÇÕES NA COZINHA YORUBÁ

Traz uma panela da cozinha  
Tira aquela quita no fogão  
Pega uma bacia na vizinha  
Se estiver com roupa põe no chão, põe no chão  
Pega a lata de guardar farinha  
E o tabuleiro de assar  
(Beth Carvalho)

O presente capítulo tem por objetivo, apresentar dados relativos ao uso dos espaços e da cultura material na produção alimentar, da cozinha ritualística *yorubá*, por meio das relações sociais que ocorrem nesta. Serão apresentadas algumas articulações de conceitos e definições em um breve histórico relacionado à cultura material e materialidade, e algumas implicações do conceito de tradição, para a compreensão das manifestações simbólicas na alimentação da cultura *yorubá*. Serão apresentados também os diferentes utensílios, seu uso tradicional em diálogo com as inovações e formas diferenciais de relação a partir da incorporação das novas maneiras de saber e fazer, na própria dinâmica de construção identitária coletiva da comunidade. Nestas últimas, o uso de dados empíricos obtidos em campo, através da observação participante, foi essencial para as análises aqui presentes.

#### 3.1 CULTURA MATERIAL E MATERIALIDADE NA COZINHA AFRICANA

As investigações sobre cultura material e materialidade são de grande importância para a compreensão das relações simbólicas na cozinha *yorubá*, uma vez que estas relações são concebidas e construídas por uma coletividade e visíveis através das experiências e das práticas cotidianas, em sua grande parte por meio dos objetos significados pelo grupo. Um breve histórico sobre esta temática possibilitará

embasar as discussões posteriores acerca das manifestações simbólicas da alimentação, a partir da cultura material, na comunidade *yorubá* em estudo.

Para além da temática, a própria cultura material está presente no nosso dia-a-dia, nos mais diversos aspectos da vida cotidiana e mesmo fora dela, nos momentos festivos ou considerados sagrados. Corresponde às roupas, aos ornamentos corporais, aos instrumentos musicais, aos meios de transporte, aos objetos sagrados, aos objetos de arte, etc. (GONÇALVES, 2007).

Ao longo da história, vários foram os focos sobre os estudos dos objetos materiais enquanto tema de análise. Pode-se constatar como a cultura material foi difundida nas mais diversas disciplinas e nos últimos cem anos, nas várias pesquisas das ciências humanas: na sociologia, na antropologia, na história, na arqueologia entre outras. Apesar dos numerosos estudos, ela nunca foi definida com exatidão por nenhuma das áreas, não havendo um consenso (BUCAILLE; PESEZ, 1989).

Isso, porque a expressão 'cultura material' é uma formulação, por vezes restritiva dos múltiplos aspectos que compõem essa noção e que não abarcam a sua totalidade, pois a cultura material é composta não só pelas formas materiais da cultura, mas pelos significados a que são dados a ela. Entretanto, diversos foram os estudos até se chegar a esta construção que obteve maior aceitação, principalmente nos últimos tempos.

As investigações sobre a cultura material se iniciaram de fato somente ao final do século XIX e início do século XX, quando observou-se uma intensificação e atenção dada aos objetos como fonte informativa.

Neste sentido, é importante mencionar que a história do estudo da cultura material, dentro da historiografia, perpassa pelos escritos de Karl Marx, ainda no século XIX, quando o teórico documentou sobre um enfoque economicista a noção de infraestrutura e superestrutura. As infraestruturas constituíram um dos domínios mais característicos dos estudos sobre a cultura material neste momento, inicialmente não se fundamentando, nos diversos sistemas supra-estruturais: os sistemas estéticos, jurídicos, morais, religiosos, linguísticos, etc. Estes últimos eram tratados apenas como elementos secundários (BUCAILLE; PESEZ, 1989).

Os primeiros historiadores que conceberam oficialmente a ideia e expressão 'cultura material', nomeando, desenvolvendo e aperfeiçoando foram pesquisadores da Europa Ocidental. Criaram nas universidades alguns institutos de história da

cultura material, com o objetivo de estudar de forma pormenorizada o papel que a economia desempenhava no dinamismo histórico (BUCAILLE; PESEZ, 1989).

Estas questões saltavam a partir do momento em que Diderot, Rousseau, Buffon, Lamarck, Cuvier e tantos outros, favorecidos pelas revoluções políticas, provocaram rupturas acompanhadas da revolução industrial e a formação definitiva dos Estados Nacionais da Europa. Este novo universo sociocultural provocou uma renovação das ciências, havendo, portanto, uma colisão entre os novos ideais com os ideais mais antigos.

As publicações da Europa socialista familiarizaram a noção de cultura material por ela adotada ou adaptada para os outros países. Na Polônia, houve a criação do *Instytut Kultury Materialnej* (Instituto de Cultura Material), que suscitou importantes discussões, surgindo diversas publicações. Os autores, assim como os teóricos, eram arqueólogos, historiadores e etnógrafos.

Dentro dos estudos etnográficos que buscavam uma análise a partir de alguns grupos e sociedades, os objetos eram analisados nos mais diversos contextos culturais humanos (grupos, aldeias, comunidades), descritos e classificados. Os objetos eram, portanto, situados em um macro-contexto da história humana. Antropólogos, etnógrafos e sociólogos se incumbiam da tarefa de publicar e expor suas ideias em instituições de pesquisa. Estes modelos forneceram as bases para os grandes museus do século XIX, os quais narravam a história da humanidade.

Contudo, algumas exceções às regras, pesquisadores como Emile Durkheim e Lévi-Strauss, acabaram por se dedicar muito mais às manifestações simbólicas e às representações mentais das civilizações do que com aos domínios dos objetos e infraestruturas. Assim, é dado início ao aparecimento da noção de cultura material, que décadas mais tarde seria adotado.

No final do século XIX e início do século XX, Marcel Mauss, Franz Boas, Bruno Latour e outros pesquisadores, formularam críticas às ideias generalizantes e tentativas de construção de uma macro-história. Faltava pensar, buscar e conhecer significados contextuais específicos de cada sociedade ou cultura que produziu o objeto material. Quem, quando e para que propósitos serviam.

Foi neste momento que Bruno Latour, juntamente com Michel Callon e John Law, sociólogos e pesquisadores, produziram a *Actor-Network Theory* ou Teoria Ator-Rede, esta que formulou em seu método, a abolição do pensamento dualístico

como construção generalizante, e enfatizou a ideia de que os atores: humanos e não humanos estão constantemente ligados a uma rede social de elementos (materiais e imateriais) que permitem ao invés de interpretar o mundo a partir das “grandes divisões”, realizar descrições do mundo, levando em conta a sua hibridização.

Esse princípio foi estendido por Latour sobre a sociedade, propondo então um princípio de simetria, no qual tanto a natureza quanto a sociedade deveriam ser explicadas a partir de um quadro comum e geral de interpretação. Assim, o mundo das coisas e o mundo dos homens, apesar de heterogêneos, poderiam ser descritos da mesma maneira, tratadas sob os mesmos termos. O princípio de simetria significa que a natureza e a sociedade poderiam ser explicadas com pesos de significância simétricos, em oposição aos esquemas assimétricos vigentes, que davam a sociedade todo o peso de explicação dos fenômenos e das relações (DOSSE, 2003 *apud* FREIRE, 2006).

A partir deste momento ideias circulavam em torno da noção de que os estudos sobre a cultura material não poderiam simplesmente se concentrar sobre as características dos objetos, mas deveriam exercer a dialética de pessoas e coisas.

Começou então a haver o deslocamento do foco da descrição e análise da cultura material para seus usos e significados nas relações sociais.

Nas primeiras décadas do século XX, o estudo da cultura material voltou-se para a interpretação dos objetos materiais. O foco passou a ser não mais os objetos e sim, as relações sociais e significados destas relações. Os objetos, agora, respondiam a meios de demarcação de identidades sociais ou posições na vida social, e não mais atender a processos (BUCAILLE; PESEZ, 1989).

Os objetos começam a ser pensados como um sistema de comunicação, meios simbólicos nos quais os indivíduos e grupos emitem informações.

Nos anos 1960, há um retorno dos estudos voltados à cultura material de maneira intensificada, muitos autores começaram a se preocupar demasiadamente com o resgate da relevância social e cognitiva dos objetos, ligando-os ao contexto da vida cotidiana das sociedades e aos rituais.

A partir dos anos 1980, a noção de cultura material se faz heterogênea e rica em matizes, o que explica por que foi e ainda é tão difícil de defini-la (BUCAILLE; PESEZ, 1989).

A cultura material passa a ser vista não mais como funcional, ou como parte de um sistema e contexto social, ritual e cosmológico. Ela passa ser um dos

componentes dos processos sociais, epistemológicos e políticos das sociedades (BUCAILLE; PESEZ, 1989).

Entre o final da década de 1980 e o início da década de 1990, surge uma tendência aos estudos da cultura material através da fenomenologia, um movimento filosófico importante para diversas áreas das ciências humanas e sociais, inclusive para a arqueologia. Por esta abordagem compreender os aspectos simbólicos e cognitivos, são analisados e considerando, as dimensões sensoriais, até então ausente nos estudos, e importantes para a compreensão dos fenômenos socioculturais.

É neste momento que surge na ciência arqueológica, o paradigma chamado pós-processual, influenciado fortemente pelas teorias fenomenológicas.

Estudos relacionados à paisagem e ao corpo foram intensificados tendo como enfoque a investigação de aspectos simbólicos e cognitivos da cultura material. Agora, o universo material se tornou parte do mundo das experiências, das percepções e sensações da consciência humana. Portanto, os estudos da cultura material e da materialidade passaram necessariamente pelas ênfases dadas às percepções e sensações trazidas nas vivências humanas, o que tornou assim, a própria cultura material uma construção social mediada pelas relações sensoriais do ser humano com o mundo (LIMA, 2011).

Apesar do potencial deste tipo de abordagem fenomenológica dada à arqueologia, os estudos que se embrenharam por este viés receberam duras críticas, como as de Fleming (2006) e de Thomas (2008), que questionava seus resultados. As críticas giram em torno das interpretações, ditas por vezes arbitrárias e até imaginosas. Mesmo assim, a penetração deste tipo de estudo na arqueologia exerceu e vêm exercendo fortes influências (LIMA, 2011).

Portanto, é possível perceber que, a ciência arqueológica, por muito tempo, se ateu a questões extremamente sistematizadas, iniciando pelo seu desenvolvimento como ciência, desde meados do século XIX, principalmente pela necessidade de classificação e criação de terminologias para descrição e ordenamento da cultura material em categorias.

Os princípios analíticos subjacentes a vários métodos e técnicas surgidos na disciplina por volta da década de 1930, e que constituem até hoje os procedimentos mais fundamentais e imprescindíveis, geraram seu primeiro paradigma formal, o histórico-culturalismo (LIMA, 2011).

No período pós-guerra, começam a surgir as primeiras críticas à perspectiva histórico-cultural, lideradas por Lewis Binford, que afirmava que a cultura modelada pelas condições ambientais, poderia ser entendida como um sistema: um conjunto de elementos interdependentes, denominados de subsistemas, denominada de Teoria Geral dos Sistemas. Nesta a cultura material era entendida como um produto passivo da adaptação humana ao ambiente, analisada em seus aspectos tecnológicos, econômicos, de forma estatística. As dimensões ideacionais: significados, símbolos e crenças, etc., foram considerados inacessíveis à investigação científica, entendido como especulativo pelos pesquisadores processuais (LIMA, 2011).

Johnson (2010), mencionando algumas características da arqueologia processual, cita que esta era uma perspectiva que passava demasiado otimismo, principalmente quando relacionado à teoria de sistemas, uma vez que, a cultura humana, vista como um sistema possui partes que estão interligadas. Portanto, a teoria de sistemas permite inferir todo o universo, a partir de um só pedaço, a partir somente dos objetos e da cultura material:

[...] aunque este garantizado que no poderemos excavar una terminologia de parentesco o una folosofía, si que podemos, em cambio, excavar, y de hecho ló hacemos, lós objetos materiales asociados a estas cosas...La estructura formal de lós grupos de artefactos, conjuntamente com el elemento anadido de las relaciones contextuales, presenta um cuadro sistemático y comprensible del conjunto del sistema cultural extinguido (BINFORD, 1964 *apud* JOHNSON, 2010, p. 102-103).

Entretanto, ao colocar o sistema como o grande agente, causou um forte desconforto com essa incapacidade de explicar por que se processa a mudança.

Assim, na década de 1980, a cultura material, sofreu a mais radical transformação teórica em decorrência da penetração do pensamento pós-estruturalista na disciplina. Um profundo mal estar com o entendimento da cultura material como algo inerte, com função primordialmente utilitária, desencadeou uma forte reação em setores acadêmicos afinados com a teoria social da pós-modernidade, especialmente na Inglaterra.

O movimento pós-processualista chamou atenção para a necessidade de incorporação dos aspectos simbólicos e cognitivos do estudo da cultura material, expandindo as possibilidades de análise. De acordo com Tilley (2008), arqueólogo e pesquisador inglês, afirma que: nós tocamos as coisas, e, ao mesmo tempo, as coisas nos tocam. Neste sentido não há dúvida que a cultura material é uma

construção social, também fundada nas propriedades físicas dos materiais (LIMA, 2011).

Nos últimos quarenta anos a cultura material na arqueologia foi sendo vista também como um meio para se alcançar as culturas e as sociedades e seus significados, lida e interpretada como metáfora, símbolo, ícone, mensagem e texto. As investigações agora são conduzidas, muitas vezes, no sentido de também buscar saber como objetos constroem os sujeitos. Cada vez mais a cultura material caracteriza-se pela sua inserção nesta em totalidades cósmicas e morais, onde as fronteiras são pouco delimitadas, onde se situa como mediadora entre os diversos domínios social e simbolicamente construídos. De acordo com Gonçalves:

A literatura etnográfica está repleta de exemplos de culturas nas quais os bens materiais *não* são classificados como objetos separados dos seus proprietários. Esses bens, por sua vez, nem sempre possuem atributos estritamente utilitários. Em muitos casos, servem evidentemente a propósitos práticos, mas possuem, ao mesmo tempo, significados mágico-religiosos e sociais, constituindo-se em verdadeiras entidades, dotadas de espírito, personalidade, vontade, etc. Não são desse modo meros objetos. Se por um lado são classificados como partes inseparáveis de totalidades cósmicas e sociais, por outro lado afirmam-se como extensões morais e simbólicas de seus proprietários, são extensões destes, sejam indivíduos ou coletividades, estabelecendo mediações cruciais entre eles e o universo cósmico, natural e social (2005, p. 18).

Seus estudos hoje oscilam entre expressões empíricas e teóricas culturais.

As ideias de Bourdieu sobre o *habitus*, iniciadas na década de 1970 aos dias atuais, correspondem a um dos estudos que propiciaram uma visão diferenciada sobre a cultura material. Segundo o autor, a fisicalidade dos objetos é composta em sua existência, nas práxis cotidianas. Para que haja construção cultural, ou para que ela seja efetiva é necessário que haja ação. A pura e simples conceituação não será capaz por si só de assim realizá-la. A vida material é concebida e construída por nós, mas ela é igualmente moldada nas experiências humanas e na práxis diária (MESKELL, 2005).

No entanto, para uma compreensão fundamentada, devemos considerar simultaneamente a imaterialidade como a necessidade de objetivar, abstrair das nossas práticas corporificadas, os significados, das esferas materializadas (MESKELL, 2005).

Outro autor que têm ultimamente modificado o ângulo de visão nos estudos sobre a cultura material é o antropólogo e sociólogo, citado anteriormente, Bruno Latour (1994), com suas críticas às distinções categóricas dualistas, principalmente

entre objetos e sociedades, cosmologias e sociologias, traz que, mesmo as ciências sociais e humanas reconhecendo a convergência e mistura de questões consideradas racionais e outras sensitivas, continuamos a nos identificar nas pesquisas com o pensamento iluminista e separatista: do humano e do não humano, a separação entre os objetos e as artes ou religião. Para Latour (1994) as duas dimensões caminham juntas. A separação destas é arbitrárias e seus estudos tornam-se não dialetais.

Para ele, quando nos referimos a um Deus ou uma divindade, é preciso materializar o imaterial para dar-lhe forma e presença visual. Por exemplo, quando um grupo de pessoas produz ou apropria de um objeto natural ou manufaturado, está materializando um pensamento, ou forma imaterial, e assim, tornando tangível a comunicação entre um grupo de indivíduos e a(s) divindade(s). Portanto, o objeto materializado torna-se simbólico. Assim como Latour (1994), Linn Meskell, nesta mesma vertente de pensamento, menciona que, é pela presença física que há a ponte simbólica e experiencial, que torna o pensamento abstrato ou crença, tangível à realidade humana (MESKELL, 2005).

No caso da cultura *yorubá*, os *igbás* que constituem na maioria das vezes recipientes cerâmicos ou de rocha onde são assentados objetos diversos, manufaturados ou não, constituem a forma material de uma divindade. Constituem a forma simbólica e a ponte para a comunicação com os orixás. A comida, neste sentido, se faz também forma mediadora entre o mundo terreno, dos humanos, com as divindades. Ela se constitui um meio de troca: ao mesmo tempo em que a comida é constituída e constituinte de uma energia etérea, ela é a materialização desta energia, produzida de forma física nos processos rituais.

Neste sentido, temos que a cultura material constitui, de maneira genérica, a produção e/ou apropriação de ordem física ou de significados das coisas, tomadas por um grupo (MESKELL, 2005). A cultura material emerge como o alicerce poderoso para mais ou menos tudo o que constitui uma dada sociedade (MILLER, 2005). Enquanto que, a materialidade pode ser vista ou constituída, como um conjunto de relações culturais (PELS, 2002 *apud* MESKELL, 2005; MILLER, 2005) onde os objetos imbuídos de matéria e incorporados às ações humanas, existem nas relações de temporalidade, espacialidade e sociabilidade (MESKELL, 2005).

Neste viés, podemos constatar que as coisas físicas - os objetos - e a materialidade – envolta em seu contexto de significação -, tão estudada e explorada

pelos diversos pesquisadores ao longo do tempo, quando tomadas em um nível epistemológico, não constituem documentos, elas são, primeiramente fenômenos culturais. Nós é que operamos para criar um campo documental e agregarmos e classificarmos estes, de maneira que se faça passível de leitura (MENESES, 1985).

A cultura material, por ser ubíqua, torna sua presença no cotidiano importante para análises e recuperações de informações sobre o universo social.

Podemos firmar neste trabalho, que a cultura material, apesar de não possuir uma definição consensual entre as diversas ciências, poderá ser entendida também como:

[...] aquele segmento do meio físico que é socialmente apropriado pelo homem. Por apropriação social convém pressupor que o homem intervém, modela, dá forma a elementos do meio físico, segundo propósitos e normas culturais. Essa ação, portanto, não é aleatória, casual, individual, mas se alinha conforme padrões, entre os quais se incluem os objetivos e projetos. Assim, o conceito pode tanto abranger artefatos, estruturas, modificações da paisagem, como coisas animadas (um saber, um animal doméstico), e, também, o próprio corpo, na medida em que ele é passível desse tipo de manipulação (deformações, mutilações, sinalações) ou, ainda, os seus arranjos espaciais (um desfile militar, uma cerimônia litúrgica) (MENESES, 1985, p.10).

Assim, a cultura material como parte da vida cotidiana do homem, permite conhecer as mais diversas formas dos processos de racionalização e as dinâmicas culturais das sociedades. De modo que, no caso da comunidade em estudo, o que nos chama a atenção são as relações que ocorrem entre os objetos e as práxis. Os utensílios como parte destas relações se faz alvo de conhecimento.

São estas relações entre o material e imaterial, que nos permite perceber a ponte simbólica e experiencial, entre o mundo dos homens, através das oferendas e pratos destinados aos orixás e o mundo das divindades, os orixás. É o significado atribuído e imbuído na cultura material, que transforma o pensamento abstrato em uma crença tangível e eficaz. Nesta ponte, as relações se firmam a partir do momento em que o homem constrói a “imagem” dos orixás através da cultura material, utiliza utensílios específicos, emprega elementos para representá-los, faz suas comidas preferidas em oferecimento, etc. e em contrapartida, os orixás constroem os homens, em suas formas de agir e pensar.

### 3.2 TRADIÇÃO E COSTUME: ELEMENTOS DA COZINHA AFRICANA

As tradições e os costumes, termos que serão tratados no presente tópico estão presentes no grupo tradicional africano *Ègbé Mògàjí Ifá*, de forma que, permite perceber as formas de interação do grupo, seja através das regras, das convenções ou através das práticas. Para uma investigação que se proponha a realizar uma análise dos aspectos simbólicos imbuídos na alimentação e na cultura material deste grupo, se faz essencial, análises e discussões sobre estas terminologias, que contribuem para a compreensão do cotidiano da comunidade. Assim, observar e entender o termo “tradição” e “costume” poderá trazer importantes dados para as análises sobre as origens, mudanças e adaptações deste grupo, em estudo.

De acordo com Eric Hobsbawm (2012), muitas das tradições que parecem ou são consideradas antigas são bastante recentes, quando não são inventadas. O termo tradições utilizado em sentido amplo para se referir às tradições que realmente foram construídas e institucionalizadas, compreendem:

[...] um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado (HOBSBAWM, 2012, p. 8).

As tradições, na medida em que estabelecem uma referência com o passado, estabelecem uma continuidade, que Hobsbawm (2012) considera artificial. Elas são em sua grande maioria, reações a situações novas, que assumem referência a um passado, ou estabelecem seu próprio passado através da repetição. Isto está relacionado às constantes mudanças e inovações do mundo moderno e a tentativa de estruturação de certo modo imutável e invariável de alguns aspectos da vida social (HOBSBAWM, 2012).

O fato da existência de repetições não implica necessariamente a construção de tradições, mas estas repetições constituem parte da permanência destas no grupo, produzindo um efeito de fixidez ou invariação. Ainda de acordo com Hobsbawm (2012), uma das características das “tradições inventadas” é a sua invisibilidade, pois o passado real ou forjado impõe regras fixas, que são consolidadas através das práticas das repetições.

Por outro lado, as tradições não existiriam sem a existência de costumes, uma vez que, a fixidez das práticas não permitiram a continuidade e existência da dinâmica das relações sociais nos grupos humanos.

Desta maneira, os costumes, possuem esta função de dar a qualquer resistência, a possibilidade de inovação, desde que compatíveis com as práticas ou repetições precedentes. Ao mesmo tempo em que eles não impedem inovações, eles permitem mudanças até certo ponto, quando as formas de resistência ou mesmo as mudanças, possibilitam uma continuidade histórica. Assim, o “costume” não pode ser invariável, devido à própria dinâmica social, mesmo nas sociedades ditas tradicionais.

A existência de um costume está, normalmente, relacionada à construção de uma tradição. Se há a decadência de uma tradição, em geral, esta ocorre em detrimento da decadência de um costume, a ela associado.

Além de a tradição permitir a existência de continuidade histórica, ela também possui função simbólica e ritual importante. E só são assim vistas quando os objetos e práticas se libertaram do uso prático e cotidiano, passam a compor o aparato “tradicional” de um grupo.

Portanto, as tradições correspondem a processos de formalização e ritualização de um passado, mesmo que pela imposição da repetição.

Ainda não são totalmente reconhecidos os processos que levaram ao surgimento, mas presume-se que a invenção de tradições ocorra com mais frequência quando uma transformação rápida da sociedade debilita ou destrói alguns padrões para os quais as velhas tradições foram feitas (HOBBSAWM, 2012).

Normalmente a invenção das tradições está associada às transformações extremamente rápidas e amplas dos grupos sociais. Há sempre algumas adaptações quando é necessário conversar velhos costumes em novas condições ou usando velhos modelos para novos fins. Onde é frequente, a utilização de elementos antigos para a elaboração de novas tradições, e com fins originais.

Algumas vezes as novas tradições podem ser enxertadas nas velhas, e outras vezes inventadas com a utilização de ritual, simbolismo e princípio moral precedente.

Mas, a adaptabilidade das tradições não deve ser confundida com “invenção de tradições”, pois não se faz necessário recuperar ou inventar tradição quando os velhos costumes estão em uso e se conservam. Mesmo assim, presume-se que

algumas das tradições sejam inventadas não porque velhos costumes não estejam mais disponíveis nem sejam viáveis, mas porque não são usados ou adaptados (HOBBSAWM, 2012).

Ainda de acordo com Hobsbawn (2012), as tradições inventadas podem ser caracterizadas em três aspectos: simbolizam coesão social; legitimam instituições, status ou relação de autoridade; possuem também o propósito de socialização, inculcação de ideias, sistemas de valores e padrões de comportamento.

É possível observar que há uma nítida diferença entre as práticas sociais antigas e as práticas inventadas. As primeiras são práticas específicas ou altamente coercitivas, enquanto nas últimas, as práticas inventadas, caracterizam-se por ser genéricas, seja nos valores, direitos e obrigações que buscavam inculcar nos membros do grupo, seja um sentimento de patriotismo, lealdade ou dever, etc. (HOBBSAWN, 2012).

Hobsbawn (2012) menciona que as novas tradições vêm para preencher o lugar das velhas tradições, principalmente nas sociedades em que o passado se torna menos importante para os comportamentos humanos.

O que também chama a atenção é fato de as tradições se tornarem mais constantes nas investigações que tentam mapear as origens ou as formas de persistência de práticas de grupos:

Antes de mais nada, pode-se dizer que as tradições inventadas são sintomas importantes e, portanto, indicadores de problemas que de outra forma poderiam não ser detectados nem localizados no tempo (HOBBSAWN, 2012, p. 20).

Elas são capazes de fornecer dados que só são possíveis através das relações humanas no presente, e de sua relação para com o seu passado, seja para legitimar as ações e realizar coesão grupal, ou não.

A tradição na cozinha africana no Brasil chega ao período escravagista e se perpetua, por séculos, entremeada aos costumes legitimados como brasileiros. Diversos são os pratos que carregam o sabor africano, adaptado e misturado ou não aos temperos indígenas e portugueses, que fazem parte do cardápio que compõe a culinária brasileira. Mas, quando se trata de tradições e costumes da cozinha africana, observamos que esta, está de forma contundente nos espaços das casas e terreiros de axé, onde a cozinha africana possui relações diretas com sua terra mãe.

No candomblé, as tradições ditadas pelas regras, obrigações que são as estruturas filosófica e social das práticas, comandada pelas mulheres nas cozinhas de santo e nos ritos como dirigentes, em sua grande maioria, constituem e agregam valores que permitem a construção de memória coletiva e sentido de pertença. A existência de valores morais que se preservaram nas práticas cotidianas e ritualísticas nas cozinhas, como o conhecimento através da oralidade, as formas de fazer os pratos, os gestos e ações que possuem relação com o sagrado, compõem um aparato tradicional que é elevado à condição máxima de sagrado. É a ponte que permite ligar-se com o passado e legitimam por excelência a vida social hoje.

Mas dentro do candomblé, questões como os elementos sincréticos presentes nas estruturas ritualísticas, que estão também presentes nas cozinhas, podem ser analisadas como expressões socioculturais que foram tecidas dentro das práticas que hoje constituem seu conjunto cultural tradicional.

No grupo *Ègbé Mògàjí Ifá*, comunidade em estudo, quando observamos o aparato material contido nos diversos espaços da cozinha, com a presença de vasilhames e outros objetos que são utilizados para produção alimentar, além das vestimentas e das representações dos orixás, que compõe o aparato material tradicional do grupo, os princípios míticos e o gestual que proporcionam a feitura das comidas para os deuses, nos permite analisar o que compõe tradição para o grupo. Isto porque a cozinha da *ègbé*, tradicional africana, se faz à semelhança da cozinha do candomblé.

Portanto, quais seriam as relações entre o sincretismo existente na cozinha de santo do candomblé e a cozinha da *ègbé* que compõe as tradições do grupo? Quais seriam as diferenças e similaridades entre elas?

Em primeiro lugar, as análises aqui realizadas foram feitas através das observações empíricas e de dados bibliográficos, de modo que a breve analogia entre ambas se faz uma interpretação que poderá ser modificada pela própria dinamicidade cultural e dos eventos presentes no grupo, não querendo que haja fixidez nas constatações, elas podem ser alteradas ao longo do tempo pelo próprio grupo.

Deste modo, podemos observar que as tradições na cozinha do candomblé foram construídas no Brasil, de modo a haver a entrada de diversos elementos de origem indígena e europeia, a exemplo de diversos ingredientes e também do aparato material.

A presença de temperos e ervas brasileiras, do milho ameríndio, da mandioca e das iguarias onde o sabor doce é explorado, como as cocadas e pés de moleque, constituem exemplos desta conjunção cultural, que faz a cozinha de santo tradicional nos terreiros. Além dos ingredientes citados, a presença do gyn e da vodka em vários rituais foram entremeados às cerimônias, em substituição às outras bebidas fermentadas artesanalmente.

A presença de louças finas, em faiança e porcelana, indica também a presença sincrética e influência europeia nas práticas que se consolidaram tradicionais no candomblé.

A existência no vestuário de peças que possuem significados religiosos e origens diversas corresponde à outra característica da religião africana e afro-brasileira, em que o sincretismo também se faz presente.

Quando se trata da indumentária, toca em um ponto importante de observação e análise da dimensão material e tradicional africana, por trazer questões que vão além do estético e da materialidade. Esta que por sua vez vêm para falar sobre significados diversos, sendo ponte de contato com o sagrado.

Podemos trazer alguns exemplos que ampliam esta noção e permitem pensar a cultura material como em consonância com as ideias e vice-versa, sendo “partes” indivinculáveis uma da outra: O torço protege o *ori*, a cabeça das mulheres iniciadas. Assim, estar de torço ou não estar, tem significados próprios, pois indica momentos religiosos diferentes. As saias armadas, volumosas, arredondadas presentes principalmente no candomblé, são acréscimos das indumentárias europeias (francesa), identificando personalidade e comportamentos muito presentes entre as baianas do acarajé. Os adornos em sua grande parte representam riqueza, hierarquia e poder nas religiões africanas. A exemplo disto, temos os *elekes*, indicadores de quem é iniciado e quem não é iniciado no culto aos orixás. Assim, os fios de conta e as pulseiras mantêm simbolicamente marcas sociais e religiosas. As cores simbólicas indicam os deuses pessoais, a família ou mesmo o terreiro de quem porta o ornamento.

Outro elemento ritualístico sincrético que chama a atenção é presença de *pejis* no candomblé, que são pequenos altares onde são colocadas imagens e representações de santos e orixás, local em que são ofertadas comidas e realizadas rezas. Esta estrutura tem sido mantida e se tornou tradicional. Com a reafricanização do candomblé, alguns *pejis* foram substituídos pela organização

tradicional africana, os *igbás*. Na *ègbé* em estudo, inexistem *peji*. Toda disposição dos elementos representacionais dos orixás estão à semelhança da África. Entretanto, a estrutura ritual de oferecimentos e disposição dos pratos frente aos deuses e deusas é semelhante e dialogam, pois são elementos que obedecem a mesma ordem gestual.

De modo geral, a organização ritual de produção alimentar da comunidade tradicional *Ègbé Mògàjí Ifá* é a mesma presente no candomblé. A existência das adaptações, evidentes no uso dos ingredientes e cultura material mostram a presença do sincretismo, escamoteado em meio às práticas tradicionais. A existência da moralidade pautada na liturgia africana, como filosofia e prática, serve de orientação para os filhos da casa e predomina sobre elementos sincréticos, que muitas vezes, passa despercebido.

As tradições na *ègbé*, percebidas como construtoras de identidade coletiva trazem, entre outros aspectos: sentido à vida social do grupo, através da orientação – filosofia *yorubá* e prática; ela permite legitimar as ações do passado no presente, a partir da busca das raízes africanas e expressões da mesma na vida cotidiana; e realiza a coesão do grupo, através do compartilhamento de conhecimentos e experiências entre os indivíduos. O espaço da cozinha é então, um meio onde as interações sociais e sagradas se constroem e são construídas, em uma relação dialética e dinâmica.

### 3.3 O ESPAÇO DA COZINHA

Na *Ègbé Mògàjí Ifá*, o espaço da cozinha é de domínio das mulheres, organizados por *Iyanifa Ifatumise*, responsável pela ordenação dos utensílios, pela produção das comidas que são ofertadas aos orixás, além de ser responsável por incumbir as tarefas para as outras mulheres (iniciadas ou não iniciadas) nas tarefas a serem realizadas nos dias de rituais.

As comidas para os orixás são preparadas, normalmente, nas tardes de domingo, antes das “rezas” como são chamadas as reuniões com os membros da comunidade, para cultuarem e fazerem seus pedidos pessoais aos orixás. São comprados os ingredientes pelos membros e reunidos na cozinha, pelas mulheres,

onde serão preparados por elas, para comporem as comidas que serão ofertadas. Os ingredientes podem ser comprados por qualquer membro, sem restrição.

O espaço de cozinha da *Ègbé Mògàjí Ifá* se divide em dois: um deles é um espaço de cozinha acoplado a casa, ao lado da área de lavanderia, onde fica uma pia com um pequeno balcão para apoiar vasilhames, um armário central com vasilhames, e outros utensílios para o uso ritualístico.

O outro espaço localiza-se no interior da casa, onde estão os eletrodomésticos (como geladeira, fogão, forno micro-ondas e liquidificador), uma pia e uma mesa, onde se encontram os temperos, e armários onde são guardados os utensílios de uso cotidiano, como panelas, copos, talheres, etc.

Os utensílios ritualísticos que estão de fora, normalmente não são misturados aos utensílios que estão do lado de dentro, que são de uso cotidiano. Estes utensílios que estão de fora correspondem àqueles utilizados para as atividades do sagrado: para servir as divindades, os orixás, não sendo plausível misturar estes utensílios aos de uso cotidiano. Em dias de rituais, os dois espaços de cozinha são utilizados, mas há sempre o cuidado de não se misturar os materiais de uma cozinha com os da outra.

Para o uso de um espaço e de outro, existem regras que são essenciais à cozinha ritualística: as interdições. A negação da entrada de homens na cozinha é uma das regras principais, sendo justificada pela grande intervenção destes no andamento e realização dos pratos e comidas, principalmente quando os orixás destes homens são incondizentes com a energia do orixá para quem se está cozinhando. Em contrapartida a eles são incumbidas outras tarefas, que não podem ser realizadas pelas mulheres, tais como o corte de galhos e árvores ou folhas que serão utilizadas na cozinha; o uso do pilão para macerar ervas e folhas, destinadas à produção de sabão; a organização do quarto de orixás masculinos.

Outra regra e interdição comum é o impedimento da entrada de mulheres menstruadas na cozinha ritualística. Estas não podem de modo algum manipular qualquer utensílio ou ingrediente para a produção das comidas dos orixás. Isto porque para a comunidade *yorubá*, o sangue significa 'vida que se oferece', e isto influencia as energias que são passadas para a comida no momento da sua produção, podendo causar a ira dos orixás. Às mulheres não iniciadas são incumbidas tarefas específicas, como a de lavagem de louças e outros utensílios que serão utilizados para a feitura das comidas para os orixás. Além de lavagem de

utensílios, é incumbida a elas, a lavagem de vegetais e folhas retiradas do quintal ou compradas em feiras e supermercados a serem utilizadas na *Ègbé Mògàjí Ifá*.

A lavagem destes, com água corrente, se faz essencial, pois nada pode ter energia da rua, principalmente se destinados à feitura dos pratos e comidas às divindades. Estas energias são humanas e incondizentes com as energias consideradas sagradas dos orixás, por isso a necessidade da lavagem, para neutralizar e equilibrar a energia do alimento que será oferecido.

As mulheres iniciadas, *Iyanifa Ifatunmise* e *Ifatoki*, possuem o saber das receitas, tendo-as sempre em mente e por vezes em mãos. Cuidam do ponto da comida e da montagem dos pratos. São elas que “rezam” os alimentos para que recebam energias positivas antes de serem servidos ao(s) orixá(s). Evitam que se converse na cozinha e por vezes cantam as músicas para o orixá que receberá aquela comida.

Após a produção da comida, os utensílios devem ser limpos, não podendo começar outra receita de comida, de outro orixá, sem antes ter lavado os utensílios que serviram para preparar o(s) prato(s) anterior (es). Tarefa mais uma vez incumbida às não iniciadas, que lavam e organizam as cozinhas. Além de transportarem para a mesa, localizada em frente ao quarto principal dos orixás, as comidas prontas para serem servidas. A quantidade de pratos a serem oferecidos durante as rezas depende do orixá que está sendo cultuado, pois cada orixá possui suas comidas preferidas. De maneira geral são feitos de um a dois pratos para serem oferecidos durante as cerimônias.

A divisão de espaços ocorre por que existem os chamados “segredos”, que são informações orais transmitidas de uma pessoa para a outra, normalmente os dirigentes (*Awôs e Iyanifas*), que podem ter o domínio sobre esta(s) informação (ões). Sendo os segredos transmitidos pela oralidade, o espaço ao qual serão feitas as comidas deverá ter conversas somente se permitidas, de forma que o conteúdo das conversas também seja controlado. O domínio do(s) conhecimento(s) deve(m) estar sempre com os dirigentes, segundo a ética hierárquica da religião *yorubá*.

Da mesma maneira que as regras estabelecidas para a cozinha ritualística são executadas de maneira que o diálogo com o sagrado estabelece as relações entre os indivíduos e a coletividade, a cultura material e o conhecimento ‘yorubano’ estão sempre presentes e em relação direta um com o outro, de forma que os

utensílios possuem um papel essencial. A seguir algumas implicações desta relação e seus significados, dentro da comunidade *yorubá* estudada.

### 3.4 UTENSÍLIOS

A cozinha da *Ègbé Mògàjí Ifá* é um espaço que reúne saberes culinários e “segredos” da comunidade, além de ser um verdadeiro local de guarda de utensílios. Estes utensílios podem ser artesanais ou industrializados.

Pela observação participante pode-se perceber que há, pela comunidade, uma maior valorização das peças artesanais, do que das industrializadas. As artesanais, no geral, produzidas com elementos naturais tais como a argila, fibras vegetais ou madeira, se aproximam aos produzidos no passado *yorubá*, destinados à ancestralidade divinizada, aos orixás, havendo uma melhor recepção destes elementos por estes deuses e deusas nos rituais, segundo o grupo.

Normalmente, estes utensílios artesanais são adquiridos em lojas especializadas, as chamadas “Floras” ou nos mercados e feiras que comercializam estes produtos. São muitas vezes, vasilhames utilizados para reter, cozer, macerar e servir, dos quais podemos citar: alguidares, vasilhas, potes, gamelas, colheres de pau e pilões de madeira.

Já os utensílios industrializados são comercializados nas redes de comércio comum. São panelas, vasilhas, travessas e frigideiras de alumínio, além de peneiras e raladores, algumas tigelas, bacias, pratos, copos e xícaras, de vidro, louça (faiança) ou ágata (metal esmaltado). Geralmente não apresentam decoração, e são em sua grande maioria, quando em louça ou ágata, na cor branca.

Os utensílios citados acima são utilizados em diversos momentos na cozinha ritualística, durante e pós os rituais, podendo ser destacado seu uso, em três momentos específicos: para o preparo das comidas, para servir as comidas e para descartar ou despachar a comida para o(s) orixá(s).

Para o preparo, são utilizadas panelas, vasilhas, frigideiras e travessas de alumínio, bacias, pratos, copos e xícaras de vidro ou louça, além das colheres de pau, as quais são de grande importância, pois diferentemente das colheres de metal, “não deixam passar energias negativas ou que seja de outra pessoa, para a comida

do orixá”, de acordo com *Ifatunmise*. Normalmente as panelas e frigideiras são postas ao fogo do fogão para cozer, ou torrar e no forno as travessas para assar. As bacias, pratos, copos e xícaras são utilizados para reter grãos, temperos e outros ingredientes no momento do preparo da comida.

Após a sua produção, a comida é colocada em uma travessa de louça ou nos alguidares e vasilhames de cerâmica para serem servidos. Esta etapa exige atenção da pessoa encarregada, pois cada orixá possui sua maneira preferida de disposição da comida e do vasilhame ideal e próprio, para servi-lo. Um exemplo disto são as comidas para os orixás femininos *Osum* e *Yèmojá*, servidos em vasilhames de louça ou em vasilhames finos e delicados, remetendo ao uso característico destes, pelas mulheres. O que demonstra a presença das influências europeias nas tradições africanas, adaptadas e entremeadas por meio das dinâmicas do contato.

Por vezes, as comidas preparadas e colocadas em vasilhames de vidro, louça ou cerâmica, são retiradas deles e colocadas dentro do *igbá* do orixá.

Após ser servidos e colocando o recipiente com a comida em frente ao *igbá* do orixá, a comida é deixada em frente a eles por horas ou dias, dependendo do *odu* ou *itán* (história mítica do orixá) que está regendo o momento ou situação. O orixá “come” a comida, e à medida que, ao longo das horas ou dias percebe-se que esta começa a decompor, os recipientes conjuntamente com a comida são retirados.

A comida é colocada em uma sacola plástica sem o recipiente e é levada para ser deixada em uma encruzilhada, para descarregar as energias que ainda restam daquele ritual no ambiente, livrando o templo ou o indivíduo que ofereceu a comida de qualquer infortúnio. O recipiente utilizado para servir e consumir o conteúdo é posteriormente lavado e armazenado nas prateleiras destinadas para este fim, finalizando o ritual.

Quando em ocasiões em que são realizados os chamados *ebós*<sup>9</sup>, os ingredientes utilizados durante o rito (os mais comuns são *gyn*, azeite de dendê, *éko*<sup>10</sup>, *atare*<sup>11</sup> e *ejé*<sup>12</sup>), são colocados em um alguidar cerâmico e imediatamente levados, juntamente com todo seu conteúdo, para outro local: podendo ser uma

<sup>9</sup> *Ebó* – Rito de oferecimento para obtenção de benefícios para um indivíduo ou para a comunidade, através do oferecimento de alimentos e sacrifício de animais (REGIS, 2010).

<sup>10</sup> *Éko* – Comida feita do cozimento do amido de milho em água, produzindo uma papa, que quando em temperatura ambiente se torna consistente e poderá ser cortada para ser servida ao(s) orixá(s) (REGIS, 2010).

<sup>11</sup> *Atare* – pimenta africana da Costa Oeste, muito cultivada na Nigéria e Benin (CAMARA CASCUDO, 2004).

<sup>12</sup> *Ejé* – sangue de animal sacrificado (REGIS, 2010).

encruzilhada (cruzamento de ruas), embaixo de árvores, próximos a rios, lagos, nascentes, em ambientes de mata ou outros. Estes são os chamados “despachos” de energia, em que a comunidade ou indivíduo se livra e se limpa de algo que foi ou será incomodo e problemático, mediante o oferecimento de comidas, cânticos e danças para um ou mais orixá(s). A cerimônia se encerra quando é levado para fora do templo, o alguidar com a comida e depositado no lugar escolhido, seja pelo dirigente, pelo indivíduo ou mesmo pelo orixá durante as comunicações ritualísticas.

O uso dos utensílios durante todo este processo, como dito anteriormente, segue as regras de cozinha ritualística *yorubá*, de modo que permitam a reafirmação da tradição do grupo, legitimando e construindo através destas práticas a identidade do grupo. Os dados relacionados aos rituais e às comidas de cada orixá são enfatizados com mais minúcias no capítulo 4, onde os dados empíricos foram descritos e discutidos prioritariamente.

De maneira geral, as comidas produzidas e os utensílios utilizados, são destinados ao uso exclusivamente ritualístico. Entretanto, há algumas exceções: quando em um *odu*, um ou mais orixás mandam que se faça comida para serem servidas à comunidade, estas são feitas pelas *iyábássès* e após ser feito o ritual e servida a comida para o orixá, a comunidade se reúne e poderá consumir a comida. Alguns exemplos destas formas de consumo são realizados no item 3.5 abaixo.

### 3.5 COMIDA PARA ORIXÁ, COMIDA PARA OS HOMENS

Na *Ègbé Mògàjí Ifá*, assim como em outras comunidades *yorubás*, a comida é parte das oferendas destinadas aos orixás. Sendo assim ela é destinada a eles, não podendo ser comida pelos indivíduos da comunidade, com algumas exceções, como é o caso das determinações pelo *odu*.

Mas em outras muitas comunidades tradicionais africanas ou afro-brasileiras, onde prevalece o culto aos voduns (deuses da nação *Fon*) ou orixás, as comidas que são oferecidas para as divindades, também chamados de “santos”, são ao final da cerimônia, consumidas pelos indivíduos presentes. Isto se tornou um costume, pois ao longo do século XIX, quando começaram a surgir terreiros bem estruturados,

na Bahia, deixando de ser pequenos *pejis*<sup>13</sup> em cantos de lojas ou porões de casas, passando a ser núcleos de iniciação religiosa, os orixás e voduns no Brasil, “voltaram a comer suas comidas preferidas” (REGIS, 2010, p.18). E como as comidas eram preparadas pelos africanos, de forma custosa e difícil, pois não eram mais as comidas africanas de uso cotidiano, passaram a ser também comida dos homens. Sem deixar de ser carregada de significados rituais.

Podemos citar a produção da feijoada neste processo, como comida de orixá e comida dos homens, ou vice-versa. A feijoada, sendo uma comida afro-brasileira, portanto, inventada e produzida no Brasil, passou a ser oferecida para o orixá *Ògúm*. Uma parte da comida da panela era servida para o orixá durante a cerimônia, e ao final todos os presentes se serviam para comer da feijoada do “santo”.

Na *Ègbé Mògàjí Ifá*, este costume não ocorre com frequência. Havendo exceções quando são retirados *odus*, que permitem que estes compartilhamentos entre homens e orixás aconteçam. Percebe-se, portanto, a existência do sincretismo cultural, em que as regras modificadas tomam seu espaço social mediante a tradicionalidade, e são incorporadas à estrutura simbólica mítica. Estas e outras práticas da cozinha *yorubá* praticadas na comunidade trabalhada, serão discutidas através dos dados empíricos apresentados no capítulo 4, a seguir.

Questões relacionadas à estrutura religiosa e simbólica, imbuídas nas práticas, permitem que diferenças nas formas de expressão dos vários grupos religiosos se evidenciem. Quando tratamos dos dados apresentados ao longo do capítulo, voltados à comunidade em questão, é possível uma breve análise da relação, da cosmologia e dos significados culturais desenvolvidos no grupo.

A relação entre espaço, utensílio e comida ocorre na *Ègbé Mògàjí Ifá*, de forma que estas dimensões estejam convergindo, concatenando-se constantemente. As perspectivas analíticas e vertentes teóricas que atribuem aos bens culturais dimensões inseparáveis de seus significados contribuem significativamente e evidenciam a não existência da separação entre o material e o imaterial. Os aspectos simbólicos que permeiam todas as atividades relacionadas à produção de oferendas, realizadas na comunidade em estudo, demonstram que o espaço da cozinha, juntamente com seus utensílios e as comidas preparadas conflui sobre os mesmos parâmetros de significação, de modo que não concretizam fronteiras, não

---

<sup>13</sup> No sincretismo religioso católico, *pejis* seriam o mesmo que oratórios particulares ou pequenas capelas.

são considerados elementos que trabalham separadamente um do outro e do corpo da cozinheira ou da comunidade.

Essas redes de significação que agrupam em materialidade, relações sociais, morais e mágico-religiosas, existem de forma inseparável da totalidade social e cosmológica *yorubá*.

#### 4 COZINHA YORUBÁ NO CULTO A IFÁ - TEMPLO ÈGBÉ MÒGÀJÍ IFÁ - GO

Na sua gamela  
 Tem molho e cheiroso  
 Pimenta da costa  
 Tem acarajé  
 Ô acarajé é cor  
 Ô la lá io  
 Vem benzer  
 Tá quentinho  
 (Dorival Caymmi)

No presente capítulo, um dos objetivos principais está em discutir a alimentação como fonte de informação cultural e religiosa para a compreensão das relações sociais na comunidade *Ègbé Mògàjí Ifá*. Para isto, serão apresentadas algumas considerações acerca da metodologia utilizada para a investigação do espaço da cozinha e do uso do seu aparato material, como fonte simbólica e identitária do grupo, obtidos através da pesquisa empírica. Serão discutidos também, elementos “tradicionais” da cozinha *yorubá*, como alguns saberes e modos de fazer, tendo por objetivo central a análise das práticas como constituidoras de coesão grupal e construtora de identidade. E, numa escala mais ampla, considerando a dinamicidade da tradição cultural *yorubá*, refletir como elementos culturais, considerados de “resistência” ou “tradicionais” podem ser considerados como elementos sociopolíticos nos contextos de expressão nacional.

##### 4.1 METODOS ADOTADOS PARA A INVESTIGAÇÃO DA COZINHA RITUALÍSTICA DA ÈGBÉ MÒGÀJÍ IFÁ

A relação existente entre a cozinha, cultura material e a produção alimentar *yorubá* e o seus significados estão diretamente associados uns aos outros, como mencionado nos capítulos anteriores. A associação entre estes três elementos permite a compreensão da construção identitária do grupo por meio de uma

investigação que priorize entre outros aspectos, os saberes relacionados à cozinha *yorubá*. Estes que, por sua vez, são resultantes das condutas de seus membros e das relações que foram construídas ao longo do tempo, permitem a percepção de suas formas de expressão identitária, permeada pela dinamicidade cultural.

Para se alcançar estas análises e seus resultados, as observações *in loco* e entrevistas foram essenciais. A antropóloga Ruth Cardoso (2004) propõe algumas reflexões a respeito destas formas de obtenção de informação, de modo que, em primeiro lugar, para que uma pesquisa obtenha resultados qualitativos, ela depende de uma boa interação do pesquisador com seu grupo pesquisado, para poder “fotografar” a realidade vivida. Pois a posição do pesquisador deve ser a de visibilizar e trazer à luz, as situações de vida que não estão explícitas. Para isto o método denominado de “observação participante” se faz um método útil para as investigações (CARDOSO, 2004).

Sendo um método qualitativo por excelência, este não exclui a importância e a conciliação do uso do método quantitativo para a obtenção de dados e no auxílio das reflexões dos resultados.

A utilização das técnicas da observação participante nas pesquisas científicas de campo, seja na antropologia, seja na sociologia e em outras áreas das ciências humanas, que por muito tempo suscitaram discussões quanto aos resultados obtidos a partir dos seus usos, são amplas e foram obstinadamente discutidas. Desde a década de 1970, o princípio positivista da neutralidade e objetividade<sup>14</sup> permeou a pesquisa de campo, mas também acentuou uma pobreza técnica que acabou por enfatizar um distanciamento do real, apontando décadas posteriores para a renovação das formas de coletas de dados através do uso de técnicas para enriquecer as interpretações (CARDOSO, 2004).

É neste momento que começa a ficar mais claro o papel e importância da observação participante com o uso da subjetividade, como instrumento de conhecimento para a obtenção de dados. No âmbito da História, podemos associar

---

<sup>14</sup> O princípio positivista da neutralidade e objetividade corresponde à elementos primordiais de investigação introduzidos pelo francês René Descartes (1596-1650), para a realização das pesquisas científicas. Para Descartes, somente pela ordem e clareza seriam obtidos resultados confiáveis nas reflexões científicas. Assim, por muito tempo as ciências aplicaram tal método, de forma que o pesquisador tanto buscava informações quantificáveis quanto buscava a não emissão de seu ponto de vista ou valor sobre os dados pesquisados. Críticas surgidas no século XX levaram a reavaliar o método e as técnicas ele associadas, de modo que a subjetividade foi percebida como intrínseca à qualquer pesquisa científica, principalmente aquelas que estavam diretamente relacionadas com dados e informações provindas das ciências humanas (CAMARGO E ALESBÃO, 2004)

este momento à busca por novas formas de ver e fazer descrições e análises, as quais tentavam ampliar o campo documental, substituído o uso exclusivo de textos por documentos de todo tipo, inclusive pelos relatos orais (LE GOFF, 1998). Assim, os estudos passam a priorizar documentações complementares aos documentos oficiais, e a História passa a ter informações, dados, opiniões e experiências de pessoas em contextos sociais diversos, possibilitando a visibilidade da cultura popular e outros âmbitos sociais nos estudos científicos (BURKE, 1992).

As pesquisas de Lévi-Strauss (1969) e de Althusser (1968) indicam o quanto foi importante a realização e aplicação da técnica. Eles, que enfatizavam o sistema simbólico dos grupos estudados em suas pesquisas, contribuíram privilegiando-o como objeto de análise. Realizaram, sem por em causa os princípios positivistas, vigentes em seus resultados. Suas pesquisas e outras posteriores, que enfatizaram o simbólico, contribuíram para que através da observação participante pudessem ser desvendados os significados de diversos âmbitos socioculturais, sofisticando a prática já existente de observações e participações em campo:

Os modos tradicionais de exercitar a observação participante promoviam a participação como forma de desvendar os significados simbólicos de outras culturas. Uma espécie de mergulho no fundo do outro que é condição para o conhecimento, mas que, entretanto, deve sempre ser complementado pela observação dos comportamentos e de sua recorrência (CARDOSO, 2004, p. 100).

Apesar de sua importância, a pesquisa de campo com o uso da observação participante, requer alguns cuidados. Por algum tempo, esta suscitou certo mal-estar em detrimento da ausência da neutralidade e maior uso da subjetividade. Algumas críticas também foram tecidas, tais como o uso da técnica para a obtenção de dados concebidos de forma objetiva e por vezes, independente de seus atores, como nas pesquisas precedentes.

Outras críticas surgiram tais como: a coleta de informações através desta técnica fornecia um discurso parcial e fragmentado, o que desqualificava a pesquisa, sendo então necessária a posterior sistematização dos dados para alcançar informações mais globalizantes, o que obrigava mais uma vez o pesquisador recorrer ao princípio da objetividade. Outra crítica surgiu relacionada à subjetividade do pesquisador no momento da observação, participação e entrevista, mencionando que esta influenciava de forma direta o resultado pretendido. Tal crítica levou à busca de uma intersubjetividade, entendida como um subjetivismo controlado,

principalmente no momento de entrevistas, quando há a comunicação entre duas pessoas, em que perguntas e questões são direcionadas com um objetivo central, e de forma pontual para a coleta das informações (CARDOSO, 2004).

A relação intersubjetiva não é o encontro de indivíduos autônomos e autossuficientes. É uma comunicação simbólica que supõe e repõe processos básicos responsáveis pela criação dos significados e de grupos. É neste encontro entre pessoas que se estranham e que fazem um movimento de aproximação que se pode desvendar sentidos ocultos e explicitar relações desconhecidas (CARDOSO, 2004, p. 103).

Assim, pesquisas que valorizam este tipo de investigação, necessitam de uma busca que está contida na aplicação da observação e na participação. Ambas são necessárias e complementares, fornecendo através do contato e mediação entre os sujeitos. As críticas tecidas, apesar de apresentarem sua importância para o desenvolvimento da técnica, foram posteriormente observadas sob outras perspectivas de modo que permitiu uma flexibilidade na atuação dos pesquisadores nos trabalhos de campo.

Segundo Cardoso (2004, p. 103): “Observar é contar, descrever e situar os fatos únicos e os cotidianos, construindo cadeias de significação”. E é através do encontro de desconhecidos que é possível conhecer o modo como opera sistemas simbólicos diversos, que são postos através da interlocução, uma vez que o objeto do conhecimento é aquilo que nenhum dos dois conhece: ele está no momento do compartilhamento de ideias (CARDOSO, 2004).

Com estas questões, os conceitos de neutralidade e objetividade nas pesquisas de campo passaram a ser questionados quanto aos seus limites de fornecimento de informações, principalmente em meados dos anos 1970. Anteriormente utilizados como armas para garantir e legitimar os saberes científicos passa a ser abandonados e questionados quanto a seu alcance informativo (CARDOSO, 2004). E atualmente o princípio da subjetividade é aceito e presente em diversas pesquisas.

Principalmente quando mencionamos a História Oral, a importância da documentação e registro marcado através da oralidade de um indivíduo ou de um grupo de indivíduos, permite através da subjetividade, apreender figuras e acontecimentos captados através e por meio dos discursos, que não apenas “devolve a história por meio de palavras, mas confere-lhe um passado e traça identidades” (THOMPSON, 1992, p. 337 *apud* FERREIRA; GROSSI, 2004, p.45).

Adentrando mais à História Oral, podemos perceber a importância do seu papel para a proposta de documentação na presente pesquisa, uma vez que os relatos orais que são vividos e memorados são capazes de desvendar e até mesmo denunciar acontecimentos que não são os exigidos pelo molde da ciência (FERREIRA; GROSSI, 2004). E desta maneira desvelar e construir outra forma de passado:

O sentido não é reproduzir o acontecido e sim construir o vivido através de palavras, imagens, discursos. Confere-se ao sujeito o poder de dizer, dizer-se, dizer-nos, o poder de resistir em sua singularidade, procurando apenas uma abertura dialógica. A atitude não é a de domesticar o sujeito transformando-o em depoimento ou dado “mas dar mais nitidez aos horizontes e eixos” da narrativa para se compreender como o mundo incita transformações e sua ordem dificulta escapes (CALDAS, 2001, p. 2-3 *apud* FERREIRA; GROSSI, 2004, p. 44).

Os acontecimentos se organizam em imagens e eixos narrativos que ampliam e singularizam as narrativas. O uso do método da história oral permite assim, a promoção de dados que não contemplados pela história escrita, vão cedendo lugar, principalmente ao longo dos anos 1980, às preocupações de ordem teórico metodológicas que buscaram desconstruir a visão unitária e retilínea do que seria a História oficial, e promover a consciência e coesão identitária através dos depoimentos e acontecimentos vividos (FERREIRA; GROSSI, 2004).

A história oral, assim como a técnica da observação participante, requerem a relação “sujeito e sujeito” de modo que não há autoridade do pesquisador sobre sua fonte, pois o próprio discurso tecido pelo narrador/entrevistado possui um enredo próprio, pois implica em um eixo entre o individual e o coletivo, uma representação tecida no presente sobre o passado.

Portanto, fica claro que a história oral é representante, entre as fontes, de uma forma específica de discurso, pois pressupõe autonomia dos sujeitos. E, a relação entre sujeito/outro deve estar circunscrita e mediada por um respeito às diferenças, pois o lugar do pesquisador se faz o de escuta sensível da voz (es) dos sujeitos, que são portadores de memórias e acontecimentos tecidos e representados ou significados à sua época (FERREIRA; GROSSI, 2004). É abrir fronteiras para novas perspectivas: “[...] compreende o narrar que abre possibilidades de se apreender uma subjetividade que se mostra na pluralidade de seu tempo [...]” (FERREIRA; GROSSI, 2004, p.53).

Na presente pesquisa, o uso de fontes orais, associados ao método de coleta de dados pela observação participante permitiu a ampliação das fontes já existentes sobre as formas de expressão e produção material e imaterial no culto aos orixás. Assim, a participação nos ambientes onde são construídas as relações com o simbólico, e que estão diretamente relacionadas à produção alimentar, permitiram a análise destas interações culturais. Desta maneira prioritariamente a cozinha foi objeto de análise, em materialidade, ações e as relações entre os indivíduos.

Ao total foram entrevistadas sete pessoas, membros da comunidade. Dentre elas: quatro homens, dois deles iniciados, e três mulheres, estando entre elas, duas iniciadas.

Dentre os dois homens iniciados estão o dirigente da comunidade *Babalawo Ifaseun Onifade* e o *Adebô de Obatalá* (sacrificador da casa) e iniciado em Ifá, *Ifadayo Onifade*, ambos os membros mais antigos e conhecedores da filosofia *yorubá* do templo. E dentre as mulheres, estão a *Iyanifa Ifatumise Onifade*, esposa do *Babalawo Ifaseun*, iniciada no culto a *Iyami Osorongá*, e a iniciadas em Ifá, *Ifatoki Onifade*, esposa de *Ifadayo Onifade*. Também mulheres mais velhas e conhecedoras da filosofia *yorubá* praticada na comunidade.

Além destes, foram entrevistados mais três membros da comunidade, não iniciados ao culto à Ifá, mas que participam continuamente de todas as atividades da comunidade, dentre estes estão um casal e um homem solteiro.

Nota-se que, pelo culto à Ifá ser pautado na ideia de família, a predominância de casais formadores e mantenedores da comunidade é evidente e parte importante da filosofia *yorubá*. Seus membros normalmente formam famílias que são a base da comunidade e princípio moral *yorubá*.

Como dito anteriormente, as entrevistas foram realizadas com todos os membros da comunidade, um total de sete pessoas, sendo esta compreendida por dois questionários: o primeiro contendo perguntas sobre dados pessoais, como nome, profissão e idade do entrevistado, além de dados relativos ao culto religioso em Ifá na *Ègbé Mògàjí Ifá*. E o segundo questionário, contendo perguntas relativas à produção alimentar e cozinha na *Ègbé Mògàjí Ifá* (APÊNDICE A).

As entrevistas foram realizadas entre os meses de dezembro de 2014 e janeiro de 2015, período em que as reuniões da comunidade são mais

intensificadas, com rezas em agradecimento pelo ano que passou e pedidos pelo ano que virá (calendário gregoriano)<sup>15</sup>.

Os dados obtidos nas entrevistas trouxeram importantes informações para a compreensão da formação e organização da comunidade no que tange aos aspectos religiosos e sagrados, além de dados relativos à distribuição de tarefas e relações com a cozinha pelos membros.

Primeiramente, antes de iniciar a transcrição e análise de dados, é importante salientar que as informações obtidas são narrações orais, feitas pelos membros da *ègbé* estudada, de modo que as memórias foram tecidas estruturando as relações com o sagrado e com o corpo social da comunidade religiosa, desde o período de sua formação ou participação na comunidade, e também fundada nas relações com a comunidade não religiosa. Foram transcritas para o papel as informações fornecidas pelos entrevistados, de forma a permitir que estes dados tornem-se documentos escritos, que possam ser consultados à *posteriori*.

A primeira entrevista foi realizada com o dirigente e fundador da comunidade, Miguel Solon. Nascido no Rio de Janeiro, atualmente com seus sessenta anos, é casado, graduado em Educação Física e aposentado como professor na mesma área. Atualmente é chefe religioso no culto a Ifá.

Sr. Miguel é praticante de religiões de matrizes africanas há 50 anos. Teve seu primeiro contato com as práticas religiosas africanas pela Umbanda, na cidade do Rio de Janeiro. Começou a frequentar o “Centro de Umbanda Caboclo Ubirajara do Peito de Aço” através do irmão mais velho, quando tinha apenas 10 anos de idade. Ele adere à religião nesta idade, após um incidente: a mãe, Josefa Solon Ribeiro, sofre em casa um ataque espiritual por uma entidade obsessora, e o irmão mais velho, que já frequentava o Centro de Umbanda, incorporou uma entidade umbandista denominado de, *Tranca Rua*, para auxiliar a mãe, e expulsar o obsessor. A partir deste momento, Miguel começa a frequentar o Centro de Umbanda e seguir vida religiosa umbandista. Aos 14 anos, conhece o candomblé, sendo iniciado como Onilu<sup>16</sup> na “Casa Ilê Axê de Oxossi e Oxum”, em Serra, Espírito Santo. No ano de 1993 complementa sua iniciação, se confirmando *Onilu*.

---

<sup>15</sup> Todos os dados obtidos nas entrevistas foram fornecidos com assentimento dos membros havendo abertura para as conversas e dados complementares às entrevistas. E está de acordo com o parecer substanciado do Conselho de Ética e Pesquisa, de número 760.321/2014.

<sup>16</sup> *Onilu* - Quem toca o atabaque no candomblé.

No mesmo ano de 1993, conheceu a religião tradicional africana na mesma casa onde foi iniciado como *Onilu*. Mas somente em 2003 iniciou em Ifá, se consagrando um *Omo Ifá*<sup>17</sup>, pela Casa *Ogunsi*, na família *Xamagu*, de *Ògúm State*, Nigéria. Em 2004, se consagra *Awo kekere*<sup>18</sup>, pela mesma casa “Casa *Ogunsi*” e pela mesma família, e em 2012 passou pelo ritual *Itelodu*<sup>19</sup>, onde se consagra *Babalawo*<sup>20</sup>, migrando para a família *Oyekanmi Oyekale*, da cidade de *Oyo*, Nigéria. Em 2014, migra novamente, indo para a família *Onifade*, de *Iraye Remo*, de *Ògúm State*, Nigéria.

Esta migração possui causas espirituais, com relação à identificação às entidades e princípios sagrados *yorubá*, que não puderam ser revelados.

Escolheu Ifá por identificação espiritual. *Ifaseun* diz<sup>21</sup>: “Não há explicação. Ifá é simplesmente mais que uma religião, é uma filosofia de vida. Ifá veio complementar o que o *candomblé* não trouxe como resposta”.

*Ifaseun* disse ter sentido a necessidade de fundar uma comunidade espiritual para atender e auxiliar as pessoas. E também como uma demonstração de amor pelos orixás. Fundou a *Ègbé Mògàjí Ifá*, no ano de 2000, no Espírito Santo<sup>22</sup>.

No ano de 2001, a *Ègbé Mògàjí Ifá* foi trazida para a cidade de Goiânia, instalada no Setor Pedro Ludovico, em uma casa, onde funciona até os dias atuais. A casa é de esquina, e como todas as outras casas do quarteirão, ela possui muro alto e um portão de ferro. Do lado de dentro, ao lado esquerdo, uma grande área onde se encontram árvores, plantas e ervas usadas nos rituais. Na mesma área há o assentamento dos orixás *Ògúm*, *Ossaim* e *Onile*, e na extremidade esquerda, rente ao muro, um pequeno galinheiro, que provê os ovos para consumo cotidiano e para os ritos. Do lado direito está a casa do orixá *Exú* e do orixá *Baba egungun*, também chamado de *obaluaê*, construída em madeira. Logo à frente, a casa, com varanda, sala, quartos, banheiros e cozinha. Do lado direito, acoplado à varanda localiza-se o quarto dos orixás.

<sup>17</sup> *Omo Ifá* – primeiro grau no culto a *Ifá*.

<sup>18</sup> *Awo kekere* – Postulante ao cargo de *Babalawo*.

<sup>19</sup> *Itelodu* – Ritual de consagração de *Babalawo*.

<sup>20</sup> *Babalawo* – sacerdote da religião tradicional aborígene africana de *Ifá*.

<sup>21</sup> Entrevista concedida por SOLON, Miguel; *Babalawo Ifaseun Onifade*. Entrevistado 01. [dez. 2014]. Tamiris Maia Gonçalves Pereira. Goiânia, 2015. 1 arquivo textual. A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no Apêndice B desta dissertação.

<sup>22</sup> *Id.*, p. 156.

Figura 3 - Quarto dos orixás da *Ègbé Mògàjí Ifá*



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. 2014.

Figura 4 - *Igbás* no interior do quarto dos orixás da *Ègbé Mògàjí Ifá*



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. 2014.

Os membros da comunidade foram reunidos por meio de uma rede de comunicação entre pessoas que conhecem a religião de Ifá ou as religiões de matriz africana, como funciona até hoje, no ano de 2014. Contatam *Ifaseun* via meios eletrônicos e pessoalmente.

Além do dirigente e fundador, Sr. Miguel, sua esposa é também dirigente no culto a Ifá, Eliane Vitoriano (entrevistada 02). Forneceu importantes dados sobre a fundação da comunidade e sobre a vida religiosa nesta. Seu papel como dirigente é destacado pela organização das mulheres da casa, sem o qual as cerimônias e rituais não ocorrem, tendo grande importância da distribuição de tarefas aos filhos e filhas da casa.

Sra. Eliane é praticante de religião de matriz africana desde a década de 1990, iniciando em Ifá em 2004:

Sou praticante da religião de matriz africana desde 1990, tendo me iniciado na Umbanda, no Centro de Umbanda João Grande, localizado próximo à Santa Casa de Misericórdia, em Goiânia. Em 2002 conheci o Culto a Ifá, e em 2003 fiz rituais de iniciação para o orixá *Osun*, e no ano de 2004 me iniciei *Omo Ifá*, no culto a *Orunmila*, passando pelos ritos do *Itelodu*, onde me consagrei *Iyanifa Ifatunmise*. No ano de 2014, passei pelos ritos de iniciação no culto de *Ìyá Mi Òsòróngá* e *Iledi Ogboni*<sup>23</sup>.

Sra. Eliane conheceu o culto aos orixás, por meio de uma feira esotérica. Após fazer um jogo de *opele*<sup>24</sup>, fez *ebós*, onde conheceu seu esposo Miguel, *Babalawo Ifaseun*, quem foi seu orientador em todos estes anos.

Ela afirma que optou pela religião de Ifá por trazer respostas que não tinha encontrado antes:

Optei por Ifá por ser a religião que conseguiu me trazer paz de espírito, e onde encontrei respostas às inúmeras indagações espirituais que sempre carreguei comigo. Minha iniciação em Ifá ocorreu no ano de 2004, pelo *Babalawo Dipo Ogunsí*. Na verdade, a iniciação veio como um chamado para encontrar as respostas a tudo que buscava no campo espiritual<sup>25</sup>.

Com relação a sua participação na formação e fundação da *Ègbé Mògàjí Ifá*, ela menciona que quando conheceu seu esposo Miguel, *Babalawo Ifaseun*, ele já trazia a *Ègbé Mògàjí Ifá*, criada no ano de 2000. Com a vinda dele para Goiânia, se uniram e montaram a *ègbé*, colocando pessoas, que passaram a integrar a mesma, em postos que ajudassem a administrar a parte física, tomando providências de cunho sacerdotal e organizacional.

*Iyanifa Ifatunmise*, também chamada de *Iya Lili*, é responsável pelo culto de *Ìyá Mi Òsòróngá*, que possui papel de destaque na comunidade. É a única

<sup>23</sup> Entrevista concedida por VITORIANO, Eliane; *Iyanifa Ifatunmise Onifade*. Entrevistada 02. [jan. 2015]. Tamiris Maia Gonçalves Pereira. Goiânia, 2015. 1 arquivo textual. A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no Apêndice B desta dissertação.

<sup>24</sup> *Opele* – Instrumento feito de corda e sementes utilizado pelos *Babalawos* para leitura dos destinos dos filhos e consultante de Ifá.

<sup>25</sup> *Id.*, p. 162.

autorizada a realizar o mesmo, uma vez que o culto de *Iya Mi* só pode ser praticado por mulheres. Sendo *Ifatunmise* iniciada para a prática do culto a este orixá, ela organiza e dirige as mulheres e homens durante os rituais. Lili também é a *iyábássè* do templo, responsável pela organização das atividades na cozinha, principalmente da cozinha ritualística, separando vasilhames e ingredientes, orientando na feitura das receitas e montando os pratos destinados aos deuses e deusas.

*Ifatunmise*, assim como *Ifaseun* é uma das responsáveis pela formação da *Ègbé* em Goiânia, sendo a segunda dirigente no grau de hierarquia *yorubá*. No ano de 2001, ano da implantação da comunidade em Goiânia, somente *Ifaseun* e *Ifatunmise* faziam parte oficialmente da então comunidade que começaram a formar.

Diante de diversas pessoas que passaram pelo templo, que participaram de alguns rituais, fizeram *ebós* para se livrarem de doenças e outros infortúnios, algumas destas passaram a frequentar periodicamente e permaneceram na Casa. Dentre elas está o Sr. José (entrevistado 03) e a Sra. Marlene (entrevistada 04). Que após algum tempo, iniciaram em *Ifá* e são hoje, membros da comunidade.

Em entrevista, Sr. José afirmou que é praticante da filosofia “ifaista” desde julho de 2007, dentro da Comunidade *Ègbé Mògàjí Ifá*. Conheceu a religião através de um amigo e também através da esposa. Depois de um tempo, começou a frequentar: “Começou como curiosidade, e resolvi acompanhar minha esposa e me identifiquei com a religião e os orixás. Também já havia algum tempo que procurava por algo que pudesse me trazer mais completitude”<sup>26</sup>.

No ano de 2013, Sr. José inicia em *Ifá* acompanhando sua esposa, Sra. Marlene, que também passou pelo mesmo ritual. José recebeu o nome de batismo em *Ifá*, de *Ifadayo Onifade* e possui o terceiro posto hierárquico, sendo o sacrificador da Casa: “Na minha caminhada dentro da *Ègbé*, passei por muitas coisas: fui iniciado para *Ogun*, fui apontado como *Adebô* de Obatalá (sacrificador da casa) e finalmente, iniciado em *Ifá*, recebendo o nome *yorubá* de *Ifadayo*”<sup>27</sup>.

Ao lado do Sr. José está sua esposa Sra. Marlene, praticante da filosofia “ifaista” desde julho de 2007, dentro da Comunidade *Mògàjí Ifá*. Começou na Umbanda (Centro de Umbanda Cantinho dos Orixás), no ano de 2000. Logo depois buscou e conheceu mais sobre a *ègbé*:

<sup>26</sup> Entrevista concedida por SILVA, José; *Ifadayo Onifade*. Entrevistado 03. [jan. 2015]. Tamiris Maia Gonçalves Pereira. Goiânia, 2015. 1 arquivo textual. A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no Apêndice B desta dissertação.

<sup>27</sup> *Id.*, p. 167.

Em princípio por uma curiosidade e a busca pela minha identidade espiritual, a qual encontrei somente em Ifá. Meu primeiro contato com a Ègbé foi através de um jogo de tarô realizado por Eliane *Ifatunmise*, sendo que no mesmo dia já participei da sessão usual de culto aos domingos. A partir de então, aos poucos, fui me integrando à comunidade, aos ritos peculiares e de certa forma, a parte da cultura africana. E finalmente no ano de 2013, veio a iniciação para Ifá, onde recebi o nome de *Ifatoki*<sup>28</sup>.

Portanto, além dos dirigentes, dois iniciados em Ifá fazem parte da comunidade, ocupando cargos hierárquicos. Além destes, atualmente há mais três membros que frequentam a Casa de forma regular, auxiliando e participando das cerimônias. Normalmente os homens realizam atividades masculinas, que compreende a coleta de folhas e ervas nas árvores, produção de sabão ritual, organização do quarto de orixás masculinos, principalmente Exú e Baba *egungun*. E as mulheres auxiliam, dando atenção especial à cozinha, varrem o chão, lavam vasilhames, separam ingredientes, auxiliam na preparação das comidas, além de também organizarem o quarto dos orixás.

Sra. Lorena (entrevistada 06), que há 6 (seis) anos frequenta a comunidade, afirma que conheceu a religião quando buscou também movimentos sociais negros, os quais preconizavam a valorização das raízes negras *yorubá*:

Desde que me aproximei de movimentos sociais, em particular, do movimento negro e de mulheres, vi a importância de conhecer a religiosidade negra, valorizá-la enquanto patrimônio e a curiosidade foi o primeiro fator de aproximação. Mas aos poucos fui me identificando com a filosofia de Ifá, com os rituais e a presença dos orixás, sempre foi muito confortante e verdadeira<sup>29</sup>.

Após conhecer a comunidade de perto, começou a frequentá-la juntamente com seu marido Vinicius:

Conheci através de amigas que me levaram para participar do culto no domingo à noite. Elas também eram apenas curiosas, militantes do movimento negro como eu, uma até começou a frequentar, mas por pouco tempo, enquanto eu permaneci até então. Logo em seguida, convidei meu namorado (atual marido Vinicius) a ir também, daí começamos a ir com mais frequência. Íamos sempre que possível, participávamos dos rituais, tomávamos *ebori*, consultávamos *Ifá* sempre que necessário e assim continuamos<sup>30</sup>.

<sup>28</sup> Entrevista concedida por MENDES, Marlene; *Ifatoki Onifade*. Entrevistada 04. [jan. 2015]. Tamiris Maia Gonçalves Pereira. Goiânia, 2015. 1 arquivo textual. A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no Apêndice B desta dissertação.

<sup>29</sup> Entrevista concedida por SOUZA, Lorena. Entrevistada 06. [jan. 2015]. Tamiris Maia Gonçalves Pereira. Goiânia, 2015. 1 arquivo textual. A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no Apêndice B desta dissertação.

<sup>30</sup> *Id.*, p. 181.

A entrevista com a Sra. Lorena revelou a importância também do movimento negro na religiosidade, uma vez que as influências de militância negra não estão somente restritas ao âmbito social e político. Eles permeiam os meios religiosos que se fazem também parte importante da expressão negra.

Juntamente com a Sra. Lorena, o Sr. Vinicius (entrevistado 05) afirma que começou a frequentar Ifá, depois que conheceu a comunidade por meio de sua esposa, porque se identificou com a filosofia, que preconiza a valorização da família espiritual. Em entrevista, ele afirmou que começou a frequentar: “Por conta da valorização da ancestralidade e também da proximidade e a fraternidade existente na casa de Ifá”<sup>31</sup>.

Esta mesma resposta voltada à ancestralidade chamou a atenção para a importância da filosofia existente na comunidade que se faz diferencial em relação à umbanda e ao candomblé: a noção de família e a busca pela ancestralidade espiritual *yorubá*. Esta mesma questão foi colocada como de importância para a continuidade e participação no grupo, quando o entrevistado, Sr. Leonardo (entrevistado 07) afirmou:

Optei por estar nessa religião, por me proporcionar uma experiência de maior contato com o plano espiritual e de conexão com a minha ancestralidade, que corresponde a uma ligação com o passado, espiritual e terreno. Essa ligação com a ancestralidade corresponde ao mesmo tempo, à uma ligação com os orixás, que possuíam experiências importantes na Terra e que são repassadas durante os ritos no templo; e a uma ligação com a ancestralidade, passada de pai e mãe para filho, ou seja, terrena. Os orixás auxiliam nestas conexões, porque são como guias para a condução de nossas vidas na Terra<sup>32</sup>.

Esta ligação com o plano espiritual e o sagrado, relacionado à ancestralidade se mostra fio condutor da religião e identidade do grupo, permitindo a construção de uma consciência histórica com o passado e construção da tradição *yorubá*, por meio das experiências e práticas, e também através da moral preconizada pela filosofia *yorubá*.

A comunidade conta atualmente com sete membros. Desde a sua fundação possuiu um número que variou de trinta a cinco frequentadores. Sempre foi uma

---

<sup>31</sup> Entrevista concedida por AGUIAR, Vinicius. Entrevistado 05. [jan. 2015]. Tamiris Maia Gonçalves Pereira. Goiânia, 2015. 1 arquivo textual. A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no Apêndice B desta dissertação.

<sup>32</sup> Entrevista concedida por GARCIA, Leonardo. Entrevistado 07. [jan. 2015]. Tamiris Maia Gonçalves Pereira. Goiânia, 2015. 1 arquivo textual. A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no Apêndice B desta dissertação.

comunidade restrita, prezando pela hierarquia rígida, pelos deveres e obrigações de seus filhos e filhas, pelo cumprimento de normas e regras de acordo com a filosofia *yorubá*. Esta variação no número de membros se faz comum entre as religiões espiritualistas, principalmente nas religiões de matriz africana, onde os dirigentes e chefes podem tomar posições mais amenas nas cobranças das obrigações para com seus filhos, ou podem tomar posições mais rígidas. Além disto, mudanças no arcabouço cosmológico podem acarretar a “perda de fieis e prestígio” (MELO, 2008, p. 176)

No caso da *Ègbé Mògàjí Ifá*, o atual número reduzido de membros se dá possivelmente pelas mudanças sofridas na organização da Casa. Esta, que por sua vez, se tornou mais rígida desde a sua implantação em Goiânia, devido às novas iniciações e formações de seus dirigentes e membros, adotando um arcabouço cosmológico e práticas, muito próximo ao executado na Nigéria. Estas práticas são diferentes das do Brasil, presentes nas religiões afro-brasileiras que apresentam sincretismo religioso como parte importante da ritualística e sistema de crenças. O fato de a comunidade *Ègbé Mògàjí Ifá* reafirmar a noção de família e conseqüentemente os seus traços de “yorubanidade”, a busca pelo cumprimento de regras através de hierarquia rígida que prevê um comportamento também rígido, em termos de cumprimento de normas e práticas, acaba por afastar alguns membros que muitas vezes iniciam uma trajetória junto à comunidade. Mas por outro lado, reagrupa aqueles que permanecem. Essas normas e práticas correspondem em grande parte às proibições e obrigações inflexíveis à cosmologia religiosa em Ifá.

No que se refere à cozinha, foi possível observar durante as entrevistas que, homens e mulheres possuem um conhecimento diferenciado. Enquanto as mulheres da comunidade conhecem todo o processo de produção, os homens desconhecem parte dele ou desconhecem totalmente. Isto ocorre devido à interdição da não entrada de homens na cozinha ritualística durante a feitura de comidas para os orixás.

As mulheres conhecem desde a aquisição, passando pela produção até o momento de descarte dos alimentos.

De acordo com *Ifatunmise* e *Ifatoki*, a aquisição é feita, nos mercados da cidade, exceto quando é necessário o uso de um ingrediente específico. Neste caso, são adquiridos das casas especializadas. Com relação à aquisição dos produtos alimentícios, não há um rigor ritualístico, e qualquer pessoa pode adquiri-los,

havendo restrição somente na sua manipulação para fins específicos ritualísticos. Entre os ingredientes mais utilizados na cozinha ritualística estão o: “amido de milho que substitui a farinha para acaçá, azeite de dendê, mel, sal, gyn ou vodka”, todos considerados primários, pois estão presentes em todos os oferecimentos e rituais. Já os ingredientes: “inhame, açúcar, melaço, cará, quiabo, camarão, coco seco, feijão fradinho e azeite de oliva”, podem ser considerados secundários, pois são ingredientes utilizados em receitas específicas, para orixás específicos.

Durante a preparação dos alimentos na cozinha ritualística, as mulheres vestem saias e o pano para cobrir a cabeça. A saia possui o significado de proteção ao útero feminino, uma vez que somente as mulheres vestem saia, é também símbolo de feminilidade. E o pano na cabeça, chamado de *ojá*, é também utilizado para proteger a cabeça da cozinheira, dos maus espíritos. Além da indumentária e o uso de colheres de pau na feitura dos alimentos, a interdição da entrada de homens na cozinha juntamente à interdição da não entrada de mulheres menstruadas, é extremamente evidente, sendo citadas em quase todas as entrevistas.

Nas perguntas sobre o consumo, foram evidenciadas respostas sobre as receitas das comidas para os orixás, ficando claro que cada um possui suas preferências, segundo a cosmologia *yorubá*.

De acordo com *Ifatoki e Ifadayo*:

Existem comidas mais costumeiras para cada orixá, conforme a nossa realidade ocidental, por exemplo: o amalá para Xangô (quiabo com dendê e camarão seco), canjica para Obatalá, feijoada para *Ogun*, omolokun (feijão fradinho pilado, dendê e camarão seco) para *Osun* e *iemanjá*, acarajé para *Oya*, frutas e doces para *ibeji*, pipoca para *Omulu*, comida do dia para *egungun*, comidas a base de milho e carne para *Oxossi*, *adimu* para *Ifá* (canjica com coco) e *Esú* come todas que todos comem. As comidas são ofertadas aos orixás como forma de agradar, agradecer, apaziguar e alimentar energeticamente<sup>33</sup>.

Quanto ao descarte, que corresponde ao processo final da etapa de produção alimentar e do ritual, a devolução da comida à natureza, depois de oferecida ao orixá, também foi evidente nas respostas das entrevistas, indicando a presença de um princípio litúrgico e prática predominante na comunidade. As comidas são devolvidas à natureza, pois fazem parte do ciclo natural do processo de decomposição e mais que isso, dentro da cosmologia *yorubá*, corresponde a uma energia que está sendo devolvida ao orixá da terra, chamado *Onilé*. O culto à *Onilé*

---

<sup>33</sup> *Ibid.*, p. 167.

não é evidente na comunidade, mas o reconhecimento de sua existência e importância ocorre nesta etapa do processo de produção.

Durante a observação participante, foi percebido que a etapa de produção alimentar, que precede o oferecimento é realizada em um tempo restrito, havendo necessidade de agilidade e conhecimento na preparação dos pratos. Desta maneira, as exigências por meio das regras são presente, de forma que as aprendizes são rigidamente cobradas pela *iyábássè* e iniciada(s), além das cobranças do dirigente, que comanda todas as atividades da Casa, inclusive observando as ações da *iyábássè*.

Contudo, a cozinha ainda é domínio feminino. E como tal, as regras e os segredos balbuciados nos ouvidos das aprendizes, caracteriza parte das práticas e dos saberes da comunidade que são preservados, como memória oral e constituem o arcabouço de conhecimento tradicional do grupo. Estas práticas permitem a coesão grupal, trazendo a dimensão sagrada e a construção da identidade *yorubá* da *ègbé*.

#### 4.2 A COZINHA YORUBÁ E OS ORIXÁS: SABERES E FAZERES TRADICIONAIS

Para compreender melhor as questões que permeiam a cozinha *yorubá* na *Ègbé Mògàjí Ifá* é necessária a compreensão também, da estrutura e funcionamento do culto aos orixás para ampliação de sua cadeia de imbricamento e significação com o conhecimento fornecido pelos saberes e fazeres transmitidos pela oralidade.

O culto aos *ÓríṢà* possui natureza complexa, pois a religião *yorubá* tal como se apresenta atualmente foi se tornando coesa e normatizada ao longo do tempo. Sua normatização e estruturação é o resultado de adaptações e misturas de crenças vindas de várias direções da África centro-ocidental. Por isso, ainda hoje não há, em todos os pontos do território dos falantes da língua *yorubá* na África assim como no restante do mundo, um panteão de orixás bem hierarquizado e único. Isso porque certos orixás, que ocupavam uma posição dominante em alguns lugares, estavam totalmente ausentes em outros. Como exemplo, o culto a *Ṣango* ou Xangô, que ocupa o primeiro lugar na cidade de *Oyo*, mas oficialmente inexistente na cidade de *Ifè* (VERGER, 1997).

Uma relação que chama muita atenção no culto a Ifá é a existência das relações patriarcais, que estão presentes de forma contundente na religião.

As mulheres, como dito anteriormente, podem se tornar *elégùn* do orixá da família do pai ou da família do marido. (VERGER, 1997, p. 11). Esta relação pode ser percebida na *Ègbé Mògàjí Ifá* quando nas cerimônias, as mulheres casadas reforçam a proximidade que possuem com seus maridos, auxiliando da feitura de pratos e oferendas destinadas ao orixá do marido e durante a cerimônia, entoando os cânticos. Durante a entrevista com a Sra. Lorena, esta relação ficou muito evidente, quando ela menciona que:

As comidas que mais me marcaram em minhas experiências vividas na *ègbé* são as oferecidas para meu orixá (*Oxum/Osun*) um prato de feijão fradinho, camarão, coberto com frutas, para *Obatalá* (canjica branca) e para *Xangô* (o *amalá*, feito com dendê, quiabo, camarão e cebola), o orixá de meu esposo e que também está sempre presente em meu caminho <sup>34</sup>.

Em outras ocasiões, o orixá que o(s) indivíduo(s) deve(m) seguir ou cuidar é descoberto pela atividade de adivinhação, que se faz pelo oráculo ou Ifá, o qual indica o culto à divindade específica. Como por exemplo, culto ao orixá da mãe ao invés do pai, culto a determinado orixá devido a circunstâncias de doenças, dificuldades na procriação, defesa ou proteção. O que ocorre também na *ègbé*, a exemplo de Marlene, *Ifatoki*: “Iniciei em Ifá em julho de 2013. Iniciei por afinidade associada a problemas de saúde” <sup>35</sup>.

Quando grupos de pessoas migram de um lugar para outro, levam seus orixás: em grupos muito numerosos de pessoas, o orixá protetor toma amplitude de forma a englobar todas as famílias, cabendo aos sacerdotes do orixá, a realização do culto para todo o grupo. Quando corresponde a um grupo menos numeroso, como uma família, o orixá cultuado é sempre o paterno ou materno, assumindo um caráter mais pessoal.

Quando, no processo de diáspora, o africano era levado para outro lugar, o orixá cultuado tomava um caráter individual, ligado ao orixá de nascimento, uma vez que agora este se encontrava separado do seu grupo familiar ou de origem. Assim, quando chegaram ao Brasil, as relações das pessoas com os orixás já tomava rumos diferenciados.

---

<sup>34</sup> *Id.*, p.181.

<sup>35</sup> *Ibid.*, p.172.

Na África, as cerimônias eram realizadas por um sacerdote, e os outros membros do grupo ou da família tinham como dever apenas a contribuição material para os custos do culto, podendo, se quisessem participar dos ritos: nos cantos, danças e festas das celebrações. Deveriam também respeitar as proibições alimentares e outras, ligadas ao culto de seu orixá, cumprindo assim todas as suas obrigações. E aqui no Brasil esta tradição não se fez diferente, as cerimônias são realizadas por um sacerdote e os outros membros do grupo realizam contribuições materiais e com suas participações nos ritos.

Após os estabelecimentos dos locais para cultos aos orixás no Brasil, já no final do século XVIII e ao longo do XIX com o surgimento dos terreiros de axé, foram criadas regras e interdições um pouco diferenciadas da África. Cada indivíduo deveria assegurar as exigências do seu orixá, tendo, a possibilidade de encontrar num terreiro um meio de inserir-se, e um “pai ou mãe de santo” para guiar e ajudar a cumprir suas obrigações. Se a pessoa for iniciada dentro da religião, deverá “assentar” seu orixá individual (o vaso que contém os objetos sagrados, receptáculos da força divina).

Assim, em cada terreiro no Brasil, passou a existir múltiplos orixás pessoais reunidos em torno do orixá principal do Terreiro - que normalmente é o orixá do fundador do terreiro ou casa. Esta reunião de orixás assentados se torna símbolo do reagrupamento do que foi disperso pela diáspora.

O culto aos orixás se torna, portanto, uma manifestação que se organiza em torno de valores e símbolos bem articulados sobre herança ancestral e hierarquias definidas em torno de um patriarcado.

Esta prática é muito evidente nos terreiros de candomblé em todo Brasil. Na *Ègbé Mògàjí Ifá*, a noção e relação de família com o culto ao orixá do pai ou marido prevalecem. Entretanto é possível notar que no quarto dos orixás, existe uma reunião de *igbás* de diversos orixás, reunidos em um só ambiente, à semelhança da estrutura e organização dos terreiros de candomblé. As relações e semelhança aos cultos e princípios africanos são mantidas de forma rígida na comunidade, entretanto, nos chama a atenção, a organização física do espaço, herança do processo da diáspora. Este fato, observados durante a participação na comunidade, nos permite discutir a construção de tradição, que será contemplada ao final do presente capítulo.

Sobre as práticas ritualísticas, temos que o culto aos orixás no Brasil, assim como na África, se fez principalmente sobre músicas, cânticos (que constituem as rezas com os pedidos dos filhos e praticantes da religião) e sacrifícios. Tendo um dirigente responsável por todas as cerimônias e organização do terreiro, chamados *Babalawo*<sup>36</sup>, os homens e *Ìyánifá*<sup>37</sup> as mulheres, como já mencionado anteriormente, encarregados de cuidar do *axé* ou poder do orixá e do oráculo (VERGER, 1997).

Durante os cultos ou nas atividades diárias do terreiro ou casa, os dirigentes são assistidos por ajudantes, com papéis e atividades bem definidas: desde as atividades de limpeza da casa e dos objetos utilizados no culto, até os corte de animais ou entrega de oferenda. A cozinha é supervisionada para o preparo das comidas para os orixás por uma *iyábássè*, mulheres encarregadas de supervisionar a preparação das comidas destinadas aos orixás e aos indivíduos do grupo, também mencionado anteriormente.

Figura 5 – Cozinha interna da *Ègbé Mògàjí Ifá*



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. 2014.

<sup>36</sup> A etimologia da palavra em *yorubá* demonstra que “Babalawo” significa Baba = pai e Awô = segredo, portanto os *Babalawos* são os “pais do segredo”, aquele que conhece os saberes do oráculo sagrado, ou seja, os segredos de Ifá (PRANDI, 2001).

<sup>37</sup> *Ìyánifá* significa na língua *yorubá*, *Ìyá*=mãe e *Ifá*= oráculo, ou seja, “mães do oráculo”, se referindo as mulheres e senhoras que conhecem os segredos e saberes do oráculo de Ifá (PRANDI, 2001).

A divisão de tarefas de homens e mulheres são bem definidas e separadas, ou seja, há nas comunidades *yorubá* divisão de atividades por gênero, assim como por grau hierárquico ditado pela iniciação ou conhecimento das práticas dentro da religião. Apesar das divisões de tarefas, todos que contribuem para o culto e para as atividades do terreiro são acolhidos pelos dirigentes e pela comunidade.

Da mesma maneira que em outras religiões, o culto aos orixás possui diversas interdições que são pré-determinadas, neste caso pelas ancestralidades, os orixás, e cobradas pelos dirigentes a seus ajudantes e filhos, como sinal e forma de respeito. Estas interdições são de diversas ordens: desde o uso ou proibição de determinada vestimenta e paramentação, restrição alimentar, gestos ou ações cotidianas relacionadas aos dizeres ou fazeres no terreiro.

Na *ègbé*, por exemplo, existem pessoas que não podem utilizar vestimentas contendo mais de três cores ou que não podem comer determinado tipo de alimento, por determinação do orixá. Estas interdições, informadas por *Ifatunmise* durante entrevista na *ègbé*, são descobertas, normalmente, durante o jogo de búzios, onde é sacado o *odu* (destino) do indivíduo.

Dentro da religião *yorubá*, além do culto aos orixás, os principais ritos existentes são: batismo, casamento, iniciação e sepultamento. Estes são praticados, sobretudo, na África. No Brasil, não se fazem presentes de forma constante devido à presença marcante da cultura cristã, que mesmo entre os adeptos à religião africana, não cumpre a função aglutinadora e reguladora das relações sociais como na África. As influências religiosas cristãs no Brasil levaram o isolamento destas práticas e a não realização de quase todos estes ritos, havendo a predominância do rito da iniciação e do sepultamento. Com algumas exceções, há algumas comunidades que realizam os demais ritos.

Os ritos de batismo, também chamados de *Orúko Amutorunwa* (nome para criança de renasce) é uma cerimônia realizada pelo membro mais velho da família da criança, responsável pelo uso dos materiais: mel, água, azeite de dendê, açúcar, cana de açúcar, sal, *obí* (fruto também chamado de “noz de cola”), *atare* (semente), *orógbó* (semente). Durante a cerimônia, cada um dos materiais é levado à boca da criança, tendo um significado diferente: para adoçar a vida, trazer esperança e prosperidade. Estes são seguidos de cânticos aos orixás. Após as sequencias descritas, as pessoas da família começam a falar de acontecimentos que lembrem o recém-nascido nos últimos nove a sete dias, dando nomes ou apelidos carinhosos a

ela. Este ritual é familiar e não de nomeação, pois a criança poderá receber outro nome em sua certidão de nascimento (AKANJU LOWO EGBE, 2009). Na África, os pais consultam o oráculo de Ifá e não é dado um nome, é descoberto o nome da criança, pois acreditam que ela seja a reencarnação, de algum parente próximo ou distante.

Da mesma forma que o batismo não é comum, os casamentos nos cultos tradicionais africanos no Brasil também não são. Apesar de que, podem vir a ser realizados em alguns terreiros de candomblé. Na África, a cerimônia do casamento *yorubá* foi simplificada, principalmente após o contato dos africanos com os europeus, de forma que toda ritualística foi influenciada, havendo a redução de regras e compromissos entre as famílias do noivo e da noiva. Normalmente os votos de casamento ocorriam quando a menina ainda era bebê, casando-se com seu noivo quando chegava à idade adulta. A cerimônia ocorria na casa da noiva, na qual a família se reunia e preparava para a chegada da família do noivo e declaração das intenções. Se declaradas e aceitas pela noiva e família, eram feitas orações e pedidos. *Obí* (fruto), *oyin* (mel) e a *irek* (cana de açúcar), que representam felicidade, paz, união e alegria são utilizados na cerimônia. Após os votos as famílias comemoravam com comida e bebida, os noivos são considerados casados e a moça considerada oficialmente esposa, indo morar na casa do marido. Toda a cerimônia é realizada com exceção do compromisso entre famílias quando a menina é criança. Atualmente o compromisso ocorre entre noivos adultos (ALMEIDA, 2006).

Quanto à iniciação, os que são chamados a tornar-se “filhos” ou “filhas” nos terreiros, devem passar por um período de reclusão para o reencontro com seu ancestral. Ela consiste em ressuscitar no noviço, aspectos da personalidade inata escondida, correspondente à personalidade do ancestral divinizada, presente nele em estado latente. São usadas folhas para banhos, feitas escarificações no corpo, rezas e cânticos. Depois de realizada a reclusão e passada a iniciação, o “filho” ou “filha” reencontrará a sua antiga personalidade e continuará sensibilizada no seu inconsciente. O primeiro estágio de relações com a religião, o futuro iniciado é chamado de *abian* (aquele que começa um novo caminho). É necessário que passe pela prova de ter recebido um orixá através do *afã* (transe) para iniciação (VERGER, 1997). Atualmente diversos terreiros realizam o rito de iniciação e seus “filhos” e “filhas”, são os indivíduos que constituem a(s) comunidade(s). Além da iniciação, o

rito do sepultamento é realizado nos terreiros de culto a orixás no Brasil, também de forma frequente, porém em um rito mais simplificado do que na África.

O sepultamento *yorubá* na Nigéria e Benin ocorre de acordo com as circunstâncias da morte, idade e status social, que são as condições de demanda para o tratamento ao morto. Normalmente é nessas ocasiões que as pessoas conhecem os parentes mais afastados: tios, tias, sobrinhos, e primos de terceiro grau, pois todos se reúnem. Enquanto isso é feitos os preparativos para lavar o morto e velar o corpo durante dois dias, para posteriormente ser sepultado (ALMEIDA, 2006). Quando as cerimônias são de sacerdotes, alguns cuidados ligados às rezas e cânticos são mais preponderantes, como uma exigência para o desligamento da pessoa a Terra. No Brasil as cerimônias de morte, estão ligadas aos *Babalawos* e *Iyanifas*.

Na *Ègbé Mògàjí Ifá*, as cerimônias de batismo, casamento ou sepultamento nunca foram realizadas, de acordo com Miguel, *Babalawo Ifaseun*. Por ser uma comunidade há pouco tempo instalada em Goiânia e, portanto, recente, houve até o momento cerimônias de iniciação de “filhos”, que se tornaram Ifá, com o consentimento do *Babalawos: Ifaseun Onifade* e do *Araba Ifatola Onifade*.

Na *ègbé*, portanto, os orixás não deixam de ser ‘ancestrais divinizados’, que possuem cada qual sua história. Apesar de elas estarem presentes na cosmologia e filosofia do grupo, não há unificação ou sequência de mitos de cada orixá expresso de forma unificada, uma vez que, são oriundos de diversas nações, de diferentes partes da África ocidental falante de *yorubá*. A junção destes mitos hoje permite que se conheça a forma como se manifesta e a forma de celebração ou “agrado” a cada uma destas ancestralidades, uma vez que, de acordo com a mitologia *yorubá*, seriam os orixás, os “formadores e donos da Terra”. Quando um orixá é contrariado, as consequências são refletidas na ira ou raiva contra os humanos, podendo haver infortúnios ou misérias. Para que isto não aconteça, são realizados sacrifícios e celebrações para que estas iras sejam apaziguadas.

*Olorum* ou *Olodumare* (em Cuba também conhecido como *Olofin*) é o Deus Supremo, responsável por criar e incumbir os orixás de governarem o mundo. Cada um dos orixás ficou responsável por um aspecto da natureza, da vida em sociedade ou pela própria condição humana. O panteão *yorubá* que veio para a América é composto por aproximadamente vinte orixás (PRANDI, 2001).

Os principais orixás cultuados no Brasil, pelas religiões tradicionais africanas, são: Exú, também conhecido como *Legba*, *Bará*, *Eleguá*, responsável pelo movimento, mudança, troca e reprodução; *Ògúm*, governante do ferro, da metalurgia e da guerra; Oxossi ou *Odé*, governa as atividades de caça e juntamente com *Erinlé* ou *Ibualama*, *Logum Edé* e *Otim*, governam e são donos da fauna e da flora; *Okô* divide com *Ògúm* a responsabilidade da agricultura (pouco cultuado no Brasil); *Nanã* é dona da lama e do fundo dos lagos que foi modelado o ser humano; *Oxumaré* controla a chuva e a fertilidade na Terra; *Omulu*, também conhecido como *obaluaê*, *Xapanã* e *Sapatá* é dono das doenças infecciosas, portanto também dos segredos da cura; *Ewá* é o orixá das fontes e preside o solo de repouso dos mortos; *Iroco* é uma árvore sagrada portadora de feitiços; Xangó ou *Sango* é senhor dos caminhos do poder e da justiça, foi o terceiro rei da cidade de *Oyo* e teve por esposas *Obá*, *Oyá* e *Oxum*; *Oya* ou *lansã* é senhora dos ventos, raios, tempestades, soberana do espírito dos mortos e dona da sensualidade; *Obá* rege a correnteza dos rios e a vida doméstica; Oxum rege o amor, a fertilidade, a vaidade e as águas doces; *lemanjá* ou *Yèmojá* é a senhora das grandes águas e dos peixes, mãe de alguns orixás e dos homens, rege o equilíbrio emocional; *Olokum* é senhora das profundezas dos oceanos; *Yami Oxorongá* ou *Ilyá Mi Òsòróngá* é a mãe ancestral feminina, senhora dos feitiços e das mães feiticeiras; *Ibeji* são orixás crianças que regem a infância, a fraternidade e o lado infantil dos adultos; *Ossaim*, é senhor da cura pelas folhas; *Ori* é literalmente cabeça, é um orixá pessoal de cada ser; *Orunmilá* ou *Ifá* é o senhor do destino dos homens pois detém o saber do oráculo que ensina a resolução de todos os problemas e aflições; e por fim *Oxalá* ou *Obatalá*, também denominado *Orixanlá*, *Oxalufã* é o senhor absoluto da vida, criador dos homens, da respiração, *Oxaguiã* ou *Ajagunã* é o criador da cultura material inventor do pilão de preparo dos alimentos e o regente intermediário do conflito entre os povos (PRANDI, 2001).

Na *Ègbé Mògàjí Ifá*, todos os orixás são lembrados, havendo culto a todos eles, de acordo com o calendário *yorubá*. De forma análoga à África, a presença das regras e preceitos religiosos são extremamente atuantes no seio da comunidade, que possui seus códigos culturais seguidos à risca pelos seus membros. Assim como as regras, as relações com os espaços contidos no universo do templo não são diferentes.

Na *Ègbé Mògàjí Ifá*, é o calendário (*Kojoda*) que demanda o tempo para qualquer atividade. Ele é cíclico e diferentemente do calendário cristão se inicia no

dia três do mês de junho, ou seja, o início do ano *yorubá* é em junho. Para eles, o ano de 2014, gregoriano, corresponde ao ano 10056 no *kojoda yorubá* (calendário *yorubá*). Para ser conciliado ao calendário gregoriano, os *yorubás* passaram a medir o seu tempo em *isheju* (minutos), *wakati* (horas), *ojo* (dias), *ose* (semanas), *oshu* (meses) e *odun* (anos): sete dias por semana, quatro semanas por mês, e doze meses por ano. Os dias da semana são: *Ojo-Aiku* (domingo), *Ojo-Aje* (segunda-feira), *Ojo-Ishangun* (terça-feira), *Ojo-Riru* (quarta-feira), *Ojo-Bo/Alamisi* (quinta-feira), *Ojo-Eti* (sexta-feira) e *Ojo-Abameta* (sábado) (EPEGA, 1995).

De acordo com a cosmologia *yorubá*, no princípio, os dias da semana não tinham nomes. Foi o orixá *Orunmilá* que solicitou a *Olodumare* os nomes dos dias da semana e trouxe para a Terra. Mas foi o orixá *Obatalá* que introduziu os dias da semana para os devotos (EPEGA, 1995).

Os dias para os *yorubás* são importantes porque mediam e separam suas atividades: descansam, limpam, fazem rezas, e oferendas para os orixás. Cada dia da semana é dedicado a um orixá, entretanto, alguns compartilham o mesmo dia juntos. O primeiro dia da semana *yorubá* é dedicado a *Ifá*. O segundo dia é dedicado a *Oxum* e a *Orunmilá*. O terceiro dia é dedicado a *Ògúm* e o quarto dia é de *Jukuta*, dia de *Xangô*. Ao final do quarto dia é reiniciado o ciclo novamente, repetindo-se o primeiro, o segundo, terceiro e quarto dias. Pode haver variações destas sequências no próprio calendário, devido a mudanças ou outras determinações.

*Ojo Aje* (segunda-feira) é o dia do *aje*, ou seja, o dia do dinheiro. É o dia em que negócios devem ser começados. *Ojo Isegun* (terça-feira) é o dia do *Isegun*, dia da vitória, em que todos os poderes maléficos foram derrotados. *Ojo Riru* (quarta-feira) é o dia em que os problemas e as confusões entraram no mundo. *Ojobo* (quinta-feira) é o dia em que a semana foi nomeada, em que os ancestrais visitam seus parentes. É por isso que todas as datas comemorativas começam neste dia. *Ojobo Eti* (sexta-feira) é o dia do adiamento, em que o que há para fazer deve ser adiado ou não dará certo, como negócios ou viagens. *Abameta* (sábado) tem as mesmas características de sexta-feira. *Ojo Aiku* (domingo) é o dia em que *Orunmilá* prometeu vida longa (*aiku*) ao povo na terra, recusando que se fizessem sacrifícios. Este dia foi rebatizado como o dia do descanso (*Ojo Isinmi*) (EPEGA, 1995).

O calendário da *Ègbé Mògàjí Ifá* é condizente com o calendário, ao *Kojoda*, vindo da cidade de *Iraye Remo*, Nigéria, e transmitido pelo *Araba Ifatola Onifade*.

Obedecendo a este calendário, a maior parte do tempo, a cozinha é o espaço de armazenamento e produção de alimentos para o dia a dia, pelas pessoas que moram na casa. Ademais às atividades cotidianas, a cozinha, quando em dias de preparos das oferendas para um determinado orixá ou vários orixás é um espaço restrito, onde somente entram as mulheres, principalmente as mais velhas ou iniciadas, para a organização e feitura dos alimentos para o(s) orixá(s).

Os orixás: Ifá, Oxum, *Olokum*, *Ibeji*, Iemanjá e Ori são cultuados em um mesmo dia na *Ègbé Mògàjí Ifá*. Ògúm e Oxossi, no dia posterior à Ifá e aos outros citados. Seguidos por *Xangô*, *Oya*, *Obá*, *Oké*, *Obaluaê*. O quarto dia é dedicado a *Obatalá*, *Egungun* (espíritos), *Elegbara* ou *Exú*, *Ègbé* (cidade *yorubá*), *Okô*, *Ogiyan* (*Obatalá* jovem). Dentro do calendário, existem meses específicos em que alguns orixás se manifestam de maneira mais evidente, devendo ser feitas oferendas e festas em agradecimento, pedido ou proteção pelos “filhos” da comunidade.

São nestes momentos que a comunidade se reúne e realiza os preparativos para a realização das oferendas: separam um valor em dinheiro ou doam produtos para a realização das oferendas, limpam a casa, limpam o quarto dos orixás, limpam a cozinha, as *Iyas* conduzem o que deve ser feito de comida: providenciam e organizam o local de armazenamento dos produtos que serão utilizados para a oferenda, separam a quantidade que deve ser preparada, indicam como e por quem deverá ser feita a comida. Quando a comida está pronta ela é oferecida em meio a cânticos e sacrifícios de animais (galinha, pombo, pato, cabra, bode, jabuti).

Como dito anteriormente, a comida oferecida a cada orixá esta relacionada com seu mito, sua história ou a um *odu* (sorte, caminho ou destino da comunidade ou de um indivíduo). Então, o que será utilizado na montagem de determinado prato para orixá dependerá de todos estes fatores. A seguir serão listadas brevemente as comidas servidas para cada um dos orixás cultuados na *Ègbé Mògàjí Ifá*, de maneira a expor não somente a materialidade envolvida, mas tendo como fim a posterior análise das ações e significados destas dentro da cultura *yorubá* instituídos no grupo.

*Exú* é um orixá que “come de tudo”, segundo *Ifaseun*. Tudo que será oferecido a qualquer outro orixá deve ser oferecido primeiro para ele. Ele come tudo principalmente se tiver azeite de dendê e *ataré* (pimenta). Come também pratos a base de inhame, milho, feijão e farinha (farofa de água, de mel, de bebidas alcoólicas – vinho, gyn, cerveja), sendo sua iguaria preferida, a farofa de azeite de

dendê. Come também *éko* ou *akassá* (massa a base de farinha de milho). Exú recebe *ejé* (sangue) de sacrifício de qualquer animal, principalmente do bode (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

*Orunmilá* ou *Ifá* é o orixá senhor da adivinhação e do oráculo. Ele não come sem ter *eié* (seiva pulverulenta extraída do bambu), come abóbora, *elegudu* (cebola frita com pó de milho de pipoca), bola de inhame, toma vinho branco e gyn. *Ifá* recebe *ejé* (sangue) de sacrifício de galinha (REGIS, 2010).

*Obaluaé* ou *Baba egungun*, é um dos orixás protetores da *ègbé* e rei dos *eguns* ancestrais da casa (espíritos dos antepassados mortos), somente os homens iniciados podem entrar em contato com ele, pois se for provocada sua ira, ele “mata qualquer pessoa e come”. É por isso que ele come de tudo. Para ele são oferecidas comidas a base de milho, coco, feijão e farinha de milho. *Baba egungun* recebe *ejé* (sangue) de sacrifício de galo, *ajapá* (cágado ou jabuti) e porco (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

Obatalá também é um dos orixás protetores da *Ègbé Mògàjí Ifá*. Ele é o senhor do pano branco, trazendo consigo os segredos da vida e da morte. Para ele são oferecidos *éko*, inhame pilado, feijão fradinho cozido, canjica branca. Todas as comidas oferecidas a ele são brancas, não aceitando nada a base de azeite de dendê. Recebe *ejé* (sangue) de sacrifício de pombo, galinha, *igbin* (caracol, pois este animal possui sangue branco) e cabra (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

*Ògúm*, também protetor da *ègbé*, é um orixá que é lembrado como guerreiro, come comidas cozidas, cruas ou torradas. Para ele são oferecidas comidas como *éko*, ou a base de feijão: feijoada ou feijão preto; inhame: inhame assado ou descascado regado no azeite de dendê, ou mesmo cru cortado ao meio passado no mel e no dendê; recebe também pratos a base de milho: milho vermelho torrado com pedaços de coco. Come comidas com *ataré* (pimenta) e *epô* (dendê). *Ògúm* recebe *ejé* (sangue) de sacrifício de galo, galinha e principalmente de bode (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

Oxossi normalmente come junto com *Ògúm*, por ser orixá guerreiro, come comidas cruas ou torradas. Para ele são oferecidas comidas a base de feijão (feijão fradinho torrado), milho, como o *éko* e frutas. Ele recebe *ejé* (sangue) de sacrifício de qualquer animal, com exceção de coruja e urubu, símbolos de *Ìyá Mi Òsòróngà* (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

Xangô é orixá da justiça, rei da cidade de Oyo. A ele são oferecidos o *amalá* (prato a base de angu de inhame ou de farinha acompanhado de quiabo), pratos a base de inhame, feijão e *éko* (massa preparada com farinha de milho). Xangô recebe *ejé* (sangue) de sacrifício principalmente de *ajapá* (cágado ou jabuti) e galo (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

*Ìyá Mi Òsòróngá* é orixá ancestral, simboliza a primeira ancestral feminina. Para ela são oferecidas comidas cruas, ela gosta de carne fresca, porque toma conta do organismo dos humanos por dentro. A ela são também servidos *éko* com azeite de dendê, feijão fradinho, farofa, abará (bolinho de feijão-fradinho moído cozido em banho-maria embrulhado em folha de bananeira), acarajé (bolinho de feijão fradinho, cebola e sal, frito no azeite de dendê) e ovos crus. Ela recebe *ejé* (sangue) de sacrifício principalmente de galinha e cabra (REGIS, 2010).

Oxum é mais um dos orixás protetores da casa, da *Ègbé Mògàjí Ifá*. È o orixá dos rios, das águas e correntes, conhecida por sua vaidade, riqueza e beleza. Para ela são oferecidos *omolokum* (feijão fradinho cozido, temperado com azeite de dendê, cebola, camarão e um pouco de sal, é organizada em um *alguidá* – vaso cerâmico - enfeitada com ovos cozidos, símbolo de fertilidade) e *ypeté* (inhame cozido e pilado, azeite de dendê, cebola ralada, camarão seco, gengibre ralado, camarão fresco cozido e sal), ovos, *efó* (comida feita com folhas. Consiste em folhas aferventadas no vapor e refogadas no azeite de dendê com um pouco de sal) e *vatapá* (comida feita de farinha de trigo, ou farinha de mandioca, ou de pão, misturadas ao leite de coco, azeite de dendê, cebola, camarão, castanha, amendoim, coentro, tomate e pimentão triturado). Oxum recebe *ejé* (sangue) de sacrifício principalmente de cabra e galinha d'angola (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

Oiá, Oya ou lansã é orixá dos ventos e das tempestades, esposa preferida de Xangô. Para ela são oferecidos o *akara* (massa de feijão fradinho com cebola), o acarajé e o caruru (cozido de quiabos) em rodela. Ela recebe *ejé* (sangue) de sacrifício principalmente de galinha, pato, galinha d'angola, cabra e pombo (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

Obá é orixá guerreira e a terceira esposa de Xangô. Para ela são servidos *abará* e *omolocum* junto com farinha de milho e cebola crua. Ela recebe *ejé* (sangue) de sacrifício principalmente de galinha, pato, galinha d'angola, cabra e pombo (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

Iemanjá ou *Yèmojá* é orixá mãe de vários orixás, caracteriza-se pela paciência, beleza, serenidade, fertilidade e rigor. Para ela são servidos ebô amarelo (milho branco cozido, com azeite, cebola, camarão e sal), ebô de arroz (depois de cozido o arroz e misturado a cebola, sal, camarão e frito no azeite de dendê) e também manjar (a base de leite de coco e amido de milho). Ela recebe *ejé* (sangue) de sacrifício principalmente de galinha, pato, galinha d'angola, cágado d'água e tatu, também assados (SOUSA JÚNIOR, 1998; REGIS, 2010).

É possível observar que cada orixá possui sua iguaria predileta. E para prepará-las há divisões de tarefas. Durante o processo de feitiço, os significados intrínsecos a todo o processo são essenciais para a realização das análises. Os vasilhames utilizados para o preparo das comidas não possuem qualquer significação semântica com as demais atividades, em contrapartida, os recipientes utilizados para servir, possuem, pois representam as relações que estes orixás estabeleceram com os elementos naturais ou manufaturados quando em Terra. Servir a comida preferida, no recipiente preferido de cada orixá, poderá acarretar melhores contatos ou atenção aos pedidos dos filhos e comunidade, que realiza o oferecimento.

As relações de semelhança que existem nos cultos tradicionais africanos no Brasil e o candomblé indicam que ambas são construções e heranças organizadas a partir do processo da diáspora, e permitem discutir e questionar o que é tradição. No templo *yorubá* em estudo, existem diversos elementos que foram incorporados nos ritos e na forma de estruturação do espaço, como exemplo, a disposição dos *igbás* no quarto dos orixás da *ègbé*. Isto indica a presença e influência do candomblé e do sincretismo na organização dos espaços, o que pode ser compreendido, como uma releitura de elementos materiais e imateriais, que ganham novas estruturações, mantendo as semantizações africanas. O que configura a construção de tradição e identidade pelo grupo.

Outra questão que chama a atenção corresponde aos significados dados às comidas para os orixás. Esta pode ser compreendida como oferenda, e como tal, servir para: livrar a comunidade ou um indivíduo de doenças, misérias, infortúnios, ou ainda para agradar e apaziguar a ira de um ou mais orixá(s). Mas, as comidas também expressam a relação e contato entre o indivíduo e o sagrado, uma vez que os orixás são considerados ancestrais divinizados que podem estabelecer ligações com seus “filhos” e “filhas”, os quais oferecem alimentos como forma não apenas de

cumprir com suas obrigações, mas também como forma de receber orientação para as suas ações cotidianas. Além disto, o ato de oferecimento confere ao grupo coesão, pois através das ações coletivas, promove a reafirmação dos valores e princípios morais, construindo memória grupal e identidade coletiva, dado que, as representações construídas nestes momentos diferenciam e agregam a comunidade.

Podemos perceber que estas relações tanto no candomblé quanto nas comunidades reafricanizadas ou tradicionais africanas, como é o caso da *Ègbé Mògàjí Ifá*, ocorrem de forma que, a mesma semantização ou significado dado às oferendas, ocorrem igualmente na África. O que nos faz pensar que estas significações e práticas podem ser caracterizadas como elementos essenciais da religiosidade *yorubá* e, portanto, possuem elasticidade temporal.

Na presente pesquisa, os orixás os quais existem rituais mais evidentes dentro da *Ègbé Mògàjí Ifá* e que foram objetos de análise foram: Exú, Ifá, Obatalá, Ògúm, Oxossi, Xangô, *Ìyá Mi Òsòróngá*, Iemanjá e Oxum. Por serem orixás protetores da comunidade em estudo. Desta maneira os ritos, os preparos e todo o processo de trocas de oferendas entre estes orixás e seus devotos foi observada e documentada, sendo detalhadas suas comidas e pratos através das entrevistas e observações participantes.

#### 4.2.1 Comidas e pratos dos Orixás

As comidas e pratos oferecidos aos orixás serão apresentados de modo que será dada ênfase àqueles destinados a cada uma das entidades durante os *oros* (cerimônias) de oferecimento e agradecimentos coletivos da comunidade. A coleta de dados, como dito no item 4.2, foi realizada com o uso da observação participante e do registro fotográfico, enfatizando as etapas de oferecimento e do uso da cultura material em todo o processo.

Todas as comidas a serem oferecidas aos orixás são preparadas na cozinha da *Ègbé Mògàjí Ifá*. Durante a preparação somente as mulheres manipulam os objetos e os ingredientes da cozinha, conversando o mínimo possível, em respeito ao orixá que irá consumir a comida ofertada. Desta maneira, é evitado que seja

passado para a comida qualquer tipo de energia que seja alheia à própria energia do alimento a ser oferecido para o orixá. Para auxiliar a concentração durante a preparação da comida, músicas e cânticos dos orixás, gravadas em discos e CDs são tocados na sala de entrada onde se reúne a comunidade.

Panelas de alumínio e o fogão a gás são utilizados para cozer e assar as comidas. Os ingredientes, somente depois de descascados, picados e/ou cozidos são montados em vasilhames específicos para o oferecimento aos orixás. Por exemplo: para *Ògúm* são utilizados vasilhames de vidro para depositar o inhame e o amido de milho cozido. Para Oxossi é utilizado um alguidá, ou seja, um vasilhame de cerâmica para depositar o milho cozido. A escolha da matéria-prima utilizada para servir cada orixá está relacionada ao seu *ítán*, e uma tarefa realizada pela *iyábássè*, que quando a realiza, pouco fala, pouco explica sobre a escolha.

As colheres utilizadas para o preparo, geralmente são todas de madeira. As colheres de metal são capazes de transmutar a energia do alimento, mesmo se este estiver sacralizado por uma reza ou cântico. Já a madeira não exerce interferências energéticas.

Normalmente, duas a três mulheres se encarregam de preparar a mesma comida para um orixá. A participação dos homens neste processo é nula, simplesmente não há a participação masculina em quaisquer etapas de preparo dos alimentos, uma vez que não possuem o elo sagrado com os orixás que regem as energias femininas, a cozinha e as comidas. Os homens não possuem elo com as grandes mães ou *iyábássès*. Da mesma forma que os homens, os meninos não podem participar de quaisquer etapas de produção alimentar, enquanto as meninas podem acompanhá-las desde o nascimento e começam a apreender as formas de fazer, os dizeres, os gestos, as interdições, e demais processos, desde pequenas.

Em dias de cerimônia, após o cozimento e montagem do(s) prato(s), todas as mulheres saem da cozinha, as luzes são apagadas e os pratos são colocados sobre a mesa da varanda até o momento de oferecimento destes para os orixás. Todas as cerimônias são realizadas dentro do quarto, em frente ao *igbá* do(s) orixá(s) que receberá a oferenda, onde toda comunidade se reúne. As cerimônias são normalmente iniciadas com rezas na língua *yorubá*, procedidas de oferecimentos.

As frutas, assim como os outros pratos dos orixás, são oferecidas de acordo com o *ítán* de cada um deles. Normalmente os orixás Exú, Oxum e *Ibeji* recebem

com maior frequência. Exú porque come de tudo. Oxum tem as frutas como uma das iguarias prediletas, assim como *Ibeji*. Este último orixá, corresponde a representações de espíritos infantis e, portanto, apreciam principalmente as frutas doces.

Figura 6 - Mesa com os pratos para serem servidos aos orixás



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. de 2014.

É somente após o oferecimento dos pratos durante as cerimônias, que os elementos relacionados às energias de força ativadoras dos orixás, são uma por uma, adicionadas no interior do *igbá*. Dentre os elementos, está o sangue sacrificial. Ele sempre é adicionado diretamente dentro do *igbá* do orixá: no momento em que há o corte transversal do pescoço do animal, separando a cabeça do restante do corpo, o corpo do animal é inclinado e deixa o sangue cair sobre o *igbá*. A partir deste momento todas as forças e energias se renovam, pois sangue significa vida, prosperidade e a chegada de novas energias, para a comunidade. A cabeça do animal é então colocada dentro do *igbá*, como prova do sacrifício e o corpo encaminhado para longe. O corpo, ou carcaça do animal é então preparado para o descarte, sendo colocada dentro de um saco plástico, passando a ser energia residual negativa do animal sacrificado, e, portanto, não podendo ser mantida no mesmo local que é presente os demais elementos.

Figura 7 - *Igbá* de Oxossi sacralizado após receber oferendas durante cerimônia



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. 2014.

Outros ingredientes também podem ser utilizados durante o *oro* (a cerimônia):

- *Omi* (em *yorubá*) – água (em português);
- *Epô* (em *yorubá*) – azeite de dendê (em português);
- *Iyo* (em *yorubá*) – sal (em português);
- *Otí* (em *yorubá*) – álcool. Nos *oros* são utilizados gyn (em português);
- *Ejé* (em *yorubá*) – sangue de animal (em português).

O fato de existir na comunidade regras relacionadas à exclusividade feminina no ambiente da cozinha e durante o processo de produção das comidas dos orixás permitiu que o acesso a todas as etapas de produção, oferecimento e descarte, pudesse ser documentado. Houve interferências mínimas nas atividades da comunidade. Sendo a presente pesquisadora do sexo feminino, a entrada e participação na cozinha ritualística foram permitidas. Apesar disto, alguns dizeres e rezas realizadas sobre os alimentos não puderam ser acessadas e documentadas, por se tratar de interdições *yorubá*: somente as mulheres iniciadas na religião podem ter acesso a estas informações.

Figura 8 – *Ifadayo* segurando animal sacrificado, sobre o *igbá* de Exú



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. de 2014.

Figura 9 – *Ifaseun* colocando dendê sobre *igbá* de Exú após o sacrifício do animal



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. de 2014.

O oferecimento dos ingredientes aos orixás ocorre em todas as cerimônias. Mas, antes que eles sejam servidos a qualquer outro orixá, eles são servidos ao orixá Exú. De acordo com a cosmologia *yorubá*, Exú é um orixá mensageiro, portanto, tudo é dado primeiro a ele, para que leve as mensagens a outros orixás. De acordo com *Ifaseun*: “Sem ser oferecido, rezado e cantado a ele primeiro, nada acontece”<sup>38</sup>.

Por isso, esteiras de palha são colocadas em frente ao “quarto de Exú”. Os dirigentes e iniciados em Ifá sempre se postam à frente dentro do quarto, onde manipularam os ingredientes a serem ofertados e organizam a cerimônia. Logo à frente nas esteiras sentam-se os homens e as mulheres sentam-se atrás. Isto porque as energias fortes que são emanadas de dentro do quarto podem “bater” primeiramente nos homens do que nas suas esposas, filhas ou irmãs.

Normalmente, as cerimônias são iniciadas sendo entoadas orações a Exú seguida de cânticos.

Quando é chegado o momento do oferecimento, é colocado sal, dendê, pedaços de inhame e pedaços de amido de milho, chamado *éko* na língua *yorubá*, sobre a rocha laterítica e objetos fálicos de metal e madeira que compõem o *igbá* de Exú. Logo depois é depositado sobre todos os ingredientes sangue de animal sacrificado para o orixá, “cortado” somente pelos iniciados em Ifá. A cabeça do galo ou outro animal sacrificado é depositada sobre todos os ingredientes ofertados. A carcaça do animal é virada em frente a todos inclusive quem o matou, é passada a faca limpando o sangue do animal morto em sua própria carcaça com os dizeres: “Não foi eu quem te matou, quem te matou foi Exú”. Logo após a sacralização da carcaça esta é posta do lado externo do quarto.

---

<sup>38</sup> *Ibid.*, 2015, p. 156.

Figura 10 - Carcaça do animal sendo preparado para descarte



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. de 2014.

Após a cerimônia é colocado dendê dentro do peito do animal para acalmar as energias e o animal é deixado ou despachado, em uma encruzilhada.

Sobre o sangue dentro do *igbá* é colocado dendê para acalmar as energias que o orixá pode emanar nos presentes. Todos que assistem a cerimônia podem fazer pedidos ao orixá enquanto os ingredientes são depositados. E após a sua finalização podem se aproximar do *igbá* sacralizado, em pedidos e agradecimentos pessoais.

Quando é finalizada a cerimônia de Exú é iniciada a cerimônia de outros orixás. As esteiras são colocadas em frente à representação de *Ògúm* em estrutura metálica, ou as esteiras são colocadas dentro do quarto dos orixás quando esta se destina ao oferecimento a outro orixá.

A cerimônia segue a mesma sequência realizada anteriormente em Exú. É iniciada sendo entoadas orações seguidas de cânticos na língua *yorubá*.

Posteriormente, os ingredientes: água, dendê, pedaços de inhame e pedaços de *éko* são depositados dentro dos *igbás*. Quando é feito algum sacrifício de animal, o sangue também é depositado no interior do *igbá* do orixá. A carcaça do animal é virada em frente a todos, é pronunciado: Não foi eu quem te matou, quem te matou foi... (o nome do orixá a quem está sendo ofertado o sacrifício). Logo após a sacralização da carcaça também é posta do lado externo do ambiente.

Após a cerimônia é colocado dendê dentro do peito do animal para acalmar as energias exaltadas no sacrifício, e este é deixado em uma encruzilhada juntamente com as carcaças dos animais oferecidos a Exú.

Figura 11 - *Igbá* do orixá Exú sacralizado com as oferendas



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. de 2014.

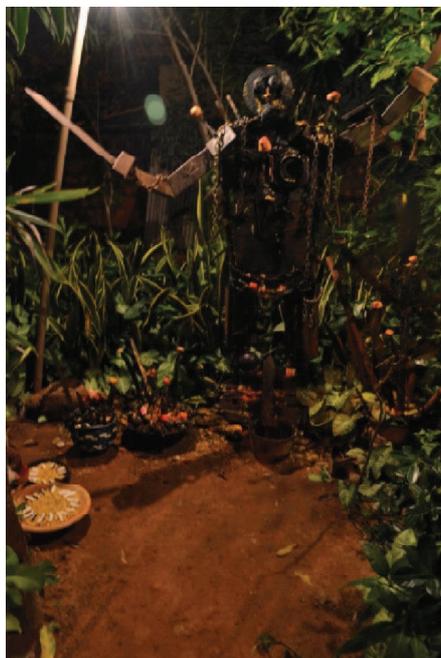
Figura 12 - *Igbá* do orixá Exú *Ajê* sacralizado com oferendas



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. de 2014.

Após a cerimônia, os presentes podem se aproximar à frente dos *igbás* sacralizados e podem fazer seus pedidos pessoais.

Figura 13 - Representação de Ògúm ladeado pelos *igbás* de Ògúm e de Oxossi



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. de 2014.

Figura 14 - Representação do orixá Ògúm, recebendo oferendas durante cerimônia ministrada por *Babalawo Ifaseun, Iyanifa Ifatunmise e Ifadayo*



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. 2014.

Figura 15 - “Filho” da comunidade fazendo pedidos pessoais em frente aos *igbás* sacralizados dos orixás *Ògúm* e *Oxossi*



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. de 2014.

Após o oferecimento, as comidas são deixadas em frente aos *igbás* dos orixás sendo retiradas de três a sete dias. As comidas também podem ser despachadas em uma encruzilhada na cidade, não havendo qualquer restrição, podendo ser deixada em qualquer esquina, desde que o entroncamento tenha o formato de T ou X.

Normalmente, os *oros* (cerimônias) são realizados semanalmente, aos domingos, quando reúne toda a comunidade, ao todo sete pessoas, para homenagear os orixás formadores e criadores da Terra e apaziguar as fúrias que eles têm sobre os homens e sobre o próprio planeta, quando são desrespeitados. Se não forem cumpridas as regras, são lançadas fúrias sobre todos.

As comidas preferidas de cada orixá mencionadas à maneira com são realizada antes dos *oros* na *Ègbé Mògàjí Ifá permitem* compreender as divisões de tarefas, os ingredientes utilizados, as feitura e os dizes de forma a auxiliar as análises de seus significados, e as relações entre os indivíduos da comunidade e os orixás.

Segundo informações coletadas nas entrevistas, para cada orixá há uma comida específica e que é de sua preferência, mas existem também aquelas

comidas que são aceitas por praticamente todos, os também chamados ingredientes secundários. Nos itens que seguem abaixo, algumas comidas que são servidas a cada orixá na comunidade, foram documentadas durante a observação participante. Elas serão descritas, exemplificando parte da produção alimentar e da cozinha ritualística *yorubá*.

#### 4.2.1.1 Comidas que todos os orixás comem

As restrições discriminadas anteriormente atuam nas divisões de tarefas por gênero e hierarquia na cozinha. Esta, que é comandada por uma *iyábássè*, responsável por organizar todas as atividades feitas exclusivamente por mulheres, segue a mesma lógica organizacional.

Dentre as comidas que podemos mencionar como aceitas por todos os orixás, dentro dos ritos *yorubá*, na *Ègbé Mògàjí Ifá* estão: o *isu*, que corresponde a inhames cozidos e cortados em rodela, além do *éko*, que corresponde ao amido de milho cozido com água cortado em cubos, e o fubá dissolvido em água. Estas comidas não estão relacionadas a nenhum evento mitológico específico de nenhum orixá, portanto, podem ser servidas a qualquer um dos orixás, sem restrições. Diferentemente de outras comidas e pratos que são preparados de acordo com a história mitológica e trajetória de cada entidade, denominada *itán*. Nesta há restrições e predileções por ingredientes e pratos.

O *Isu* é oferecido, sendo colocados pedaços pequenos e cortados dentro do *igbá* de cada orixá. Por exemplo: no *igbá* de Exú, o *isu* é depositado em cima da rocha laterítica, que compõe o mesmo. No *igbá* de Ògúm, alguns pedaços de *isu* são espetados nas ferragens pontiagudas ou estrutura metálica.

Figura 16 - *Isu*, inhame cozido e cortado em rodelas



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. de 2014.

O *éko* é oferecido da mesma maneira que o inhame.

Figura 17 - *Éko*, amido de milho cozido em água e cortado em cubos



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. de 2014.

O fubá dissolvido em água é oferecido sendo depositado sobre o *igbá* de cada orixá. No *igbá* de Exú, é depositado em cima da superfície da rocha laterítica. No *igbá* de Ògúm, sobre das superfícies metálicas e ferragens. No *igbá* de Oxossi é depositado sobre os cornos e chifres que o compõe. No *igbá* de outros orixás é depositado na parte interna sobre outros elementos que existem em seu interior, podendo ser rochas, conchas ou sementes.

#### 4.2.1.2 Comida de Exú

O *Mi-Ami-Mi* é um dos pratos preferidos de Exú. Consiste em uma farofa amarela feita com farinha de mandioca misturada com azeite de dendê. Além desta comida, Exú gosta de padê branco, que é a farofa de mel, na qual as mulheres que o fazem, misturam a farinha de mandioca com mel de abelha, depois de pronto é colocado em um vasilhame cerâmico para ser servido. Há ainda o acaçá branco, que corresponde a uma comida feita de milho branco de canjica moído, enrolado na folha de bananeira, e depois cozido, após o seu preparo é também colocado em um vasilhame cerâmico para ser servido. E o *eran*, também um prato apreciado por Exú, consiste na mistura de fígado, coração e bife de boi cortados em pedaços miúdos, com azeite de dendê, camarão seco socado e cebolas cortadas em rodela, colocados em um alguidar de cerâmica. Todas estas comidas são preparadas pelas mulheres, porém servidas à ancestralidade durante o oferecimento no *oro* (cerimônia), de preferência por dirigentes do sexo masculino, uma vez que, Exú é um orixá masculino e rege toda a energia masculina de força e virilidade.

#### 4.2.1.3 Comida de Ògúm

O inhame cozido na brasa é uma das comidas preferidas de Ògúm. Sua produção consiste primeiramente, na colocação dos inhames na brasa para que assem, podendo ser utilizado para isto a “boca do fogão” à gás. Esta tarefa somente as mulheres iniciadas podem realizar, pois realizam pedidos e rezas durante o processo sacralizando o alimento. Após assados, os inhames são descascados pelas mulheres que auxiliam na produção da comida. Ele é temperado com azeite de dendê e mel de abelha, colocado dentro de um vasilhame cerâmico para posteriormente ser servido à ancestralidade.

Outra comida apreciada por Ògúm é o chamado *eran de Ògúm*, também produzido com miúdos bovinos, à semelhança do *eran* de Exú. Os miúdos são cortados em pedaços pequenos e cozidos no azeite de dendê, e depois passados em um refogado de cebola ralada, colocado dentro de um vasilhame cerâmico, para

posteriormente ser servido. Esta comida é produzida inteiramente pela *iyábássè* da comunidade. *Ògúm* também aceita o padê branco, feito de farinha de mandioca com mel de abelha, colocado em um vasilhame cerâmico. Todas estas comidas podem ser servidas à ancestralidade em frente ao seu *igbá* durante o *oro*, oferecido pelas mãos dos dirigentes do sexo masculino, uma vez que, *Ògúm* também é um orixá masculino e rege toda a energia masculina de força e virilidade nas guerras e batalhas.

#### 4.2.1.4 Comida de Oxossi

O *Asoso* (milho cozido com fatias de coco) é o prato preferido de Oxossi. No centro do prato há açúcar. É oferecido colocando-o em frente ao *igbá* do orixá, batendo levemente com o *alguidá* três vezes no chão antes de depositá-lo. Da mesma forma que *Exú* e *Ògúm* são orixás masculinos e rege toda a energia masculina de força e virilidade, principalmente nas guerras e batalhas, Oxossi também é, e rege a energia de todos os homens.

Figura 18 - *Asoso*, milho cozido, servido com fatias de coco e açúcar



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. de 2014.

Figura 19 - Asoso, milho cozido, servido com fatias de coco e açúcar (imagem ampliada)



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. de 2014.

#### 4.2.1.5 Comida de Xangô

O *agebô* ou *agegbô*, também conhecido como *amalá de Xangô* é uma das comidas preferidas da ancestralidade. Sua produção consiste em cortar quiabos em pedaços pequenos, temperá-los com cebola ralada, camarão seco socado e azeite de dendê. Mistura-se tudo e cozinha juntamente com uma rabadá (pedaços de rabo bovino cozidos em água), ou pedaços de peito de frango cortados em pedaços.

Esta tarefa somente as mulheres iniciadas podem realizar, pois realizam pedidos e rezas durante o processo, sacralizando a comida. Após o preparo, o amalá é colocado dentro de um vasilhame cerâmico. Espera esfriar. Depois de frio é que se serve para o orixá. De preferência é oferecido durante o *oro* por dirigentes do sexo masculino, pois Xangô também é um orixá que rege as energias de força, virilidade masculinas, mas também rege a justiça para todos os presentes.

#### 4.2.1.6 Comida de Obatalá

A canjica é a comida preferida de Obatalá. Sua produção consiste em cozer o milho branco de canjica em água. Depois de cozida, a canjica é colocada em uma

vasilha de louça na cor branca, uma vez que este orixá só aceita elementos na cor branca. Após ser colocada em um vasilhame de louça, a canjica é coberta com mel de abelha e oferecida à ancestralidade. Esta comida pode ser feita pelas *iyábássè* ou pelas outras mulheres que auxiliam na cozinha, e pode ser servido tanto por dirigentes do sexo masculino quanto por dirigentes do sexo feminino. Além da canjica, Obatalá também recebe o *acaçá*, que corresponde ao milho de canjica moído enrolado na folha de bananeira e cozido em água, e servido em vasilhames de louça branca.

Este orixá recebe também o *inhame acará*, que consiste em uma comida a base de inhame. Primeiramente os inhames são cozidos em água. Após serem cozidos eles são amassados e ficam em uma consistência de pasta (à semelhança de purê). Posteriormente são feitos bolinhos na mão e colocados em pratos de louça branca para serem servidos ao orixá. Pode ser servido tanto por dirigentes do sexo masculino quanto por dirigentes do sexo feminino no momento do *oro*, pois este orixá rege a energia vital de toda a humanidade.

Figura 20 - Canjica, milho branco cozido em água



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. de 2014.

#### 4.2.1.7 Comida de Ifá

A banana da terra frita no azeite de dendê é o prato preferido de Ifá ou *Orunmilá*. Para ele é servida a banana frita no azeite de dendê, coberta com coco

seco ralado, colocado dentro de um vasilhame de louça ou ágata (alumínio esmaltado). Normalmente é feito pela *iyábássè* e servido por dirigente do sexo masculino ou por uma dirigente do sexo feminino no momento do *oro*, pois rege os caminhos e destino de toda humanidade.

#### 4.2.1.8 Comida de *Ìyá Mi Òsòróngá*

A *adó to éin* é a comida preferida de *Ìyá Mi Òsòróngá*. Esta é uma comida que é feita com *éko* (amido de milho cozido com água cortado em cubos) depositado no fundo de um vasilhame cerâmico. Sobre o *éko* são colocados ovos crus e bananas da terra. Podem ser acrescentados também *akaras*, que são bolinhos de feijão fradinho moído, temperados com camarão e cebola, fritos no azeite de dendê.

Esta é uma comida que só pode ser feita por *iyábássè* e sacralizada por elas, desde a produção do *éko*, até a montagem e organização de todos os ingredientes. Após a montagem, a comida deve ser servida somente por dirigentes do sexo feminino, durante o *oro*.

Essa receita pertence a uma entidade de grande importância ao culto dos Orixás, ela é a mãe ancestral mais respeitada no culto feminino, tão importante para as mulheres como Exú é para os homens.

Figura 21 - *Adó to éin* com *akara*, preparados para ser servido ao orixá *Ìyá Mi Òsòróngá*



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. de 2014.

#### 4.2.1.9 Comida de lemanjá

O *ejá* é a comida que lemanjá mais aprecia. Consiste em um peixe cozido (peixe pargo ou peixe namorado) em um refogado de camarão seco com cebola em azeite de oliva. Esta comida também é feita pela *iyábássè* exclusivamente. Após o preparo, a comida é colocada em um vasilhame de louça na cor branca e servido pelas dirigentes do sexo feminino.

O *dibó* também é uma comida servida ao orixá. Corresponde a uma canjica cozida em água, temperada com azeite de oliva camarão seco e cebola ralada. Pode também ser acrescentados *akaras*, que são bolinhos de feijão fradinho moído, temperados com camarão e cebola, fritos no azeite de dendê. Após o seu preparo, o *dibó* é também colocado em um vasilhame de louça na cor branca e servido pelas dirigentes do sexo feminino à ancestralidade, uma vez que este é um orixá feminino que rege as emoções.

Figura 22 - *Dibó* com *akara*, preparados para ser servido ao orixá lemanjá



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. de 2014.

#### 4.2.1.10 Comida de Oxum

O *omolokun* é a comida mais aceita pelo orixá Oxum. É feito com feijão fradinho cozido em água temperado com cebola ralada, camarão seco e azeite de

dendê. Por cima de tudo colocam-se cinco ovos cozidos e descascados. A comida é feita pela *iyábássè* e colocada em um vasilhame de louça para ser servida à ancestralidade. Esta também só poderá ser oferecida durante o *oro*, por mãos femininas, uma vez que este é um orixá que rege a maternidade e a fertilidade, e a energia emanada durante a cerimônia está ligada à energia feminina. Os homens podem participar de toda a cerimônia, porém não podem ofertar as comidas e pratos como as mulheres.

Figura 23 - *Omolokun* com *akara*, preparados para ser servido ao orixá Oxum



Fonte: Fotografia tirada pela autora – out. de 2014.

Normalmente a montagem dos pratos é realizada pela *iyábássè Iyanifa Ifatunmise na Ègbé Mògàjí Ifá*, que coloca os vários elementos, como o milho cozido ou o feijão, o acarajé, no prato ou recipiente que será servido ao(s) orixá(s). *Ifatunmise* informou em entrevista, que monta o prato de acordo com os conhecimentos adquiridos antes de sua iniciação em Ifá. Estes conhecimentos, por sua vez, correspondem àqueles passados de forma oral, transmitidos por outras *iyábássè* ou mulheres mais velhas da casa onde se iniciou.

#### 4.2.2 Breve análise sobre o descarte dos alimentos e utensílios

O processo de produção alimentar dentro da cozinha ritualística *yorubá* permite compreender a relação existente entre os indivíduos, os alimentos e a relação entre estes e o sagrado. É a partir da escolha e aquisição dos ingredientes, mistura e preparo, onde se inclui também a escolha dos recipientes na montagem das comidas e pratos para os orixás, que o processo pode ser analisado em seus significados. Complementado pelo consumo e descarte.

De acordo com Schiffer (1990), a produção é uma parte importante do registro documental, pois corresponde a um processo que implica: obtenção, manufatura, uso, armazenamento e descarte de elementos de um sistema. O descarte ou lixo se referem ao estado de elementos em contextos importantes para análise de padrões de disposição diferencial e significados: “O descarte e o lixo se referem à condição posterior ao uso ou consumo de um elemento no sistema” (SCHIFFER, 1990, p. 81).

Schiffer (1990) afirma que, quando se trata de elementos consumíveis ocorre os seguintes processos: obtenção, preparação, consumo, descarte e lixo. Poderá haver reciclagem após o consumo: com nova preparação e novo consumo, descarte e lixo. Há também a possibilidade de haver a chamada “ciclagem lateral” à reciclagem, na qual após o descarte poderá ser realizado novo consumo do elemento, descarte e lixo. Em todas as etapas há a possibilidade de armazenamento ou transporte do(s) elemento(s) consumíveis, com exceção das etapas de ‘obtenção’ e de ‘lixo’.

Em todo o processo de produção, as etapas são importantes, principalmente aquelas em que os registros materiais da cultura permanecem, o que muito chama a atenção são as etapas relacionadas ao descarte e ao lixo, pois estes deixam no ambiente, registros de parte de todo processo de produção que precede esta etapa do fluxo.

No caso do fluxo sistêmico de elementos consumíveis da cultura *yorubá*, como já mencionado, temos as etapas correspondentes a: obtenção, preparação, consumo, descarte e lixo. A obtenção se faz pela compra e aquisição de ingredientes no comércio, por qualquer membro da comunidade.

A preparação das comidas possui um papel de destaque nas redes de significação, uma vez que está intrinsecamente ligada às crenças e regras sociais.

Perfaz uma etapa de produção de importância, pois relaciona os significados cosmológicos que permeiam o ambiente social com a materialidade envolvida. O ingredientes ganham significado a medida que submetidos à modificações físicas e semânticas através das ações e oralidade emitida pela *iyábássè*. Esta etapa de preparação, que inclui o cozimento e montagem do prato até o oferecimento, corresponde a um dos momentos onde a ponte entre as divindades e o mundo dos homens se estabelece.

A etapa de consumo dos pratos e comidas oferecidas aos orixás corresponde ao período em que estes são deixados em frente aos *igbás* e, posteriormente, ocorre a deterioração e decomposição física dos elementos orgânicos. O consumo é considerado um período sagrado por corresponder àquele em que a ponte de comunicação da comunidade com a entidade ainda estão abertas e portanto benefícios ainda estão regendo todo o ambiente.

O momento de retiradas dos pratos corresponde ao fechamento e término do contato das entidades com o ambiente e com os indivíduos da comunidade, em que o sacerdote pede licença à entidade para a retirada do alimento que não foi consumido e o prepara para o descarte. Normalmente levanta-se o prato em que se encontra a comida e o bate levemente três vezes no chão, como pedido de licença para a entidade. A comida não consumida é colocada dentro de uma sacola plástica e transportada até uma encruzilhada, por um dos membros da comunidade, podendo ser o trajeto realizado a pé ou de carro. Neste último caso, para facilitar o transporte caso haja grande quantidade de elementos. Podemos observar que para esta atividade não há restrição de gênero ou hierarquia. Normalmente é realizada durante a noite, por ser um momento mais calmo, com menor movimentação de pessoas.

Após a chegada ao local, é realizada a etapa de descarte ou “despacho”, como é conhecido dentro da cultura *yorubá*. Neste momento ocorre o fechamento completo do ritual e do contato com a entidade. Ela é necessária, pois corresponde à deposição da energia residual fora do ambiente do templo e, portanto longe da comunidade também. Normalmente, despeja-se na esquina da encruzilhada todo o conteúdo do saco plástico, ou seja, toda a comida não consumida pelo orixá. E o saco plástico é jogado em um lixo mais próximo. O saco plástico não constitui elementos do fluxo sistêmico consumível com significado cosmológico. Neste caso ele é uma ferramenta utilizada para o transporte.

O fato de a comunidade manipular ingredientes, produzir comidas e posteriormente descartá-las fora dos contextos de produção, permite a interpretação acurada dos processos que estão relacionados a esta forma de ordenação dos espaços: expressos como “o dentro” e “o fora”, sagrado e não sagrado.

O que diferencia o descarte ou despacho do que é lixo é a significação sagrada da primeira, sacralizada durante o processo de produção. Enquanto o segundo é desprovido de qualquer significação, destinado à lixeira comum e recolhido pela coleta de lixo da cidade. O descarte corresponde ao fechamento ritualístico do *oro yorubá*.

Em diálogo com as prerrogativas de Schiffer (1990), Gally (2002) afirma que em uma sociedade existem sistemas de entrada e saída de diversos materiais, sejam eles fornecidos pela natureza, ou oriundos das atividades humanas. Estes sistemas compõem mecanismos que são resultados de estratégias, que por sua vez fazem parte dos hábitos e costumes dos grupos humanos.

Neste sentido, as práticas que compõe as estratégias dos sistemas que caracterizam os detritos culinários permitem restabelecer a ligação entre um grupo humano e os produtos resultantes de suas atividades (Gally, 2002). Assim, os objetos descartados sofrerão modificações, inclusive em seus significados.

Quando as comidas ou carcaças de animais, estas são descartadas e tomam outros significados, diferentes dos atribuídos inicialmente enquanto dentro do *oro* de oferecimento ao(s) orixá(s). Quando são descartados tornam-se resquícios energéticos resultantes da produção e do oferecimento às ancestralidades. E por isso as transformações são evidentes quando analisamos o decurso das etapas do sistema.

A partir das descrições, é possível perceber que o descarte se trata de um dos processos de produção que possui grande importância em termos de significado para o grupo *yorubá*, pois sem a realização dele, não há o fechamento do ritual e, portanto, todos os outros processos anteriores perdem seu efeito.

#### 4.3 REFLEXÕES SOBRE A PRODUÇÃO ALIMENTAR YORUBÁ NA ÉGBÉ MÒGÀJÍ IFÁ

A *Ègbé Mògàjí Ifá* apresenta-se como um grupo tradicional *yorubá*, no qual a cozinha ritualística é lócus de importância para compreensão dos processos que envolvem a produção alimentar e os significados contextuais diretamente relacionados à materialidade. Desde a aquisição, produção, oferecimento, até o descarte alimentar, que configuram processos encadeados, estruturados pelos costumes tradicionais e permite compreender a importância destas atividades para a promoção e coesão do grupo, articulada diretamente à construção identitária.

Esta coesão está estritamente ligada às relações sociais estabelecidas entre os indivíduos da comunidade, no que concerne às tarefas, divididas por gênero, e pela hierarquia. O fato de existir papéis atribuídos ao líder masculino e a um líder feminino permite a organização da comunidade, em uma ideia de família. Como toda e qualquer comunidade *yorubá*, patriarcal e patrilinear, na *Ègbé Mògàjí Ifá*, *Babalawo Ifaseun* é o líder masculino geral da comunidade, enquanto *Iyanifa Ifatunmise* é a líder feminina, responsável por organizar todas as atividades destinadas às mulheres. Esta característica da organização dos *yorubás* indica e permite a realização de analogias, ao princípio de organização grupal e familiar, havendo um pai e uma mãe, responsáveis pelos seus filhos, neste caso a comunidade.

E no caso da produção alimentar, no que se refere à cozinha, dentre as atividades de maior prestígio está a da *iyábássè*, de destaque em toda a produção alimentar, sacerdotal que também atua no processo de coesão da comunidade, a partir das práticas e execução das regras que regem a tradição *yorubá*. No caso da *Ègbé Mògàjí Ifá*, *Iyanifa Ifatunmise* é sacerdotisa e líder feminina da comunidade, assim como a responsável por todas as atividades da cozinha. Somente ela possui autonomia para a realização e organização das atividades na cozinha ritualística.

Para além disto, a produção alimentar associadas a outros âmbitos que se relacionam às representações, são como um meio de expressão política mediante a sociedade nacional, através das ações ritualísticas, que são formas de expressão sociopolíticas e culturais. E mais que isto, a presença do grupo em congressos e reuniões que buscam gerar visibilidade em meio à sociedade nacional, indica mais

uma evidencia da importância das formas de expressão internas, levadas ao meio externo, gerando construção de identidade sociopolítica, que permite a presentificação de luta pela visibilidade e a possibilidade de reconhecimento no meio cultural.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na comunidade *Ègbé Mògàjí Ifá*, a identidade pode ser compreendida como um processo de representação de um grupo de indivíduos, que se construiu e se constrói de forma subjetiva, através das relações sociais internas e com o meio circundante. Assim, a identidade *yorubá* entendida como um processo de representação coletiva é frequentemente evidenciada através das práticas e formas de expressão do grupo, seja na cozinha ou em outros ambientes do terreiro.

Nesse sentido, os saberes e “segredos” transmitidos de forma oral de um indivíduo para outro, permitem através do contato, da convivência, do fazer junto, a coesão grupal. Desta forma as representações, as ações e os significados que possuem a feitura de um prato ou comida, e o oferecimento a um orixá, tornam-se sinônimos de expressão da coletividade. Assim, os saberes transmitidos pela oralidade possuem tamanha força de significação, que podem ser compreendidos com sagrados, são como extensão moral da filosofia *yorubá*, constrói memória e orientação para a vida prática da comunidade.

Tanto quanto a oralidade, a cultura material adquire força em representação, de forma que a presença da matéria física não se desvincula de seu significado sagrado. Neste caso, a cultura material torna-se forma de representação sagrada, ponte e meio de interlocução entre o mundo dos homens e o mundo dos orixás. O que quer dizer que ela, assim como os ingredientes oferecidos às entidades, toma significados mágico-religiosos. Neste caso, os objetos também permitem pensar a materialização do imaterial, quando assumem o papel do próprio orixá, presentificado em um *ìgbá* ou outra materialidade assumindo a significação sagrada.

Os orixás então ganham forma e presença visual, nos mais diversos aparatos e nas comidas a eles ofertadas, pois estabelecem ponte simbólica e experiencial, tornando o pensamento e a crença *yorubá*, presente e tangível. A comida, portanto, não é apenas constituída, ela é constituinte de uma energia, que é materializada, produzida de forma física nos procedimentos ritualizados. Deste modo, os alimentos são constituídos de matéria e significados, e a cozinha *yorubá*, torna-se um lugar onde as práticas e os significados que constituem códigos culturais, marcam a noção de pertença do grupo, noções de gênero e hierarquias, além das mudanças e manutenções das relações entre os indivíduos.

Os ritos e os processos que estão presentes, desde a obtenção, o preparo, o oferecimento, e o descarte das comidas, constituem o cerne das formas de interação do homem com o sagrado, através da alimentação. Nestes processos, o uso de utensílios, a divisão de tarefas, as formas de fazer os pratos são de grande importância, agrupa os indivíduos, que compartilha o saber e constroem a identidade da comunidade.

Para além destas questões evidenciadas nas práticas e nas representações, a identidade *yorubá* pode ser compreendida como forma de expressão política. O movimento de reafirmação iniciado nos anos 1980 no Brasil deu espaço à afirmação do negro na sociedade brasileira através da apropriação simbólica de aspectos culturais africanos. Nas duas últimas décadas do século XX, o movimento de reafirmação tomou maior espaço, introduzindo novas formas de aquisição dos saberes, diferentemente da oralidade tradicional dos terreiros, através dos rituais, dos elementos litúrgicos e das formas estéticas, apreendidos pelos *Babalawos* brasileiros, na Nigéria, o que contribuiu para a estruturação de um conjunto cultural de referências, que proporcionou unidade histórica à comunidade negra do Brasil.

Na comunidade evidenciada no presente trabalho, a construção identitária sob o viés político se estabeleceu a partir da apropriação e valorização dos elementos culturais nigerianos, em que as referências tradicionais religiosas proporcionam unidade ao grupo. As representações dos seus saberes, formas estéticas e práticas, fazem parte da expressão política e identitária da *ègbé*. Imbricado a ela, temos a alimentação e as comidas tradicionais que são mais que representações, são expressões sociais, políticas e culturais da comunidade.

É neste viés que a cozinha *yorubá* ritualística vem contribuir para a visibilização destes âmbitos. Nela estão contidas as relações entre os indivíduos da comunidade, pautadas na religiosidade *yorubá*, além das referências aos saberes tradicionais transmitidos na oralidade e nas práticas, que se tornam patrimônio da comunidade.

Sendo a cozinha, espaço social sagrado e ponte de comunicação entre os indivíduos e os ancestrais divinizados, os orixás, e a comida e sacrifícios, a força máxima de uma oferenda. A cozinha *yorubá* e todo seu aparato material e filosófico, transcendente à questão física. É dado a ela um significado de ordem espiritual. Ela se torna ao mesmo tempo ponte e representação.

Os aspectos simbólicos que permeiam todas as atividades relacionadas à produção alimentar e espaço da cozinha, não constituem fronteiras de significados, pois as redes de acepção simbólica existem imbricadas às relações sócio culturais, políticas e cosmológicas *yorubá*.

Outro aspecto simbólico, que chama a atenção na comunidade é o fato de existir hierarquias, constituídas nas figuras de líderes, iniciados e filhos, o que permite com que ocorra a organização do grupo, na ideia de família. A própria presença e imagem de uma *iyábássè*, representando uma grande mãe, que cozinha para seus filhos e seus ancestrais, além de congregar os membros da comunidade, permite pensar a estruturação social tradicional *yorubá* na África.

Na presente pesquisa, o uso do método de coleta de dados pela observação participante e entrevistas permitiu observar de perto onde e como são construídas as relações sociais. E no caso da produção alimentar, no que se refere à cozinha, o método, permitiu conhecer o funcionamento de estruturas que regem as redes de significação, que são inacessíveis em outras fontes escritas.

As experiências na comunidade, como pesquisadora feminina, permitiram que acessasse todo o processo de produção alimentar, desde a aquisição dos alimentos e produtos, até a feitura dos pratos, o oferecimento e o descarte. Ao adentrar os ambientes, pude perceber as relações entre as pessoas que organizam e as demais que auxiliam na organização, havendo total respeito à hierarquia e ao sagrado. As mulheres possuem grande autonomia na cozinha e em tudo que é referente à ela, desde a contabilização do dinheiro até as adaptações dos ingredientes nos pratos.

Mesmo sendo uma “estranha” à comunidade no início da pesquisa, a minha frequência e participação na mesma, me tornou “filha” da Casa. Sendo assim, meu acesso a todas as dependências e rituais foram permitidas e bem recebidas. Com exceção dos lugares de culto aos orixás masculinos ou restritos aos iniciados em Ifá (como o quarto de *Ìyá Mi Òsòróngá*), pude presenciar os ritos comunitários e participar de sua produção. Mesmo sendo uma comunidade rígida em diversos aspectos, morais, religiosos e práticos, principalmente, a presente pesquisa foi vista como uma forma de visibilização e valorização cultural do negro, da cultura e religiosidade *yorubá* em Goiás. O que muito auxilia na representação e valorização, nas políticas pública, das comunidades de matriz religiosa afro-brasileira. Auxilia no seu reconhecimento e redução de preconceitos ou segregação racial. Com isto, a

comunidade espera que, a partir da conclusão do trabalho, haja uma fonte escrita que a legitime e a valorize, nos mais diversos aspectos socioculturais.

Contudo é importante frisar que as inferências aqui realizadas, não esgotam a possibilidade de estudos referentes à alimentação e religiosidade *yorubá*.

Considera-se ainda que, a coleta das informações orais, mesmo sendo uma ferramenta possível de ser utilizada para se trabalhar o método da observação participante, deve ser realizada com cautela, para não incorrer a formulações incoerentes, pois mesmo que materiais ou estruturas semelhantes se apresentem em comunidades distintas ou em períodos distintos, significações diferentes podem ser dadas a elas pelo grupo que a produz ou a apropria.

O estudo dos elementos tradicionais nos forneceu pistas para compreendermos que a cultura material assim como a oralidade são elementos capazes de indicar a forma de organização da sociedade estudada. Entretanto, estes são apenas alguns elementos para melhor associação com as outras esferas sociais: os ritos, as práticas e a liturgia pautada nos mitos *yorubá* auxiliam na estruturação da identidade coletiva.

Assim, esta dissertação apresenta-se como uma síntese de observações, análises e reflexões, aberta e permeável a outras áreas do conhecimento social e novas construções de conhecimento.

## REFERÊNCIAS

AGUIAR, Vinicius. Vinicius Aguiar: depoimento [jan. 2015]. Entrevistador: Tamiris Maia Gonçalves Pereira. Goiânia. 1 documento textual. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação de mestrado denominado Estudos dos aspectos simbólicos e identitários da cultura material na cozinha tradicional africana *yorubá* no Brasil - Templo *Ègbé Mògàjí Ifá*, GO.

AKANJU LOWO EGBE. Batismo Yorubá. Goiânia: Comunidade de estudos de tradição Africana Orisá, 2009. Disponível em: <<http://egbeherdeirosdeifa.blogspot.com.br/2009/11/batismo-yoruba.html>>. Acesso: 31 de mar. de 2014.

ALAGOA, E. J. Do Delta do Níger aos Camarões: os fon e os ioruba. *História Geral da África, V: África do século XVI ao XVIII*. Brasília: UNESCO, 2010, p. 519-540.

ALMEIDA, Maria Inez Couto de. *Cultura Iorubá: costumes e tradições*. Rio de Janeiro: Dialogarts, 2006.

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. Comida de Mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. Uberlândia: *Caderno Espaço Feminino*, v.19, n.1, p. 233-253, Jan./Jul, 2008.

BARTH, Fredrik. Grupos étnicos e suas fronteiras. In: POUTIGNAT, Philippe; Jocelyne Streiff-Fenart. Tradução de Elcio Fernandes. *Teorias da etnicidade*. São Paulo: Fundação Editora da UNESP, 1998.

BASTIDE, Roger. *O Candomblé da Bahia: rito nagô*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

BENEDUZI, Luíz Fernando. Patrimônio Cultural, Memória e Identidade: uma leitura de sinais sensíveis do passado. In: PESAVENTO, Sandra Jatahy et al. (Orgs.). *Sensibilidades e Sociabilidades: perspectivas de pesquisa*. Goiânia: Ed. da UCG, 2008, p. 19-27.

BERKENBROCK, Volney. *A experiência dos orixás: um estudo sobre a experiência religiosa no Candomblé*. Petrópolis: Vozes, 1997.

BUCAILLE, Richard e PESEZ, Jean-Marie. Cultura material. In: *Enciclopédia Einaudi: Homo - Domesticação - Cultura Material*. Lisboa, IN-CM, 1989, vol.16, p.11-47.

BURKE, Peter. A Nova História, seu Passado e seu Futuro. *A escrita da História: novas perspectivas*. Tradução de Magda Lopes. São Paulo: Editora UNESP, 1992.  
BURKE, Peter. *O que é história cultural?* Tradução de Sérgio Goes de Paula. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

CAMARGO, José Carlos Godoy; ALESBÃO, Ivo. O problema do método nas ciências humanas: o caso da Geografia. *Mercator*. Revista de Geografia da UFC, ano 03, número 06, p. 7-18, 2004.

CAPONE, Stefania. *Os Yoruba no Novo Mundo: Religião, etnicidade e nacionalismo negro nos Estados Unidos*. Rio de Janeiro: Pallas, 2011.

CÂMARA CASCUDO, Luíz da. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Editora Global, 2004.

CARDOSO, Ruth C. L. Aventuras de Antropólogos em campo ou como escapar das armadilhas do método. In: CARDOSO, Ruth C. L. (Org.) *A Aventura Antropológica: teoria e pesquisa*. São Paulo: Paz e Terra, 2004, p. 95-105.

CONTRERAS, Jesus & GRACIA-ARNÁIS, Mabel. Epílogo. *Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005, p. 459-471.

\_\_\_\_\_. Jesus & GRACIA-ARNÁIS, Mabel. Aproximaciones teóricas. *Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005, p. 93-165.

DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DIAS, João Ferreira. Dos “Nàgó” da Bahia aos “Pórtúgèrè” de Lisboa: um olhar sobre identidade e religião em diáspora. *Cadernos de estudos africanos*, Lisboa, n.25, jan.- jun., 2013, p. 183-205.

DIEHL, Astor Antônio. Memória e identidade: perspectivas para a História. *Cultura Historiográfica: memória, identidade e representação*. Bauru: EDUSC, 2002, p. 111-136.

DOMINGUES, Petrônio. Movimento Negro Brasileiro: Alguns apontamentos históricos. *Tempo*, Paraná: UNIOESTE, p.100-122, 2007.

DOUGLAS, Mary. Deciphering a Meal. In: COUNIHAN, Carole & VAN ESTERIK, Penny (orgs.) *Food and culture*. New York: Routledge, 1997, p.36-54.  
ELTIS, David. A diáspora dos falantes de Iorubá, 1650-1865: Dimensão e implicações. *Topoi*, v.7, n.13, jul.-dez, p. 271-299, 2006.

EPEGA, Afolabi; NEIMARK, Philip John. *O Oráculo Sagrado de Ifá*. Traduzido por Òsunléké. San Francisco: Harper, 1995.

FERREIRA, Amauri Carlos; GROSSI, Yonne de Souza, A narrativa na trama da subjetividade: perspectivas e desafios. *História Oral*, 7, p.41-59, 2004.

FREIRE, Letícia de Luna. Seguindo Bruno Latour: notas para uma antropologia simétrica. *Revista Comum*, Rio de Janeiro, v.11, n.26, p.46-65, jan.- jun., 2006.

GALLAY, Alain. Utopias e realidades. *L'archéologie demain*. Tradução: E. Fogaça, 2002, p. 10-77.

GARCIA, Leonardo. Leonardo Garcia: depoimento [jan. 2015]. Entrevistador: Tamiris Maia Gonçalves Pereira. Goiânia. 1 documento textual. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação de mestrado denominado Estudos dos aspectos simbólicos e identitários da cultura material na cozinha tradicional africana *yorubá* no Brasil - Templo *Ègbé Mògàjí Ifá*, GO.

GINZBURG, Carlos. Representação: a palavra, a ideia, a coisa. In: *Olhos de madeira: nove reflexões sobre a distância*. Tradução de Eduardo Brandão. São Paulo: Companhia das letras, 2001, p. 85-103.

GONÇALVES, J. R. dos Santos. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. *Seminário Alimentação e cultura*. Rio de Janeiro: Funarte; CNFCP, 2002, p. 7-16.

\_\_\_\_\_. Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios. In: *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 11, n.23, p. 15-36, jan.-jun., 2005.

\_\_\_\_\_. Introdução. In: *Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios*. Rio de Janeiro, 2007, p. 8-11.

\_\_\_\_\_ . Teorias antropológicas e objetos materiais. In: *Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios*. Rio de Janeiro, 2007, p. 13-42.

GOODY, Jack. *Cooking, cuisine and class*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Tradução de Tomaz Tadeu da Silva; Guaracira Lopes Louro. 9ª Ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

HOBBSAWN, Eric; TERENCE, Ranger. *Introdução: A Invenção das Tradições*. In: *A invenção das tradições*. 2 ed. Tradução de Celina Cardim Cavalcanti. São Paulo: Editora Paz e Terra S.A., 2012, p. 9-25.

JOHNSON, Matthew. La cultura como sistema. *Teoría arqueológica: una introducción*. Barcelona: Ariel História, 2010, p. 91-114.

LE GOFF, Jacques. Memória. *História e memória*. Tradução de Bernardo Leitano. Campinas: UNICAMP, 1996, p. 423-483.

LE GOFF, Jacques. A história nova. In: LE GOFF, Jacques (org.); CHARTIER, Roger; REVEL, Jacques. *A história nova*. Tradução de Eduardo Brandão. 4ª edição. São Paulo: Martins Fontes, 1998, p. 25- 64.

LÉVI-STRAUSS, Claude. Culinary Triangle. In: COUNIHAN, Carole & VAN ESTERIK, Penny (orgs.) *Food and culture*. New York: Routledge, 1997, p.28-35.

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

LIMA, Tânia Andrade. Cultura material: a dimensão concretas relações sociais. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi*, Belém, v.6, n.1, p. 11-23, jan.-abr., 2011.

MALOWIST, M. A luta pelo comércio internacional e suas implicações para a África. In: *História Geral da África, V: África do século XVI ao XVIII*. Brasília: UNESCO, 2010, p. 1-26.

MARTINS, Cléo e LODY, Raul. *Tradição e tendências recentes dos ritos funerários no candomblé*. Rio de Janeiro: Pallas, 2000.

MATORY, J. Lorand. Yorubá: as rotas e as raízes da nação transatlântica, 1830-1950. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 4, p.263-292, out. de 1998.

MELO, Aislan Vieira. *Reafricanização e dessincretização do candomblé: Movimentos de um mesmo processo*. Revista *Antropológicas*, Recife, ano12, v.19, p.157-182, 2008.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine H.L. Introdução. In: MENACHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine H.L. *Dimensões socioculturais da alimentação*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

MENDES, Marlene. Marlene Mendes; *Ifatoki Onifade: depoimento* [jan. 2015]. Entrevistador: Tamiris Maia Gonçalves Pereira. Goiânia. 1 documento textual. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação de mestrado denominado Estudos dos aspectos simbólicos e identitários da cultura material na cozinha tradicional africana *yorubá* no Brasil - Templo *Ègbé Mògàjí Ifá*, GO.

MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de. A cultura material no estudo das sociedades antigas. *Revista de História*, São Paulo, n. 115, p. 103-117, 1985.

MESKELL, Linn. *Introductions: Object Orientations*. In: *Archaeologies of Materiality*. Oxford: Blackwell, 2005, p.1-17.

MENNEL, Stephen. Introduction. *All Manners of food*. Illinois: University of Illinois Press, 1996.

\_\_\_\_\_. Stephen. *Civilizing the Appetite. All Manners of food*. Illinois: University of Illinois Press, 1996.

MINTZ, Sidney. Food, Sociality and Sugar. In: *Sweetness and Power: The place of sugar in modern history*. New York: Penguin Books, 1985.

\_\_\_\_\_. *Comida e antropologia: uma breve revisão*. In: RBCS, vol. 16, n. 47, outubro/2001. Disponível em: [HTTP://www.scielo.br/pdf/rbcso/v16n47/7718.pdf](http://www.scielo.br/pdf/rbcso/v16n47/7718.pdf).

\_\_\_\_\_. Açúcar e Moralidade. *Sabor a comida, sabor a liberdade*. México: Ediciones La Reina Roja, 2003.

MILLER, Daniel (Org.). *Materiality: an introduction*. In: MILLER, Daniel. *Materiality*. Londres: Duke University Press, 2005. Disponível em:

<[http://www.ucl.ac.uk/anthropology/people/academic\\_staff/d\\_miller/mil-8](http://www.ucl.ac.uk/anthropology/people/academic_staff/d_miller/mil-8)>. Acesso: 19 de jan. de 2014.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Secac São Paulo, 2008.

PACHECO, Sandra Simone Morais. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. In: FREITAS, Maria do Carmo S. de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: Ed. da UFBA, 2008. p. 217 – 238.

PEREIRA, Tamiris Maia Gonçalves. *Reflexões Etnoarqueológicas sobre o Sistema Alimentar dos Tapuios do Carretão*. Monografia de Graduação em Arqueologia, Goiânia: Pontifícia Universidade Católica de Goiás, 2010.

POLLAK, Michael. Memória e Identidade Social. Tradução de Monique Augras. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

POUTIGNAT, Philippe. Grupos étnicos e suas fronteiras de Fredrik Barth. *Teorias da etnicidade*. Seguido de grupos étnicos e suas fronteiras de Fredrik Barth/ Philippe Poutignat, Jocelyne Streiff-Fenart. Traduzido por Elcio Fernandes. São Paulo: Fundação Editora da UNESP, 1998, p 187-227.

PRANDI, Reginaldo. *Mitologia dos Orixás*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.  
RÉGIS, Olga Francisca. *A comida de santo numa casa de Queto da Bahia*: introdução e notas de Vivaldo da Costa Lima. Salvador: Corrupio, 2010.

REIMER, Ivoni Richter. *Trabalhos Acadêmicos: Modelos Normas e Conteúdos*. São Leopoldo: Oikos, 2012.

SCHIFFER, Michael B. Contexto arqueológico y contexto sistêmico. *Boletín de Antropología Americana*, Santiago, v. 22, p. 81-93, 1990.

SETTON, Maria da Graça Jacintho. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. In: *Revista Brasileira de Educação*, n. 20, mai./jun./jul./ago. p.60-70, 2002.

SILVA, José. José Silva; *Ifadayo Onifade*: depoimento [jan. 2015]. Entrevistador: Tamiris Maia Gonçalves Pereira. Goiânia. 1 documento textual. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação de mestrado denominado Estudos dos aspectos

simbólicos e identitários da cultura material na cozinha tradicional africana *yorubá* no Brasil - Templo *Ègbé Mògàjí Ifá*, GO.

SOLON, Miguel. Miguel Solon; *Babalawo Ifaseun Onifade*: depoimento [dez. 2014]. Entrevistador: Tamiris Maia Gonçalves Pereira. Goiânia. 1 documento textual. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação de mestrado denominado Estudos dos aspectos simbólicos e identitários da cultura material na cozinha tradicional africana *yorubá* no Brasil - Templo *Ègbé Mògàjí Ifá*, GO.

SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. *A cozinha, os orixás e os truques: entre a invenção e a recriação onde o tempo não para...* Revista da VIII Jornadas sobre Alternativas Religiosas na América Latina, São Paulo, 1998. Disponível em: <[http://www.okitalande.com.br/saibamais\\_cozinha.htm](http://www.okitalande.com.br/saibamais_cozinha.htm)>. Acesso em 03 de abr. de 2014.

SOUZA, Lorena. Lorena Souza: depoimento [jan. 2015]. Entrevistador: Tamiris Maia Gonçalves Pereira. Goiânia. 1 documento textual. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação de mestrado denominado Estudos dos aspectos simbólicos e identitários da cultura material na cozinha tradicional africana *yorubá* no Brasil - Templo *Ègbé Mògàjí Ifá*, GO.

TELES FILHO, Eliardo França. Eusébio de Queiroz e o Direito: um discurso sobre a Lei n. 581 de 4 de setembro de 1850. In: *Revista Jurídica*, Brasília, v. 7, n. 76, p.52-60, dez/2005 a jan/2006. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/revista/rev\\_76/artigos/PDF/EliardoFranca\\_Rev76.pdf](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/revista/rev_76/artigos/PDF/EliardoFranca_Rev76.pdf)>. Acesso em: 02 de abr. de 2014.

TOURTIER-BONAZZI. Arquivos: propostas metodológicas. In: AMADO, Janaina e FERREIRA, Marieta de Moraes. *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1996. p. 233-245.

VALERI, Renée. Alimentação. *Enciclopédia Einaudi: Homo-Domesticação, Cultura material*. Tradução de Margarida Rosa Rodrigues. Brasília: INCM (Imprensa Nacional- Casa da Moeda), 1989. p. 191-209.

VERGER, Pierre Fatumbi. *Orixás: deuses iorubás na África e no Novo Mundo*. Tradução de Maria Aparecida da Nóbrega. Salvador, Corrupio, 1997.

VITORIANO, Eliane. Eliane Vitoriano; *Iyanifa Ifatunmise Onifade*: depoimento [jan. 2015]. Entrevistador: Tamiris Maia Gonçalves Pereira. Goiânia. 1 documento textual. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação de mestrado denominado Estudos dos aspectos simbólicos e identitários da cultura material na cozinha tradicional africana *yorubá* no Brasil - Templo *Ègbé Mògàjí Ifá*, GO.

WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz Tadeu da (Org.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes, 2000, p. 7-72.

## APÉNDICE

**Apêndice A - Modelo de questionário aplicado à comunidade *Ègbé Mògàjí Ifá*****Questionário 1**

Nome: \_\_\_\_\_

Idade: \_\_\_\_\_

Profissão: \_\_\_\_\_

1 Há quanto tempo é praticante de religião(ões) de matriz(es) africana(s) (candomblé, umbanda, ifá, outras)? Explicar quando e onde você começou (nome do grupo ou comunidade).

2 Como conheceu a religião yorubá de culto aos orixás (Ifá)?

3 Por que optou por esta religião?

4 Quando e por que iniciou em Ifá?

5 Como conheceu a *Ègbé Mògàjí Ifá*? Conte sua história nesta comunidade (fundação, construção ou participação).

Observações:

---

---

---

## Questionário 2

### 1 Sobre aquisição dos ingredientes para a produção alimentar:

1.1 Como são adquiridos os ingredientes para a produção de pratos e comidas para os orixás? Quem pode adquiri-los?

1.2 Existem ingredientes considerados básicos (primário)? Existem ingredientes secundários?

1.3 Como os “antigos” adquiriam seus alimentos? Estas formas de aquisição ainda são praticadas?

### 2 Sobre a preparação dos alimentos

2.1 Quem prepara os alimentos na cozinha cotidiana? Quem prepara os alimentos na cozinha ritualística?

2.2 O “cozinheiro” porta alguma indumentária?

2.3 Quais as proibições mais comuns à cozinha ritualística?

2.4 Quais os instrumentos utilizados para a preparação dos alimentos cotidianos? (utensílios domésticos). Quais os instrumentos utilizados para a preparação dos alimentos na cozinha ritualística? (utensílios domésticos)

2.5 Você se lembra de alguma mudança nas formas de preparo de alguma(s) comida(s) para os orixás desde a fundação ou o início da sua participação na *Ègbé Mògàjí Ifá* aos dias atuais?

### **3 Sobre o consumo alimentar**

Cozinha cotidiana:

3.1 Quem pode consumir o quê?

Cozinha ritualística:

3.2 Existem comidas específicas para cada orixá. Fale um pouco sobre as comidas de cada orixá: Quem pode comer o quê? Por quê?

3.3 Existe alguma comida na cozinha ritualística que antes era preparada e hoje não se prepara mais? Por quê?

### **4 Sobre o descarte**

4.1 Como são descartadas as comidas oferendas aos orixás? (Contar as especificidades)

4.2 Como são descartados os utensílios destinados à produção alimentar da cozinha ritualística?

4.3 Há reciclagem de algum alimento ou comida?

## **Apêndice B – Resultado dos questionários aplicados à comunidade Ègbé Mògàjí Ifá**

### **Entrevistado 01**

Miguel Solon

*Babalawo Ifaseun Onifade*

Idade: 60

Profissão: Professor de Educação Física (aposentado)

### **Questionário 1**

1 Há quanto tempo é praticante de religião(ões) de matriz(es) africana(s) (candomblé, umbanda, ifá, outras)? Explicar quando e onde você começou (nome do grupo ou comunidade).

*Meu nome é Miguel, sou Babalawo Ifaseun, e praticante de religiões de matrizes africanas há 50 anos. Tive meu primeiro contato com as práticas religiosas africanas pela Umbanda, na cidade do Rio de Janeiro. E comecei a frequentar o Centro de Umbanda Caboclo Ubirajara do peito de Aço através do meu irmão mais velho, quando eu tinha 10 anos de idade.*

*Aderi à religião nesta idade, após um incidente: minha mãe, Josefa Solon Ribeiro, sofreu em casa um ataque espiritual por uma entidade obsessora, e o meu irmão mais velho, que já frequentava o Centro de Umbanda, incorporou uma entidade umbandista, Zé Tranca Rua, para auxiliar a mãe, e expulsar o obsessor.*

*A partir deste momento, comecei a frequentar o Centro de Umbanda e seguir vida religiosa umbandista. Aos 14 anos, conheci o candomblé, sendo iniciado como Onilu<sup>39</sup> na Casa Ilê Axé de Oxossi e Oxum, em Serra, Espírito Santo. Em 1993 complementei a iniciação, e me confirmei Onilu.*

---

<sup>39</sup> Onilu - Quem toca o atabaque no candomblé.

2 Como conheceu a religião *yorubá* de culto aos orixás (Ifá)?

*No ano de 1993 conheci a religião tradicional africana na mesma casa onde fui iniciado como Onilu, Ilê Axê de Oxossi e Oxum. Mas somente em 2003 iniciei em Ifá, me consagrando um Omo Ifá<sup>40</sup>. Em 2004, me consagrei Awo kekere<sup>41</sup>, pela mesma casa e pela família Xamagu<sup>42</sup> e em 2012 passei pelo ritual Itelodu<sup>43</sup>, onde me consagrei Babalawo<sup>44</sup>, migrando para a família Oyekanmi Oyekale, da cidade de Oyo, Nigéria. Em 2014, migrei novamente, agora indo para a família Onifade, de Iraye Remo - Ògúm State, Nigéria.*

3 Por que optou por esta religião?

*Me identifiquei com Ifá, por afinidade espiritual. Não há explicação. Ifá é simplesmente mais que uma religião, é uma filosofia de vida. Ifá veio complementar o que o candomblé não trouxe como resposta para mim.*

4 Quando e por que iniciou em Ifá?

Ver item 2 e 3.

5 Como conheceu a Ègbé Mògàjí Ifá? Conte sua história nesta comunidade (fundação, construção ou participação).

*Eu senti a necessidade de fundar a comunidade para atender e auxiliar as pessoas. E também como uma demonstração de amor pelos orixás. Fundei a Ègbé Mògàjí Ifá, no ano de 2000, no Espírito Santo. No ano de 2001, a Ègbé Mògàjí Ifá foi trazida para Goiânia por mim, quando decidi mudar de cidade, porque havia saído no jogo de búzios, a importância desta mudança.*

---

<sup>40</sup> Omo Ifá – primeiro grau no culto a Ifá.

<sup>41</sup> Awo kekere – Postulante ao cargo de Babalawo.

<sup>42</sup> O ritual de consagração *yorubá* em ifá, o qual *Ifaseun* passou, consiste na adesão de um filho ou filha à Casa religiosa no Brasil, que por sua vez possui ligações diretas com as famílias religiosas na África. A casa Ilê Axê de Oxossi e Oxum localizada em Serra, no Espírito Santo aqui no Brasil, na qual *Ifaseun* se iniciou, possui ligações religiosas com a família Xamagu, em Ogum State, na Nigéria. Portanto, um filho ou filha iniciado, passa a ser ligado à família religiosa africana à qual as suas casas está ligadas. Sendo possível a posterior migração de família religiosa, caso haja indicações espirituais ou mesmo sociais.

<sup>43</sup> Itelodu – Ritual de consagração de Babalawo.

<sup>44</sup> Babalawo – sacerdote da religião tradicional aborígene africana de Ifá.

*Os membros foram reunidos por meio de uma rede de comunicação que criei, entre pessoas que conhecem a religião de Ifá ou as religiões de matriz africana, como funciona até hoje, no ano de 2014. Vários sites e blogs convidam a todos que são adeptos à religião, conhecerem, e participarem da comunidade.*

## **Questionário 2**

### **1 Sobre aquisição dos ingredientes para a produção alimentar:**

1.1 Como são adquiridos os ingredientes para a produção de pratos e comidas para os orixás? Quem pode adquiri-los?

*Os ingredientes podem ser adquiridos em supermercados e lojas. Esta responsabilidade corresponde a uma obrigação da minha esposa, em adquirir os ingredientes para a produção de comidas ritualísticas. A cozinha corresponde a um ambiente feminino, portanto tudo aquilo que diz respeito a sua organização é feito pelas mulheres, comandado pela minha esposa que é Iyanifa<sup>45</sup> Ifatunmise.*

1.2 Existem ingredientes considerados básicos (primário)? Existem ingredientes secundários?

*O azeite de dendê, a canjica branca, o inhame cará e o fruto obi (Cola acuminata), podem ser considerados ingredientes primários. Já o sal, a noz moscada, o gengibre podem ser considerados secundários. Variam de acordo com o odu de cada orixá.*

1.3 Como os “antigos” adquiriam seus alimentos? Estas formas de aquisição ainda são praticadas?

*Os antigos plantavam seus alimentos. Hoje os alimentos são comprados. A comunidade se encontra em um ambiente urbano, sendo necessária a compra dos ingredientes, pela impossibilidade de plantar.*

---

<sup>45</sup> Iyanifa – Sacerdotisa iniciada em Ifá.

## 2 Sobre a preparação dos alimentos

2.1 Quem prepara os alimentos na cozinha cotidiana? Quem prepara os alimentos na cozinha ritualística?

*Para a preparação dos alimentos na cozinha cotidiana não há apenas um responsável. Os membros da casa podem preparar os alimentos para o consumo. Na cozinha ritualística, a iyábassé é a responsável por tudo. E é auxiliada pelas filhas da casa. A iyábassé principal responsável pela casa é minha esposa e sacerdotisa, Iyanifa Ifatunmise.*

2.2 O “cozinheiro” porta alguma indumentária?

*A cozinheira porta a indumentária tradicional africana, os elekes<sup>46</sup> e o pano na cabeça.*

2.3 Quais as proibições mais comuns à cozinha ritualística?

*As proibições mais comuns são: não conversar e não fumar. Cozinhar é um ato sagrado. Neste momento, os homens não entram na cozinha.*

2.4 Quais os instrumentos utilizados para a preparação dos alimentos cotidianos? (utensílios domésticos). Quais os instrumentos utilizados para a preparação dos alimentos na cozinha ritualística? (utensílios domésticos)

*Para a preparação dos alimentos cotidianos são utilizados todos os utensílios presentes na cozinha, desde micro-ondas ao fogão, colheres e panelas de alumínio e metal. Mas na cozinha ritualística, o uso é mais restrito: panelas de barro ou de ferro; colheres somente de pau, caso contrario a comida desanda; usa-se louças, pratos de barro, e o fogão a gás. Antigamente era utilizado o fogão à lenha.*

---

<sup>46</sup> Elekes – Colares sacralizados durante os rituais religiosos.

2.5 Você se lembra de alguma mudança nas formas de preparo de alguma(s) comida(s) para os orixás desde a fundação ou o início da sua participação na Ègbé Mògàjí Ifá aos dias atuais?

*As receitas são preparadas como na África. Nunca foram modificadas. Algumas foram adaptadas por opção regional. Por exemplo: o feijão fradinho é uma adaptação brasileira, uma vez que na África não há esta espécie de grão. De forma geral, a cultura agrícola como conhecemos hoje no Brasil, foi trazida pelos africanos, adaptada em solo brasileiro.*

### **3 Sobre o consumo alimentar**

Cozinha cotidiana:

3.1 Quem pode consumir o quê?

*O consumo depende das interdições (odus) de cada pessoa. Têm pessoas que não podem comer amendoim, ou quiabo, ou melão. Tudo é muito específico.*

Cozinha ritualística:

3.2 Existem comidas específicas para cada orixá. Fale um pouco sobre as comidas de cada orixá: Quem pode comer o quê? Por quê?

*Existe uma lista gigantesca. Se eu for falar aqui vou ficar até a amanhã. Depende do itán<sup>47</sup> de cada orixá. Por exemplo: Para Exú, serve farofa de dendê ou de pinga e eran, que são os miúdos bovinos passados no azeite de dendê; para Ògúm, serve feijoada e o eran; para Oxossi, milho cozido com mel e coco, chamado de asoso; para Obaluaê ou Baba egungun, pipoca; para Xangô, o amalá; para Oxum, o omolokun, que são ovos cozidos, camarões, sobre o feijão fradinho cozido; para Oya serve acarajé; para Iemanjá, o dibó, que é a canjica com azeite doce, camarões e cebola ralada, ou o manjar branco; e para Obatalá, canjica branca com mel e inhame cozido e pilado.*

---

<sup>47</sup> Itán – História mitológica.

3.3 Existe alguma comida na cozinha ritualística que antes era preparada e hoje não se prepara mais? Por quê?

*Não existe.*

#### **4 Sobre o descarte**

4.1 Como são descartadas as comidas oferendas aos orixás? (Contar as especificidades)

*As comidas oferecidas aos orixás voltam para a natureza, e normalmente são descartadas no mato, no pé de uma árvore. Alguns animais são consumidos pela comunidade ou dados para uma instituição de caridade.*

4.2 Como são descartados os utensílios destinados à produção alimentar da cozinha ritualística?

*São descartados no lixo comum.*

4.3 Há reciclagem de algum alimento ou comida?

*Não há, jamais! Todos os alimentos que são ofertados aos orixás devem ser frescos. Os orixás comem à semelhança dos homens, porque já foram homens, portanto não comem comida reciclada.*

**Entrevistada 02**

Eliane Vitoriano

*Iyanifa Ifatumise Onifade*

Idade: 52

Profissão: Funcionária Pública, bacharel em Direito, locada na Polícia Civil de Goiânia.

**Questionário 1**

1 Há quanto tempo é praticante de religião(ões) de matriz(es) africana(s) (candomblé, umbanda, ifá, outras)? Explicar quando e onde você começou (nome do grupo ou comunidade).

*Sou praticante da religião de matriz africana desde 1990, tendo me iniciado na Umbanda, no Centro de Umbanda João Grande, localizado próximo à Santa Casa de Misericórdia, em Goiânia. Em 2002 conheci o Culto a Ifá, e em 2003 fiz rituais de iniciação para o orixá Osun, e no ano de 2004 me iniciei Omo Ifá, no culto a Orunmila, passando pelos ritos do Itelodu, onde me consagrei Iyanifa Ifatumise. No ano de 2014, passei pelos ritos de iniciação no culto de iyá Mi Òsòróngá e Iledi Ogboni.*

2 Como conheceu a religião yorubá de culto aos orixás (Ifá)?

*Cheguei até o culto aos orixás e Ifá, tendo conhecido em uma feira esotérica um iniciado em Ifá. Após fazer um jogo de opele, fui fazer alguns ebós, onde conheci meu esposo Babalawo Ifaseun, que foi meu orientador em todos estes anos.*

3 Por que optou por esta religião?

*Optei por ser a religião que conseguiu me trazer paz de espírito, e onde encontrei respostas às inúmeras indagações espirituais que sempre carreguei comigo.*

#### 4 Quando e por que Iniciou em Ifá?

*Minha iniciação em Ifá ocorreu no ano de 2004, pelo Babalawo Dipo Ogunsí, que também foi meu iniciador em orixá. Na verdade, a iniciação vem como um chamado para encontrar as respostas a tudo que buscava no campo espiritual.*

#### 5 Como conheceu a Ègbé Mògàjí Ifá? Conte sua história nesta comunidade (fundação, construção ou participação).

*Quando conheci meu esposo Babalawo Ifaseun, ele já trazia a Ègbé Mògàjí Ifá, criada no ano de 2000. Com a vinda dele para Goiânia, nos unimos e passamos a montar a ègbé, colocando pessoas que passaram a integrar a mesma, em postos que ajudassem a administrar a parte física da ègbé. Tenho o cargo de vice-presidente, tomando providências de cunho sacerdotal e organizacional.*

## **Questionário 2**

### **1 Sobre aquisição dos ingredientes para a produção alimentar:**

1.1 Como são adquiridos os ingredientes para a produção de pratos e comidas para os orixás? Quem pode adquiri-los?

*Todos os produtos podem ser comprados em supermercados, empórios e outras lojas. Qualquer pessoa pode adquirir os produtos.*

1.2 Existem ingredientes considerados básicos (primário)? Existem ingredientes secundários?

*Sim, posso citar produtos primários, por exemplo, o feijão fradinho, que é usado para o acarajé e ipete; e como ingredientes secundários, o camarão e a cebola. Formam a comida sagrada.*

1.3 Como os “antigos” adquiriam seus alimentos? Estas formas de aquisição ainda são praticadas?

*Antigamente plantava-se os alimentos, era feita a colheita, e eram vendidos em mercearias ou feiras, e até hoje é feito este comércio.*

## **2 Sobre a preparação dos alimentos**

2.1 Quem prepara os alimentos na cozinha cotidiana? Quem prepara os alimentos na cozinha ritualística?

*Em ambos os casos, quem faz sou eu, que desempenho papel de dona de casa e sacerdotisa, após o trabalho de policial civil.*

2.2 O “cozinheiro” porta alguma indumentária?

*Sim, usa-se blusa, saia e pano de cabeça.*

2.3 Quais as proibições mais comuns à cozinha ritualística?

*Não se pode falar alto; não pode fazer algazarra; não entra homens na cozinha; A comida só pode ser feita por mulheres, que deve estar contrita e rezando durante todo o tempo.*

2.4 Quais os instrumentos utilizados para a preparação dos alimentos cotidianos? (utensílios domésticos). Quais os instrumentos utilizados para a preparação dos alimentos na cozinha ritualística? (utensílios domésticos)

*Na cozinha cotidiana, usamos panelas simples, de pressão, colheres metálicas, o que qualquer mulher em sua cozinha usa. Já na cozinha ritualística, usamos os mesmos utensílios, com o diferencial em relação à colher de pau, que além de utensílio, é usado como arma por um orixá feminino, assim, tudo que se faz na cozinha ritualística, usa-se colher de pau.*

2.5 Você se lembra de alguma mudança nas formas de preparo de alguma(s) comida(s) para os orixás desde a fundação ou o início da sua participação na Ègbé Mògàjí Ifá aos dias atuais?

*O feijão fradinho, que antes era socado no pilão, agora vêm sendo feito com a utilização do liquidificador, para quebrar o feijão.*

### **3 Sobre o consumo alimentar**

Cozinha cotidiana:

3.1 Quem pode consumir o quê?

*Na verdade, como passamos por diversos rituais, existem alimentos comuns que não ingerimos. No meu caso, não posso comer abacaxi e nem peixe de couro.*

Cozinha ritualística:

3.2 Existem comidas específicas para cada orixá. Fale um pouco sobre as comidas de cada orixá: Quem pode comer o quê? Por quê?

*Existe uma variedade grande de comidas feitas para os orixás. Normalmente para Exú, serve farofa de dendê ou de pinga; para Ògúm, feijão preto com cebola; para Oxossi, milho cozido com mel e coco; para Obaluaiê ou Baba Egungun, pipoca; para Xangô, comida a base de quiabos (amalá ou ajobó); para Oxum, ovos cozidos,*

*camarões, milho e coco; para Oya ou Iansã, serve acarajé; para Nanã, folha de mostarda com arroz; para Obá, o mesmo amalá de Xangô; para Iemanjá, arroz com mel e manjar branco; e para Obatalá, arroz branco, inhame cozido e pilado.*

3.3 Existe alguma comida na cozinha ritualística que antes era preparada e hoje não se prepara mais? Por quê?

*Não, não há em meu ver comida que seja deixada de ser preparada, o que ocorre que em cada região há famílias diferentes, portanto a mesma comida pode ser preparada de formas diferenciadas.*

#### **4 Sobre o descarte**

4.1 Como são descartadas as comidas oferendas aos orixás? (Contar as especificidades)

*As comidas oferecidas aos orixás voltam para a natureza, sendo descartadas no mato.*

4.2 Como são descartados os utensílios destinados à produção alimentar da cozinha ritualística?

*São descartados no lixo comum da casa.*

4.3 Há reciclagem de algum alimento ou comida?

*Não. Todos os alimentos que são ofertados aos orixás são feitos na hora.*

**Entrevistado 03**

José Silva

*Ifadayo Onifade*

Idade: 44

Profissão: Professor de inglês, licenciado em Letras.

**Questionário 1**

1 Há quanto tempo é praticante de religião(ões) de matriz(es) africana(s) (candomblé, umbanda, ifá, outras)? Explicar quando e onde você começou (nome do grupo ou comunidade).

*Sou praticante da filosofia Ifaista desde julho de 2007, dentro da Comunidade Ègbé Mògàjí Ifá.*

2 Como conheceu a religião yorubá de culto aos orixás (Ifá)?

*Conheci a religião yorubá através de um amigo, praticante da mesma. Logo depois, eu e minha esposa nos interessamos por conhecer mais. Localizamos o Babalawo Ifaseun pela internet e começamos frequentar a ègbé.*

3 Por que optou por esta religião?

*Começou como curiosidade, e resolvi acompanhar minha esposa e me identifiquei com a religião e os orixás. Também já havia algum tempo que procurava por algo que pudesse me trazer mais completitude.*

4 Quando e por que iniciou em Ifá?

*Iniciei em Ifá em julho de 2013. Além de ser necessário passar pela iniciação para acompanhar a esposa, já era um desejo passar pela iniciação de Ifá, uma vez que já havia iniciado para Ogun.*

5 Como conheceu a *Ègbé Mògàjí Ifá*? Conte sua história nesta comunidade (fundação, construção ou participação).

*No ano em que eu e minha esposa conhecemos a ègbé, ela já havia sido fundada, instalada e estabelecida no endereço atual, embora é sabido que seu início é bem anterior à nossa chegada.*

*Conheci a ègbé após minha esposa ter conhecido e conversado com Miguel Babalawo Ifaseun, e fui apresentado a ele. A impressão que tive naquele dia, era a de que eu já o conhecia há muito tempo. Na minha caminhada dentro da Ègbé, passei por muitas coisas: fui iniciado para Ogun, fui apontado como Adebô de Obatalá (sacrificador da casa) e finalmente, iniciado em Ifá, recebendo o nome yorubá de Ifadayo.*

## **Questionário 2**

### **1 Sobre aquisição dos ingredientes para a produção alimentar:**

1.1 Como são adquiridos os ingredientes para a produção de pratos e comidas para os orixás? Quem pode adquiri-los?

*A aquisição é feita, via de regra, nos mercados da cidade, exceto quando é necessário o uso de um ingrediente específico. Neste caso, adquiridos das casas especializadas fora de Goiás. Com relação à aquisição dos produtos, não há um rigor ritualístico, e qualquer pessoa pode adquiri-los, só não podem, dependendo do caso, manipulá-los com os fins específicos de ritualística.*

1.2 Existem ingredientes considerados básicos (primário)? Existem ingredientes secundários?

*Primários: amido de milho que substitui a farinha para acaçá, azeite de dendê, mel, sal, gyn ou vodka. Secundários: inhame, açúcar, melaço, cará, quiabo, camarão, coco seco, feijão fradinho e azeite de oliva.*

1.3 Como os “antigos” adquiriam seus alimentos? Estas formas de aquisição ainda são praticadas?

*De acordo com nossos conhecimentos, os produtos eram obtidos através de extrativismo, plantação e criação de animais, de forma rudimentar como era para a própria subsistência. Atualmente, estas formas não são praticadas em nossa comunidade, salvo no que se refere às folhas utilizadas em banhos e em rituais.*

## **2 Sobre a preparação dos alimentos**

2.1 Quem prepara os alimentos na cozinha cotidiana? Quem prepara os alimentos na cozinha ritualística?

*Tendo em vista que a cozinha ritualística ocupa a mesma dependência da cozinha cotidiana, no caso da nossa Ègbé, quando há situações ritualísticas, a cozinha é comandada pela Iyanifá Ifatunmise, e pessoas autorizadas por ela.*

2.2 O “cozinheiro” porta alguma indumentária?

*No que concerne a cozinha ritualística, via de regra deve ser preparada por mulheres, as quais devem vestir saias e normalmente cobrir a cabeça com ojá (pano de cabeça).*

2.3 Quais as proibições mais comuns à cozinha ritualística?

*Durante a preparação das comidas, não é recomendável que homens frequentem a cozinha, em função de ser um ambiente sacralizado e regido por energias femininas, as iyábás.*

2.4 Quais os instrumentos utilizados para a preparação dos alimentos cotidianos? (utensílios domésticos). Quais os instrumentos utilizados para a preparação dos alimentos na cozinha ritualística? (utensílios domésticos)

*No que diz respeito a vasilhas e vasilhames, normalmente utilizamos os mesmos da cozinha cotidiana, a não ser que a situação requeira a utilização de algum instrumento que nunca tenha sido usado. Utilizamos também colheres de pau para misturar os alimentos.*

2.5 Você se lembra de alguma mudança nas formas de preparo de alguma(s) comida(s) para os orixás desde a fundação ou o início da sua participação na Ègbé Mògàjí Ifá aos dias atuais?

*Não foi notada nenhuma mudança, e procuramos manter um padrão que já vem prescrito.*

### **3 Sobre o consumo alimentar**

Cozinha cotidiana:

3.1 Quem pode consumir o quê?

*Em verdade, os hábitos alimentares referentes às duas cozinhas não se dissociam, dependendo do orixá para qual foi iniciado ou sendo Ifá, depende do Odu que foi sacado para a pessoa, existem certos alimentos que não podem ser consumidos em ambos os casos.*

Cozinha ritualística:

3.2 Existem comidas específicas para cada orixá. Fale um pouco sobre as comidas de cada orixá: Quem pode comer o quê? Por quê?

*Existem comidas mais costumeiras para cada orixá, conforme a nossa realidade ocidental, por exemplo: o amalá para Xangô (quiabo com dendê e camarão seco),*

*canjica para Obatalá, feijoada para Ogun, omolokun (feijão fradinho pilado, dendê e camarão seco) para Osun e Yemanjá, acarajé para Oyá, frutas e doces para Ibeji, pipoca para Omulu, comida do dia para egungun, comidas a base de milho e carne para oxossi, adimu para Ifá (canjica com coco) e Esú come todas que todos comem. As comidas são ofertadas aos orixás como forma de agradar, agradecer, apaziguar e alimentar energeticamente.*

3.3 Existe alguma comida na cozinha ritualística que antes era preparada e hoje não se prepara mais? Por quê?

*Desde que entramos na comunidade nunca houve exclusão de comidas, e elas são preparadas com maior ou menor frequência dependendo da necessidade e da orientação que é indicada pelo jogo.*

#### **4 Sobre o descarte**

4.1 Como são descartadas as comidas oferendas aos orixás? (Contar as especificidades)

*Via de regra as comidas são devolvidas à natureza.*

4.2 Como são descartados os utensílios destinados à produção alimentar da cozinha ritualística?

*Não temos conhecimento de descarte, apenas higienização e reutilização.*

4.3 Há reciclagem de algum alimento ou comida?

*Geralmente, dependendo da situação, alguns animais utilizados nos sacrifícios ou oferendas são consumidos posteriormente pela comunidade da ègbé.*

**Entrevistada 04**

Marlene Mendes

*Ifatoki Onifade*

Idade: 40

Profissão: Funcionária Pública, Bacharel em Direito

**Questionário 1**

1 Há quanto tempo é praticante de religião(ões) de matriz(es) africana(s) (candomblé, umbanda, ifá, outras)? Explicar quando e onde você começou (nome do grupo ou comunidade).

*Sou praticante da filosofia Ifaista desde julho de 2007, dentro da Comunidade Mògàjí Ifá. Comecei na Umbanda (Centro de Umbanda Cantinho dos Orixás), no ano de 2000/1.*

2 Como conheceu a religião yorubá de culto aos orixás (Ifá)?

*Eu e meu marido conhecemos a religião yorubá através de um amigo em comum, já praticante da religião. Logo depois busquei conhecer mais e localizei o Babalawo Ifaseun pela internet e começamos frequentar a ègbé.*

3 Por que optou por esta religião?

*Em princípio por uma curiosidade e a busca pela minha identidade espiritual, a qual encontrei somente em Ifá.*

4 Quando e por que iniciou em Ifá?

*Iniciei em Ifá em julho de 2013. Iniciei por afinidade associada a problemas de saúde.*

5 Como conheceu a Ègbé Mògàjí Ifá? Conte sua história nesta comunidade (fundação, construção ou participação).

*No ano em que eu e meu marido conhecemos a ègbé, ela já havia sido fundada, instalada e estabelecida no endereço atual, embora é sabido que seu início é bem anterior à nossa chegada.*

*Meu primeiro contato com a ègbé foi através de um jogo de tarô realizado por Eliane Ifatunmise, sendo que no mesmo dia já participei da sessão usual de culto aos domingos. A partir de então, aos poucos, fui me integrando à comunidade, aos ritos peculiares e de certa forma, a parte da cultura africana. Fui batizada na religião após o qual recebi o nome yorubá de batismo. E finalmente no ano de 2013, veio a iniciação para Ifá, onde recebi o nome de Ifatoki.*

## **Questionário 2**

### **1 Sobre aquisição dos ingredientes para a produção alimentar:**

1.1 Como são adquiridos os ingredientes para a produção de pratos e comidas para os orixás? Quem pode adquiri-los?

*A aquisição é feita, via de regra, nos mercados da cidade, exceto quando é necessário o uso de um ingrediente específico. Neste caso, adquiridos das casas especializadas fora de Goiás. Com relação à aquisição dos produtos, não há um rigor ritualístico, e qualquer pessoa pode adquiri-los, só não podem, dependendo do caso, manipulá-los com os fins específicos de ritualística.*

1.2 Existem ingredientes considerados básicos (primário)? Existem ingredientes secundários?

*Primários: amido de milho que substitui a farinha para acaçá, azeite de dendê, mel, sal, gyn ou vodka. Secundários: inhame, açúcar, melaço, cará, quiabo, camarão, coco seco, feijão fradinho e azeite de oliva.*

1.3 Como os “antigos” adquiriam seus alimentos? Estas formas de aquisição ainda são praticadas?

*De acordo com nossos conhecimentos, os produtos eram obtidos através de extrativismo, plantação e criação de animais, de forma rudimentar como era para a própria subsistência. Atualmente, estas formas não são praticadas em nossa comunidade, salvo no que se refere às folhas utilizadas em banhos e em rituais.*

## **2 Sobre a preparação dos alimentos**

2.1 Quem prepara os alimentos na cozinha cotidiana? Quem prepara os alimentos na cozinha ritualística?

*Tendo em vista que a cozinha ritualística ocupa a mesma dependência da cozinha cotidiana, no caso da nossa Ègbé, quando há situações ritualísticas, a cozinha é comandada pela Iyanifá Ifatunmise, e pessoas autorizadas por ela.*

2.2 O “cozinheiro” porta alguma indumentária?

*No que concerne a cozinha ritualística, via de regra deve ser preparada por mulheres, as quais devem vestir saias e normalmente cobrir a cabeça com ojá (pano de cabeça).*

2.3 Quais as proibições mais comuns à cozinha ritualística?

*Durante a preparação das comidas, não é recomendável que homens frequentem a cozinha, em função de ser um ambiente sacralizado e regido por energias femininas, as iyábás.*

2.4 Quais os instrumentos utilizados para a preparação dos alimentos cotidianos? (utensílios domésticos). Quais os instrumentos utilizados para a preparação dos alimentos na cozinha ritualística? (utensílios domésticos)

*No que diz respeito a vasilhas e vasilhames, normalmente utilizamos os mesmos da cozinha cotidiana, a não ser que a situação requeira a utilização de algum instrumento que nunca tenha sido usado. Utilizamos também colheres de pau para misturar os alimentos.*

2.5 Você se lembra de alguma mudança nas formas de preparo de alguma(s) comida(s) para os orixás desde a fundação ou o início da sua participação na Ègbé Mògàjí Ifá aos dias atuais?

*Não foi notada nenhuma mudança, e procuramos manter um padrão que já vem prescrito.*

### **3 Sobre o consumo alimentar**

Cozinha cotidiana:

3.1 Quem pode consumir o quê?

*Em verdade, os hábitos alimentares referentes às duas cozinhas não se dissociam, dependendo do orixá para qual foi iniciado ou sendo Ifá, depende do Odu que foi sacado para a pessoa, existem certos alimentos que não podem ser consumidos em ambos os casos.*

Cozinha ritualística:

3.2 Existem comidas específicas para cada orixá. Fale um pouco sobre as comidas de cada orixá: Quem pode comer o quê? Por quê?

*Existem comidas mais costumeiras para cada orixá, conforme a nossa realidade ocidental, por exemplo: o amalá para Xangô (quiabo com dendê e camarão seco),*

*canjica para Obatalá, feijoada para Ogun, omolokun (feijão fradinho pilado, dendê e camarão seco) para Osun e Yemanjá, acarajé para Oyá, frutas e doces para Ibeji, pipoca para Omulu, comida do dia para egungun, comidas a base de milho e carne para oxossi, adimu para ifá (canjica com coco) e Esú come todas que todos comem. As comidas são ofertadas aos orixás como forma de agradar, agradecer, apaziguar e alimentar energeticamente.*

3.3 Existe alguma comida na cozinha ritualística que antes era preparada e hoje não se prepara mais? Por quê?

*Desde que entramos na comunidade nunca houve exclusão de comidas, e elas são preparadas com maior ou menor frequência dependendo da necessidade e da orientação que é indicada pelo jogo.*

#### **4 Sobre o descarte**

4.1 Como são descartadas as comidas oferendas aos orixás? (Contar as especificidades)

*Via de regra as comidas são devolvidas à natureza.*

4.2 Como são descartados os utensílios destinados à produção alimentar da cozinha ritualística?

*Não temos conhecimento de descarte, apenas higienização e reutilização.*

4.3 Há reciclagem de algum alimento ou comida?

*Geralmente, dependendo da situação, alguns animais utilizados nos sacrifícios ou oferendas são consumidos posteriormente pela comunidade da ègbé.*

**Entrevistado 05**

Vinicius Aguiar

Idade: 30 anos

Profissão: Geógrafo

**Questionário 1**

1 Há quanto tempo é praticante de religião(ões) de matriz(es) africana(s) (candomblé, umbanda, ifá, outras)? Explicar quando e onde você começou (nome do grupo ou comunidade).

*Há 6 anos pratico a religião de Ifá, frequentando a Ègbé Mògàjí Ifá.*

2 Como conheceu a religião yorubá de culto aos orixás (Ifá)?

*Não conhecia a religião de Ifá, somente sabia de algumas coisas relacionadas ao Candomblé e a Umbanda. Eu tinha um tio que era do candomblé e uma tia que era da Umbanda.*

*Conheci o Ifá quando minha namorada na época, atualmente minha esposa, conheceu a casa através de uma amiga e eu fui com ela para acompanhar.*

3 Por que optou por esta religião?

*Por conta da valorização da ancestralidade e também da proximidade e a fraternidade existente na casa de Ifá.*

4 Quando e por que iniciou em Ifá?

*Não sou iniciado em Ifá*

5 Como conheceu a *Ègbé Mògàjí Ifá*? Conte sua história nesta comunidade (fundação, construção ou participação).

*Frequentemente participo e acompanho minha esposa nas rezas e atividades da casa de Ifá.*

## **Questionários 2**

### **1 Sobre aquisição dos ingredientes para a produção alimentar:**

1.1 Como são adquiridos os ingredientes para a produção de pratos e comidas para os orixás? Quem pode adquiri-los?

*Eu não sei.*

1.2 Existem ingredientes considerados básicos (primário)? Existem ingredientes secundários?

*Eu não sei.*

1.3 Como os “antigos” adquiriam seus alimentos? Estas formas de aquisição ainda são praticadas?

*Eu não sei.*

### **2 Sobre a preparação dos alimentos**

2.1 Quem prepara os alimentos na cozinha cotidiana? Quem prepara os alimentos na cozinha ritualística?

*Eu não sei.*

2.2 O “cozinheiro” porta alguma indumentária?

*Eu não sei.*

2.3 Quais as proibições mais comuns à cozinha ritualística?

*Eu não sei.*

2.4 Quais os instrumentos utilizados para a preparação dos alimentos cotidianos? (utensílios domésticos). Quais os instrumentos utilizados para a preparação dos alimentos na cozinha ritualística? (utensílios domésticos)

*Eu não sei.*

2.5 Você se lembra de alguma mudança nas formas de preparo de alguma(s) comida(s) para os orixás desde a fundação ou o início da sua participação na Ègbé Mògàjí Ifá aos dias atuais?

*Eu não sei.*

### **3 Sobre o consumo alimentar**

Cozinha cotidiana:

3.1 Quem pode consumir o quê?

*Eu não sei.*

Cozinha ritualística:

3.2 Existem comidas específicas para cada orixá. Fale um pouco sobre as comidas de cada orixá: Quem pode comer o quê? Por quê?

*Até onde eu sei, cada orixá possui seu alimento específico. Por exemplo, Xangô come o Amalá, Carneiro e Galo. Os outros orixás eu não lembro.*

3.3 Existe alguma comida na cozinha ritualística que antes era preparada e hoje não se prepara mais? Por quê?

*Eu não sei*

#### **4 Sobre o descarte**

4.1 Como são descartadas as comidas oferendas aos orixás? (Contar as especificidades)

*Eu não sei*

4.2 Como são descartados os utensílios destinados à produção alimentar da cozinha ritualística?

*Eu não sei*

4.3 Há reciclagem de algum alimento ou comida?

*Eu não sei*

**Entrevistada 06**

Lorena Souza

*Idade: 30*

*Profissão: Professora de geografia, Licenciada em Geografia*

**Questionário 1**

1 Há quanto tempo é praticante de religião(ões) de matriz(es) africana(s) (candomblé, umbanda, ifá, outras)? Explicar quando e onde você começou (nome do grupo ou comunidade).

*Há 07 (sete) anos. Comecei em 2008 a frequentar a Ègbé Mògàjí Ifá.*

2 Como conheceu a religião yorubá de culto aos orixás (Ifá)?

*Através de amigas e conhecidas.*

3 Por que optou por esta religião?

*Desde que me aproximei de movimentos sociais, em particular, do movimento negro e de mulheres, vi a importância de conhecer a religiosidade negra, valoriza-la enquanto patrimônio e a curiosidade foi o primeiro fator de aproximação. Mas aos poucos fui me identificando com a filosofia de Ifá, com os rituais e a presença dos orixás, sempre foi muito confortante e verdadeira.*

4 Quando e por que iniciou em Ifá?

*Não sou iniciada no culto, me considero uma “simpatizante praticante” e, infelizmente, não tenho muito tempo para me dedicar à religião, o que impede compromissos mais constantes com a ègbé. Também não sou estudiosa da filosofia (o que é uma grande falha), apenas procuro seguir os preceitos e compreender que*

*orixá apenas exige que estejamos de coração aberto e com vontade própria para seguir suas orientações.*

5 Como conheceu a Ègbé Mògàjí Ifá? Conte sua história nesta comunidade (fundação, construção ou participação).

*Conheci através de amigas que me levaram para participar do culto no domingo à noite. Elas também eram apenas curiosas, militantes do movimento negro como eu, uma até começou a frequentar, mas por pouco tempo, enquanto eu permaneci até então. Logo em seguida, convidei meu namorado (atual marido Vinicius) a ir também, daí começamos a ir com mais frequência. Íamos sempre que possível, participávamos dos rituais, tomávamos ebori, consultávamos Ifà sempre que necessário e assim continuamos.*

## **Questionário 2**

### **1 Sobre aquisição dos ingredientes para a produção alimentar:**

1.1 Como são adquiridos os ingredientes para a produção de pratos e comidas para os orixás? Quem pode adquiri-los?

*Através da compra. Cada membro se encarrega de comprar o necessário.*

1.2 Existem ingredientes considerados básicos (primário)? Existem ingredientes secundários?

*Essa pergunta requer conhecimento mais profundo, o que não é meu caso. Pelo pouco que conheço, percebo que o éko (amido de milho, o dendê, o mel e o gyn são primários. Depois vem o sal, a água e cada um corresponde a um simbolismo de suma importância.*

1.3 Como os “antigos” adquiriam seus alimentos? Estas formas de aquisição ainda são praticadas?

*Não sei.*

## **2 Sobre a preparação dos alimentos**

2.1 Quem prepara os alimentos na cozinha cotidiana? Quem prepara os alimentos na cozinha ritualística?

*Desde que estou aqui, vejo a sacerdotisa Iyá Lili como principal cozinheira e quem organiza todos os pratos para orixá.*

2.2 O “cozinheiro” porta alguma indumentária?

*Sempre vejo com “roupa de santo” mesmo, em que a saia é a principal vestimenta.*

2.3 Quais as proibições mais comuns à cozinha ritualística?

*Creio ser a conversa paralela, pois enquanto se cozinha para orixá o ideal é estar em silêncio, com pensamentos bons e atento para que tudo seja feito da melhor maneira.*

2.4 Quais os instrumentos utilizados para a preparação dos alimentos cotidianos? (utensílios domésticos). Quais os instrumentos utilizados para a preparação dos alimentos na cozinha ritualística? (utensílios domésticos)

*Não vejo muita diferença em termos de panelas, vasilhas utilizadas. Apenas quando o prato “vai” para o orixá e a reza começa, os alimentos são colocados em utensílios específicos separados da cozinha cotidiana.*

2.5 Você se lembra de alguma mudança nas formas de preparo de alguma(s) comida(s) para os orixás desde a fundação ou o início da sua participação na Ègbé Mògàjí Ifá aos dias atuais?

*Não sei.*

### **3 Sobre o consumo alimentar**

Cozinha cotidiana:

3.1 Quem pode consumir o quê?

*Todos podem comer, agora há especificidades para quem é iniciado, alguns alimentos que devem ser evitados, mas não sei dizer em detalhes.*

Cozinha ritualística:

3.2 Existem comidas específicas para cada orixá. Fale um pouco sobre as comidas de cada orixá: Quem pode comer o quê? Por quê?

*Não sei especificar e, infelizmente, conheço muito pouco, talvez o básico que a maioria conhece.*

*Mas as comidas que mais me marcaram em minhas experiências vividas na ègbé são as oferecidas para meu orixá (Oxum/Osun) um prato de feijão fradinho, camarão, coberto com frutas, para Obatalá (canjica branca) e para Xangô (o amalá, feito com dendê, quiabo, camarão e cebola), o orixá de meu esposo e que também está sempre presente em meu caminho.*

3.3 Existe alguma comida na cozinha ritualística que antes era preparada e hoje não se prepara mais? Por quê?

*Não sei.*

#### 4 Sobre o descarte

4.1 Como são descartadas as comidas oferendas aos orixás? (Contar as especificidades)

*Após o ritual elas permanecem junto ao pé de orixá, posteriormente são levadas para a terra e alguém fica encarregado de limpar os utensílios com o gyn.*

4.2 Como são descartados os utensílios destinados à produção alimentar da cozinha ritualística?

*Da mesma forma que os alimentos, mas alguns são reutilizados para outras oferendas dependendo das recomendações anteriormente designadas por Ifá e Exu.*

4.3 Há reciclagem de algum alimento ou comida?

*Não sei.*

**Entrevistado 07**

Leonardo Garcia

*Idade: 29*

*Profissão: Bacharel em Direito e graduando em Arqueologia*

**Questionário 1**

1 Há quanto tempo é praticante de religião(ões) de matriz(es) africana(s) (candomblé, umbanda, ifá, outras)? Explicar quando e onde você começou (nome do grupo ou comunidade).

*Há dois anos, janeiro de 2013 na Ègbé Mògàjí Ifá.*

2 Como conheceu a religião yorubá de culto aos orixás (Ifá)?

*Primeiramente ouvi falar dela em setembro de 2012, por uma colega do curso de Arqueologia que morava no templo durante esse período, porém o convite para conhecer o templo veio de uma outra amiga que já frequentava de forma não consecutiva, em janeiro de 2013 ela parou de ir, logo depois eu continuei a frequentar, até os dias de hoje.*

3 Por que optou por esta religião?

*Optei por estar nessa religião, por me proporcionar uma experiência de maior contato com o plano espiritual e de conexão com a minha ancestralidade, que corresponde a uma ligação com o passado, espiritual e terreno. Essa ligação com a ancestralidade corresponde ao mesmo tempo, à uma ligação com os orixás, que possuíam experiências importantes na Terra e que são repassadas durante os ritos no templo; e a uma ligação com a ancestralidade, passada de pai e mãe para filho, ou seja, terrena. Os orixás auxiliam nestas conexões, porque são como guias para a condução de nossas vidas na Terra.*

4 Quando e por que Iniciou em Ifá?

*Ainda não iniciei em Ifá por não me achar pronto para todas as responsabilidades que a iniciação traz.*

5 Como conheceu a Ègbé Mògàjí Ifá? Conte sua história nesta comunidade (fundação, construção ou participação).

*Como já narrei, conheci a ègbé em 2012, de lá para cá, venho ajudando na manutenção e nas atividades do templo. Convivendo diretamente com o Babalawo Ifaseun e os demais membros iniciados em Ifá.*

## **Questionário 2**

### **1 Sobre aquisição dos ingredientes para a produção alimentar:**

1.1 Como são adquiridos os ingredientes para a produção de pratos e comidas para os orixás? Quem pode adquiri-los?

*Pela minha experiência no templo, os ingredientes são adquiridos no supermercado, por ser uma comunidade urbana, e haver facilidades para a aquisição.*

1.2 Existem ingredientes considerados básicos (primário)? Existem ingredientes secundários?

*A meu ver, existem alguns ingredientes básicos, como o dendê e o gyn por serem usados em quase todos os ritos e secundários, como galinha e peixe, que são usados em ritos específicos.*

1.3 Como os “antigos” adquiriam seus alimentos? Estas formas de aquisição ainda são praticadas?

*Ao meu ver, os antigos produziam ou trocavam os seus alimentos, provavelmente em algumas comunidades da África eles continuam a adquirir dessa forma: por meio da agricultura e produção artesanal de bens e objetos, como os recipientes, vasilhames ou mesmo bebidas fermentadas.*

## **2 Sobre a preparação dos alimentos**

2.1 Quem prepara os alimentos na cozinha cotidiana? Quem prepara os alimentos na cozinha ritualística?

*Nas duas situações são as mulheres que frequentam a casa que preparam todos os alimentos.*

2.2 O “cozinheiro” porta alguma indumentária?

*Não que eu me lembre, mas acho que não.*

2.3 Quais as proibições mais comuns à cozinha ritualística?

*Conversar e a presença de homens na cozinha.*

2.4 Quais os instrumentos utilizados para a preparação dos alimentos cotidianos? (utensílios domésticos). Quais os instrumentos utilizados para a preparação dos alimentos na cozinha ritualística? (utensílios domésticos)

*São os mesmos instrumentos nas duas situações. Instrumentos presentes em qualquer cozinha, como por exemplo: faca, travessa, alguidá, tigela.*

2.5 Você se lembra de alguma mudança nas formas de preparo de alguma(s) comida(s) para os orixás desde a fundação ou o início da sua participação na Ègbé Mògàjí Ifá aos dias atuais?

*Nos dois anos que pertenco à comunidade, não existiram mudanças.*

### **3 Sobre o consumo alimentar**

Cozinha cotidiana:

3.1 Quem pode consumir o quê?

*Pode se consumir de tudo, desde que não tenha nenhuma restrição imposta.*

Cozinha ritualística:

3.2 Existem comidas específicas para cada orixá. Fale um pouco sobre as comidas de cada orixá: Quem pode comer o quê? Por quê?

*Estou a pouco a tempo na religião, então de cabeça eu não sei todas as explicações, pois todos os alimentos tem uma história juntamente com cada Orixá.*

3.3 Existe alguma comida na cozinha ritualística que antes era preparada e hoje não se prepara mais? Por quê?

*Eu não saberia dizer, contudo podem ter algumas adaptações por causa das diferenças quanto a disponibilidade e possibilidade de cultivo de alguns alimentos, como o inhame africano, o qual na África é abundante, mas no Brasil, não. Havendo então a necessidade de adaptar para os alimentos que davam em solo brasileiro.*

### **4 Sobre o descarte**

4.1 Como são descartadas as comidas oferendas aos orixás? (Contar as especificidades)

*Normalmente as oferendas são despachadas após um tempo. O despacho significa mandar para fora a energia residual que o orixá deixou após comer. Cada orixá possui seu tempo. Cada orixá possui sua especificidade.*

4.2 Como são descartados os utensílios destinados à produção alimentar da cozinha ritualística?

*Eles são descartados normalmente no lixo comum.*

4.3 Há reciclagem de algum alimento ou comida?

*Não que eu saiba.*