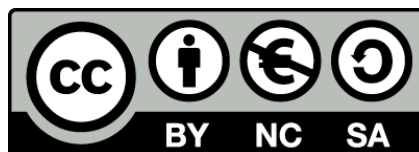




UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

**Comida de Candomblé e cozinha contemporânea:  
as transações das formas de comer nos terreiros de  
Candomblé e nos espaços de alimentação em Recife**

Bruno Celso Vilela Correia



Aquesta tesi doctoral està subjecta a la llicència **Reconeixement- NoComercial – CompartirIgual 4.0. Espanya de Creative Commons.**

Esta tesis doctoral está sujeta a la licencia **Reconocimiento - NoComercial – CompartirIgual 4.0. España de Creative Commons.**

This doctoral thesis is licensed under the **Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0. Spain License.**

**TESE DE DOUTORADO  
UNIVERSITAT DE BARCELONA**

**COMIDA DE CANDOMBLÉ E COZINHA  
CONTEMPORÂNEA: AS TRANSAÇÕES DAS FORMAS DE  
COMER NOS TERREIROS DE CANDOMBLÉ E NOS  
ESPAÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM RECIFE**

**Bruno Celso Vilela Correia**

**2020**

Ilé axé oba ogodô  
Pai Brivaldo de xangô  
BARRACA DE



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

**FACULDADE DE GEOGRAFIA E HISTÓRIA  
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA SOCIAL  
PROGRAMA DE DOUTORADO EM SOCIEDADE E  
CULTURA: HISTÓRIA, ANTROPOLOGIA, ARTE E  
PATRIMÔNIO**

**COMIDA DE CANDOMBLÉ E COZINHA CONTEMPORÂNEA: AS  
TRANSAÇÕES DAS FORMAS DE COMER NOS TERREIROS DE CANDOMBLÉ  
E NOS ESPAÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM RECIFE**

**Bruno Celso Vilela Correia**

**Diretores: Cristina Larrea Killinger  
Jesús Contreras Hernández**

**Tutora: Cristina Larrea Killinger**

**2020**

***Dedico esta tese a todos as pessoas  
que desenvolvem a cozinha do  
Candomblé, ou Xangô, de  
Pernambuco.***

***Dedico ainda este trabalho a luta  
contra o preconceito religioso e  
étnico.***

## **AGRADECIMENTOS**

Através dos agradecimentos sinceros que faço aqui demonstro como foi possível a realização desta tese, pois sem o auxílio, apoio, força, carinho, amor, exemplo e inspiração dos aqui mencionados não conseguiria.

Agradeço a Deus por todas as oportunidades que me foram dadas e por me conduzir pelos melhores caminhos nos momentos mais difíceis. Agradeço a Deus chamando-o pelo nome que é empregado a ele no Candomblé: Obrigado por tudo e por toda minha vida Olorum.

Agradeço aos orixás por permitirem que este trabalho se desenvolvesse sem maiores problemas e por me guiarem nas escolhas feitas até aqui.

Sou grato ao governo brasileiro através da CAPES, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, que financiou e apoiou o desenvolvimento do presente estudo.

Um agradecimento muito especial para a UFRPE, Universidade Federal Rural de Pernambuco, que prontamente me liberou para a realização deste doutorado. Agradeço especialmente a pessoa da Magnífica Reitora Maria José de Sena e dos meus colegas de Departamento e do curso de Bacharelado em Gastronomia Luciana Leite de Andrade Lima, Leonardo Pereira de Siqueira, Amanda de Moraes Oliveira Siqueira, Caio Veríssimo, Edenilze Teles Romeiro, Ericka Maria de Melo Rocha Calábria, Emmanuela Prado de Paiva e Mônica Helena Panetta, Ana Carolina dos Santos Costa, Maria do Rosário de Fátima Padilha e Neide Kasue Sakugawa Shinohara.

Agradeço a Universitat de Barcelona pela acolhida e pela oportunidade de convívio com grandes mestres das Ciências Sociais e Humanas.

Faço referência também a FUNDAJ, Fundação Joaquim Nabuco, onde realizei pesquisas e fui especialmente auxiliado por Igor Calado e Sylvia Couceiro.

Fernando Antonio Correia e Tereza Cristina Vilela Correia, os amores da minha vida! Os meus super-heróis! Ou simplesmente painho e mainha. As lembranças de todos os esforços, dedicação e sacrifícios que meu pai e minha

mãe fizeram para eu conseguisse chegar até aqui faz de mim um privilegiado. Ao persistirem na minha educação e não desistirem nos inúmeros fracassos que tive é que consigo entender o mais puro amor, a mais bela das relações. Minha gratidão a eles vai além do compreensível assim como a admiração e orgulho.

Cristina Larrea Killinger, tutora e diretora desta tese; e Jesús Contreras Hernández, codiretor desta tese. Sou muito grato por toda dedicação, ensinamentos, orientações e paciência que tiveram comigo. Agradeço também pela confiança. E saibam que além de meus orientadores já os considero queridos amigos!

E por falar em amigos, tenho muito o que agradecer a todos eles. Pelo apoio, entusiasmo, por acreditarem em mim, por me fazer enxergar melhor, pelos momentos felizes e pelos não tão felizes. Obrigado por estarem sempre perto. Alessandro Jacinto, Acácio Costa, Moacir Andrade, Almiro Félix, Walyer Marano, Túlio Melo, Danilo Palmeira, Roberta Valle, Rebeka Casado, Hugo Varejão, Gervázio Lopes, Mauro Espindola, Artur Almeida, Cláudio Correia e Henrique Fázio. Amigos de todos os momentos e de todas as horas: Como Rafael Plácido e Manuela Rocha, que abdicaram uma semana da lua-de-mel para estarem comigo em maio de 2017, em Barcelona.

Agradeço aos terreiros de Candomblé por todo o suporte na investigação de toda a relação da alimentação tanto dos orixás como das pessoas. Em especial no terreiro Sítio de Pai Adão meu agradecimento a Djanira Nascimento da Paixão (Janda), Edileide Câmara da Silva (Mariah), Carlos Henrique Reis de Almeida (Carlinhos), Lucas Gabriel de Andrade e Maria da Conceição Costa do Nascimento (Ção); No Terreiro de Raminho de Oxóssi, agradeço a Jorge de Bessem e Maria José de Menezes (Mãe Zeza); e no terreiro Xambá, agradeço a Maria do Carmo (Cacau), a Hildo Leal e a Gleydson da Silva.

Minha gratidão aos sacerdotes de terreiros de Candomblé, babalorixás/ialorixás, os pais e mães-de-santo, que me permitiram desenvolver esta tese em seus espaços de culto ou nos eventos de rua: Manoel Nascimento Costa (Manoel Papai), Severino Martiniano da Silva (Raminho de Oxóssi), Adeildo

Paraíso da Silva (Ivo de Oxum), Junior de Ajagunã, Maria Helena de Oiá, Joselito de Omulu, Brivaldo de Xangô e Elza de Iemanjá.

Agradeço a todos os entrevistados formais e depoentes informais pela contribuição com seus relatos e informações: muitas narrativas a mim confiadas foram dadas sob forte emoção e em algumas circunstâncias capazes de trazer lembranças dolorosas; por isso minha gratidão a Maia (ogã), Afrânio Lacerda, Marcus de Obaluaê (in memoriam), Rosana de Oiá, Geni, Fábio Rodrigues, Fátima Maria Paraíso de Melo, Jacira Nobre, Dilmara, Rosa, Aleide, Ezequias José da Silva, Anderson Nogueira, Thiago Paulino, Lyon Aguilera, Tarcísio de Oxaguiã e Carmem Virginia.

Zelda, foram só 4 anos! 4 anos que ela me mostrou toda a doçura, carinho e amor que um *pef* pode trazer para nossas vidas. Foram 4 anos onde pude aprender muito com ela. Aprender a ser mais responsável, aprender a cuidar mais, aprender a ser carinhoso e aprender a perder também. Obrigado por ter passado por mim e tanto ter me ajudado, obrigado por todos os cuidados que teve comigo.

***Friedrich Nietzsche disse no livro Assim Falou Zaratustra, que não acreditava em deuses que não sabiam dançar. Como os deuses do Candomblé além de dançar também comem, posso então aqui dizer, que não acredito em deuses que não sabem comer!***

**Adaptado de Vivaldo da Costa Lima (Régis, 2010, 17)**



## RESUMO

A cozinha dos terreiros de Candomblé da região metropolitana de Recife vem passando por uma transformação no modo de desenvolver e apresentar a alimentação das festas públicas dentro dos espaços sagrados do culto. Esta alimentação descaracterizada de elementos da cozinha dos orixás no ajeum das festas passou a ser vista pelos próprios integrantes da religião do Candomblé como um momento de disputa entre os terreiros pela apresentação de uma alimentação farta, opulenta e até luxuosa. De forma que a alimentação do ajeum das festas dos terreiros passou a ser um instrumento de avaliação para as festas das casas de Candomblé, onde quanto mais diversificada e diferenciada fosse a alimentação, maior seria o prestígio do terreiro frente a comunidade do Candomblé local. Nesta disputa por apresentar uma cozinha que se diferenciasse das demais cozinhas de terreiro, os candomblés de Recife passam a substituir as formas de fazer da antiga cozinha dos orixás por novas técnicas da gastronomia contemporânea e até empresas especializadas em desenvolver a alimentação das festas dos terreiros são criadas, como as empresas de buffets para as festas das casas de Candomblé. A transformação da alimentação no ajeum das festas dos terreiros ganhou impulso a partir do momento que os integrantes do culto dos orixás começaram a participar de cursos de qualificação em cozinha e gastronomia. Após passarem pelos referidos cursos os adeptos do culto incrementaram ainda mais a alimentação das festas dos terreiros e abriram os próprios buffets. A comida dos orixás que perde espaço nas festividades dentro dos terreiros passa a ganhar espaço em ambientes como a rua, bares, restaurantes e eventos públicos ou privados. Num movimento contrário ao que acontece na alimentação das festas dos terreiros, a comida dos orixás ganha status de identidade cultural negra e passa a ser símbolo da resistência na luta por mais igualdade étnica e tolerância com o Candomblé. As comidas prediletas dos orixás passam a ser motivo de eventos culturais e mostras gastronômicas, com a intenção de mostrar ao público o que é a cultura do Candomblé através da

cozinha. Os eventos de apresentação da dieta dos orixás ao público levaram os terreiros de Candomblé a desenvolverem algumas festas comemorativas de orixá também na rua e tendo a distribuição de comidas típicas do orixá festejado na ocasião como característica destes eventos. Junto com a peculiaridades dos eventos de rua da cozinha dos terreiros, os bares e restaurantes da região passam a oferecer nos seus cardápios algumas comidas de orixá e dessa forma as pessoas passaram a conhecer e degustar com mais facilidade estas iguarias. A aproximação das pessoas de fora do Candomblé com as comidas dos orixás fez a região de Recife, que contava com apenas um restaurante de comidas de orixá, experimentar a abertura de vários estabelecimentos gastronômicos como bares e restaurantes nos últimos 10 anos. Estes ambientes de alimentação colocaram a cozinha do terreiro de Candomblé como temática principal do cardápio, apresentando os pratos típicos dos orixás ou criando novos pratos a partir deles.

**Palavras-chave:** Cozinha. Candomblé. Terreiro. Comida. Gastronomia.

## ABSTRACT

The cuisine of Candomblé terreiros in the metropolitan region of Recife has undergone a transformation in the way of developing and presenting the food for public festivals within the sacred spaces of worship. This uncharacterized feeding of elements from the orixás' kitchen at the party hall came to be seen by the members of the Candomblé religion as a moment of dispute among the terreiros for the presentation of a rich, opulent and even luxurious food. So that the food provided by the ajeum of the parties at the terreiros became an assessment tool for the parties at the Candomblé houses, where the more diversified and differentiated the food, the greater the prestige of the terreiro before the local Candomblé community. In this dispute for presenting a kitchen that is different from the other terreiro kitchens, candomblés in Recife are replacing the ways of making the old kitchen of the orixás with new techniques of contemporary gastronomy and even companies specialized in developing the food for the parties of the terreiros are like the buffet companies for the Candomblé house parties. The transformation of food in the terreiro's festivities has gained momentum since the members of the orixás cult began to participate in qualification courses in cooking and gastronomy. After passing through these courses, the cult's adherents further increased the food for the terreiro's parties and opened their own buffets. The orixás' food that loses space in the festivities inside the terreiros starts to gain space in environments such as the street, bars, restaurants and public or private events. In a movement contrary to what happens in the feeding of the parties of the terreiros, the food of the orixás gains status as a black cultural identity and becomes a symbol of resistance in the struggle for more ethnic equality and tolerance with Candomblé. The favorite foods of the orixás become the subject of cultural events and gastronomic shows, with the intention of showing the public what Candomblé culture is through the kitchen. The events of presenting the orixás' diet to the public led Candomblé's terreiros to develop some orixá commemorative parties also on the street and having the distribution of typical orixá foods celebrated on the

occasion as a characteristic of these events. Along with the peculiarities of the street events in the kitchen of the terreiros, the bars and restaurants of the region start to offer in their menus some orixá foods and in this way people started to know and taste these delicacies more easily. The approach of people outside Candomblé with the food of the orixás made the region of Recife, which had only one restaurant of orixá food, to experience the opening of several gastronomic establishments such as bars and restaurants in the last 10 years. These eating environments placed the Candomblé terreiro kitchen as the main theme of the menu, presenting the typical dishes of the orixás or creating new dishes from them.

**Keywords:** Kitchen. Candomblé. Terreiro. Food. Gastronomy.

## LISTA DE IMAGENS

- Imagem 1 - Anúncios diversos de interesses em mulheres negras chamadas de pretas ou creoula, para serviços domésticos ou venda de produtos na rua.....76
- Imagem 2 - Anúncio em busca de mulher negra escrava ou já livre, para cozinhar em casa de família.....77
- Imagem 3 - Vendedoras do tabuleiro com seus alimentos n o Pátio do Carmo, hoje Pátio da Basílica de Nossa Senhora do Carmo, na zona central da cidade de Recife.....80
- Imagem 4 – Vendedoras do tabuleiro com seus alimentos na Praça da Bôa Vista, hoje Praça Maciel Pinheiro, na zona central da cidade do Recife.....81
- Imagem 5 - Vendedora de doces pronta para sair de casa e comercializar nas ruas de Recife gritando o pregão.....86
- Imagem 6 - Tábua de pirulitos feita de madeira. Objeto tradicional que vendedores “Tipos Populares” utilizam para mostrar e vender seus produtos nas ruas de Recife.....87
- Imagem 7 - Mapa de identificação dos cultos de descendência africana no Brasil do início do século XX.....91
- Imagem 8 - exposição de diversos pratos em um terreiro de Candomblé da cidade de Recife para o ajeum, momento final da festividade onde todos os participantes do evento são convidados a comer e beber. Na imagem pães, frutas, doces, bolos, cocada, pipocas, mungunzá, canjica, pamonha, acarajé, galinha guisada, assados, refrigerantes e vinho.....100

- Imagem 9 – Artigo do jornal Folha da Manhã do dia 09 de setembro de 1939, onde o Etnógrafo francês Paul Rivet afirma estar escasseando o elemento negro da sociedade brasileira.....110
- Imagem 10 – Vendedora de acarajé no centro da cidade de Recife, próximo a igreja de São Pedro: década de 1950.....113
- Imagem 11 – Peji dos orixás representado com imagens dos santos católicos e insígnias dos orixás, também com alimentos votivos oferecidos abaixo da imagem.....133
- Imagem 12 – Bori da senhora Djanira Nascimento da Paixão com o Babalorixá Manoel sentada a frente de Dejanira e com um peixe nas mãos preparando-se para levar o alimento até a cabeça dela para lhe garantir a energia daquele alimento na primeira parte do bori.....147
- Imagem 13 – Bori da senhora Djanira Nascimento da Paixão com os alimentos que foram oferecidos aos orixás, bem como para a renovação da energia da cabeça de Dejanira. Na imagem observamos os alimentos no chão da sala de cerimônia, ao lado esquerdo Dejanira sentada na esteira e a direita ver-se parte da cozinha do santo no intervalo do bori.....148
- Imagem 14 – Bori da senhora Djanira Nascimento da Paixão com a vista da sala onde se procedia a cerimônia e com os alimentos circundando a pessoa que recebe a energia das comidas na segunda parte do bori.....149
- Imagem 15 – Filha de santo de terreiro de Pai Adão servindo as comidas do ritual do bori para as pessoas que acompanhavam a cerimônia ao final do bori.....149
- Imagem 16 – Filha-de-santo de terreiro de Pai Adão se alimentando de comidas preparadas especificamente para servir as pessoas após o término do ritual do bori. Na parte inferior da fotografia vemos uma filha-de-santo se alimentando de comidas não pertencentes a dieta dos orixás como estrogonofe, salada com queijo

e arroz branco temperado; na parte superior da foto o contraste com outra filha-de-santo se alimentando de comidas de terreiro como o acarajé e o acaçá.....	150
- Imagens 17 – A feijoada do orixá Ogum. Adimu que será colocado no peji do orixá.....	157
- Imagem 18 – O axoxô do orixá Oxóssi. Adimu que será colocado no peji do orixá.....	157
- Imagens 19 – Bori de Mãe Zeza de Oiá com ela deitada na esteira a esquerda da fotografia e o Babalorixá Raminho de Oxóssi sentado à sua frente no momento que um dos seus auxiliares lhe entrega alguma comida para levar até a cabeça de Mãe Zeza e passar a energia daquele alimento para ela.....	159
- Imagens 20 – Mesa com os alimentos votivos dos orixás e a alimentação das pessoas ao final do ritual do bori de Mãe Zeza de Oiá.....	159
- Imagens 21 – O omulucum para orixá Oxum. Prato produzido no terreiro de Raminho de Oxóssi.....	164
- Imagem 22 – O acarajé de lansã. Prato produzido no terreiro de Raminho de Oxóssi.....	164
- Imagem 23 – Integrante da nação Xambá, Gledhson José da Silva, contando histórias para as crianças do bairro de São Benedito, onde se encontra o terreiro Xambá.....	169
- Imagem 24 – Filhas-de-santo do terreiro Xambá cortando quiabo para a elaboração do caruru que é base para muitos pratos de oferenda para alguns orixás.....	174
- Imagem 25 – Filhos-de-santo no preparo da farofa de Exu ou farofa de pinto com frango, azeite de dendê, farinha de mandioca, sal e pimenta.....	175

- Imagem 26 – Filhos-de-santo do terreiro Xambá produzindo o pirão que será base dos pratos em oferenda para muitos orixás.....175
- Imagem 27 – preparação para a entrada das comidas no quarto do santo e ser oferecido no peji do orixá. Terreiro Xambá.....176
- Imagem 28 – Serviço do banquete do ajeum da festa de Iemanjá no Sítio de Pai Adão. Na imagem vemos a formação da fila para recebimento das diversas comidas preparadas no terreiro.....189
- Imagem 29 – Prato de beguiri, comida típica do orixá Xangô na mesa de comidas do ajeum final da festa do orixá Xangô no Sítio de Pai Adão.....190
- Imagem 30 – Bolo para homenagear a orixá Iemanjá enfeitado de conchas e búzios. Terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá, festa das labás.....192
- Imagem 31 – Serviço do banquete do ajeum realizado no terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá, na festa das labás. Nesta imagem vemos as comidas preparadas no terreiro e servidas em grandes mesas, sem a tradicional fila de ouros terreiros.....193
- Imagem 32 – Organização de canapés por uma empresa de buffet contratada para ficar responsável por todo o serviço da alimentação durante a festa dos orixás Ogum e Oxóssi.....197
- Imagem 33 – Mesa de bolos para distribuição entre as pessoas na festa dos orixás Ogum e Oxóssi do terreiro de Raminho de Oxóssi.....198
- Imagem 34 – Momento em que a orixá Iansã incorporada em um filho-de-santo consagra os acarajés para logo em seguida distribuir para o público presente na cerimônia em sua homenagem.....201
- Imagem 35 – Preparação para o serviço do ajeum na festa de Iemanjá do terreiro Ilê Axé Atotô Azauani realizado por garçons. Suntuosidade e requinte na



diversidade de pratos, porém, mais uma vez com total ausência de comidas típicas dos orixás.....	204
- Imagem 36 – O tradicional e famoso mungunzá de milho amarelo sendo degustado por participantes do culto. O mungunzá é servido para as pessoas nas festas dos orixás desde o início do terreiro.....	205
- Imagem 37 – Alimentos servidos durante o toque no Terreiro Xambá, e não ao final da cerimônia como é comum em outros terreiros de nações diferentes; mungunzá de milho amarelo, café, salgados como coxinha e empadas, e uma fatia de bolo.....	206
- Imagem 38 – A baiana do acarajé Jacira Nobre com a mesa farta de produtos no seu tabuleiro: além do acarajé, do vatapá, do caruru e do camarão seco ela tinha cocadas, bolo de tapioca e bolinho do estudante. Vestida com os trajes tradicionais das baianas como torço, colares e saia.....	245
- Imagem 39 – A baiana do acarajé Diumara fazendo pose e mostrando seu tabuleiro repleto de acarajés.....	246
- Imagem 40 – A faixa identificadora da barraca de Fafá de Oiá na festa do aniversário de mãe Biu, ou 54º evento do Coco de Xambá.....	248
- Imagem 41 – os acarajés de dona Rosa no centro de Recife, mais próximos em formato e tamanho aos encontrados nos terreiros de Candomblé da Região; detalhe para os camarões secos encrustados no acarajé.....	250
- Imagem 42 – O vendedor de acarajé Ezequias José da Silva com seu ponto comercial na rua de Santa Rita: no seu tabuleiro estão os acarajés tradicionais de Recife e seu creme de camarão.....	252
- Imagem 43 – Distribuição dos saquinhos de São Cosme e Damião por Aldemir Pereira Lima, a Dona Mira, no centro da imagem. Ela era uma das mais famosas organizadoras da entrega de doces e brinquedos para as crianças.....	259

- Imagem 44 – A distribuição do beguiri de Xangô na festa de rua em homenagem ao mesmo orixá: Festival Êjilá Osé Oborá, A Fogueira Sagrada do Rei Xangô...263
- Imagem 45 – Espaço do evento de rua 12ª Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino.....267
- Imagem 46 – Expositores do Terreiro Ilê Axé Ofaromi na 12ª Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino, oferecendo o abará para uma pessoa.....268
- Imagem 47 – Integrantes do Terreiro Ilê Oloxum apresentando as comidas do orixá Oxalá para os visitantes. Milho branco, açaçá, inhame, mel de abelha, peixe branco: tudo da forma que o orixá Oxalá exige, cores brancas, ausência de temperos e sabores doces e suaves.....273
- Imagem 48 – Filhas-de-santo do Terreiro Ilê Axé Kiobombo Oxum Aladê Oman Omobirins, mostrando o vatapá e o caruru que serão servidos para os visitantes na V Mostra Culinária de Terreiro de Pernambuco.....274
- Imagens 49 – Releitura de prato tradicional do orixá desenvolvido pelo Buffet Sabor da Senzala para distribuição no ajeum das festas do Candomblé. Nesta imagem a releitura do amalá, comida típica do orixá Xangô.....281
- Imagem 50 – Releitura de prato tradicional do orixá desenvolvido pelo Buffet Sabor da Senzala para distribuição no ajeum das festas do Candomblé. Na imagem uma releitura do omulucum, prato oferecido a orixá Oxum.....281
- Imagem 51 – O babalorixá Brivaldo de Xangô ao centro segurando uma panela de barro com camarões e ladeado por duas integrantes do Candomblé.....285
- Imagem 52 – Barraca de acarajé Metaxé com os bolinhos de lansã em destaque. Ao fundo se vê um banner com o nome da barraca “Casa Metaxé” e o contato telefônico.....298

- Imagem 53 – Lyon Aguilera no evento da 12ª Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino, preparando camarões no azeite de dendê para compor o recheio dos acarajés.....	302
- Imagem 54 – Carmem Virginia se apresenta no programa Encontro da Rede Globo de Televisão e explica para a apresentadora Fátima Bernardes o que é o doce baba de moça em Pernambuco.....	307
- Anexo II – Imagens da orixá Iemanjá embranquecida pela aproximação com os santos da Igreja Católica.....	375
- Anexo V – Encarte do evento seminário Comida Patrimonial de Matriz Africana: o caso do Xangô pernambucano.....	380
- Anexo VII – Encarte informativo e publicitário da 12ª Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino.....	382
- Anexo VIII – Encarte informativo e publicitário da V Mostra da Culinária de Terreiro de Pernambuco.....	383
- Anexo IX – Encarte dos eventos que ocorrem dentro dos terreiros do Sítio de Pai Adão e na comunidade do terreiro Xambá para enaltecer a cultura e identidade afrodescendente dentro de suas comunidades.....	384
- Anexo XIII – Encarte publicitário da segunda edição do Festival Comida de Santo.....	389

## LISTA DE QUADROS

- Quadro 01 – Apresentação das datas das festas dos terreiros investigados com a informação sobre o motivo da festa.....47
- Quadro 02 – Data das festas e eventos de rua do Candomblé investigados da região de Recife com o local onde ocorreram.....52
- Quadro 03 – Relação de algumas das primeiras divindades cultuadas nas nações Jeje e Nagô e a junção das duas tornando-se o Candomblé de culto Jeje-Nagô.....123
- Quadro 4 – Apresentação de comidas secas (adimu) referente às oferendas para cada orixá cultuado nos terreiros Ilê Obá Ogunté, Roça Oxum Opará Oxóssi Ibulamo e Ylê Axé Oyá Meguê.....136
- Quadro 05 – Informação dos principais animais de sacrifício com a média de preços das 3 lojas dos bairros de Beberibe, Água-Fria e Passarinho no mês de agosto de 2019.....217
- Anexo III – Quadro dos orixás adorados na maioria dos candomblés de nação Jeje, Nagô e Xambá com algumas características atribuídas a eles.....376

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	24
APRESENTAÇÃO.....	24
PROBLEMATIZAÇÃO.....	33
HIPÓTESE.....	36
OBJETIVOS.....	38
CONTEXTO DA INVESTIGAÇÃO.....	39
METODOLOGIA E TÉCNICAS DE INVESTIGAÇÃO.....	43
<b>PRIMEIRA PARTE: A REGIÃO DE RECIFE COMO AMBIENTE PARA O DESENVOLVIMENTO DA COZINHA DO CANDOMBLÉ.</b> .....	61
PRIMEIRO CAPÍTULO: A CHEGADA DE AFRICANOS EM RECIFE E A INTRODUÇÃO DE PRÁTICAS CULINÁRIAS. ....	61
<b>1 Engenho de cana-de-açúcar: o início da cozinha africana no Brasil</b> ....	61
1.1. Sem negro não há açúcar. ....	61
1.2. Outras formas de liberdade ....	63
1.3. A negra mistura de sabores. ....	65
1.4. A cozinha doce dos engenhos. ....	67
SEGUNDO CAPÍTULO: A COZINHA COMO LUGAR DE RESISTENCIA DA CULTURA AFRODESCENDENTE. ....	71
<b>1 Escravidão urbana: a cozinha de herança africana ganha as ruas de Recife</b> .....	71
1.1. Cidade e escravidão. ....	71
1.2. As vendedoras de rua ou baianas do tabuleiro. ....	77
1.3. Vender e ascender socialmente pela rua. ....	82
1.4. Tipos populares e seus pregões. ....	83

<b>2 O Xangô de Recife (Candomblé) e sua fantástica cozinha.</b>	87
.....	87
2.1. Candomblé na Bahia, Xangô em Pernambuco. ....	87
2.2. Em busca da África perdida. ....	90
2.3. Sem comida não há Candomblé. ....	95
<b>TERCEIRO CAPÍTULO: A COMIDA AFRO NO COMBATE AO</b>	
<b>PRECONCEITO.....</b>	<b>102</b>
<b>1 A cozinha negra é exemplo de resistência cultural.</b> .....	<b>102</b>
1.1. Por um Brasil branco e católico. ....	102
1.1.1. O “Estado Novo” e ainda mais preconceito. ....	105
1.1.2. Comida boa é a comida que vem de fora. ....	107
1.2. Comida boa é também a comida negra. ....	111
1.2.1. Movimentos de valorização da cultura afrodescendente. ...	114
<b>SEGUNDA PARTE: ALIMENTAÇÃO NO TERREIRO DE CANDOMBLÉ: O</b>	
<b>ORIXÁ COME A TRADIÇÃO, O HOMEM COME A</b>	
<b>INOVAÇÃO.....</b>	<b>119</b>
<b>PRIMEIRO CAPÍTULO: ALIMENTAÇÃO RITUAL DOS ORIXÁS NO TERREIRO</b>	
<b>DE CANDOMBLÉ.....</b>	<b>120</b>
<b>1 O rito gêge-nagô como modelo de “pureza” para o culto dos</b>	
<b>orixás.....</b>	<b>120</b>
<b>2 A mitologia na alimentação dos orixás.....</b>	<b>124</b>
<b>3 Comida dos orixás para os orixás.....</b>	<b>131</b>
3.1 Terreiro Ilê Obá Ogunté, o Sítio de Pai Adão.....	141
3.2 Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama, terreiro de Raminho de Oxóssi	
.....	152
3.3 Terreiro Ylê Axé Oyá Meguê, nação Xambá.....	165
<b>SEGUNDO CAPÍTULO: ALIMENTAÇÃO DAS PESSOAS NAS FESTAS DO</b>	
<b>TERREIRO DE CANDOMBLÉ.....</b>	<b>177</b>
<b>1 A festa dos orixás, o apogeu do terreiro de Candomblé.....</b>	<b>177</b>

1.1	Festa e religião.....	177
1.2	A festa do Candomblé.....	181
<b>2</b>	<b>A comida nas festas do Candomblé de Recife.....</b>	<b>183</b>
2.1	Alimentação das festas do Sítio de Pai Adão.....	186
2.2	Alimentação da festa do terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá.....	191
2.3	Alimentação das festas do terreiro de Raminho de Oxóssi.....	194
2.4	Alimentação da festa do terreiro Ilê Axé Atotô Azauani.....	202
2.5	Alimentação da festa do Terreiro Xambá.....	204
<b>3</b>	<b>A comida das festas do Candomblé já não tem o gosto do orixá.....</b>	<b>207</b>
<b>TERCEIRO CAPÍTULO: O CANDOMBLÉ QUE ALIMENTA A DIGNIDADE HUMANA.....</b>		
<b>210</b>		
<b>1</b>	<b>Religião e desenvolvimento social.....</b>	<b>210</b>
1.1	Muito além do auxílio espiritual.....	210
1.2	O candomblé e sua rede de solidariedade.....	213
1.3	O Candomblé que movimenta a economia local.....	215
1.4	O Candomblé que ajuda na alimentação das pessoas.....	220
<b>TERCEIRA PARTE: A COMIDA DOS ORIXÁS FORA DOS TERREIROS DE CANDOMBLÉ: OS ESPAÇOS DE RESSIGNIFICAÇÃO PARA UMA VELHA TRADIÇÃO.....</b>		
<b>230</b>		
<b>PRIMEIRO CAPÍTULO: A RUA COMO AMBIENTE DE NOVAS POSSIBILIDADES PARA A COMIDA DOS ORIXÁS E PARA O CANDOMBLÉ.....</b>		
<b>232</b>		
<b>1</b>	<b>Comendo fora de casa.....</b>	<b>232</b>
<b>2</b>	<b>Comer na rua.....</b>	<b>234</b>
2.1	Comida de rua em Recife.....	236
2.2	O acarajé: símbolo da cozinha afrodescendente de rua.....	237
2.3	O acarajé de Recife não é o acarajé de Salvador.....	239
<b>3</b>	<b>A rua como espaço de celebração dos orixás e distribuição de suas comidas.....</b>	<b>254</b>
3.1	O amalá de Xangô.....	256

3.2	Os doces dos Ibejis.....	257
3.3	A feijoada de Ogum.....	259
3.4.	Êjilá Osé Oborá: A Fogueira Sagrada do Rei Xangô.....	261
<b>4</b>	<b>Os eventos de rua criados para exaltar a comida dos terreiros.....</b>	<b>264</b>
4.1	Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino.....	265
4.2	Mostra de Culinária de Terreiro de Pernambuco.....	268
SEGUNDO CAPÍTULO: OUTROS AMBIENTES DE ALIMENTAÇÃO ONDE A COZINHA DOS TERREIROS DE CANDOMBLÉ ESTÁ CADA VEZ MAIS PRESENTE.....		
1	<b>Os buffets nos terreiros: empresas especializadas no serviço de alimentação para as festas do Candomblé da região de Recife.....</b>	<b>275</b>
1.1	O buffet na cozinha dos terreiros.....	276
1.1.1	O Buffet Sabor da Senzala.....	278
1.1.2	O Buffet Odara.....	281
1.1.3	O Buffet Angola.....	286
2	<b>Os candomblecistas pós qualificação em cursos de cozinha/gastronomia desenvolvendo ainda mais a cozinha dos orixás.....</b>	<b>291</b>
2.1	Os cursos de cozinha/gastronomia em Recife.....	291
2.2	Trazendo a experiência de fora para dentro da cozinha dos orixás.....	294
2.2.1	Fábio e sua barraca de acarajé Metaxé.....	295
2.2.2	Lyon de Xangô, o axogum.....	298
2.2.3	Carmem Virginia, iabassé e estrela de televisão.....	302
3	<b>A comida dos terreiros como principal atrativo de restaurantes em Recife.....</b>	<b>308</b>
3.1	Recife e sua tradição em restaurantes.....	308
3.2	As cozinhas étnicas em Recife: a moda e a imigração como fatores determinantes para a introdução dessas cozinhas.....	314



3.3 O panorama dos restaurantes de comida de terreiro em Recife.....	319
3.3.1 Restaurante Dona Baiana.....	324
3.3.2 Restaurante Empório Baiano.....	325
3.3.3 Restaurante Altar Cozinha Ancestral.....	326
<b>CONCLUSÃO.....</b>	<b>330</b>
<b>BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>340</b>
<b>FONTES DE INTERNET.....</b>	<b>350</b>
<b>FONTES IMPRESSAS.....</b>	<b>356</b>
<b>GLOSSÁRIO DE TERMOS DO CANDOMBLÉ.....</b>	<b>359</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>370</b>

## INTRODUÇÃO

### APRESENTAÇÃO

As mudanças e empréstimos culturais fazem parte da característica da sociedade contemporânea, onde as fronteiras não são impenetráveis; ao contrário, é cada vez mais fácil a hibridação dos costumes (Canclini, 1998: 348).

Atualmente podemos observar o fenómeno do hibridismo alimentar ocorrendo entre a cozinha contemporânea cotidiana com a cozinha típica dos terreiros<sup>1</sup> de Candomblé: produtos de fora dos terreiros e não relacionados com a dieta dos orixás concorrem ou até substituem as comidas típicas dos terreiros nas festas dos orixás dentro dos terreiros de Candomblé.

Já outros espaços de desenvolvimento alimentar em Recife, como bares e restaurantes ou até mesmo as ruas da cidade experimentam um crescimento perceptível de pratos e produtos provenientes da cozinha do Candomblé.

Estes pratos provenientes da cozinha do Candomblé sofrem adaptações e chegam até os consumidores com um aspecto diferenciado dos alimentos apresentados nos terreiros e cultos afrodescendentes. É o aspecto gourmet, ou a moda gastronômica também influenciando a apresentação e sabor das comidas típicas dos orixás para os comensais.

O que também é perceptível é a moda pelo que vem passando a cultura alimentar dos terreiros de Candomblé em Recife, pois não são apenas os pratos típicos dos orixás em restaurantes que são observados, mais também a abertura

---

<sup>1</sup> Espaços sagrados onde se desenvolve a cultura do Candomblé e a manutenção e proteção do conjunto expressivo de idioma, tecnologia, dança, música, gastronomia, teatro, liturgias e sistema de poder; o terreiro é o espaço que remete a memória antiga africana e edifica uma memória afro-brasileira (Lody, 2006: 13).

de estabelecimentos gastronômicos e de serviços especializados nas comidas dos terreiros, como os buffetes.

Estas observações já feitas se somam ao contexto encontrado durante a realização das investigações de campo para a elaboração da dissertação para obtenção do título de Mestre em História Social da Cultura Regional, no ano de 2009. Onde foi possível evidenciar que as comidas típicas dos orixás já estavam sendo trocadas pela alimentação cotidiana contemporânea no momento das festas públicas dos terreiros de Candomblé.

Na ocasião, eram vistas poucas comidas dos orixás sendo oferecidas para os adeptos do culto e visitantes, porém ainda era possível visualiza-las nas mesas. Após o término do Mestrado, continuei frequentando algumas festas mais comemorativas do Candomblé de Recife, como aniversários de iniciação de alguns sacerdotes e comemorações pelos dias dos orixás. E com o passar dos anos foram desaparecendo as comidas típicas dos orixás no momento das festas públicas dos terreiros ao ponto que em algumas festas já não há nenhuma comida típica de orixá sendo distribuída para as pessoas que participam do evento.

Outro acontecimento bastante ilustrativo, para demonstrar o que está ocorrendo com as comidas dos orixás fora dos terreiros de Candomblé, aconteceu quando estava lendo um jornal eletrônico e encontrei a seguinte manchete: Merendeira Reinventa a Receita do Abará. A reportagem se referia a uma cozinheira de uma escola pública da Bahia que reinventara uma comida típica dos terreiros de Candomblé para alimentar os alunos daquela escola<sup>2</sup>.

A cozinheira Dejanira de Souza, da Escola Municipal Nossa Senhora das Candeias, da comunidade quilombola da Praia Grande, Ilha da Maré, Bahia, acrescentou carne moída e mandioca ao tradicional modo de fazer abará e com

---

<sup>2</sup> Merendeira reinventa a receita do abará e ganha concurso nacional de merendas escolares: disponível em: <http://atarde.uol.com.br/bahia/noticias/1734925-merendeira-reinventada-receita-do-abara> Acesso em 27 de dezembro de 2015.

essa nova receita de abará sagrou-se campeã da competição nacional das melhores receitas escolares.

O desenvolvimento de comidas típicas dos terreiros de Candomblé a partir de outras filosofias de alimentação chamou a atenção para mais um movimento ao qual as comidas dos orixás passam: em determinados momentos estas comidas de terreiro parecem estar tão desassociadas dos cultos do Candomblé que já aparecem remodeladas pelo veganismo na cidade de Recife por exemplo.

Como no caso do acarajé e da feijoada veganos: é comum encontrarmos grupos de pessoas adeptas ao veganismo convidando para experimentar a feijoada vegana em Recife, com o intuito de demonstrar que o sabor da feijoada vegana é idêntico ao sabor da feijoada de feijão preto composta com as carnes bovinas e suínas.

Já o acarajé vegano foi encontrado sendo comercializado no terraço da loja Etiqueta Verde, que fica na rua Conselheiro Portela, número 417, bairro do Espinheiro, cidade de Recife. O bolinho do acarajé por si só já é um produto vegano, pois só possui elementos vegetais na sua composição, porém existe a ausência do camarão seco e nenhum tipo de produto animal no desenvolvimento do caruru e do vatapá que recheiam o acarajé vegano.

O acarajé e a feijoada veganos não são desenvolvidos por pessoas ligadas ao Candomblé e provavelmente não fariam sentido algum dentro dos terreiros, pois se não possuem os elementos animais na composição de cada prato não seriam de interesse dos orixás para compor as suas oferendas.

Estes três fatos acima narrados, o desaparecimento de comidas típicas dos terreiros de Candomblé da alimentação de suas festas, a receita de abará remodelada com carne moída e mandioca; e a feijoada e o acarajé veganos foram acontecimentos importantes para iniciar as investigações sobre o que estava acontecendo com a comida dos orixás tanto no espaço dos terreiros de Candomblé quanto em outros espaços fora dos terreiros.

E foi justamente a partir da ideia de transformação que ocorre na alimentação das festas do Candomblé pela cozinha contemporânea e como essas comidas típicas dos orixás/terreiros de Candomblé passam a ocupar outros ambientes de alimentação aos quais não eram comuns, que foi desenvolvida a presente tese doutoral.

A cozinha contemporânea ou gastronomia brasileira está intrinsicamente marcada pela influência africana, assim como a cozinha típica do Estado de Pernambuco, que fica situado na região Nordeste do Brasil. A comida de descendência africana está nas ruas, nos bares e restaurantes, festas populares ou mais elitistas da capital do de Pernambuco, a cidade de Recife, proporcionando aos consumidores uma aproximação com a cultura afro-brasileira através de um sabor incontestável e marcante.

Desde o início da colonização do Brasil no século XVI o desenvolvimento do país esteve relacionado também com os africanos, pois logo no início da implantação das lavouras de cana-de-açúcar no Nordeste brasileiro os africanos estiveram trabalhando de forma forçada. A escravidão dos negros no Brasil foi o acontecimento mais triste e perverso de toda a história do Brasil, assim como o primeiro regime de escravidão em terras brasileiras, que teve o índio local como escravos (Ribeiro, 2006; Galeano, 2015).

Mesmo chegando ao Brasil como escravo e privado de seus referenciais socioculturais, pois estavam distantes de suas famílias, de sua terra natal e muitas vezes de qualquer elemento que pudesse remeter a seu passado; o africano conseguiu desenvolver algumas atividades que estavam na sua memória. A cozinha, ou habito de cozinha trazido pelas africanas logo foi aproveitado na cozinhas dos engenhos e fazendas de produção de açúcar; e a cozinha de todo o período do Brasil colônia e depois também no Brasil Império foi dominada pelo negro fosse ele escravo ou livre (Freyre, 2006).

A cozinha de matriz africana se constitui como verdadeiro pilar da cozinha brasileira; algumas regiões como a de Pernambuco, fortemente influenciada pela cultura africana, possui uma alimentação típica que se deriva de todo esse passado de forte presença negra em suas cozinhas.

Além dessa farta presença de africanos na cozinha dos engenhos de cana-de-açúcar e depois nas cozinhas dos primeiros centros urbanos como Recife e Olinda, um outro aspecto da cultura negra fez com que a cozinha de Pernambuco se desenvolvesse ainda mais caracterizada pela alimentação de herança africana. Foi a organização de um culto religioso conhecido por Xangô e depois denominado de Candomblé que proporcionou mais elementos culinários para a cozinha típica de cada local onde estes cultos apareceram.

Os terreiros do culto do Candomblé são o cenário histórico para o desenvolvimento culinário afro-brasileiro após a abolição da escravidão, ambiente onde foram inventados muitos pratos da famosa cozinha brasileira (Lody, 1992: 59).

Deste modo, Castro afirma ser a religião do Candomblé responsável por desenvolver uma parte importante da cultura Brasileira: tais como na dança, vestuário, música, folclore e nos alimentos (Castro, 1995: 26).

O sociólogo Reginaldo Prandi afirma que mesmo com todo o crescimento do seguimento evangélico na população Brasileira, hoje com cerca de cerca de 22,2% da população do Brasil<sup>3</sup>, este seguimento religioso não foi capaz de gravar suas próprias características culturais de forma que essas características possam ser facilmente reconhecidas. Ao contrário, as religiões neopentecostais do Brasil não alcançaram a penetração cultural de grupos religiosos minoritários como o

---

<sup>3</sup> Segundo o recenseamento do ano de 2010 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, IBGE, a segunda maior religião no Brasil é a do seguimento evangélico, com 22,2% do total, ficando abaixo apenas da população católica, com 64,6% da população. Enquanto as religiões de matriz africana como a Umbanda e o Candomblé somam juntas 0,3% da população. <http://www.brasil.gov.br/noticias/cidadania-e-inclusao/2018/01/diversidade-religiosa-e-marca-da-populacao-brasileira>

culto afrodescendente do Candomblé: na música, dança, teatro, artesanato, moda, literatura e na alimentação Brasileira o Candomblé agregou suas particularidades (Prandi, 2005: 23).

Os numerosos estudos que se debruçam sobre o contexto religioso afro-brasileiro estão geralmente centrados na análise do aparecimento do Candomblé e suas peculiaridades. Autores como Pierre Verger (1981), Nina Rodrigues (1935), Roger Bastide (1961), Artur Ramos (1934) (1942) e René Ribeiro (1978) desenvolveram estudos pioneiros e até os dias atuais considerados referência nos assuntos relacionados ao desenvolvimento do Candomblé em algumas regiões do Brasil, como Salvador, Recife e Rio de Janeiro.

Após 1960 houve um considerável aumento nos estudos e pesquisas sobre o Candomblé. Estes estudos tinham por base comparativa o Candomblé da Bahia e se estenderam por outras regiões do Brasil, e também em Cuba, onde é esta religião é denominada de Santería e nos Estados Unidos da América (Prandi, 2001: 19).

Em grande parte dos estudos historiográficos, antropológicos e sociológicos desenvolvidos, observou-se que poucos estudos foram desenvolvidos nos terreiros de Candomblé da região de Recife com ênfase nas investigações das comidas das divindades do culto, os orixás<sup>4</sup>, diferentemente da cidade de Salvador, que possui um bom número de estudos desde Manuel Querino (1957) até Vivaldi da Costa Lima. Os poucos autores que desenvolveram algum estudo dos alimentos afro-brasileiros provenientes do Candomblé como Gilberto Freyre e

---

<sup>4</sup> Orixá é o nome dado na língua ioruba dos santos ou divindades africanas, mas que também podem ser chamados de inquices ou voduns dependendo da região que são adorados no Brasil. Os orixás mais populares e venerados são Exu, Lebara, Ogum, Oxossi, Ossain, Iansã, Obá, Eua, Xangô, Nanã, Becém, Fequém, Tempo, Omulu, Oxum, Iemanjá y Oxalá. Adorados no Candomblé, as divindades incorporariam espíritos antepassados em transes psíquicos. Para estas divindades chamadas de orixás seriam desenvolvidas roupas rituais, comidas, festas e espaços específicos de adoração, o que seria visível nas cerimônias públicas e privadas. (Prandi, 2001: 18).

Câmara Cascudo centraram as investigações no tocante a descobrir quais foram os alimentos advindos da África, e de afirmar a importância do negro na construção de uma cozinha miscigenada com outras etnias desde seu início.

O Sociólogo Gilberto Freyre foi o maior responsável por desenvolver pesquisas relacionadas ao tema da cozinha afrodescendente na região de Recife: foram muitos trabalhos desde a década de 1920 do século XX até os anos 1980 relatando as produções culinárias como nos livros *Casa-Grande & Senzala* e *Assucar*, porém as pesquisas de Freyre estavam baseadas principalmente na construção da cozinha servil do negro para com a sociedade Branca, católica e dominante; tendo ele pouco enveredado por estudos da cozinha do Xangô ou Candomblé recifense.

Mas é necessário destacar a importância dos estudos de Gilberto Freyre para entender o desenvolvimento culinário da região Nordeste do Brasil, onde o autor afirma ser a influência negra a mais marcante dessa cozinha miscigenada (Freyre, 2006).

Já o Antropólogo Raul Lody apresenta estudos sobre a cozinha dos deuses do Candomblé e seus significados. O autor desenvolveu estudos onde esclarece que os alimentos possuem outras representações além da questão da nutrição humana: os alimentos dos orixás estão repletos de simbolismo.

Lody apresenta outros significados para as comidas rituais dos orixás que a eles são oferecidas, podendo, de acordo com a forma de fazer a comida, e com os tipos de ingredientes e utensílios utilizados, estabelecer uma comunicação, um pedido, um agradecimento ou até fortalecer as energias (Lody, 2002: 26).

O formato de culto aos orixás que acabou por unificar todos os demais cultos para as divindades africanas como orixás, inquices e voduns foi o modelo de culto de Candomblé de nação Nagô. Este Candomblé Nagô tem por base a adoração de aproximadamente 17 orixás, podendo ser adorados outros orixás



advindos de outras nações de Candomblé, como as nações Jeje, Angola, Xambá, Queto, dentre outras.

Exu, Ogum, Oxóssi, Ossaim, Oxumarê, Omulu, Xangô, Iansã, Obá, Oxum, Logun-Edé, Euá, Iemanjá, Iroco, Nanã, Oxaguiã e Oxalufã; são as divindades (orixás) mais cultuadas do Candomblé: estes orixás possuem nos alimentos votivos, ou ainda, nos pratos bem desenvolvidos e que seguem formas de fazer rigorosas, a principal forma de comunicação com os homens e a preservação do *axé* (energia vital para a existência do culto). Estes alimentos são preparados tendo como base das receitas culinárias os frutos, cereais, sementes, e carnes dos sacrifícios de animais (Motta, 2005: 33, 34).

Cada um dos orixás adorados tem seu próprio alimento predileto ou prato identitário, assim como também possuem alimentos aos quais não pode comer, ou, receber a energia. Então os orixás possuem suas comidas ou alimentos favoritos e também as comidas e alimentos que os desagradam.

Todas essas comidas preparadas para agradar os orixás são preparadas seguindo rígidos preceitos abalizadas pela mitologia iorubá dos orixás: foi esta mitologia iorubana que permitiu uma unificação entre os cultos de Candomblé, que passaram a ter nesta mitologia a saga de cada um dos orixás, onde narram suas características, como o surgimento de cada um dos orixás, locais geográficos de domínio de cada orixá, alimentos preferidos e os proibitivos de cada um dos orixás.

Assim, as divindades africanas disfrutam de uma própria dieta, um cardápio de pratos confeccionados com rígidas regras para que a comida tenha as mesmas particularidades já conhecidas: cada *orixá* tem dentro das cozinhas sagradas dos terreiros de *Candomblé* seus utensílios para a confecção da comida e apresentação dos pratos, de forma que antes do preparo das comidas votivas de cada orixá, são antecipadamente organizados os ingredientes de cada receita e

também utensílios como facas, garfos, colheres, panelas, frigideiras, caldeirões pelos responsáveis da cozinha do terreiro, denominada de cozinha do santo.

As festas públicas dos terreiros de Candomblé são o momento final de uma semana inteira de atividades intensas. Durante os dias que antecedem a festa dos orixás os adeptos da religião preparam o terreiro para o dia da festa, tanto no tocante a parte sagrada do culto, com os dias de oração e cânticos, sacrifício de animais e vegetais, e preparo de comidas para oferenda ritual aos orixás.

Já pelo lado profano da celebração, estão os filhos de santo do terreiro comprometidos em organizar tudo referente a festa, como limpar o terreiro, ornamentar o espaço com as cores e símbolos da festa e preparar as comidas que serão servidas no final da festa.

Esta alimentação final das festas nos terreiros de Candomblé, se convencionou chamar de *ajeum*. O momento do ajeum é a comemoração final por todo o trabalho realizado durante a semana e que chega ao fim sem maiores problemas. É neste momento final da celebração que são montados os grandes banquetes da cozinha do Candomblé, onde todas as pessoas presentes são convidadas a comer uma farta e opulenta comida prepada pelos integrantes do terreiro que oferece o ajeum.

Primeiramente o banquete do ajeum possuía a característica de mesclar as comidas dos orixás comemorados na ocasião com outras comidas tipicamente regionais que não possuíam vínculo algum com a alimentação dos deuses africanos; de modo que os comensais poderiam escolher entre se alimentar de uma comida de terreiro, colocada como comunhão entre o orixá e os homens, ou se alimentar de uma outra comida presente no ajeum, ou comer de tudo (Lody, 2012: 35).

Contudo, a mesa do ajeum das festas dos terreiros ganha cada vez mais elementos culinários não identificados com a dieta dos orixás, excluindo do

banquete final as comidas dos deuses africanos e a possibilidade de uma comunhão entre orixás e homens pelos alimentos preferenciais dos orixás.

É nítida a invasão das “comidas de branco” nas festas dos terreiros de candomblé, como salientou Raul Lody, são comidas de festas domésticas ou comidas de espaços como bares e restaurantes, não pertencentes aos terreiros e que tomaram o lugar da comida de santo (2012: 37).

## PROBLEMATIZAÇÃO

A gastronomia contemporânea de pratos internacionais tomou a cozinha dos terreiros e com esta nova alimentação também vieram novas características para o ajeum das festas. Além de não se ver mais comidas de orixá no ajeum, observamos agora garçons fazendo serviço de entrega de bebidas e comidas, quando em outros tempos eram os filhos de santo que levavam os alimentos até as pessoas.

Até a produção de alimentos do ajeum das festas já não é feita exclusivamente pelas pessoas que compõem o terreiro de Candomblé e nem pela cozinha do terreiro: Alguns terreiros de Recife estão contratando empresas especializadas no serviço de alimentação. Os chamados Buffets especializados em organizar as comidas das festas do Candomblé são uma realidade na região, estas empresas foram criadas por pessoas ligadas ao culto do Candomblé, e, embora tenham desenvolvido uma nova forma de empreender e gerar renda, passaram a ser os fomentadores de uma prática que desmonta parte da tradição da alimentação nos terreiros de Candomblé.

As comidas criadas nos terreiros de Candomblé são hoje produtos encontrados facilmente nas ruas e pontos turísticos de algumas cidades. Este movimento de saída de comidas de dentro dos terreiros para serem

comercializados fora dos espaços sagrados do Candomblé deve-se as mulheres do culto que foram para o ambiente público vender as comidas pertencentes ao ritual do Candomblé como o acarajé, o abará, o manjar dos deuses e as cocadas para garantir a própria sobrevivência. As “vendedeiras”, ou também chamadas de “quituteiras” e “baianas do tabuleiro”, representam um vínculo de ligação entre os terreiros e os pontos de venda também colocados como um prolongamento das casas de Candomblé (Lody, 2012: 100-102).

Na cidade de Recife os pontos de venda do acarajé e outros produtos das baianas do tabuleiro e vendedoras de rua são parte da paisagem a muito tempo e já eram descritas por Gilberto Freyre pelo menos desde 1926, quando ele ressaltava não haver comida mais bem preparada que a das “negras do tabuleiro, que guardam secretamente as formas de fazer seus produtos das senhoras brancas” (1996: 47-75).

Os produtos alimentícios provenientes dos terreiros eram comercializados principalmente por “filho de santo” (Carvalho, 2002: 180), hoje as delicias da cozinha do Candomblé são vendidas por qualquer conhecedor das maneiras de fazer estes alimentos. Pois ainda se configura como um incremento na renda para muitas famílias, e em muitos casos é a única fonte de renda, responsável pela sobrevivência e desenvolvimento das pessoas.

O negócio de venda de alimentos afrodescendentes é tão lucrativo que o acarajé, símbolo maior dos produtos alimentícios do Candomblé se tornou o centro de uma verdadeira guerra santa na cidade de Salvador, onde grupos de evangélicos interessados em parte desse mercado lucrativo começaram a comercializar o acarajé e outros produtos sob novas nomenclaturas cristianizadas e completamente afastados de tudo que remetesse a cultura do Candomblé.

Tais acontecimentos também chegaram até Recife, onde a grande maioria de vendedores do típico acarajé pernambucano não são candomblecistas, sendo muitos vendedores católicos ou evangélicos, e remontam uma história sem

relação alguma com o culto do Candomblé para justificar a comercialização do produto por eles.

É ainda no ambiente de rua que alguns terreiros de Candomblé da região de Recife começam a desenvolver festividades em homenagem aos orixás. Festas que possuíam um caráter público, mas que ocorriam no ambiente particular dos terreiros e de seus barracões (área livre para dança e incorporações espirituais dentro dos terreiros de Candomblé), agora ganham os espaços das ruas, onde é possível vislumbrar a parte profana da celebração, com as danças, cânticos e muita comida.

Diferentemente da comida servida no jejum das festas dentro do terreiro, com muitos alimentos gastronômicos e contemporâneos e que nada lembram a alimentação de outros tempos com fartura de comidas dos orixás; as festas de rua organizadas pelos mesmos terreiros apresentam a comida típica do orixá em comemoração, para que as pessoas se alimentem da típica comida feita da mesma forma quando para a oferenda ritual.

Além das festas organizadas pelos terreiros na rua, foram desenvolvidas na cidade de Recife e região alguns eventos, que já fazem parte do calendário de eventos, centrados na discussão e apresentação das comidas dos terreiros de Candomblé. Estes eventos ressaltam os orixás e todo o desenvolvimento alimentar por traz de cada divindade africana.

Nestas oportunidades são reunidos vários terreiros de Candomblé da região de Recife, e cada um dos terreiros fica responsável por desenvolver as comidas de um orixá e apresenta-las distribuindo e informando sobre aquela comida.

Com relação aos estabelecimentos gastronômicos locais da região de Recife, bares e restaurantes, pudemos observar uma aglutinação de produtos do candomblé nestes espaços de comensalidade. Locais que habitualmente não comercializavam as comidas típicas dos orixás passaram a ter em suas minutas os produtos dos deuses africanos. Também foi percebido que chegaram a região

novos empreendimentos gastronômicos, nos últimos anos, especializados em servir pratos da cozinha do Candomblé, ou ainda, como gostam de colocar, da cozinha baiana.

Outros ambientes de práticas alimentares contribuíram com um ambiente propício para o crescimento notável dessa cozinha afrodescendente, além evidentemente do principal impulsionador, que foram os terreiros de Candomblé.

Os cursos de cozinha, e, mais recentemente os cursos superiores ou técnicos de Gastronomia, incentivando os alunos a conhecerem mais da cultura culinária brasileira, caso específica das cozinhas de matriz africana, com a cozinha do Candomblé, e também qualificando as pessoas a trabalharem e empreenderem novos negócios gastronômicos dentro da cultura alimentar dos terreiros de Candomblé.

É pela qualificação dos cursos de Gastronomia que surgem em Recife renomados chefes de cozinha inclusive de fama nacional especialistas na cozinha dos terreiros de Candomblé. Alguns desses chefes de cozinha já possuíam certa aproximação com a cozinha do terreiro, por pertencerem ao culto do Candomblé. E depois de uma formação acadêmica de cozinha, passaram a inovar com a criação de pratos e de novos conceitos gastronômicos dentro e fora dos terreiros.

## HIPÓTESE

Porque as comidas oferecidas aos participantes do ajeun das festas do Candomblé estão mudando rapidamente nos terreiros de modo que já não possuem as características alimentares da cozinha dos orixás, ao mesmo tempo que as dietas dos deuses afro-brasileiros ficam valorizadas em outros ambientes como a rua, bares e restaurantes pelos mesmos personagens que desenvolvem

as comidas oferecidas nos terreiros, por grupos de resistência afro e renomados chefes de cozinha na região de Recife?

É na investigação destes elementos circundantes da cozinha sagrada do Candomblé que tentaremos elucidar e chegar em algumas respostas para as novas configurações desta alimentação, tendo exatamente o período atual dessas transformações da cozinha dos terreiros de Candomblé assim como das comidas de orixá fora dos terreiros, tendo como marco teórico para as investigações a região de Recife, capital do Estado de Pernambuco, situado na porção Nordeste do Brasil.

Sem dúvidas este é um cenário confuso e efervescente, a gastronomia atual está remodelando as estruturas de uma parte da cozinha afrodescendente brasileira conhecida em todo o mundo, a cozinha dos terreiros de Candomblé. Substituindo as comidas dos orixás por elementos da cozinha contemporânea, com suas comidas de fora dos terreiros como pratos da cozinha internacional ou comidas da moda, de maneira que é cada vez mais raro encontrar as comidas típicas dos orixás nas festas dos terreiros. Os terreiros de Candomblé já não fazem as comidas de outrora, e, em algumas ocasiões festivas até contratam empresas para desenvolver as comidas do ajeum das festas.

Porém, as mesmas pessoas e grupos filiados ao Candomblé e que são responsáveis por permitir a entrada de novas práticas e serviços na cozinha dos terreiros, deixando essa cozinha e comida mais próximas da alimentação contemporânea de fora dos terreiros; são os responsáveis por desenvolver eventos de rua, já bem conhecidos na cidade, onde a comida típica dos orixás e dos terreiros é apresentada conforme todos os preceitos e regras da alimentação tradicional dos orixás, onde essa comida de terreiro de Candomblé é colocada como símbolo da resistência cultural dos povos de terreiro.

Além da rua os ambientes de bares e restaurantes de Recife se tornam cada vez mais atrativos para a desenvolvimentos da cozinha do Candomblé, seja

ela desenvolvida da forma como é feita dentro dos terreiros de Candomblé para uma oferenda ritual ou remodelada pelos chefes criativos e muito conhecedores da cultura alimentar dos terreiros.

De acordo como o que foi colocado acima **a hipótese** da presente tese pretende responder por quais motivos a comida dos orixás não está sendo mais degustada nas festas públicas dos terreiros de Candomblé de Recife onde em outros tempos era natural encontrá-las nas mesas dos banquetes e consumi-las. Em contrapartida a este fato do desaparecimento das comidas dos orixás nas festas do Candomblé está o fato das comidas dos orixás aparecerem cada vez mais nas ruas, festas, eventos, bares e restaurantes da região. Sendo também fundamental esclarecer a razão disto.

Para tanto é preciso investigar se a modificação na alimentação está ocorrendo apenas com a alimentação das pessoas nas festas dentro dos terreiros ou se está ocorrendo uma modificação na alimentação também dos orixás, quando da oferenda ritual antes do dia das festas públicas.

Já com relação a investigação das comidas de terreiro de Candomblé fora de seus espaços sagrados é preciso entender como essas comidas começam a aparecer cada vez mais em eventos de rua, em estabelecimentos comerciais de alimentação e até em negócios. E quem são os agentes que proporcionam estas novas possibilidades para a comida dos orixás.

## OBJETIVOS

### Objetivo Geral

Investigar o porquê de as comidas das festas do Candomblé estarem enfrentando modificações culturais e adaptações por uma nova cozinha ao mesmo tempo que



as comidas típicas dos orixás se tornam símbolo da resistência afrodescendente na rua e experimenta uma moda em espaços de alimentação na região de Recife.

### Objetivos Específicos

- Mostrar historicamente como a cozinha do Candomblé se originou e como se desenvolveu em Recife;
- Identificar os fatores sociais, culturais, econômicos e políticos que propiciaram as mudanças e as incorporações de produtos novos nas festas dos terreiros de Candomblé que se separam das comidas típicas dos orixás;
- Revelar como as comidas do terreiro de Candomblé passaram a simbolizar a resistência de grupos afrodescendentes em acontecimentos culturais fora dos terreiros de Candomblé;
- Averiguar como os alimentos dos orixás se introduzem em bares e restaurantes de Recife através da moda gastronômica e combatendo o preconceito existente com a cozinha do Candomblé.

### CONTEXTO DA INVESTIGAÇÃO

Para desenvolver a presente tese doutoral, que tem como objetivo central as investigações dos novos fenômenos encontrados na alimentação afrodescendente dos terreiros de Candomblé, da rua e de outros ambientes de alimentação tendo como foco da investigação a comida dos orixás; o período de análise é o atual, pois é justamente neste momento que se evidenciam as mudanças com mais ênfase.

O local de investigação é a região de Recife, a capital do Estado de Pernambuco, situado na porção Nordeste do Brasil, é a localidade onde estão ocorrendo as novas configurações alimentares a partir da cozinha do Candomblé. Contudo, ao nos referirmos a Recife como região, ou mesmo quando citada na tese, estamos acrescentando outros municípios circunvizinhos, como as cidades de Olinda, Paulista e Jaboatão dos Guararapes, duas das maiores e mais adensadas localidades da Região Metropolitana do Recife e onde estão a maior parte dos terreiros de Candomblé, inclusive os mais antigos e populares; e onde estão também o maior número de bares e restaurantes do Estado.

Foi justamente nestes quatro municípios da Região Metropolitana, Recife, Olinda, Paulista e Jaboatão dos Guararapes, que foram encontrados aspectos relevantes para exaltar as novas configurações na alimentação advinda do Candomblé. É nestes 4 municípios da da Região Metropolitana do Recife que estão localizados os terreiros de Candomblé mais antigos e prestigiados de Pernambuco e onde as 3 principais casas de Candomblé de Estado (Sítio de Pai Adão, Terreiro Xambá e Terreiro de Reminho de Oxóssi) mais possuem influência na abertura de filiais. Ainda ficam nos 4 municípios grande parte dos restaurante e bares que servem a comida dos terreiros em seus cardápios e também são essas localidades que sediam os eventos de rua sobre a comida dos orixás.

Ainda nas pesquisas realizadas no ano de 2009, para obtenção do título de Mestre em História Social da Cultura Regional pela Universidade Federal Rural de Pernambuco, observei que já não estavam tão presentes nas mesas dos banquetes das festas do Candomblé local as comidas típicas dos orixás: as comidas dos orixás haviam sido substituídas completamente pela comida contemporâneas de fora dos terreiros de Candomblé.

Esta situação de ausência das comidas dos orixás nos banquetes finais das festas levantou uma inquietação latente de uma investigação maior e mais aprofundada pois não era sabido se os terreiros de Candomblé mais antigos e populares da região de Recife também passam por essa mudança na alimentação

das pessoas. E se essa mudança na alimentação também estava ocorrendo na alimentação ritual dos deuses africanos (orixás).

Este foi o principal motivo para iniciar a investigação acerca das modificações na alimentação dentro dos terreiros de Candomblé: primeiramente optamos por selecionar os 3 maiores e mais populares terreiros de Candomblé da região de Recife, o Terreiro Ilê Obá Ogunté, também conhecido como Sítio de Pai Adão, fundado em 1875; a Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama, terreiro de Raminho do Oxóssi, fundado em 1945; e o Ylê Axé Oyá Meguê, ou terreiro Xambá, fundado em 1930.

A seleção dos três terreiros se deu por simbolizarem a tradição do Candomblé local, pelo tempo de abertura do terreiro, pois na cultura do Candomblé costumasse dizer que “antiguidade é posto”, uma referência a importância dos mais velhos; pela questão da notoriedade dos seus sacerdotes entre a comunidade dos terreiros de Candomblé; e pela popularidade dos terreiros frente os visitantes.

No andamento das investigações referente as comidas nas festas dos terreiros surgiram informações passadas por pessoas que frequentavam as festas do Candomblé sobre outros terreiros e sua diversidade de alimentos: terreiros que ficaram famosos entre os adeptos e simpatizantes do Candomblé pela comida que serviam nas festas.

Foi então que decidimos incluir mais dois terreiros na investigação das comidas das festas dos terreiros de Candomblé: o terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá e o Ilê Axé Atotô Azauani.

Um segundo aspecto fundamental para as investigações do que ocorre atualmente com a cozinha dos terreiros de Candomblé em Recife é quando essa alimentação sai dos terreiros e vai para outros ambientes como a rua. Recife e as cidades do entorno experimentam uma grande quantidade de eventos relacionados com as comidas dos orixás no ambiente público das ruas, parques e pátios.

O ambiente da rua foi o local onde primeiro se estabeleceram as vendedoras de comidas típicas dos orixás, como o popular acarajé. Em Recife as vendedoras, ou baianas do tabuleiro comercializam o acarajé já muito turístico e de uma descendência da forma de fazer acarajé da região da Bahia, principalmente nos pontos turísticos e grandes eventos de Recife.

Porém, existe um tipo de acarajé pequeno e sem recheio, comercializado principalmente no centro da cidade de Recife, que se tornou um símbolo das comidas de rua da região e que se aproxima bastante dos que encontramos nos terreiros de Candomblé desenvolvidos para agradar a orixá Iansã nas oferendas rituais.

Este pequeno acarajé recifense foi alvo da presente investigação na finalidade de entender mais sobre esse produto, como ele chegou nas ruas e como é apresentado hoje pelos seus vendedores.

Foram selecionados 6 vendedores que atuam na região, sendo 3 vendedores do acarajé baiano e 3 do acarajé recifense. Os ambientes foram os mais diversificados possíveis como eventos e pontos turísticos, festas populares e o centro da cidade de Recife.

Outro aspecto da investigação das comidas dos terreiros na rua está relacionado aos eventos desenvolvidos nas ruas pelos terreiros de Candomblé, com claro intuito de mostrar o que este culto é e de que elementos é composto.

Nestas festas de rua o Candomblé transfere parte do evento, como dança, cânticos e a alimentação típica dos orixás de dentro para fora dos terreiros, fazendo com que a religião se mostre fora do seu ambiente habitual.

Estes eventos podem ser organizados por um só terreiro de Candomblé e comemorar um orixá, como as festas investigadas aqui do Amalá de Xangô, a Festa dos Ibejis, a Feijoada de Ogum e a Fogueira Sagrada do Rei Xangô. Mas também são organizados eventos na região de Recife que tratam exclusivamente das comidas dos terreiros, como a 12ª Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino e a V Mostra Culinária de Terreiro de Pernambuco eventos já bem tradicionais no calendário festivo local.

E, com o intuito de observar a expansão da cozinha dos terreiros em outros ambientes de alimentação na região de Recife foi necessário investigar o crescimento desta cozinha dos orixás em ambientes privados como residências tradicionais recifenses e seus livros de receitas familiares.

A investigação de estabelecimentos gastronômicos como bares e restaurantes, pois nos últimos anos houve um incremento nos cardápios com a presença das comidas dos orixás, onde os cardápios antes não apresentavam alimentos dessa cozinha afrodescendente. Também se verificou a abertura de novos empreendimentos que comercializam a comida dos terreiros de Candomblé como especialidade dos novos restaurantes como o Dona Baiana, o Empório Baiano e o Altar Cozinha Ancestral.

Ainda enquanto investigava a comida das festas do Candomblé local de Recife e o movimento de modificação existente nessa cozinha de terreiro, me deparei com um novo formato de alimentação das festas dos terreiros de Candomblé: os buffets.

Os empreendimentos dos buffets de alimentação haviam adentrado esse universo. Essas empresas especializadas em desenvolver comidas para festas estavam nos eventos do Candomblé e eram dirigidas por pessoas do culto ou com forte ligação com a religião. Logo, os buffets das festas e eventos do Candomblé foram incorporados na investigação desta tese: Deste modo foram selecionados para investigação os buffets que observamos realizando algum trabalho de alimentação tais como o Buffet Senzala, o Buffet Angola e o Buffet Odara.

Esta ideia de empreender através da comida dos orixás ganhou impulso com a abertura de cursos técnicos e superiores de gastronomia na região de Recife. Pois já tinha noção que os cursos desenvolviam mais a vocação empreendedora nas pessoas, porém não era sabido da grande quantidade de pessoas de terreiro de Candomblé que haviam se beneficiado através da qualificação dos cursos de gastronomia.

## METODOLOGIA E TÉCNICAS DE INVESTIGAÇÃO

Com o intuito de obter respostas conclusivas e esclarecedoras acerca das questões levantadas sobre a cozinha afrodescendente do Candomblé e sua movimentação atual na região de Recife estabelecemos um estudo de caráter qualitativo.

A cozinha do Candomblé passou por alguns períodos históricos no século XX e cada um desses períodos marcar uma fase importante na trajetória dessa alimentação. Já não estamos situados no tempo da descoberta dessas comidas típicas de orixá, como ocorreu nas décadas de 1920 e 1930; assim como também não vivemos a fase da negação desta comida ou das perseguições policiais de meados do século XX. O grande entusiasmo por parte dos intelectuais dos anos 1970 desenvolveu muitos estudos sobre o Candomblé e sua cozinha, demonstrado que existiam diferentes cozinhas nos vários tipos de Candomblés no território brasileiro e até em outros países americanos ou no retorno para a África; cada um com uma cozinha típica a sua maneira.

A cozinha do Candomblé atual encara hoje outros desafios, assim como os investigadores deste assunto: atualmente a cozinha dos orixás passou a ter que lide com a questão contemporânea da gastronomia, com novos produtos, outras formas de se alimentar e um público mais exigente com sua alimentação. Por outro lado, a cozinha típica dos terreiros de Candomblé passa a ser símbolo da identidade cultural e da resistência afro-brasileira em ambientes de alimentação fora dos terreiros.

Por mais que o Candomblé tenha deixado de aparecer nas páginas policiais dos jornais como nas primeiras décadas do século XX o preconceito e perseguição ainda existem. Hoje os terreiros de Candomblé sofrem a perseguição por parte de religiosos evangélicos neopentecostais . A comida dos orixás é um instrumento importante nesse diálogo contra o desconhecimento.

É justamente neste período atual e de uma movimentação diferenciada que acontece com a comida típica dos terreiros de Candomblé, dentro e fora dos terreiros, que esta tese tem seu marco teórico de investigação.

A primeira parte da tese foi desenvolvida com a intenção de trazer mais informação a respeito do estabelecimento histórico de uma cultura que descende de algumas regiões africanas e acabaram por desenvolver o culto religioso do Candomblé e uma cultura culinária diferenciada no Brasil, que mistura elementos americanos e africanos.

Assim foi aplicado o método histórico descritivo para narrar os fatos históricos que desenvolveram o culto do Candomblé no Brasil e as distintas particularidades regionais, responsáveis pelo surgimento de outros cultos como o Xangô em Pernambuco e uma cozinha específica relacionada a singularidade local.

Para a construção dessa narrativa inicial, esta primeira parte da tese contou com um aporte investigativo já conhecido, pois meu trabalho dissertativo do mestrado, que versa sobre este assunto da cozinha do Candomblé, foi utilizado com uma das bases de dados históricos acerca da formação do Xangô pernambucano e sua transição para o formato de Candomblé bem como a perseguição sofrida pelos cultos de matriz africana no início do século XX.

Para a análise das fontes documentais fui em abril de 2018 nos arquivos da Fundação Joaquim Nabuco (FUNDAJ) e foram encontradas preciosas informações no Arquivo Iconográfico da instituição, como antigas fotografias de comerciantes de comidas e vendedores de rua nos arquivos Benicio Whatley Días e Tipos Populares. pois a imagem pode “registrar o momento inalcançado pela escrita e até comunicar plasticamente uma situação cultural específica” (Mathias, 2016. p. 92)

No Arquivo de Periódicos da FUNDAJ foram pesquisados os jornais Diário de Pernambuco, Jornal do Commercio e o Jornal Pequeno. Neles foi possível resgatar muitas matérias que tratavam de diversos temas que interessavam para a composição da tese, tais como: venda de escravos que trabalhavam em serviços de alimentação, antigas visões etnográficas sobre o negro no Brasil, preconceito, alimentação, turismo e gastronomia afrodescendente, religiosidade... Além disso,

a utilização das fontes de jornais Diário de Pernambuco e Jornal do Commercio ajudaram para o estudo etnográfico da segunda e terceira partes desta tese.

Na biblioteca da Fundação Joaquim Nabuco tive acesso a exemplares raros de autores como Ferraz (1981) e Tollenare (1906), o primeiro contribuiu com desenhos e ilustrações feitas por litografia, pois ainda são de períodos onde ainda não havia a fotografia; e o segundo se trata de um cronista estrangeiro que documentou de forma escrita muitos acontecimentos da região; ambas as situações no século XIX.

Ainda na FUNDAJ fizemos visita no Museu do Homem do Nordeste, importante instituição que resguarda acervos referentes a sociedade pernambucana, com o intuito de fotografar parte da exposição fixa do local que demonstra a religiosidade afro-brasileira do Candomblé e suas oferendas de alimentos.

Em outra instituição de pesquisa, o Arquivo Público Estadual Jordão Emerenciano, situada na cidade de Recife, bairro de Santo Antônio, e mesmo período de abril de 2018, foi realizada investigação no jornal folha da Manhã, pois somente neste arquivo local encontram-se antigas edições desse extinto periódico local. As investigações neste periódico se faziam necessárias pois é nele que se encontram informações como a perseguição policial sofrida pelos terreiros de Candomblé na década de 30 e 40 do século XX e o comportamento da sociedade para com a cultura negra.

Para a segunda parte da tese reservou-se a investigação da cozinha que se desenvolve dentro dos terreiros de Candomblé da região de Recife. No aporte teórico sobre mitologia dos orixás encontramos em Verger (1981), Prandi (2001), Lody (2012) e Régis (2010) as informações para sustentar a ideia de que foi pela mitologia ioribá que se desenvolveu a alimentação votiva dos orixás no Brasil das primeiras décadas do século XX.

Com relação a construção da narrativa de festa e religião encontrei respaldo nas literaturas de Meslin (2014), Durkheim (1996) e Duvgnaud (1983); e chegar até as festas do Candomblé observadas nas investigações de campo.



A investigação de campo teve como foco de concentração duas partes distintas na alimentação dentro dos terreiros, a alimentação dos orixás e a alimentação das pessoas, pois em outros tempos, como foi demonstrado por imagens de fotografias e relatos de autores essas duas alimentações estavam muito próximas, no sentido de terem as mesmas comidas presentes nas duas partes distintas do culto.

Contudo, atualmente já não são observadas a presença de comidas típicas dos orixás no serviço de alimentação das pessoas dentro dos terreiros no momento das festas, o que reforçou a necessidade de investigar, *in loco*, os mais importantes e populares terreiros de Candomblé da região de Recife tanto na alimentação devotada aos orixás através das oferendas rituais quanto na alimentação festiva das pessoas que frequentam o culto.

No período de abril de 2018 até dezembro de 2018 foram realizadas as visitas investigativas aos 5 terreiros de Candomblé: Terreiro Ilê Obá Ogunté, localizado no bairro de Água fria, zona norte da cidade de Recife; a Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama, bairro de Jardim Brasil, na região sudoeste da cidade de Olinda; o Ylê Axé Oyá Meguê, bairro de São Benedito, também no sudoeste de Olinda; a Roça Oxaguiã Oxum Ipondá, no bairro de Córrego do Jenipapo, zona norte de Recife; e o terreiro Ilê Axé Atotô Azauani, no bairro de Riacho da Prata, município de Paulista.

Terreiro de Candomblé	Data da festa	Orixá comemorado ou <i>bori</i> de filho de santo
Ilê Obá Ogunté	28/04/2018	Odé e Ogum
	29/06/2018	Bori de Janda
	08/12/2018	Iemanjá
Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama	22/04/2018	Ogum e Oxóssi
	30/11/2018	Bori de Mãe Zeza
	04/11/2018	Iansã

Ylê Axé Oyá Meguê	29/04/2018 e 20/05/2018	Ogum e Oxóssi / Iemanjá
Roça Oxaguiã Oxum Ipondá	27/05/2018	Iansã, Iemanjá e Oxum
Ilê Axé Atotô Azauani	06/05/2018	Iemanjá

Quadro 01 - Apresentação das datas das festas dos terreiros investigados com a informação sobre o motivo da festa.

Dentro do ano de 2018 todos os 5 terreiros de Candomblé que foram investigados realizaram vários eventos como as oferendas rituais seguidas pelas festas comemorativas para seus orixás. As datas que foram selecionadas para serem investigadas dizem respeito a festas de muito prestígio de cada terreiro. Pois foram as festas dos orixás patronos da casa, festas do orixá do sacerdote principal dos terreiros e festas de orixás muito populares na região.

Para conseguir a permissão de investigar os terreiros de Candomblé fui pessoalmente alguns dias ou até mesmo na véspera dos eventos e solicitei diretamente aos sacerdotes principais de cada casa a permissão para realizar as investigações. Não foi difícil descobrir quando aconteceriam as festas públicas dos terreiros, pois alguns possuem o calendário das festividades nos sites ou nas redes sociais. Aqueles terreiros que não possuíam sites ou redes sociais fui até eles em dias próximos da data do dia do santo católico ao qual o orixá era sincretizado, pois como as festas dos terreiros são feitas nas datas dos santos católicos teria mais chance de acertar dessa forma.

Em todos os terreiros tive prontamente a permissão dada pelos sacerdotes para as investigações; no terreiro de Raminho de Oxóssi falei com o responsável por permitir que pessoas façam estudos, pesquisas e investigações com fotografia e filmagem, o “pai pequeno” da casa (segundo sacerdote na hierarquia do terreiro) Jorge de Bessem, o qual além de me permitir fazer as investigações ainda explicou no dia 22 de abril de 2018, em plena festa de Ogum e Oxóssi e com uso de microfone, que eu seria a única pessoa presente na festa do terreiro que estava permitido a fazer fotografias e filmagens no evento, além do cinegrafista contratado, Afrânio Lacerda.

No terreiro Xambá a permissão para investigar os rituais de sacrifício e oferendas para os orixás teve que ser pedida para a orixá Iansã através do jogo de búzios (oráculo de adivinhação), onde também tive a permissão concedida. O pai-de-santo Ivo de Oxum logo cedo da manhã, 7:00 horas, no dia 17 de maio de 2018, me pediu que comparecesse ao terreiro e esperasse do lado de fora do barracão (local das danças e incorporações espirituais), só após a permissão da orixá Iansã é que pude adentrar e iniciar as investigações no Terreiro Xambá.

A exceção foi no terreiro de Pai Adão, onde tive dificuldade para conseguir a permissão do sacerdote para fazer algumas investigações e entrevistas a princípio, só conseguindo sua resposta positiva após a 5ª ou 6ª ida até o Sítio; e onde também tive a negação do orixá Xangô para que pudesse fotografar e filmar as comidas do ritual de sacrifícios animais e oferendas do seu período de comemorações em junho de 2018. A boa relação que fiz com os integrantes do Sítio de Pai Adão em todas as visitas ao local, na intenção de conseguir a permissão para fazer as investigações, fez com que alguns adeptos desse terreiro, em especial uma filha-de-santo e equede (zeladora dos orixás) chamada Maria da Conceição Costa do Nascimento, mais conhecida como “Ção”, convencessem o sacerdote principal da casa, Manoel Papai, a me permitir desenvolver as investigações, mesmo contra sua vontade.

Já para investigar duas cerimônias de bori, uma no Sítio de Pai Adão, ocorrido no dia 29 de junho de 2018, da senhora Djanira Nascimento da Paixão, filha-de-santo e equede do Sítio de Pai Adão; e outra no Terreiro de Raminho de Oxóssi, no dia 30 de novembro de 2018, da senhora Maria José de Menezes, mãe-de-santo muito popular em vários terreiros de Candomblé da região; fui autorizado a captar imagens fotográficas e vídeos desde que me comprometesse a entregar cópias das imagens para as duas senhoras e não fizesse imagens do ebó resultante dos boris.

Em todos os 5 terreiros analisados obtive muitas informações sobre cada casa de Candomblé e a forma como eram feitas as oferendas rituais de comidas para os orixás e o serviço de alimentação das pessoas nas festas através de

conversas informais tanto como visitantes das festas quanto de participantes da religião. O diário de campo foi um instrumento importante na captação dessas informações. Em muitos momentos recebi informações imprecisas ou pouco confiáveis, onde as pessoas não sabiam com certeza da veracidade de suas afirmações, então foi fundamental confrontar as informações com a opinião de sacerdotes e indivíduos mais experientes dentro do Candomblé.

As informações que recebi das pessoas que frequentavam os candomblés tanto na parte privada das oferendas rituais quanto nas festividades dos cultos eram muitas vezes incompletas, ou até negadas. Por não fazer parte da religião do Candomblé tive dificuldade em obter algumas respostas e até entrevistar alguns sacerdotes.

Algumas pessoas que frequentam os terreiros de Candomblé veem com desconfiança e até como uma invasão a presença de pessoas que não fazem parte da religião. Além disso, pude notar que alguns terreiros não gostam de passar informações para pesquisadores porque a grande maioria dos estudiosos não apresenta ao terreiro nenhuma retorno ou resposta sobre aquilo que foi investigado.

Em determinados momentos do culto, relacionados a partes como o sacrifício de animais, o depósito de alimentos dentro do quarto do santo ou a retirada de alimentos também do quarto do santo existe a manutenção de um sigilo dos cultos do Candomblé. Alguns candomblecistas chamam estes momentos sigilosos simplesmente de “segredo”. Nestes momentos era terminantemente proibido o uso de máquinas filmadoras ou fotográficas para se fazer o registro de imagens, o que reforçou ainda mais a importância de anotações em diário de campo pela observação participante e pelo relato dos frequentadores do Candomblé.

Para absorver o máximo de informações possíveis nos dois momentos distintos e complementares do culto a oferenda de alimentos aos orixás e a alimentação das pessoas em momento posterior das festas, foram utilizados

recursos de gravação de vídeo e de fotografias para o registro de imagens, sempre que era permitido o uso de tais recursos para registro de imagens.

O uso de técnicas audiovisuais como recurso de captura de imagens em vídeo também foi utilizado para o recolhimento do depoimento dos três mais conhecidos sacerdotes do Candomblé local: Manoel Nascimento Costa, também conhecido como Manoel Papai, o babalorixá do Sítio de Pai Adão, no dia 27 de outubro de 2018; Severino Martiniano da Silva, o Raminho de Oxóssi, babalorixá no terreiro Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama, no dia 1 de novembro de 2018; e Adeildo Paraíso da Silva, o Ivo de Oxum, babalirixá do terreiro Ilê Axé Oiá Meguê, no dia 29 de novembro de 2018 (anexo I). As entrevistas foram baseadas em um questionário semiestruturado de perguntas, onde os entrevistados eram questionados sobre a alimentação das festas do Candomblé e ficavam livres para expor suas respostas.

A terceira parte da tese consiste na investigação das comidas típicas dos terreiros de Candomblé no ambiente externo das casas de culto. Nesta parte observamos os novos movimentos da comida dos orixás comercializada nas ruas, nas festas do Candomblé fora dos terreiros, em eventos públicos criados para valorizar esta comida, nas residências através dos livros de receitas culinárias, em restaurantes e pelo empreendedorismo dos integrantes da religião dos orixás.

As técnicas de investigação são as mesmas estabelecidas já na segunda parte da tese: observação e registro de informações por vídeo e fotografia, por entrevistas, conversas informais e utilização de diário de campo.

Para a investigação das comidas dos terreiros comercializadas nas ruas foram selecionados ambientes de eventos turísticos locais como a maior feira de artesanato da América Latina, a FENEARTE; pontos turísticos da região como o Pátio de São Pedro; e festas de rua como o Coco de Mãe Biu e a Fogueira Sagrada do Rei Xangô; além dos comerciantes das ruas do centro da cidade de Recife. Foram entrevistados 6 comerciantes de acarajé e outros produtos: Fátima Maria Paraíso de Melo, vendedora de acarajé e filha-de-santo do terreiro Xambá.

Entrevista concedida em 29/06/2018 na rua Severina Paraíso da Silva, festa Coco de Mãe Biu, São Benedito, Olinda; Jacira Nobre, baiana de acarajé. Entrevista concedida em 08/07/2018 no Centro de Convenções de Pernambuco, na 19ª Fenearte, Olinda; Diumara, baiana de acarajé. Entrevista concedida em 24/07/2018 no Pátio de São Pedro, Recife; Rosa, vendedora de acarajé. Entrevista concedida em 24/07/2018 na avenida Dantas Barreto, Santo Antônio, Recife: Aleide, vendedora de acarajé. Entrevista concedida em 24/07/2018 na rua das Calçadas, São José, Recife; Ezequias José da Silva, vendedor de acarajé. Entrevista concedida em 24/07/2018 na rua de Santa Rita, São José, Recife.

Estes 6 vendedores foram submetidos a algumas perguntas elaboradas em uma entrevista semiestruturada onde mais uma vez puderam contar livremente a história por traz da venda dos acarajés de rua. As entrevistas foram realizadas no período de 15 de junho até 24 de julho de 2018 e foram registradas com anotações das respostas dos comerciantes de acarajé em diário de campo; e que também tiveram suas imagens registradas em fotografias. Alguns vendedores de acarajé tiveram receio de participar da entrevista logo de início, questionando-me para que essas informações estavam sendo recolhidas, mas após entenderem que não se tratava de nenhum órgão fiscalizador consideraram as respostas.

Já as festas e eventos que as comunidades do Candomblé organizaram fora dos terreiros foram 6 catalogadas no presente trabalho, que se dividem em dois grupos: 4 festas públicas em homenagem a orixás: A Feijoada de Ogum no bairro do Ibura, zona sul de Recife; O Amalá de Xangô, ocorrido no bairro da Boa Vista, centro da cidade de Recife; A Fogueira Sagrada do Rei Xangô, no Córrego do Jenipapo, zona Norte de Recife; e a Festa dos Ibejis, que ocorre em vários pontos da região. Segue o quadro com as as festas de rua e suas respectivas datas:

Festas e eventos do Candomblé forra dos	Local	Data
---	-------	------

terreiros		
Feijoada de Ogum	Bairro do Ibura, Recife	23/04/2018
Amalá de Xangô	Bairro da Boa Vista, Recife	28/06/2018
Fogueira Sagrada do Rei Xangô	Bairro do Córrego do Jenipapo, Recife	15, 16, 17/06/2018
Festa do Ibejis	Vários pontos da região	27/09/2018
12ª Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino	Bairro de Casa Amarela, Recife	20/06/2018
V Mostra Culinária de Terreiro de Pernambuco	Bairro do Carmo, Olinda	20, 21/10/2018

Quadro 02 - Data das festas e eventos de rua do Candomblé investigados da região de Recife com o local onde ocorreram.

E os outros 2 eventos, também públicos, que ressaltam particularmente as comidas dos terreiros como aspecto fundamental da cultura do Candomblé: a 12ª Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino, que aconteceu no Sítio da Trindade, bairro de Casa Amarela, Recife; e a V Mostra Culinária de Terreiro de Pernambuco, ocorrida no Pátio da Igreja do Carmo, na cidade de Olinda. Estes 6 acontecimentos fora dos terreiros de Candomblé foram presenciados e registrados no período que vai de abril de 2018 até outubro do mesmo ano.

A investigação destes 2 eventos foi realizada com o auxílio de filmadora de vídeo e máquina fotográfica: foi possível captar em vídeo e fotografia desde a chegada dos adeptos do Candomblé em seus espaços reservados e o início da organização das comidas que foram apresentadas e servidas; também foram registradas as imagens das pessoas organizadas em filas recebendo os alimentos e degustando os pratos dos orixás assim como a explicação do que aquelas comidas representavam no Candomblé.

As anotações em diário de campo captaram quais os terreiros de candomblé da região participaram dos dois eventos e quais eram os integrantes de cada terreiro que estavam presentes. Foi tomado nota dos nomes dos pratos e alimentos servidos por cada terreiro assim como para qual orixá era a comida e com quais ingredientes se desenvolviam tais pratos. Além das informações jornalísticas dos 3 jornais que circulam pelo Estado de Pernambuco, Diário de Pernambuco, Jornal do Commercio e a Folha de Pernambuco; e de conversas informais com os participantes e organizadores dos eventos.

Depois de ter iniciado as investigações sobre a alimentação nos terreiros de Candomblé da região de Recife observei que algumas festas tinha o serviço de alimentação organizado por empresas de buffets, e que normalmente essas empresas pertenciam a pessoas afiliadas aos cultos do Candomblé.

Logo, foi preciso investigar este novo modo de empreender pela alimentação dos terreiros escolhendo as empresas de buffets que haviam sido observadas realizando o serviço de alimentação em algumas das festas e eventos investigados na presente tese: deste modo foram investigados os buffets Senzala, Angola e Odara. As investigações dos buffets aconteceram no mês de novembro de 2019, com o intuito de entender como surgiram essas empresas especializadas na comida dos terreiros e se elas estão contribuindo para prejudicar a antiga tradição das cozinhas dos terreiros de Candomblé.

Já no ambiente das festas dos terreiros entrei em contato direto com alguns donos de buffets para pedir que me recebessem em suas casas para realizar uma entrevista. Todos os 3 proprietários se disponibilizaram a passar as informações, dois deles, Joselito de Omulu, proprietário do Buffet Angola e babalorixá. Entrevista concedida em 28 de novembro de 2019, no terreiro Ilê Axé Atotô Azauani, localizado na rua Compositor Nelson Ferreira, número 170, bairro de Riacho de Prata I, cidade de Paulista; e Brivaldo de Xagô, proprietário do Buffet Odara e babalorixá. Entrevista concedida em 25 de novembro de 2019, no terreiro Ilê Axé Ogodô, localizado na rua São João Batista, Cidade Tabajara, Olinda; eles



abriram seus terreiros para que além de obter a entrevista eu pudesse averiguar o salão de eventos onde o Buffet pode desenvolver as atividades e averiguasse os utensílios de cozinha e objetos de decoração utilizados nos eventos. Com Thiago Paulino, proprietário do Buffet Sabor da Senzala e adepto do culto do Candomblé. Que foi entrevistado em 21 de novembro de 2019 as informações foram conseguidas por um canal de conversação via internet, por causa da dificuldade de encontrar Thiago pessoalmente.

Ainda no campo do empreendedorismo dos terreiros de Candomblé, ou de pessoas ligadas ao culto, encontramos no decorrer das investigações um número substancial de indivíduos que estavam ligados a cozinha dos terreiros de Candomblé e que haviam passado por cursos de formação em cozinha ou gastronomia. Foi então que entendi a necessidade de investigar os casos de alguns adeptos do culto que passaram por tal qualificação profissional e levaram o aprendizado adquirido nos cursos para dentro da cozinha do Candomblé, desenvolvendo melhorias no terreiro ou em suas vidas a partir da cozinha dos orixás.

Para tanto, selecionei 3 pessoas ligadas a religião do Candomblé que tivessem diferentes áreas de atuação após passagem por cursos de qualificação em cozinha/gastronomia. Fábio Rodrigues, vendedor de acarajé e sacerdote do Candomblé. Entrevista concedida em 27 de novembro de 2019, no Terreiro Ilê Axé Oxum Lonyn, bairro da Campina do Barreto, Recife; Lyon Aguilera, Gastrônomo pela Faculdade Uninassau e Axogum de terreiro de Candomblé. Entrevista concedida em 28 de novembro de 2019, no terreiro Ilê Axé Egbé Awo, localizado na rua Felismina Pereira, 305, bairro de Salgadinho, Olinda; e Carmem Virginia, chefe de cozinha e iabassé de terreiro de Candomblé. Entrevista concedida em 14 de janeiro de 2020, via internet pelo aplicativo Whatsapp, pois Carmem é muito ocupada e difícil de encontrar pessoalmente.

Eles nos contaram suas experiências antes e depois dos cursos de qualificação para evidenciar as mudanças ocorridas na cozinha dos terreiros e na

vida dessas pessoas. Assim, também no período de novembro de 2019 a janeiro de 2020, através de uma entrevista de perguntas semiestruturadas para conduzir as entrevistas e obter as informações sendo colhido o depoimento de cada um deles em seus respectivos espaços de produção culinária.

Diferentemente do fato de já haver estabelecido desde o início desta tese que os terreiros de Candomblé, vendedores de acarajé, festas e eventos de rua e restaurantes seriam os locais das investigações propostas para o desenvolvimento deste trabalho; a investigação acerca das adeptos do Candomblé que haviam passado por cursos de qualificação em cozinha ou gastronomia se deu assim como no caso dos buffets; onde houve a descoberta de novos elementos para investigação no curso das primeiras investigação propostas.

Ao investigar a festa de rua Fogueira Sagrada do Rei Xangô, no bairro do Córrego do Jenipapo, um dos vendedores de rua que havia colocado sua barraca para venda de acarajés e outros produtos, em uma conversa informal me relatou ter passado por qualificações de cursos em cozinha e que era também sacerdote de um Candomblé no Bairro da Campina do Barreto em Recife.

Para chegar até Lyon Aguilera passei por mais uma situação inusitada: era a véspera do dia que aconteceria a 12ª Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino, então fui até o terreiro de Mãe Elza de Iemanjá, a coordenadora do evento, pedir a permissão para fazer a investigação do evento. Ao chegar dentro do terreiro e perguntar por Mãe Elza fui recebido por Lyon, meu ex-aluno no curso de Gastronomia na Faculdade Maurício de Nassau, que logo em seguida me explicou que era filho de santo daquela casa e que ainda possuía um cargo no Candomblé responsável por imolar os animais nos sacrifícios rituais.

Também por acaso descobri a relação da famosa cozinheira de terreiro, Carmem Virginia, com a qualificação em cozinha e gastronomia. Por ser uma pessoa famosa no Brasil por seu trabalho com cozinha de Candomblé e proprietária de um restaurante de comidas de terreiro em Recife ela e seu empreendimento já estavam programados para serem investigados por mim. Foi então que em uma de minhas idas até o seu restaurante ela me recordou que nós

havíamos feito uma palestra e participado de uma mesa redonda em um evento com tema da cozinha do Candomblé, no ano de 2013, na Faculdade Metropolitana em Jaboatão dos Guararapes. Esta recordação fez com que a investigação sobre ela pudesse estar situada entre as pessoas do Candomblé com qualificação em cozinha/gastronomia e não só na parte destinada aos restaurantes de comida de terreiro.

Nos meses de dezembro de 2019 e janeiro de 2020 investigamos o crescimento ou aparecimento de comidas de terreiro nos cardápios de restaurantes que não possuíam tais comidas e a abertura de novos restaurantes com a temática da cozinha dos terreiros de Candomblé em suas cozinhas e cardápios tais como o restaurante Dona Baiana, no bairro de Candeias, na cidade de Jaboatão dos Guararapes; o Empório Baiano no bairro dos Aflitos, cidade de Recife; e o Altar Cozinha Ancestral no bairro de Santo Amaro, também em Recife.

Em todo os momentos de desenvolvimento desta tese, desde as primeiras investigações nos terreiros da região de Recife até a sua escrita, tive o compromisso de fazer todo o trabalho pautado em um comportamento ético e de muito respeito pelos mais diversos agentes colaboradores na confecção deste trabalho, sejam estes agentes algumas instituições religiosas como os terreiros investigados, os estabelecimentos comerciais, empresas de buffet e principalmente pelo agente humano.

Segui a risca a orientação dos integrantes do Candomblé quando não permitiam que expusesse algum fato ou comentário que pudesse trazer prejuízos ou denegrir a imagem de uma religião que já é alvo de tanto preconceito.

Em muitos momentos de desabafo de alguns seguidores do Candomblé precisei suprimir o nome dos indivíduos para não expor publicamente histórias dolorosas e até de necessidades como a fome que alguns deles passaram.

Também achei por bem não mostrar o nome de alguns terreiros ou sacerdotes que praticam o constrangimento de seus filhos-de-santo quando estes não colaboram com a quantia estipulada em dinheiro para o funcionamento do terreiro e passam a ter seus nomes expostos em quadros de aviso.

Em alguns dos terreiros onde foram realizadas investigações a minha permissão para desenvolver o estudo, filmar e fotografar foi condicionada a entrega posterior dos vídeos e fotografias assim como dos resultados finais da tese. Alguns vídeos e fotografias foram entregues logo nos dias seguintes das investigações, o que será feito também com os resultados finais da tese assim que estiver concluída e aprovada.

## **PRIMEIRA PARTE: A REGIÃO DE RECIFE COMO AMBIENTE PARA O DESENVOLVIMENTO DA COZINHA DO CANDOMBLÉ.**

A cidade de Recife é hoje um dos grandes centros urbanos do Brasil, localizado na região Nordeste do país; é a capital do Estado de Pernambuco. Recife teve grande desenvolvimento desde princípios do século XVI por sua posição geográfica, caracterizada por ser um ponto de grande proximidade entre América, Europa e África, além de ter em seu litoral um porto natural constituído por uma barreira de pedras de corais, arrecifes, de onde advém o nome da cidade.

A região de Recife logo se beneficiou de tais características, quando os portugueses chegaram e implantaram a monocultura da cana-de-açúcar em 1526 e conseqüentemente a instalação dos primeiros engenhos produtores de açúcar para exportação do produto (Freyre, 2007a: 15). Uma prática muito conhecida e difundida em outras partes do Atlântico como Ilha da Madeira e Cabo Verde, na América além do nordeste do Brasil outras regiões como a Jamaica, Cuba, Barbados, Haiti, Dominicana, Guadalupe e Porto Rico (Galeano, 2015: 87). Porém não buscavam apenas novas áreas para o plantio de cana-de-açúcar e produção do valioso açúcar para o mercado europeu, mas também desenvolver ainda mais a prática da escravidão, que vai do século XVI até o final do século XIX no Brasil; pois o comércio de gente havia se tornado bastante lucrativo.

Desembarcaram nos portos de Recife e região incontáveis contingentes de africanos para trabalhar de maneira forçada nos engenhos de produção do açúcar; com estas pessoas desembarcam também sua cultura, e a cultura destes homens foi a forma de resistir a tanta dificuldade e privação pela escravidão rural dos engenhos de cana-de-açúcar e posteriormente também da escravidão urbana.

O culto do Xangô de Recife, surgido por volta de 1870 é uma variante do culto do Candomblé: no início do século XX foram muito influenciados pelos cultos baianos e começaram a adquirir práticas e ritos do Candomblé da Bahia, assim, passaram a se denominar de Candomblé (Ribeiro, 1978; Motta, 1982). O Xangô de Recife é uma das heranças ancestrais dos africanos para a cultura Brasileira (Silva e Campos, 2010: 598), dentro do grande acervo cultural do Candomblé ressaltamos seu aparato culinário, que foi fundamental na resistência da cultura africana no Brasil e na construção de uma cozinha de matriz africana nas cidades onde esta religião se estabeleceu (Lody, 2012).

Ainda no século XIX cada local do Brasil desenvolveu uma cozinha de descendência africana que se derivou dos cultos como o Candomblé, o Calundu, o Tambor de Mina, o Batuque e a Macumba por exemplo (Lody, 2012; Parés, 2007), pois na principal forma de reverenciar os deuses africanos estava a oferenda de alimentos e comidas desenvolvidas com produtos africanos e brasileiros.

Essas comidas rituais eram preparadas com os alimentos de que dispunham no período da escravidão, ou seja, produtos da alimentação do dia-a-dia dos escravos e produtos encontrados em abundância em cada local: na região Nordeste do Brasil por exemplo havia abundância de coco, mandioca, feijão, abóbora, milho, quiabo e inhame. Com o passar dos tempos outros alimentos vão sendo incorporados nas oferendas rituais das comidas dos deuses africanos.

Inicialmente apenas os negros participavam de eventos religiosos e festivos relacionados aos cultos desenvolvidos por eles no Brasil, pois os brancos e católicos viam as manifestações culturais dos negros com desdém e como algo inferior a sua cultura. Quando o culto dos deuses africanos era permitido por autoridades ou senhores de engenho e fazendeiros apenas os escravos e negros libertos participavam dos cultos. Apenas após os anos 70 do século XX acontece uma maciça entrada de brancos nos cultos afro-brasileiros

O particularismo histórico moldou as singularidades e características de cada região (Boas, 2004: 47), a região de Recife moldou uma cozinha de Candomblé diferenciada de outras no Brasil por conta de sua origem no culto do Xangô, cheia de detalhes locais para a cozinha dos orixás.

## PRIMEIRO CAPÍTULO: A CHEGADA DE AFRICANOS EM RECIFE E A INTRODUÇÃO DE PRÁTICAS CULINÁRIAS.

### **1. Engenho de cana-de-açúcar: o início da cozinha africana em Pernambuco.**

#### 1.1. Sem negro não há açúcar.

O índio desaparece do ambiente do engenho de cana, gradualmente substituído pelo negro africano trazido da África subsaariana, em sua costa ocidental, posteriormente chamada de costa dos escravos, principalmente do golfo de Benim e de Costa da Mina, região que os portugueses retiravam e escravizavam pessoas desde o século XV, para realização de trabalhos domésticos na Europa e nas lavouras de cana-de-açúcar em algumas ilhas atlânticas. Os primeiros africanos que chegaram no Brasil como escravos foram trazidos da península ibérica já aculturados y cristianizados, com o crescimento da cultura açucareira nos trópicos brasileiros o movimento de chegada passou a ser direto da África (Ribeiro, 2006; Galeano, 2015).

Inicialmente a entrada de africanos escravos no Brasil não passava de algumas centenas por ano, mas depois de 1580 eram 3 mil por ano. Estimasse que em todo tráfico negreiro foram trazidos para as américas entre 8 e 11 milhões de pessoas, desse total 4,9 milhões de pessoas foram escravizadas no Brasil. Nos primeiros séculos da escravidão, XVI e XVII, os africanos chegavam majoritariamente nos portos de Recife e Salvador da Bahia, posteriormente

também Rio de Janeiro, Fortaleza, Belém do Pará, São Luís do Maranhão, onde eram distribuídos por outras zonas. (Schwarcz e Starling, 2015: 80-87).

Luiz Viana Filho <sup>5</sup> desenvolveu estudo onde conseguimos verificar temporalmente os grandes ciclos de tráfico escravo português: “ciclo da Guiné, durante a segunda metade do século XVI, ciclo de Angola e Congo, no século XVII, e o ciclo da Costa da Mina, durante os três primeiros quartos do século XVIII”. Depois ocorre uma grande desvalorização do açúcar nos mercados internacionais e a consequência é a diminuição drástica do tráfico de escravos africanos, fato que acarretou na “crioulização” da população de escravos, ou melhor, escravos brasileiros e filhos de africanos estimulados a procriar pelo declínio do preço do açúcar e assim gerar novos escravos (Parés, 2007: 42, 64).

No engenho de cana-de-açúcar o negro fazia todo o trabalho duro, plantar e colher a cana, trasladar até a casa de moer e moer a cana, transformar o sumo de da cana em açúcar e transportar o açúcar até o porto. O negro se tornou parte do complexo da cana-de-açúcar, é impossível desassociar a civilização do açúcar do escravo africano. Duarte Coelho Pereira compreenderia isto desde os primeiros dias como donatário da Capitania de Pernambuco, a cultura da cana e a fabricação do açúcar era o africano, por isso o tráfico de escravos africanos ocorreu de maneira intensa na “Nova Lusitânia”<sup>6</sup>.

Freyre relata a impressionante observação de dois religiosos católicos em relação a escravidão negra e o açúcar: quando o “padre Vieira em um sermão dirigido aos escravos do Recôncavo baiano afirmava ver no negro o Cristo da civilização do açúcar”; “não há trabalho nem gênero de vida no mundo mais

---

<sup>5</sup> Luiz Viana Filho precede Pierre Verger nos estudos relacionados ao negro na Bahia, escreveu um dos primeiros livros e mais importantes no assunto: O Negro na Bahia (Parés, 2007: 42).

<sup>6</sup> Antes da Capitania Hereditária de Pernambuco ter esta denominação a localidade ficou conhecida pelo nome de Nova Lusitânia, em referência a Portugal (Holanda, 1995: 49; Sarmiento, 2018).



parecido a cruz e a paixão de Cristo que de vocês em um desses engenhos”. Já o religioso Padre Cardin notaria que “muito sofrimento custaria ao negro a fabricação do açúcar; e muito pecado ao branco”. “A civilização brasileira do açúcar, que teve seu apogeu em Pernambuco, teve que depender do escravo negro de modo absoluto” (Freyre, 2004: 127, 160).

## 1.2. Outras formas de liberdade.

Assim como aconteceu com o indígena, o africano assume diversas tarefas dentro do engenho; tarefas e funções que vão além do plantio da cana-de-açúcar e produção do açúcar. Os escravos desempenhavam trabalhos relacionados a vida cotidiana do engenho, deixando os engenhos cada vez mais dependentes da mão de obra escrava. Dentre as várias funções exercidas pelos escravos destacamos os serviços ligados a administração da casa-grande, quase sempre desempenhado por escravas ou escravos não adaptados ao trabalho duro. Este trabalho dentro da casa-grande garantia uma vida menos sacrificada e difícil na escravidão rural, as tarefas eram mais fáceis e rápidas, os escravos que estavam vinculados ao trabalho doméstico da casa-grande possuíam melhores habitações que as senzalas, vestiam roupas íntegras e limpas, se alimentavam da mesma comida dos patrões<sup>7</sup> e vislumbravam de forma mais nítida a sonhada liberdade.

---

<sup>7</sup> Como se não bastasse a condição de ser escravo e do trabalho duro nos engenhos, os negros passavam fome e muitas vezes não tinham o que vestir. Para saciar a fome comiam os ratos que circulavam nas senzalas, a pouca comida dada aos escravos estava baseada na farinha da mandioca, carne seca e algum pescado. Frango e carnes frescas somente eram servidos aos escravos enfermos, por isso que até hoje existe o ditado popular que diz: quando se come frango na casa do pobre ou o frango está doente ou é o pobre que está. Talvez por ironia do destino um alimento bastante consumido atualmente no Brasil e identificado como produto elitista e de preço caro é o bacalhau: para durar mais tempo era trazido seco e salgado dos mares europeus, era um alimento da senzala, comida de pobre, conhecido pelo termo “comer de pobre” assim como o chicote que castigava os negros que também era chamado de “comer de pobre” (Schwarcz e Starling, 2015: 93, 94).

O resto de comida deixada pela casa-grande também se convertia na alimentação dos escravos. Ossos y vísceras animais eram cozinhados, assados ou fritos e misturadas a

Porém, quanto maior a proximidade dos escravos com a casa-grande, com o senhor de engenho, com a sinhá (esposa do senhor de engenho) e seus filhos, maior seria a possibilidade de adquirir vantagens e vislumbrar liberdades (Carvalho, 2002: 213-223).

Os escravos do “eito” (nome estabelecido para diferenciar os escravos que trabalhavam dentro da casa-grande para os que trabalhavam fora), eram responsáveis por lavar as roupas dos senhores, limpar a casa, arrumar os quartos, vestir a sinhá, cuidar das crianças e cozinhar. O trabalho próximo das famílias senhoriais foi capaz de estreitar as relações entre comandantes e comandados, verdadeiras relações de respeito e até de intimidade foram construídas (Freyre, 2006).

De todo grupo de pessoas que trabalhavam na casa-grande como escravos do eito, destacamos duas funções que garantiam mais liberdade e respeito e até uma certa influência nos senhores de engenho:

A ama de leite ou ama negra, que ocupava o espaço deixado pelas mães dos meninos, as sinhás dos engenhos. A ama de leite amamentava, criava, educava a criança ao ponto que estas negras escravas chegavam a ser parte da família senhorial. As amas eram responsáveis pelo desenvolvimento das crianças de modo absoluto, com elas aprendiam a falar, caminhar, comer... as “mães negras” dos meninos de engenho eram mulheres muito respeitadas em toda a comunidade dos engenhos de cana-de-açúcar (Freyre, 2006: 409-435).

---

farinha de mandioca, o que resultou nas farofas, ou misturadas ao feijão (Lima, 1999: 80, 82).

A comida dos escravos que habitavam a senzala poderia ser comparada, e porque não dizer, igualada a alimentação dos animais de tração como bois: “os escravos, como os bois, comiam muito bagaço de cana, pois no tempo das colheitas da cana era tempo de negro gordo e de boi gordo” (Freyre, 2004: 126). Uma clara referência de que os escravos precisavam estar tão fortes quanto os bois para aguentar o trabalho de colher a cana e transformar em açúcar.

A outra função desempenhada quase que na totalidade por mulheres escravas dentro das casas-grandes era o ofício da cozinha: as negras desempenharam com verdadeira maestria o papel de cozinheiras dos engenhos.

O preparo de alimentos e a nutrição dos integrantes da família do senhor de engenho se iniciou ainda com a índia “cunhã”<sup>8</sup>. As negras, ao adentrarem na cozinha, se apropriaram das técnicas de cozinha deixadas pelas cunhãs e de seus utensílios feitos de madeira, pedra, argila, couro, cascas de frutas e cascos de animais como colheres, lâminas, pilões, vasos, panelas... as africanas se apropriaram também de uma incontável quantidade de alimentos da cultura indígena; os mais conhecidos utilizados foram milho, feijões, mandioca, batata doce, cará (espécie de inhame nativo), cacau, palmitos, pinhas, abóboras, castanhas, araçá, papaia e pimentas (Lima, 1999: 96, 97).

### 1.3. A negra mistura de sabores.

Ao chegar nas cozinhas das casas-grandes as negras não conheciam completamente os atributos e técnicas da culinária portuguesa. Assim como as índias, as africanas tiveram que se adaptar às novas formas de fazer comida e as combinações de alimentos que não eram poucas: aprender a fritar, guisar, asar, estufar, escaldar, cozinhar com sal, ovos, leite, mel, galinhas... um estranho mundo de produtos, utensílios, animais, cereais y sabores para transformar em comida (Lima, 1999: 104).

Serge Gruzinski chamou de “mestiçagem” esta fusão de elementos de distintas culturas, primeiramente observada nas américas com a aproximação da cultura indígena com a cultura europeia e que segue com a chegada e aglutinação de outras culturas como a africana (Gruzinski, 2001: 43). O africano mesmo

---

<sup>8</sup> A índia apelidada de cunhã foi a primeira mulher e cozinheira que frequentou as cozinhas da casa-grande. No curto período da escravidão indígena a cunhã deixou como herança para a cozinha brasileira utensílios, alimentos, e práticas culinárias; A cunhã foi responsável por dar início a transformação de uma cozinha local luso-tupí, onde produtos, utensílios e práticas de cozinha portuguesa foram misturadas com a cultura culinária indígena (Freyre, 2006: 162, 163).

distante da sua terra e com toda adversidade de ser escravo em um lugar completamente distinto de suas aldeias, implementa uma nova cozinha, agora ainda mais mestiça de elementos e técnicas culinárias através do seu conhecimento na preparação de alimentos. Assim as africanas dominaram a cozinha colonial dos engenhos de cana-de-açúcar, agregando novos sabores não apenas pelo emprego de produtos da África, mas por saber fazer uma mágica alquimia com a mistura de elementos culinários europeus, indígenas e africanos.

As mulheres africanas traziam consigo toda a experiência de seus antepassados na África para agora desenvolver outros elementos e transformar pratos indígenas e portugueses pelos condimentos e técnicas domésticas. Alguns dos insumos que foram prontamente colocados pelas negras nas cozinhas da casa-grande foram o quiabo (vegetal verde e fino de origem africana) a banana e o azeite de dendê.<sup>9</sup> O dendê proporcionou uma verdadeira revolução na cozinha nordestina, transformando pratos e agregando novos sabores na cozinha brasileira (Freyre, 2006: 542).

As cozinheiras dos engenhos de cana-de-açúcar se converteram em grandes celebridades das zonas que viviam, os senhores de engenho agradecidos pelas comidas criadas e de tão saborosas apresentavam suas cozinheiras aos comensais e as presenteavam com cânticos, homenagens, palmas e até mesmo a carta de liberdade, explicou Manuel Querino (1957: 24). A mesa farta de alimentos da casa-grande era um símbolo de riqueza e ostentação, o excesso de comida nos grandes banquetes denotava o poder do senhor nas festas de aniversários, casamentos, batizados de crianças, Natal e na comemoração pelo dia dos santos católicos ou em um almoço de domingo. A festa em comemoração

---

<sup>9</sup> O azeite de dendê ou azeite de palma é um óleo extraído de um pequeno fruto de cor alaranjada, de uma palmeira que tem o mesmo nome, dendê ou dendezeiro, foi trazido para o Brasil por comerciantes de escravos da costa africana e foi distribuído na região da Bahia e no norte do Brasil. Esta árvore é considerada sagrada tanto África quanto pelo culto do Candomblé seu óleo é adicionado em várias preparações culinárias do culto dos orixás como o acarajé, abará, caruru, efó, vatapá, moqueca, feijões de azeite e muitos outros (Lody, 1992: 2-7).

ao São João desde os tempos de prosperidade nos engenhos até os dias de hoje seguem sendo um exagero de produção culinária com muitas comidas a base de milho e leite de coco com muita dança e a tradicional fogueira e roupas típicas (Freyre, 2015: 89-91).

Gilberto Freyre ao fazer um comparativo entre duas das cozinhas regionais do Brasil expressa que a cozinha do Rio de Janeiro ficou se manteve mais fidalga, com cozinheiros portugueses na produção de seus pratos, enquanto que a típica cozinha brasileira dos engenhos de cana-de-açúcar quem desde o século XVI preparou os cozidos e doces foi a escrava africana (Freyre, 2006: 542).

Foram muitos os pratos criados ou adaptados pelas negras nas cozinhas senhoriais como a farofa, o quibebe e o vatapá, não faltou criatividade para que elas inventassem e até ousassem na substituição de produtos ou na variedade de formas de fazer galinhas e peixes, já que não dispunham de todos os elementos que conheciam de suas cozinhas africanas (Freyre, 2006: 542; Carvalho, 2002).

É pertinente elucidar que a grande quantidade de pratos salgados hoje conhecidos da herança africana para a cozinha brasileira parece ter surgido nos engenhos da Bahia, onde muitos autores relatam ter observado primeiro os pratos como o arroz-de-auçá, vatapá, caruru, efô, farofas, acarajé, acaçá e xinxim de galinha, a exemplo do professor Manuel Querino ao detalhar no livro *A Arte Culinária na Bahia* (Querino, 1957; Freyre, 2006). Entretanto desde os períodos coloniais dos engenhos os pratos salgados aparecem normalmente nas mesas patriarcais de Pernambuco e outras regiões. No entanto, nas zonas que compreendem a civilização do açúcar a cozinha mais difundida foi sem dúvidas a cozinha dos doces, açúcarada, de forma que as cozinheiras dos engenhos de cana-de-açúcar de Pernambuco foram responsáveis por inventa uma das cozinhas mais doces do mundo (Freyre, 2006).

#### 1.4. A cozinha doce dos engenhos.

Devido a uma extensa produção de açúcar, que visava abastecer inclusive mercados internacionais, muito da produção açucareira dos engenhos de

Pernambuco não era comercializado, o excedente da produção foi integrado às cozinhas senhoriais e aproveitado em receitas de pratos doce. Muito se inventou para a culinária das festas e para o cotidiano dos engenhos, de modo que uma cozinha exageradamente doce surgiu. Eram doces, tortas, pasteis, bolos, biscoitos, sorvetes, conservas, licores, ensopados, cristalizados, geleias, cremes, preparados com as frutas e raízes tropicais da região, algumas nativas e outras trazidas por estrangeiros no período colonial, principalmente a mandioca, o milho, cará, fruta-pão, batata doce, jaca, caju, maracujá, banana, mangaba, coco, goiaba, adicionando-se grande quantidade de açúcar de forma que algumas receitas perdiam o gosto da fruta por tanto açúcar.

Vemos claramente o exemplo desse abuso de açúcar na receita de um dos bolos mais tradicionais da cozinha dos engenhos de Pernambuco, o bolo Sousa Leão do engenho Noruega, receita recolhida por Gilberto Freyre para compor seu livro *Assucar* de 1939, e que é composto de 1 quilograma de massa de mandioca, 20 ovos sem as claras, 500 gramas de manteiga, leite de 3 cocos e 1 quilograma de açúcar (Freyre, 2007a: 121). Esta receita de bolo Sousa Leão é ainda hoje muito reproduzida por padarias e confeitarias de Recife.

Mas apenas o fato de ter muito açúcar excedente da produção não bastaria para o desenvolvimento de uma cozinha extraordinariamente açucarada, criativa e saborosa; a cozinha portuguesa, que já havia sido transformada pelo açúcar árabe foi transmitida para o Nordeste do Brasil repleta de valores culinários de sabor doce. Com vasta experiência na confeitaria baseada em produtos como o trigo, ovos e leite a cozinha portuguesa foi o apoio necessário para introduzir as técnicas de elaboração de pratos doces já muito conhecidos em Portugal, nos engenhos.

Mas a produção de guloseimas se iniciava ainda na casa de moer, ou moenda dos engenhos, que produziam mais que açúcar, em outro espaço próximo da máquina de moer ou engenho, ficava o banguê, que era uma espécie de máquina de moer menor, utilizada para fabricar rapadura (doce extremamente sólido feito do cozimento prolongado do sumo da cana e depois colocado em

fôrmas para esfriar e ganhar o aspecto de tijolo), para fazer também o mel de engenho e a aguardente de cana-de-açúcar conhecida como cachaça (Lima, 1999: 37, 38). Esses elementos também foram agregados a cozinha dos engenhos na produção de doces locais.

A cozinha doce dos engenhos pernambucanos produziram uma infinidade de pratos, tanto que muitos se converteram em representantes das famílias aristocráticas dos engenhos: as famílias necessitavam de um produto com características próprias, um símbolo, algo que os identificasse pelo doce sabor. E assim surgiram bolos, tortas, compotas, com nome e sobrenome de fidalgas figuras do patriarcado pernambucano como Sousa Leão, dona Luzia, dr. Gerôncio, Cavalcanti, Dr. Constâncio, Fonseca Ramos, Guararapes, Luís Filipe...tortas feitas por mãos negras e as receitas guardadas como joias preciosas da família, tão secretas que poucos conheciam o segredo. Já outros doces como biscoitos e doces em calda poderiam ganhar o nome de uma data importante, nome do próprio engenho ou até de um santo (Freyre, 2007a).

As cozinheiras dos engenhos pernambucanos tornaram a cozinha doce conhecida em todo o Brasil e em algumas outras partes do mundo; principalmente quando estamos falando de bolos e tortas criados ou adaptados aos insumos disponíveis na região, caso do famoso Bolo de Rolo, preparado com finas camadas de uma pasta de farinha de trigo, manteiga, açúcar e ovos recheada de geleia de goiaba e depois é enrolado em forma de cilindro; ou o bolo de frutas, também conhecido por Bolo de Noivas, uma referência a tradição de ser feito para as comemorações dos casamentos no Estado de Pernambuco, único nas celebrações de matrimônio no Brasil, preparado com farinha de trigo, vinho tinto, chocolate, uvas passas, ameixas, cerveja escura, ovos e açúcar. E uma infinidade de outros bolos como Bolo de Tapioca, Bolo de mel de Engenho, Bolo Barra Branca, Bolo de Rapadura, Bolo de Milho, Bolo Inglês (Frazão, 2011).

Os engenhos de cana-de-açúcar são apenas o início da cultura culinária africana no Nordeste brasileiro, a saga desta cozinha pouco a pouco ganha novos espaços de desenvolvimento, espaços que também serão formadores de novos

significados para a cozinha de descendência africana. Lugares que se transformaram em espaços tão importantes como as casas-grandes: é o caso das ruas de alguns centros urbanos, repletas de vendedeiras de alimentos.

A cozinha doce desenvolvida nas casas-grandes dos engenhos de Pernambuco se firmou de modo absoluto. Esta culinária do açúcar é um dos grandes legados positivos do período colonial, as preparações culinárias atravessaram os séculos adoçando a boca das pessoas e fazendo a boa fama das cozinhas dos engenhos, porém, assim como aconteceu ao longo da história do Brasil, que não foi dada a legítima importância para a participação do negro na transformação e desenvolvimento da sociedade, é fundamental fazer justiça e colocar o negro como elemento humano essencial para a invenção desta cozinha doce.



## SEGUNDO CAPÍTULO: A COZINHA COMO LUGAR DE RESISTÊNCIA DA CULTURA AFRODESCENDENTE.

### **1 Escravidão urbana: a cozinha de herança africana ganha as ruas de Recife.**

#### 1.1. Cidade e escravidão.

Pensar na escravidão dos ambientes urbanos no Brasil é romper com as ideias e características que foram apresentadas anteriormente dos engenhos de cana-de-açúcar, que correspondia ao ambiente rural. As cidades são ambientes dinâmicos e a construção das representações sociais enormemente pulverizadas e heterogêneas, diferente das questões rurais, mais monótonas e previsíveis.

Michel de Certeau, quando em uma oportunidade, no 110º andar do edifício *Word Trade Center*, na região de Manhattan, Nova Iorque, descreve o que vê da cidade: “a gigantesca massa se mobilizar debaixo da vista. Ela se modifica em texturas onde coincidem os extremos da ambição e da degradação, as oposições brutais de raça e estilos” (Certeau, 1994: 169).

“A linguagem do poder ‘se urbaniza’, mas a cidade se vê entregue a movimentos contraditórios que se compensam e se combinam fora do poder panóptico. A cidade se torna o tema dominante dos legendários políticos, mas não é mais um campo de operações programadas e controladas. Sob os discursos que a ideologizam, proliferam as astúcias e as combinações de poderes sem identidade, legível, sem tomadas apreensíveis, sem transparência racional – impossíveis de gerir” (Certeau, 1994: 174).

*“Cultural e historicamente la ciudad de todas las culturas y latitudes ha construido su espacio y su tiempo en el marco de ininterrumpidos procesos de <<construcción-desconstrucción>>. Sus habitantes viven y experimentan su espacio temporalidad bajo una serie de condiciones móviles sometidas sin*

cesar a contextualizaciones y reorientaciones de su ámbito urbano” (Duch, 2015: 150).

As observações de Certeau (1994) e Duch (2015) ilustram uma característica comum entre as cidades: elas são agregadoras de diferentes culturas, de forma que os ambientes urbanos se transformam rapidamente e sem seguir condutas preestabelecidas ou programadas.

No início do século XIX, esta é a realidade dos maiores centros urbanos Brasileiros como Rio de Janeiro, Salvador e Recife. Estas eram frenéticas zonas portuárias onde as pessoas exerciam variadas funções, muitos desses trabalhos acompanhavam as necessidades de determinada urbe, por suas distinções econômicas e geográficas.

O Rio de Janeiro se transforma na primeira metade do século XIX, passando de uma simples região de fazendas de produção de açúcar para a capital do império português, recebendo toda a corte e seus agregados em 1808.

Essa reorganização do espaço urbano do Rio de Janeiro trouxe diversas consequências para o escravo, que se adaptou e também desenvolveu este ambiente: Mary Karasch em sua obra *A Vida dos Escravos no Rio de Janeiro 1808-1850*, faz uma retrospectiva minuciosa de como os escravos passaram a exercer novos trabalhos; como a violência urbana contra os negros passa a ser institucionalizada e delegada as forças policiais; mostra o ambiente insalubre aos quais o negro era obrigado a trabalhar ocasionado seu adoecimento e morte precoce pelas pestes e moléstias adquiridas; o desenvolvimento da religião e da cultura negra como o samba, um dos maiores legados dos negros para o Brasil (Karasch, 2000).

Em Salvador, primeira capital do Brasil e até 1808, a urbanização trouxe como consequências muitos dos problemas que ocorreram no Rio de Janeiro. Particularmente, a capital baiana dos anos 20 até os anos 40 do século XIX está marcada por muitas “revoltas militares, motins antiportugueses,, quebra-quebra, saques populares, rebeliões liberais e federalistas; e levantes de escravos”. A

mais famosa revolta de escravos foi a Revolta dos Malês de 1835 (Reis, 1986. p .38). A revolta dos Malês ganhou este nome por ter sido organizada por escravos africanos de religião muçulmana, eles eram conhecidos em Salvador como “malês”.

Assim como a Revolta dos Malês outros levantes foram organizados em Salvador durante o século XIX pelos escravos e libertos, pois só em não estarem mais no ambiente rural das senzalas e longe da vigília de capatazes e capitães do mato a organização de motins era facilitada. Somado a isso, o ambiente urbano gerava uma série de inconformismos nos escravos que iam desde falta de água, escassez de alimentos, más condições de trabalho, redução do espaço agrícola para subsistência, circulação de moeda falsa e até baixas remunerações (Reis, 1896: 32).

É bem verdade que Recife começa a ganhar características urbanas bem antes das demais cidades hoje conhecidas no Brasil, o período holandês, de 1630 até 1654, trouxe uma forma diferente de ocupar as vilas e de se preocupar com a organização espacial dos locais que pretendiam habitar.

“População cosmopolita, instável, de caráter predominantemente urbano, essa gente ia apinhar-se no Recife ou na nascente Mauritsstad, que começava a crescer na ilha de Antônio Vaz. Estimulando, assim, de modo prematuro, a divisão clássica entre o engenho e a cidade, entre o senhor rural e o mascate, divisão que encheria, mais tarde, quase toda a história pernambucana”.

“Esse progresso urbano era ocorrência nova na vida brasileira, e ocorrência que ajuda a melhor distinguir, um do outro, os processos colonizadores de ‘flamengos’ e portugueses. Ao passo que em todo o resto do Brasil as cidades continuavam simples e pobres dependências dos domínios rurais, a metrópole pernambucana vivia por si” (Holanda, 1995: 63).

O trabalho escravo nas cidades havia se afastado das características rurais, onde a agricultura era quase que exclusivamente o trabalho dos negros. Na

cidade houve um aumento significativo na diversidade de formas de trabalho, as funções dos escravos no ambiente urbano continuariam a ser aqueles considerados depreciativos pela população branca de origem europeia e detentora da mão de obra escrava.

Na sociedade urbana haviam mais funções para se desempenhar, no que se refere a profissões essenciais para o desenvolvimento de cada ambiente, que a sociedade rural dos engenhos, nas cidades além do senhor e do escravo existiam os artesãos, comerciantes, representantes da administração civil e militar, marinheiros... Esses escravos urbanos possuíam algumas vantagens que os escravos rurais não possuíam, pois circulavam pela cidade, conversavam com outros trabalhadores escravos e pessoas livres, eram menos vigiados e provavelmente “se sentiam menos prisioneiros de sua condição”, de forma que “o privilégio dos escravos nas cidades seria similar ao dos escravos domésticos” como nas casas-grandes dos engenhos (Mattoso, 2016: 136, 137).

Outros trabalhos específicos para o funcionamento das cidades foram criados, alguns destes trabalhos eram indispensáveis. Recife possui uma geografia marcada pelos rios que dividem a cidade em várias ilhas, e o transporte mais utilizados desde o século XVI até o século XIX eram pequenas embarcações conhecidas pelo nome de canoa. Guiada por escravos canoeiros, percorriam todas as regiões da cidade e das cidades vizinhas por caminhos repletos de armadilhas. Os negros canoeiros eram exímios conhecedores dos rios com seus atalhos e rotas.

Era pelas embarcações dos canoeiros de Recife que a população se deslocava e se abastecia de água potável, já que estes homens poderiam ir até o rio Beberibe, na cidade de Olinda, pegar água limpa, pois em Recife a água era salgada por conta da proximidade com o mar (Carvalho, 2002).

As cidades brasileiras do século XIX não eram exemplo de higiene, como ainda hoje não são. Nos centros urbanos deste período não existia saneamento organizado e as residências nem banheiro possuíam. As necessidades fisiológicas das pessoas eram feitas em pequenos recipientes próprios para isso, chamados

de penico; e depois os dejetos eram despejados em toneis de madeira que ficavam fora das casas. Quando os toneis estavam cheios de excrementos necessitava ser esvaziados com o despejo nas marés. Esta era a solução da época para se livrar de alguma coisa indesejada. Este trabalho “sujo” era realizado pelos “tigres”, ou “tigreiros”<sup>10</sup>, homens negros geralmente escravos (Santos, 2009: 111-112).

Estes dois exemplos que apresentamos evidenciam a importância do trabalho dos escravos pelas ruas de Recife, as cidades assim como o campo dependiam deles para existir. Os ofícios de vendedores ambulantes de rua e nas feiras, transportadores de pessoas (canoeiros), guarda-costas, amas de leite, lavadoras de roupa, sapateiros, cozinheiras e muitos outros se tornaram essenciais. Os conhecidos “escravos de ganho” poderiam ser vendidos ou alugados, nas páginas de compra e venda dos jornais da época, os anúncios eram tantos que a busca era de fácil visualização (Carvalho, 2002: 21).

Além dos trabalhos já citados os jornais traziam em sua maioria anúncios de compra, venda, aluguel ou contratação de mulheres negras, sendo estas escravas ou já libertas para desempenhar algum serviço relacionado a alimentação. Estas mulheres negras podiam trabalhar cozinhando para o consumo em casa de família, cozinhar e vender na rua ou apenas vender produtos alimentícios em tabuleiros.

O trabalho delas com os alimentos, seja confeccionando na cozinha, seja vendendo nas ruas, era valorizado ao ponto de encherem os as partes dedicadas aos anúncios dos periódicos de Recife durante todo o século XIX. Outro detalhe observado nos anúncios é que mesmo em um período distante da abolição da escravatura, ano de 1840, se contratavam mulheres forras (livres) para desempenhar algum serviço domestico como cozinhar ou vender na rua como podemos ver nos antigos anúncios em seguida.

---

<sup>10</sup> O nome tigre ou tigreiro está relacionado a característica da pele destes homens, que por carregar os toneis nas costas e invariavelmente os dejetos caírem sobre suas peles acabavam por secar e marcar estes homens.

O trabalho dessas mulheres negras na cozinha se destacava tanto que em pleno período de trabalhos forçados e castigos pesados elas poderiam ser contratadas e receberem algum dinheiro por seus dotes culinários.

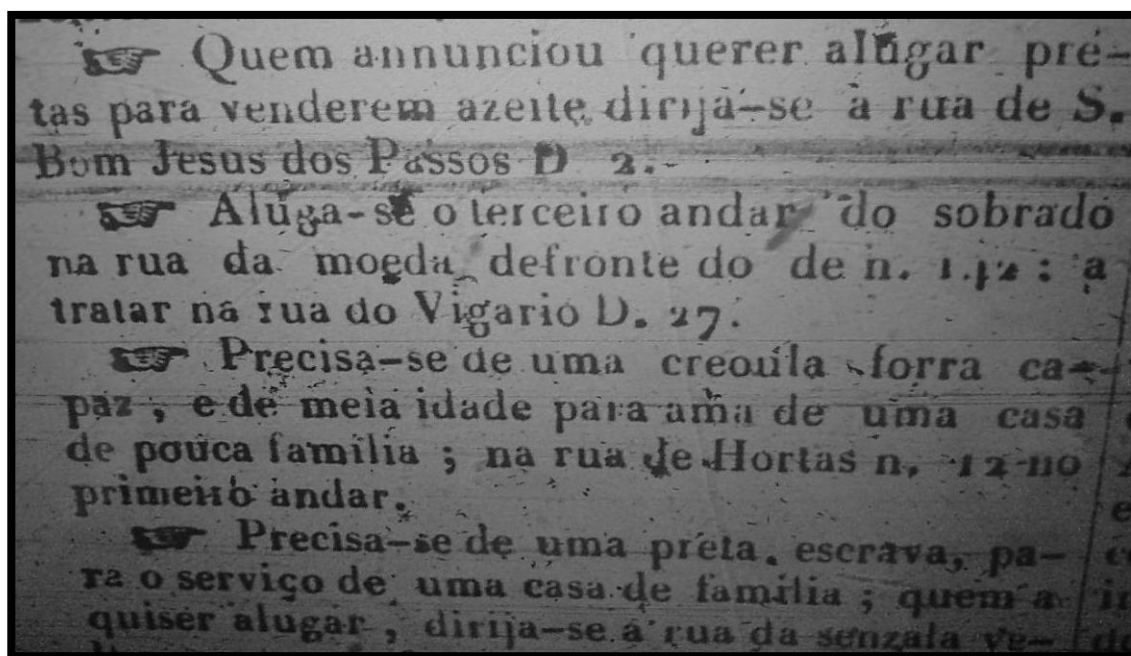


Imagem 1 - Anúncios diversos de interesses em mulheres negras chamadas de pretas ou creoula, para serviços domésticos ou venda de produtos na rua. Periódico Diário de Pernambuco, 27 de agosto de 1840, página 04. Fotografia retirada do acervo Arquivo de microfilmagem da Fundação Joaquim Nabuco. Fotografia do autor.

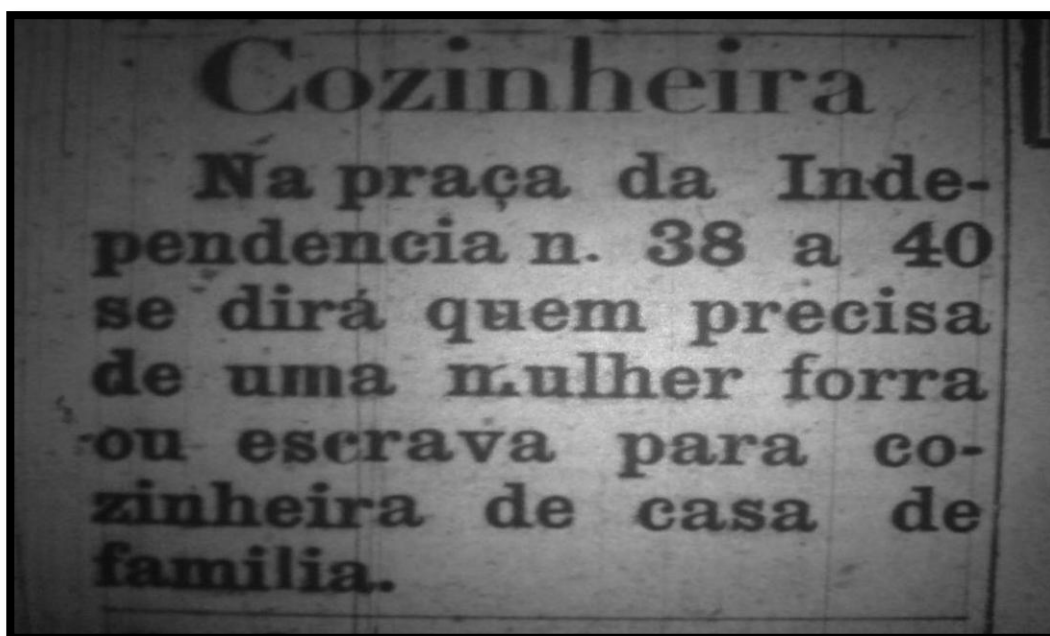


Imagem 2 - Anúncio em busca de mulher negra escrava ou já livre, para cozinhar em casa de família. Periódico Diário de Pernambuco, 01 de janeiro de 1885, página 06. Fotografia retirada do acervo Arquivo de microfilmagem da Fundação Joaquim Nabuco. Fotografia do autor.

#### 1.2. As vendedoras de rua ou baianas do tabuleiro.

É imprescindível demonstrar através destes anúncios como as grandes cidades brasileiras estavam refém dos serviços das mulheres negras escravas ou libertas nas casas dos senhores e também na rua, a venda de produtos alimentícios fora de casa passou a ser um grande negócio para os donos de escravos, uma nova forma de obter lucro com os negros, porém essa também era uma nova oportunidade para as escravas conseguirem suas alforrias ou sobreviverem da venda de comidas (Carvalho, 2002: 77).

A mulher negra dos centros urbanos como Recife no século XIX trabalhava nas cozinhas das casas de seus donos ou patrões alimentando toda a família; e depois preparava os alimentos para vender nas ruas. Organizava um tabuleiro retangular de madeira para expor seus alimentos doces ou salgados e saía de casa para comercializar os produtos equilibrando o tabuleiro na cabeça (Mattoso, 2016: 137, 166).

Estas mulheres ficariam conhecidas como as negras do tabuleiro, por vendedeiras ou como baianas. Gilberto Freyre argumenta que foram 3 os centros urbanos que mais se desenvolveu a cozinha de descendência africana: Rio de Janeiro, Salvador e Recife, nesses lugares as vendedoras de rua circulavam com maior frequência, principalmente na cidade de Salvador da Bahia, onde eram muito mais visualizadas. Provavelmente por isso uma das denominações para a vendedora de rua é a de “baiana do tabuleiro”.

As residências da cidade de Recife se transformaram em verdadeiras indústrias de produtos alimentícios destinados a comercialização na rua, negras entregavam comidas nos domicílios ou circulavam pela cidade anunciando seus produtos. Algumas delas se tornaram tão conhecidas que já possuíam pontos de venda em praças, feiras, portas de igrejas ou no porto (Lima, 1999: 59; Freyre, 2006: 543).

Estas vendedoras estavam tão estreitamente relacionadas a paisagem das cidades brasileiras que o famoso pintor francês Jean Baptiste Debret<sup>11</sup> (Paris, 1768-1848), ao publicar seu livro “Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil” demonstrou claramente em suas pinturas a retratação da vida cotidiana dos brasileiros: as imagens estão repletas de mulheres negras comercializando principalmente alimentos nas ruas.

Em Recife os registros das vendedoras de rua foram feitos pelo desenhista Luís Schlappriz, suíço que permaneceu na cidade de 1858 até 1865, publicou desde o ano de 1863 várias litografias de áreas muito conhecidas de Recife como o cais do porto, a Boa Vista, a Alfandega, o pátio do Carmo, o pátio da Penha, a

---

<sup>11</sup> Jean Baptiste Debret esteve no Brasil em 1816 como professor de pintura histórica na Missão Artística Francesa, contratada pelo príncipe regente D. João para fundar a Escola de Artes, Ciências e Ofícios do Rio de Janeiro. Debret ficou por quinze anos no Brasil, foi responsável pela formação da primeira geração de pintores brasileiros com treinamento acadêmico, iniciou o gênero da pintura histórica no Brasil foi o idealizador das duas primeiras exposições de arte realizadas no rio de Janeiro, nos anos de 1829 e 1830. Neste período que residiu no Brasil Debret elaborou seu álbum de pinturas que retratava a paisagem brasileira, publicado em Paris entre os anos de 1834 e 1839 (Piccoli, 2005: 456).



rua da Aurora, o Campo das Princesas e o Hospital Português, que estavam cheias de negras vendadeiras com seus tabuleiros de frutas hortaliças, doces, pescados, camarões, mariscos, ostras, tortas, pasteis... O trabalho de Schlappriz, de retratar fielmente as paisagens de Recife, só foi possível de se realizar porque na mesma época que ele desenhou a cidade, se estabeleceu em Recife o alemão Franz Heinrich Carls, fundador da primeira litografia da região em 1862, onde Luís trabalhou e publicou os desenhos de 1863 até 1865 (Ferraz, 1981: 07). As imagens a seguir retratam paisagens do cotidiano de Recife de meados do século XIX, com a constante presença das mulheres negras no comércio.



Imagem 3 - Vendedoras do tabuleiro com seus alimentos no Pátio do Carmo, hoje Pátio da Basílica de Nossa Senhora do Carmo, na zona central da cidade de Recife. Litografia de Luís Schlappriz de 1863 (Ferraz, 1981: 41).

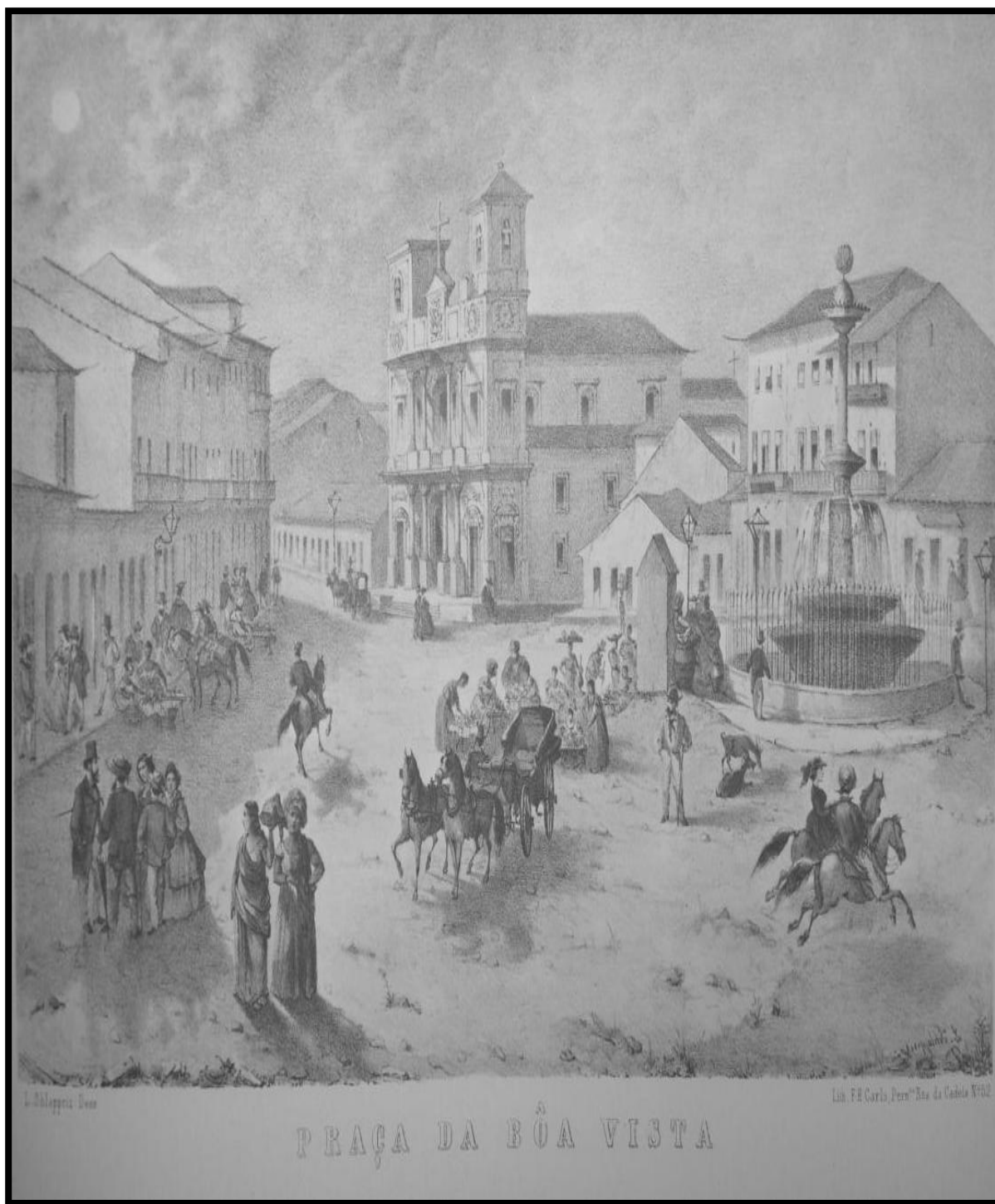


Imagem 4 – Vendedoras do tabuleiro com seus alimentos na Praça da Bôa Vista, hoje Praça Maciel Pinheiro, na zona central da cidade do Recife. Litografia de Luís Schlappitz de 1863 (Ferraz, 1981: 42, 43).

### 1.3. Vender e ascender socialmente pela rua.

A venda de alimentos na rua constituía um mecanismo poderoso de resistência contra a escravidão ou ainda de melhoria de vida e sobrevivência para as mulheres negras. Para uma mulher já livre a comercialização de produtos na rua garantia uma renda, pois de forma autônoma, ou contratada por alguma família receberia dinheiro pelo trabalho executado. Já para as negras escravas era na confecção e venda de alimentos que elas buscavam melhorias na qualidade de vida e até mesmo a sonhada liberdade.

Existem relatos de mulheres que conseguiram a liberdade e até acumulado alguma riqueza com a comercialização de alimentos: é o caso da negra Ana de São José da Trindade, que retirou uma licença (documento oficial) para vender alimentos na rua, na cidade de Salvador da Bahia no ano de 1807, quando ela morreu em 1823 seu testamento revelou um patrimônio surpreendente.

Ana Trindade foi trazida da África ocidental ainda muito jovem em um navio negreiro, analfabeta, ela foi comprada e forçada a trabalhar na rua vendendo alimentos, com o passar do tempo comprou sua carta de alforria e teve cinco filhos. Deixou para sua família de herança uma casa de três pavimentos de pedra e cal, onde o primeiro pavimento estava alugado para uma loja, muitas joias de ouro como crucifixos, escapulários, rosários, tiaras, brincos, um anel de topázio e outro anel com dez pequenos diamantes rosa, objetos e utensílios de prata, 9 escravos e havia pago pela liberdade de outros 3 escravos: dizia “não devo nada a ninguém”! O valor total de seus bens era impressionante para aquela época (Graham, 2013: 63, 64).

O trabalho de vendedor ambulante na rua permitia uma ascensão social ainda que difícil no século XIX, o caso de Ana Trindade não é único, muitos outros foram narrados nos jornais, registros policiais ou testamentos, o ambiente diverso das cidades permitia maior liberdade para o desenvolvimento de ofícios impensáveis no ambiente rural, que resultava em várias possibilidades para serem mais livres ou da total alforria para os negros; eram benefícios como salários, vida social, alimentação digna, alforria e até mesmo o poder da negociação. O

comercio de alimentos de rua se constituiu como importante instrumento de luta pela sobrevivência e pela independência pessoal e financeira do povo negro.

#### 1.4. Tipos populares e seus pregões.

A partir das primeiras décadas do século XX os vendedores de comidas de rua se tornaram figuras populares em Recife, de modo que passaram a integrar a memória das pessoas que transitavam por determinadas zonas da cidade. Uma espécie de referência local para os moradores da cidade e de boa reputação pela qualidade dos produtos. Gilberto Freyre descreve alguns locais que os vendedores de rua de Recife ficavam como as ruas de São José, Direita e Tobias Barreto; “negras gordas de vestido engomados, baianas do fogareiro de lenha que assam milho, pescado, fazem tapioca e mungunzá, café... produtos de una simplicidade, indígenas e africanos.” estes vendedores de rua Freyre chamou de “tipos populares”, homens e mulheres que eram a alma da cidade de Recife, mas que para ele pareciam desaparecer cada dia mais por causa do progresso e o crescimento desordenado”.<sup>12</sup>

Recife se tornou célebre entre as cidades do Brasil pelos gritos de anúncio dos produtos dados por tipos populares para atrair seus clientes e compradores, talvez daí venha a famosa expressão popular “ganhar no grito”, os gritos dos vendedores eram conhecidos pelo nome de pregão ou pregões, e alguns destes pregões de rua atravessaram o século XIX e chegaram ao início do século XX, como por exemplo o negro velho vendedor de ostras, com seu pregão: “*ostra, é chegada agora, é chegada agora, é chegada agora!*” (Freyre, 2007b: 51-60). Hoje existem outros pregões pela cidade, que anunciam e encantam os moradores, como o vendedor de macaxeira (mandioca), o vendedor de ovos, o vendedor de sorvete, de doce japonês...

---

<sup>12</sup> É muito comum encontrar nas narrativas de Gilberto Freyre uma constante decepção advinda do progresso e do crescimento desordenado das cidades em contraponto a tradição da cultura local. A alimentação, um de seus assuntos preferidos, era constantemente falado de um ponto de vista tradicional, e que perdia suas características pela proximidade com a modernidade. (Rezende, 1995: 09-21).

Dentre as muitas lamentações de Freyre para com a cultura alimentar local, dizia ele não ver mais tantas mulheres vendendo produtos nas ruas gritando seus pregões, pois já não conseguiam ser ouvidas, por causa dos barulhos das buzinas dos automóveis e autofalantes:

“Já não se houvem os pregões dos vendedores de alfeolo, cuscuz, de alfenim, de tareco, de arroz-doce, em tigela, de cocada, de rolete de cana, de farinha de castanha em cartucho. Uns porque já ninguém vende alfeolo ou alfenim nas ruas do Recife. Se há hoje vendedor de alfeolo (felô) ou alfenim na cidade é quase secreto. E onde está a farinha de castanha de outros tempos?”  
“Outros pregões recifenses desapareceram porque a venda dos doces ou dos artigos que eles anunciam tornou-se melancolicamente silenciosa na capital de Pernambuco. Abafados pelas buzinas de automóveis e dos alto-falantes: Duas pragas terríveis. Dois inimigos de morte dos pregões vindos dos velhos dias coloniais. Felizmente ainda há quem anuncie mungunzá cantando: É mungunzá, tá quentinho o mungunzá!” Freyre, 2007b: 60-63).

Os “tipos populares” se converteram em ícones da cultura alimentar de Recife, estes homens e mulheres permanecem na imaginação dos habitantes da cidade; existem monumentos erguidos em alguns pontos da cidade, esculpido pelo mestre Abelardo da Hora em homenagem a estes vendedores de rua (Freyre, 2007b: 63); na Fundação Joaquim Nabuco<sup>13</sup>, importante centro de pesquisas sociológicas, antropológicas e históricas das regiões Norte e Nordeste do Brasil, localizado em Recife, existe um acervo de imagens e fotografias denominado de Tipos Populares, com uma grande quantidade de vendedores de rua comercializando seus produtos, o homem da ostra, o homem do coco verde, o vendedor de peixe e lagosta, o vendedor de rapadura, a vendedora de balaio de peixes, a vendedora de tapioca e a vendedora de caju na praia de Boa Viagem

---

<sup>13</sup> Página eletrônica da Fundação Joaquim Nabuco. Disponível em: <http://www.fundaj.gov.br>

são alguns dos comerciantes revelados pelo acervo do fotógrafo Benicio Whatley Días; e no Museu do Homem do Nordeste (Muhne)<sup>14</sup>, também situado em Recife, existe uma exposição de alguns utensílios, objetos e máquinas dos vendedores mais populares na memória dos habitantes da idade. Os vendedores ambulantes, provavelmente descendentes dos escravos de ganho, são os precursores dos vendedores que hoje ocupam as ruas da cidade de Recife, chamados atualmente de camelôs (O Museu do Homem do Nordeste, 2000: 288).

E Recife continuou sendo a cidade dos comerciantes de rua, dos vendedores que batiam de porta em porta, dos vendedores de comida e dos tabuleiros; que em outros tempos eram chamados de mascates e pregoeiros, hoje camelôs, baianas, vendedeiras... como podemos ver nas próximas imagens, uma mulher negra pronta para vender na rua e um objeto utilizado para receber os produtos..

---

<sup>14</sup> Museu do Homem do Nordeste (Muhne). Disponível em: [http://www.fundaj.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=250&Itemid=238](http://www.fundaj.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=250&Itemid=238) Acesso em 22 de novembro de 2017.



Imagem 5 - Vendedora de doces pronta para sair de casa e comercializar nas ruas de Recife gritando o pregão. Fotografia de Augusto Stahl em 1858 (FERRAZ, 1988: 89).





Imagem 6 - Tábua de pirulitos feita de madeira. Objeto tradicional que vendedores como os dos que aparecem nos “Tipos Populares” do arquivo da FUNDAJ utilizavam para mostrar e vender seus produtos nas ruas de Recife. Retirado de: (O Museu do Homem do Nordeste, 2000: 293).

## **2 O Xangô de Recife (Candomblé) e sua fantástica cozinha.**

### **2.1. Candomblé na Bahia, Xangô em Pernambuco.**

A construção de uma forma de culto estruturado como os Candomblés<sup>15</sup> dos dias de hoje remonta os tempos dos batuques, danças e irmandades católicas se que começam a se organizar de modo mais complexo ainda no início do século XIX: O culto do Calundu na Bahia foi organizado paralelamente a estas manifestações culturais citadas; e justamente no início do século XIX foi incrementado ao Calundu as práticas ancestrais africanas como a adivinhação, rituais de cura, sacrifícios animais e oferenda de alimentos em altares de ídolos. Essas incorporações ao culto do Calundu na Bahia teriam servido de base para o

---

<sup>15</sup> A denominação Candomblé é utilizada para referir-se aos grupos religiosos que apresentam um conjunto de práticas rituais originárias da África (Prandi, 2001: 16).

desenvolvimento do Candomblé (Bastide, 1986: 314-316; Schwarcz e Starling, 2015: 105, 106; Parés, 2007: 116).

Para Luis Nicolau Parés a organização dos Candomblés somente foi possível “depois que um conjunto social de congregações extra domésticas iniciaram entre si interações de cooperação, complementariedade e conflito, então pode-se falar de ‘comunidade religiosa afro-brasileira’ e do surgimento do Candomblé” (Parés, 2007: 119).

Os grupos sociais de africanos e descendentes que se organizavam para desenvolver os cultos religiosos ou manifestações culturais se dividiam de acordo com a nação<sup>16</sup> que pertenciam ou mais se identificavam; tais como Jeje e nagô (daomeanos e iorubás), que povoaram principalmente as províncias da Bahia e de Pernambuco, sendo os daomeanos na Bahia e os iorubanos em Pernambuco. Para Pierre Verger<sup>17</sup>, importante estudioso africanista e da história e desenvolvimento do Candomblé, é provável que os descendentes de africanos

---

<sup>16</sup> A nação representa um termo geográfico que determina as origens étnicas e culturais das diferentes cidades ioruba que terminaram por emprestar os nomes: queto, jeje, ijexá, efã, nagô e angola; (Lima, 1984) y (Silveira, 2000: 80-101). Termo utilizado por traficantes de escravos da Costa da Mina para designar os grupos populacionais autóctones. O Candomblé está dividido por nações, que em princípio representavam as identidades étnicas donde os africanos foram retirados, porém com o tempo as nações de Candomblé perderam a “conotação política para um conceito quase exclusivamente teológico. Nação passou a ser, desse modo, o padrão ideológico e ritual dos terreiros de Candomblé na Bahia. Em outras palavras, nação passou a designar uma modalidade de rito, ou uma forma organizacional definida em bases religiosas.” (Parés, 2007: 23,102, 103).

<sup>17</sup> Pierre Factumbi Verger (1902-1996) foi um fotógrafo, etnólogo, antropólogo e investigador francês que viveu quase toda a vida em Salvador da Bahia. Chegou no Brasil no ano de 1946 e quando conheceu o Candomblé acreditou ter encontrado a fonte da vitalidade do povo da Bahia: se tornou um estudioso do culto dos orixás. Foi para África em 1948 para compreender o Candomblé, donde em 1953 foi rebatizado e ganhou o nome de Factumbi (nascido de novo graças ao Ifá). Fundou na França o Instituto Francês de África Negra (IFAN) e transformou em um dos maiores conhecedores da cultura afro-brasileira. Em 1988 criou a Fundação Pierre Verger (FPV) em Salvador da Bahia, da qual era doador, mantenedor e presidente. Fundação Pierre Verger. Disponível em: <http://www.pierreverger.org/br/> Acesso em: 29 de novembro de 2017.

livres no Brasil tenham chamado o culto dos orixás reunidos de Candomblé depois de terem estado na África, mais precisamente em Lagos, na Nigéria, no século XIX, para observar e aprender, para assim iniciar um processo de “reafricanização” na cidade de Salvador da Bahia, que seria um tipo de retorno às origens da religião (Verger, 1981).

Os primeiros Candomblés da Bahia são derivados de uma reunião de mulheres negras livres da irmandade de Nossa Senhora da Boa Morte da Igreja da Barroquinha, que criaram um terreiro de Candomblé denominado Ìyá Omi Àse Àirá Intile, em uma casa situada na Ladeira do Berquó, hoje na rua Visconde de Itaparica, próxima da Igreja da Barroquinha (Verger, 1981).

Em Pernambuco dos tempos da província, século XIX, as casas de culto e adoração dos orixás eram chamadas de Xangô<sup>18</sup>; acreditasse que as casas de culto dos deuses africanos tenham ganhado o nome de Xangô pela popularidade de um determinado orixá que possui o mesmo nome Xangô. Mas estes cultos não eram próximos esteticamente e liturgicamente dos Candomblés da Bahia. A primeira casa de culto aos orixás de Pernambuco foi o Sítio de Pai Adão, localizado na cidade de Recife, na Estrada Velha de Água Fria, bairro de Água Fria.

O Sítio de Pai Adão foi aberto pela senhora Ifá Tinuké entre os anos de 1860 e 1870, ao chegar no Brasil mudou o seu nome para Inês Joaquina da Costa, mas ficou mais conhecida como tia Inês. Oriunda de Oyó, região da Nigéria que segundo a história já teve um rei com o nome de Xangô, que depois de morto foi transformado em mito fundador de Oyó e em divindade em todo o império ioruba. Então pode existir uma relação direta que liga o nome das casas de culto aos orixás em Pernambuco ao fato de tia Inês ser da região de Oyó na Nigéria e

---

<sup>18</sup> Em visitas realizadas aos *terreiros de Candomblé* da cidade de Recife e região ficou evidente que alguns terreiros e pessoas adeptas ao culto não gostam que a religião seja chamada de Xangô, aceitando somente a denominação de Candomblé.

ter influenciado tanto na adoração a divindade Xangô quanto em nominar as casas de culto. O Xangô de tia Inês somente ficaria conhecido por Sítio de Pai Adão depois de sua morte, quando um adepto da casa que se chamava Adão assume a direção do terreiro em 1919.

Assim como os negros dos cultos baianos Adão também vai até a Nigéria, no ano de 1906, ficando na cidade de Lagos por vários anos, ao retornar para Recife seria a pessoa mais preparada para assumir a casa de Xangô imediatamente a morte de tia Inês (Lima, 2010: 63).

## 2.2. Em busca da África perdida.

A ida de adeptos dos cultos dos orixás para a África simboliza, desde o fim da escravidão até os dias de hoje, a busca por elementos que compõem uma tradição perdida e a confirmação de que as formas de culto no Brasil seguem a originalidade do continente ancestral. “Ir até a África significa entrar em contato com as fontes do conhecimento religioso, da tradição despedaçada pela escravidão” (Capone, 2004: 266; Verger, 1981: 28). Uma boa parte do prestígio adquirido pelos Candomblés está relacionado ao fato de que seus adeptos tenham obtido um contato íntimo com as bases da religiosidade na África, ao qual Stefania Capone chamou de “ganho de tradição”, as viagens para a África e suas histórias de retorno se converteram nos “mitos fundadores da pureza e da tradição Nagô” (Capone, 2004: 266-267).

A viagem para o continente africano ganhou também um caráter legitimador, e dentro dos terreiros de Candomblé passaram a garantir *status* e um melhor posicionamento na hierarquização do culto, como no caso de Pai Adão em Recife.

Os deslocamentos dos negros até a África para uma “reafricanização” somadas a visão de alguns intelectuais e estudiosos da época, como Roger Bastide, que afirmava ser o “Candomblé Nagô um pedaço de África no Brasil e

não uma seita”, fizeram do Candomblé Nagô exemplo de pureza das tradições africanas e por consequência matriz dos cultos aos orixás. O que acarretou em mudanças significativas na estrutura de muitos cultos afrodescendente por todo o Brasil para seguirem a tradição do culto da nação Nagô e se definirem pelo nome, estética e valores do Candomblé (Capone, 2004: 257, 273). Por esta situação é que os cultos de Xangô, Batuque, Tambor de Mina ou Macumba podem ter se modificado para a estética do Candomblé.



Imagem 7 - Mapa de identificação dos cultos de descendência africana no Brasil do início do século XX. Na legenda as cidades e as denominações dos cultos locais. Adaptado de Capone (2004: 83).

Desta forma o Candomblé de nação Nagô foi transformando os cultos africanos no Brasil ao seu modelo. A questão da tradição pode ser interpretada como uma resposta a novas situações ou até mesmo uma “reconstrução do passado pela repetição quase que obrigatória” com a intensão de “imprimir uma verdade histórica de identidade cultural e social” (Hobsbawm e Ranger, 1984: 10).

O culto dos orixás responde a novas situações desde o momento que chega no Brasil, foram muitas as aglutinações culturais nas diferentes zonas que cultuavam essas divindades; logo a tradição do rito Nagô tomaria um caráter norteador para os outros cultos de orixás estabelecendo sua própria tradição pela relação mais próxima com a África e com os intelectuais do período. Era uma resposta para a necessidade de unidade entre os cultos e o estabelecimento de uma identidade para o Candomblé.

Para Reginaldo Prandi os espíritos ancestrais adorados na África, os orixás, estavam presentes em certos objetos e forças da natureza. Os homens africanos que temiam os fenômenos naturais incontroláveis, inclusive com risco constante para suas vidas, faziam sacrifícios animais para abrandar a fúria e agradar as divindades, “oferecendo a própria comida como tributo que estabeleceria um pacto de submissão e proteção, que sedimentaria as relações de lealdade e filiação entre os homens e os espíritos da natureza” (Prandi, 2005: 14).

Este mecanismo de adoração dos orixás através de sacrifícios animais e oferendas de alimentos, continuou acontecendo no Brasil. Reunidos no culto do Candomblé, os orixás conservaram seus atributos advindos da África, de representar fenômenos, características ou componentes da natureza, mas no Brasil ganharam qualidades humanas.

Pierre Verger esclarece que os orixás ainda na África poderiam estar relacionados originalmente a uma cidade ou mesmo um país. Com os êxodos migratórios das populações africanas os orixás passaram a estar vinculados a grupos e famílias, e com a chegada dos escravos no Brasil o orixá passou a ter um caráter individual, de cada pessoa separadamente (Verger, 1981).

Existem no continente africano cerca de 400 orixás adorados, desta quantidade apenas duas dezenas sobreviveram nos cultos afrodescendentes do Brasil simbolizando as forças da natureza e aspectos do mundo, da sociedade da personalidade humana. Cada um tem suas próprias características, elementos

naturais, cores simbólicas, vestuário, músicas, alimentos, bebidas, além de demonstrar alguns traços de personalidade, desejos e defeitos (Prandi, 2005: 4).

Essa modificação dos orixás, que além de representar fenômenos da natureza passaram a ser figuras humanas fica mais evidente quando ocorre a personificação dos orixás por santos da Igreja Católica (Carneiro, 2005: 375–379). O sincretismo religioso foi o mecanismo encontrado para que os escravos afrodescendentes pudessem adorar suas divindades sem levantar a suspeita dos seus proprietários, da Igreja Católica ou dos governantes, que apenas permitiam a adoração dos santos católicos.

O sincretismo religioso “afrocatólico” que observamos no Candomblé contemporâneo tem início ainda no século XVII e se desenvolve mais no século XVIII por conta das irmandades negras e a dupla participação de negros em eventos católicos e nas manifestações culturais africanas. Mas não se trata de uma contradição de crenças e sim de uma justaposição benéfica de recursos para tratar com a adversidade do cotidiano (Parés, 2007: 111).

A fusão das duas religiões é notada em diversos aspectos do culto do Candomblé. Muitos simpatizantes e afiliados não conseguem fazer uma separação entre os orixás e os santos católicos, adorando-os conjuntamente, como se fossem a mesma divindade. Os orixás adquiriram os nomes, a fisionomia e pele branca dos santos católicos, suas roupas e cores (anexo II), até as datas comemorativas são as mesmas (anexo III).

No início dos anos 1980 a matriarca de um dos terreiros do Candomblé mais importantes da cidade de Salvador da Bahia, Mãe Stella de Oxóssi, de terreiro *Ilê Axé Opó Ofonjá*, rompe com a ideia de sincretismo religioso católico ao colocar que santo de igreja não tem nenhuma relação com o Candomblé. Obteve apoio de outros famosos *Candomblés* da Bahia como o *Gantois* e o *Alakêtu*, mas na prática apenas o *Ilê Axé Opó Ofonjá* seguiu com a separação dos ritos



católicos e do Candomblé.<sup>19</sup> De maneira que é comum a saudação a santos católicos, ver imagens de santos e se rezarem orações católicas nos terreiros de Candomblé, assim como a influência de comidas preparadas para festas de santos católicos, que estão presentes na festa dos orixás com os quais são sincretizados, caso de São João e Xangô em Recife, que onde as festas do orixá estão repletas de comidas de milho como o mungunzá, a canjica, a pamonha: alimentos típicos das festas juninas e que tem São João como maior homenageado do período.

Verger entende ser muito difícil saber exatamente quando o sincretismo religioso se estabeleceu entre santos católicos e orixás, mas observa que parece ter se baseado sobre detalhes das estampas religiosas dos santos que poderiam fazer alusão a certas características dos deuses africanos (anexo III). Nas aproximações dos orixás com os santos católicos observamos por exemplo: o orixá Obaluaê como São Lázaro pela coincidência de terem os dois, relações com doenças; Iemanjá, mãe de muitos orixás, foi sincretizada como Nossa Senhora da Conceição pela questão da maternidade; Nanã Burucu, a orixá mais velha, com Santa Ana, mãe da Virgem Maria; o orixá Oxalá é o Senhor do Bonfim (Jesus Cristo), por ser o senhor da criação e do amor (Verger, 1981).

Uma característica importante dos cultos afro-brasileiros trazida ainda do continente africano e presente até o desenvolvimento do Candomblé é o sacrifício de animais feitos para realizar oferendas rituais aos orixás e para a alimentação dos adeptos e visitantes do Candomblé tanto em momentos privados de celebração quanto em momentos abertos ao público. Esta parte fundamental do culto segue sem muitas modificações ou influências de outras religiões como a Igreja católica.

---

<sup>19</sup> O Candomblé e a modernidade: Mãe Stella de Oxóssi. Disponível em: <https://www.cartacapital.com.br/blogs/dialogos-da-fe/mae-stella-de-oxossi-candomble-e-modernidade> Acesso em: 30 de novembro de 2017.

### 2.3. Sem comida não há Candomblé.

Sim; não há exagero algum em afirmar que sem comida não exista o Candomblé (Lody, 2012; Lima, 1999). Já no continente africano as práticas de oferecer alimentos como forma de agradar aos deuses era bastante difundida, “o sacrifício de animais e a oferenda de comidas nos altares das divindades era a base da religiosidade africana, principalmente na região da África ocidental, de onde vieram a maciça maioria de escravos para o Brasil” (Parés, 2007: 116).

Antes mesmo da invenção dos cultos afro-americanos como o Candomblé e o Xangô, que foram forjados no século XIX, já existia a prática de oferendas rituais com presença de alimentos, como explica Bastide: “Em 1618 a Inquisição veio a Bahia e deflagrou o costume que tinham os negros de sacrificar animais” (Bastide, 1986: 249).

Os alimentos em seu estado natural ou a comida elaborada, estão na forma de cultuar e agradar os deuses africanos desde que os negros chegaram no Brasil. Este costume permaneceu até a invenção dos cultos dos orixás reunidos em diversas regiões do país.

No Candomblé a comida sempre assumiu uma posição basilar nas celebrações, sendo fundamental desde a forma de venerar seus deuses até as festas que marcam a finalização de todo o rito sagrado. “Não há cerimônia de caráter privado ou público onde a comida não está presente”. No Candomblé a comida alimenta além das questões nutricionais da necessidade humana, ela nutre também aos espíritos, sendo assim a principal forma de renovar o axé.<sup>20</sup> Neste contexto o antropólogo Raul Lody explica que o ato de comer nas religiões afro-brasileiras vai muito mais além que o compreendido por ingerir com a boca, ou da questão de nutrição e gosto. “Comer é acionar o axé, comer é contatar e

---

<sup>20</sup> “Axé é uma palavra da língua ioruba que pode ser entendida como um poder invisível que transmite energia, uma força que produz crescimento, sem axé nada existe, nada é harmônico: quanto maior o tempo que o adepto do Candomblé está na religião, maior é o seu axé” (Kileuy e Oxaguiã, 2014: 40, 41). “Energia e força fundamentais para a vida religiosa do terreiro de Candomblé e também a vida do homem” (Lody, 2012: 27).

estabelecer vínculos fundamentais com a existência da vida, do axé, dos princípios ancestrais e religiosos do terreiro” (Lody, 2012: 27, 40).

Nos Candomblé mais populares e investigados por historiadores, antropólogos e sociólogos; como os de nação Nagô, Queto e Jeje os 17 orixás Exu, Ogum, Oxóssi, Ossaim, Oxumarê, Omulu, Xangô, Iansã, Obá, Oxum, Logun-Edé, Euá, Iemanjá, Iroco, Nanã, Oxaguiã e Oxalufã possuem na sua alimentação, ou em suas oferendas, comidas muito bem executadas com frutos, cereais, sementes e sacrifícios animais (anexo III). Esta é a principal forma de comunicação com os homens e de preservar o axé (Motta, 2005: 33, 34).

Cada um dos 17 orixás disfruta de uma própria dieta, um menu de pratos confeccionados segundo rígidas regras para que a comida tenha as mesmas particularidades já conhecidas e reconhecidas pelo orixá: cada orixá possui dentro das cozinhas sagradas dos terreiros de Candomblé seus próprios utensílios para a confecção da comida e apresentação dos pratos, de forma que antes do preparo das comidas rituais são antecipadamente organizados os alimentos e também utensílios como facas, garfos, colheres, caçarolas, caldeirões pela cozinheira do Terreiro.<sup>21</sup>

Atualmente em todos os acontecimentos do culto dos orixás a comida está presente: em solicitações e pedidos solicitudes aos orixás, em rituais de purificação, em agradecimento, em aniversários, todas as ofertas de alimentos pelas mais variadas motivações são conhecidas por um momento denominado de *ebó*. Esta cerimônia do *ebó* muda de nome nos ritos de iniciação (ou de aniversário da iniciação) dos adeptos ao Candomblé, que são chamadas de *ebori* ou *bori*. Já nas cerimônias de funerais para a desconexão da pessoa morta com o seu orixá a cerimônia passa a se chamar *axexê* (Prandi, 2005: 14).

---

<sup>21</sup> A cozinha é um espaço de mulheres nos terreiros de Candomblé. A cozinheira dos orixás é chamada *iá-bassê* (Lody, 2012: 32, 39), ou também *yabassê*.

Em todos esses eventos, inclusive nas datas comemorativas de cada orixá, os sacerdotes do Candomblé entram em comunicação com os orixás através de um oráculo, que é o jogo de búzios, para identificar quais os orixás pedem comidas e sacrifícios e quais comidas devem ser preparadas. Já nos eventos iniciais que antecedem as datas comemorativas ou festas do terreiro para os orixás, os sacrifícios animais e oferendas de pratos e alimentos são conhecidos como “obrigações”.

As festas públicas dos terreiros de Candomblé que comemoram o dia de um determinado orixá são celebradas nos mesmos períodos das comemorações dos santos da Igreja Católica, que por consequência do sincretismo religioso ocorrido podem modificar-se de uma cidade para outra (Correia, 2009: 74).

No entendimento de Eduardo Fonseca (1999) as festas sagradas do Candomblé teriam uma dimensão religiosa, outra proselitista e uma terceira dimensão de aprendizagem. Na dimensão religiosa está a característica de cultuar e homenagear os deuses, está a fé das pessoas, sem excluir a forma lúdica da festa com os cantos, as danças, transe possessivos, comidas e bebidas numa grande diversão.

Já o caráter proselitista é observado nas festas dos terreiros quando a comunidade se mostra para fora do terreiro, se projetando para a sociedade, já que as festas são públicas; como em uma vitrine, onde a “comunidade expõe seu produto religioso” estabelecendo um contato direto com a sociedade e “estendendo sua rede de relações para fora da comunidade”. Assim o caráter proselitista das festas dos terreiros de Candomblé podem garantir um melhor relacionamento com o mundo exterior ou atrair novos adeptos para o culto através de toda a plástica desenvolvida para o evento, como a beleza estética da dança, das roupas e “principalmente a fartura das comidas e bebidas servidas após ou durante as festividades”.

As distribuições das comidas seguem duas finalidades para Fonseca:

“uma interna, que assegura a comunhão e a divisão de alimentos e comidas; e a externa, que visa demonstrar prosperidade e conseguir prestígio” (Fonseca, 1999: 83).

Podemos destacar também que o aspecto externo da distribuição de alimentos reforça uma disputa entre os terreiros de Candomblé a região, onde garantem maior prestígio e boa reputação pela quantidade e qualidade das comidas apresentadas nas festas.

E a terceira dimensão, a da aprendizagem nas festas de terreiro, seria estabelecido do contato dos iniciantes ou novos adeptos com o transe, as músicas, a dança e todo o desenrolar da cerimônia para que eles ganhem experiência no saber do sagrado (Fonseca, 1999: 81-84).

A mesa sagrada dos orixás é rica e diversificada, sendo estabelecida por elementos culinários como carnes vermelhas, peixes, farinhas, temperos, óleos, mel, milho, camarão seco, gengibre, verduras, legumes, frutas e principalmente o azeite de dendê, tudo ordenado por preceitos, ações, tabus, proibições e exigências dos orixás.

Desta maneira a combinação dos alimentos resulta em uma diversidade de pratos bem famosos na cozinha brasileira como o acarajé, vatapá, caruru, tapioca, angu, moquecas, bobós, farofas, cocadas, dentre muitos outros pratos. Após a alimentação dos deuses vem a dos homens, seja nos momentos antecedentes ou na própria festa do terreiro as produções culinárias que são confeccionadas e oferecidas tanto para as pessoas pertencentes ao culto como para os visitantes das festas públicas do terreiro, configurando-se como um importante mecanismo

de atração de pessoas até o Candomblé (Lody, 2012: 31, 32), (Correia, 2009: 30, 31): na imagem a seguir estão apresentadas as comidas como eram feitas costumeiramente aa apresentações dos pratos nas festas não apenas do Candomblé, mas também nas festas da Umbanda e da Jurema Sagrada.



Imagem 8 - exposição de diversos pratos em um terreiro de Candomblé da cidade de Recife para o ajeum ao final de uma festa de Pretos Velhos, momento final da festividade onde todos os participantes do evento são convidados a comer e beber. Na imagem pães, frutas, doces, bolos, cocada, pipocas, mungunzá, canjica, pamonha, acarajé, galinha guisada, assados, refrigerantes e vinho. Fotografia tirada em 29 de junho de 2009 no terreiro Ilê Obá Airá Intilé.

Todas as festas de terreiro de Candomblé finalizam seus atos cerimoniais e comemorativos com um grande banquete. Esta parte final da celebração é conhecido por ajeum, em iorubá corresponde a expressão “vamos comer”. O ajeum constitui a parte comemorativa de toda uma semana de obrigações como

orações, sacrifícios animais, oferendas, adorações e muito trabalho desempenhado pelos integrantes do culto: logo o ajeum é uma festa de comer e beber precedida de cantos, músicas e danças.

O compartilhar da comida com todas as pessoas é um ato democrático dos Candomblés, no momento do ajeum já não há mais a música e a dança para que sejam montadas grandes mesas onde tomam assento primeiramente os sacerdotes e adeptos mais velhos para saborear os pratos da ocasião. Historicamente a apresentação dos pratos de um ajeum estavam relacionados ao menu dos orixás, de modo que a comida a ser consumida em um ajeum seria sempre determinada pela sobra de alimentos e carnes dos sacrifícios para os orixás da comemoração.

Como por exemplo: em uma festa em homenagem a orixá Iansã, na parte exclusiva do rito não aberto ao público, que ocorre dois ou três dias antes da festa, são feitas as obrigações de sacrifícios animais e oferenda de alimentos aos orixás como o *ebó*: estarão presentes nas oferendas as partes do animal preferidas a orixá Iansã como a cabeça, patas e vísceras de galinhas y cabras, assim como o acarajé, alimento predileto e típico desse orixá (anexo III). Estas partes serão oferecidas para a orixá, que se alimentará da energia destas partes do animal. O restante das partes dos animais é reservado para a confecção de alimentos que serão servidos no ajeum da festa, agora pública, do orixá Iansã. As comidas tradicionais do ajeum das festas públicas do terreiro de Candomblé seriam sempre em consonância com os orixás comemorados na ocasião (Correia, 2009: 75).

## TERCEIRO CAPÍTULO: A COMIDA AFRO NO COMBATE AO PRECONCEITO.

### **1 A cozinha negra é exemplo de resistência cultural.**

#### 1.1 Por um Brasil branco e católico.

Observando o desenvolvimento ao longo da história da cozinha afrodescendente na região de Recife desde os tempos da cozinha dos engenhos de cana-de-açúcar em todo o período da escravidão, e até mesmo já nos tempos de liberdade com os produtos de rua e a cozinha do Candomblé, é que entendemos esta cozinha como um instrumento da resistência cultural negra.

A escravidão dos africanos no Brasil fez a cultura dessas pessoas ser entendida por outros grupos sociais como brancos e católicos, como uma cultura menor, subalterna, sempre abaixo de uma cultura dominante e racista; e que por muitas vezes se quer era classificada como cultura. Como se não bastasse a herança escravocrata, a ideia crescente da superioridade da raça branca e da pureza genética ganhavam espaço no Brasil e mais adeptos de suas proposições nas rodas de intelectuais pela teoria da degeneração da raça do Conde Gobineau (1816-1882) considerado o pai do pensamento da deterioração da raça pela mistura ou ainda a mestiçagem de seres humanos, impossibilitando o progresso de sociedades que se encontrassem em processo de mistura racial (Schwarcz, 1993: 83-84).

Em 1883 foi criada pelo inglês Francis Galton o termo eugenia, *eu*: boa; *genes*: geração. A eugenia de Galton tinha por meta intervir na reprodução das populações, acarretando assim no melhoramento genético ao ponto que fossem proibidos os casamentos inter-raciais. Para ele, a capacidade humana era função da herança genética e não da educação (Schwarcz, 1993: 78-79).



A sociedade brasileira, que desde seu início é um exemplo de mestiçagem étnica, estava então, pelas teorias de Gobineau e Galton, determinada ao atraso e impossibilitada de evoluir satisfatoriamente. Os pensadores e intelectuais brasileiros do final do século XIX e início do Século XX se apoiaram nestas teorias para pensar o Brasil, assim era imprescindível tornar o país livre de processos que tornassem a população ainda mais mestiça, pois a pureza social era fundamental na busca pelo progresso civilizatório da nação.

Com a conduta escolhida para desenvolver a civilização brasileira, ao qual a população deveria ser embranquecida e com o propósito de modernizar o país aos moldes da Europa, mais uma vez seria o negro e toda sua cultura os culpados por todo anacronismo brasileiro (Correia, 2009: 99-100).

A noção de que existia uma hierarquia entre as três principais etnias formadoras do Brasil, o índio, o branco e o negro, foi durante muito tempo estimulada pelos “homens de ciência” brasileiros tanto no campo do Direito quanto na Medicina, colocando o branco na posição de agente civilizador e sua cultura como regulamentadora das ações da sociedade (Schwarcz, 1993).

Conforme as normas estabelecidas como padrões de comportamentos centrados na população branca e católica, as perseguições a cultura negra passaram a não ser somente mantidas, mas agora também apoiadas por intelectuais e autoridades. Grupos e indivíduos que não pertencessem a estrutura sociocultural europeia, constituída por brancos e de religião católica, estariam fora do processo de modernização do país; embora o Brasil tivesse sua população constituída também de negros e outras etnias e o catolicismo tivesse deixado de ser a religião oficial do país desde a proclamação da república em 1889. Porém, mesmo depois da mudança de estado católico para o estado laico (caráter de neutralidade religiosa) o poder hegemónico da igreja católica continuaria presente e promovendo o preconceito (Moura, 1998: 49).

As ideias da eugenia seguiram adentrando pelo século XX das primeiras décadas camufladas no Brasil pela ideia de modernização das cidades, tornar os

centros urbanos do país o mais próximo das cidades europeias, limpas e organizadas, era o novo discurso dos mesmos grupos que implementaram as práticas de branqueamento social.

E a igreja católica tem um papel fundamental nesta cruzada: pois pretendia recuperar o espaço perdido na política depois de 1889 e também os fiéis perdidos para religiões protestantes, espíritas e cultos afrodescendentes como o Xangô, o Candomblé e a Umbanda (Almeida, 2001: 74).

O Xangô na cidade de Recife foi fortemente reprimido com todo aparato policial e com grande cobertura da imprensa escrita do período: basta averiguar as páginas policiais dos periódicos que teremos incontáveis registros jornalísticos expondo a perseguição e violência com os cultos de Xangô. Nos jornais Diário de Pernambuco de dia 01 de fevereiro de 1926 temos a humilhante descrição de uma negra de nome Fortunata Maria da Conceição, chefe de um Xangô em Recife, foi cercada por policiais porque “fazia funcionar uma sessão religiosa onde explorava a crença popular”.

Era responsabilidade da IGP (Inspetoria Geral de Polícia) coletar a tarifa referente as licenças de funcionamento de grupos carnavalescos, clubes de futebol, centros espíritas e cultos africanos (Queiroz, 1999: 94-98).

Na época haviam inúmeras nomenclaturas para colocar as religiões afrodescendentes como algo nocivo, sujo e caracteriza-las como o mal: catimbozeiros, magia negra, catimbau, espíritos do mal, baixo espiritismo, bruxaria, charlatanismo, arte de baiano, ocultismo e muitas outras denominações cheias de preconceito ou depreciativas; porém, chama atenção os jornais da cidade tratem essas pessoas ligadas a cultura africana com adjetivos negro/negra, preto/preta antecedendo seus verdadeiros nomes, tentando imprimir uma imagem negativa pelo simples fato de serem afrodescendentes, como negro Zé, preta Fortunata e muitos outros (Correia, 2009: 102).

Toda essa perseguição aos negros e as suas formas religiosas como o Xangô pernambucano e o Candomblé baiano encontravam respaldo nas teorias

da degeneração racial de Nina Rodrigues (1862-1906), médico pioneiro nos estudos relacionados ao negro no Brasil, que apontava em suas pesquisas ser o negro brasileiro uma mistura de raças, passando a ser um indivíduo não puro, pois para ele apenas os africanos sudaneses possuíam tal pureza. E por causa dessa miscigenação ocorrida no Brasil o negro brasileiro seria prejudicado intelectualmente e portador de deficiências mentais (Rodrigues, 1935: 403-406). Essa teoria da degeneração racial sofrida pelos negros no Brasil influenciou todo um comportamento avesso a cultura negra no país durante a primeira metade do século XX, as formas de reprimir o desenvolvimento de qualquer manifestação cultural afro-brasileira tinham como instrumento de perseguição a Igreja Católica e a força policial.

#### 1.1.1. O “Estado Novo” e ainda mais preconceito.

Na década de 30 de século XX as repressões policiais sofridas pelas casas de Xangô passaram a ser desempenhadas pelo DOPS (Delegacia de Ordem Policial e Social). Em 1937 o Presidente do Brasil, Getúlio Vargas, inicia o período conhecido por “Estado Novo” dentro do seu longo governo de 15 anos. É um tempo de maior autoritarismo e endurecimento das leis, o liberalismo e formas de governo democráticos são substituídos por governos ditatoriais e totalitaristas como fez Hitler na Alemanha, Mussolini na Itália, Franco na Espanha, Salazar em Portugal e Vargas no Brasil. O período do Estado Novo será o momento de maior repressão, e porque não dizer combate, a cultura africana do Brasil (Correia, 2009: 106).

O representante do Estado Novo em Pernambuco é primeiramente o interventor Azambuja Vila Nova, que fica muito pouco tempo no cargo (cerca de dois meses) e logo é substituído por Agamenon Magalhães, que assume o governo de Pernambuco em dezembro de 1937 e ficaria até o ano de 1945, ou seja, por todo o período do Estado Novo. Agamenon era a pessoa responsável por

implantar as diretrizes da nova política nacional e ser fielmente os olhos de Getúlio Vargas na região.

É o interventor Agamenon Magalhães que irá desenvolver o plano de combate a cultura negra no Recife, ele entende que necessita ter o auxílio da igreja católica e da sociedade civil para poder governar e realizar as mudanças pretendidas. A nova política do *Estado Novo* pretendia mais uma vez modernizar as cidades, limpar, desassociar a imagem do velho e do atraso. Todas as recordações do passado deveriam desaparecer (Almeida, 2001: 125).

Com a garantia da sociedade civil e da igreja católica ao seu lado, Agamenon somente precisava agora de um instrumento para a legitimação de seu discurso. Educar, doutrinar, dedicar-se a construção de um saber orientado, poderia ser um núcleo para erradicar as resistências da nova política de Agamenon. A associação do saber temporal com o saber religioso seria protagonizada pela imprensa (Correia, 2009: 108; Almeida, 2001: 25).

O jornal Folha da Manhã foi a voz da intervenção de Magalhães. Espaço onde poderia defenestrar as intenções e condutas através dos colonistas e jornalistas do referido diário de notícias.

Defender as ideias de Agamenon e o Estado Novo de Vargas como também apontar e descreditar seus adversários era a especialidade do seu periódico. Um verdadeiro livro de condutas para as pessoas de bem; como a elite branca católica. Em 08 de março de 1938 o jornal Folha da Manhã fez uma reportagem da educação dos meninos na Alemanha nazista, ressaltando que o controle por parte do Estado germânico era o responsável pelo crescimento do país. O artigo tinha a dupla função de colocar a educação como responsabilidade do Estado e propagar o III Reich como governo promissor.

A máquina de propaganda do Estado possuía uma doutrina religiosa explícita, além de fazer perseguições aos cultos africanos fazia grande repercussão dos eventos da igreja católica com reportagens de capa em tamanho

colossal e intimidador. Destaque para o 3º congresso eucarístico de 06 de julho de 1938, a capa do periódico estampa uma frase de impacto: “uma imponente demonstração de fé”.

O jornal de Agamenon também se preocupa com o comportamento das pessoas, chegando a interferir nas preferências e interesses particulares do cidadão. O noticiário havia se transformado em uma cartilha de condutas e bons comportamentos, um verdadeiro redutor de direitos. Desde as páginas policiais até as colunas dos comentaristas a oposição ao comportamento dos negros é explícita. Havia comentários críticos e também deliberados pedidos de repressão a ícones culturais negros como o maracatu ou ao comércio de ervas medicinais através do jornal Folha da manhã (Almeida, 2001: 160-161).

A tentativa de transformar Recife pelas reformas urbanísticas em uma ilha da fantasia europeia, branca e católica era vital para a sonhada modernização de Agamenon, não cabendo as culturas indígenas ou negras e qualquer peculiaridade que poderia remeter ao passado dos atrasos da velha república.

#### 1.1.2. “Comida boa é a comida que vem de fora”.

No Brasil da era Vargas as minorias de vários segmentos da sociedade foram perseguidas e proibidas de exercer sua política; como os comunistas com suas reuniões, como a maçonaria, assim como os espíritas, protestantes e candomblecistas; e até de realizar seus trabalhos, como os vendedores de alimentos nas ruas de Recife. O jornal Folha da Manhã também encampou uma batalha contra os vendedores de comida de rua, que comercializavam frutas, peixes, mariscos, ostras, camarões, lagostas, moluscos, caranguejos, siris, doces e bolos característicos da região, tapioca, cuscuz, milho, acarajé e outros alimentos de rua (Campos, 2001: 197; Correia, 2009: 115).

Recife, cidade tão característica por seus vendedores de rua, ambulantes que comercializavam nas portas das casas e de pontos de venda ocupados por gerações de vendedores, agora eram atacados covardemente pela ideia de

sanear a cidade. No periódico eram escritos artigos difamatórios da comida típica regional. Caso do crustáceo caranguejo: animal especialmente utilizado na alimentação local e bastante apreciada até hoje em bares e restaurantes de Recife; o caranguejo passou a ser considerado um alimento sujo e não conveniente para uma cidade que pretendia deixar de ser provinciana e cheia de hábitos primitivos<sup>22</sup>.

Logo, não é difícil entender como a cozinha local nestes tempos tenha sido depreciada frente aos produtos importados como frutas de outros países, refrigerantes gaseificados e preparações culinárias estrangeiras. A cozinha negra por exemplo era considerada inferior somente por ser desenvolvida pelos negros, e não nos surpreende que tenha ganhado os apelidos como 'diabólica', 'alimentos cheios de feitiço' e de 'catimbó' (Correia, 2009).

Podemos entender melhor o desprezo que a sociedade pernambucana tinha pela cozinha negra neste período quando observamos o conceito de “impureza” abordado por Mary Douglas: “a impureza é definida como uma categoria residual, rejeitada pelo nosso esquema habitual de classificação”; “quanto mais compatível a nossa experiência for com o nosso passado, mais confiança teremos nas nossas suposições” (Douglas, 1991: 31). É como se estivéssemos programados a aceitar aquilo que está próximo de suas vivências e experiências de toda a vida, assim como refutar aquilo que não faz parte dela.

O impuro passa a ser aquilo com que o indivíduo ou mesmo um grupo de pessoas não se identifica ou não possui aproximação. Portanto, a cozinha negra é entendida como elemento impuro, por não fazer parte do ideal de sociedade moderna, branca e católica da época.

A valorizada cozinha internacional também estava presente nas colunas do informativo. É perceptível a ausência de elementos da gastronomia local no periódico, que possuía um caderno diário denominado de Mundanismo. Neste

---

<sup>22</sup> Folha da Manhã, 03 de março de 1938, vespertino, página 08.

espaço estavam contemplados os fazeres domésticos, que naquele período se dedicavam exclusivamente a mulher e tratavam de temas como moda, ambientação, conselhos de beleza e a culinária, sempre carregados de ilustrações.

Na parte de Copa e Cozinha, onde ficavam as receitas de variadas preparações culinárias (geralmente uma por dia) observamos o estímulo pela confecção de pratos internacionais europeus e de outras regiões do país como do Rio Grande do Sul e Rio de Janeiro, não se encontraram pratos típicos da doçaria local ou frutos do mar e pratos regionais como favas, feijões, caldos, ensopados, assados, nem mesmo adaptações com produtos locais. No mês de julho de 1938 estavam as seguintes guloseimas dispostas no periódico: "Groppen", uma torta de canela e amêndoas raladas com raspa de limão e pedaços de laranja; "Pudim de Maçãs com ovos", feito com nata; "Creme de baunilha"; "biscoito Carioca", preparado a base de polvilho y ovos; e até um "Bolo Alsaciano", que possui como diferencial grande quantidade de passas<sup>23</sup>.

Ainda na análise de fontes primárias como os arquivos de fotografias da Fundação Joaquim Nabuco é possível observar uma ampla relação nominal de imagens que datam do período de 1939 até 1942, uma destas pastas é denominada de 'Tipos Populares', comerciantes de rua do centro de Recife e de outras cidades: "o homem da ostra," "mulher vendendo milho", "mulher vendendo tapioca", "mulher vendendo amendoim de baiana", "negro vendendo laranja", "vendendo farinha de mandioca", "mulher cozinhando em panela de barro", "comida afrodescendente" e "vendedora de acarajé". As esquinas, pontes e becos da cidade estavam repletas de delicias regionais.

Estes homens e mulheres vendedores de rua, majoritariamente negros, que faziam a venda de comidas sua sobrevivência, foram dramaticamente desaparecendo do centro da cidade e empurrados para as periferias da cidade, de

---

<sup>23</sup> Mundanismo. Copa e cozinha. Folha da Manhã, 08, 09, 12, 13 de Júlio de 1938.

modo que não eram mais percebidos pelos transeuntes. A limpeza e reordenação urbana pretendida pela política do Estado Novo se consolidava com as teorias da eugenia e superioridade racial. Então não tardou para que surgissem opiniões consolidando o fim da raça negra no Brasil, assim como já haviam decretado o fim dos indígenas brasileiros como bem escutou Claude Lévi-Strauss em 1934, falado da boca do embaixador do Brasil em Paris (2013: 58-59).

Com o título da publicação “Escasseia o Elemento Negro no Brasil” o periódico Folha da Manhã estampa em sua capa do dia 29 de setembro de 1939 uma reportagem com o etnógrafo francês Paul Rivet. No conteúdo da entrevista dada ele revela que a mescla de raças foi benéfica para prevalecer a raça branca, que segundo ele já era notada majoritariamente no Rio de Janeiro, “considerada antes uma cidade de negros, e hoje, já podemos colocar essa cidade no rol das cidades dos brancos; assim como na Bahia e em Pernambuco”<sup>24</sup>.



Imagem 9 – Artigo do jornal Folha da Manhã do dia 09 de setembro de 1939, onde o Etnógrafo francês Paul Rivet afirma estar escasseando o elemento negro da sociedade brasileira. Fotografia retirada do arquivo de periódicos do Arquivo Público Estadual Jordão Emerenciano (APEJE).

Além de toda repressão passada pelos vendedores de alimentos das esquinas, portas de igreja e ambulantes da alimentação tão característica do centro de Recife, a cozinha negra das oferendas aos orixás do Xangó foi coibida; com a caça ao culto toda sua alimentação fundamentada nos sacrifícios e

<sup>24</sup> Escasseia o Elemento Negro no Brasil. Jornal Folha da Manhã, 29 de setembro de 1939. Matéria de capa.



oferendas são abrigados nas residências dos adeptos, por consequência do fechamento dos terreiros, em todo o período do Estado Novo, 1937-1954, este capítulo da história é mais um exemplo da resistência da cozinha negra e toda a cultura do Xangô pernambucano em suas mais variadas nações. Mesmo com as proibições, os jornais da época relatam a prática ritual dos Xangôs e de seus sacerdotes nas páginas policiais dos periódicos.

Foi na forma de fazer a comida ritual que a tradição se resguardou e garantiu a comunicação entre deuses e homens mesmo em tempos de repressão. Estes homens e mulheres do axé souberam novamente reorganizar seus rituais, e resignados, não perderam a esperança de adorar os orixás livremente (Correia, 2009: 117).

## 1.2 Comida boa é também a comida negra.

Com o fim da política do Estado Novo em 1945, a cultura africana não deixa de ser perseguida, porém, ao passar dos anos as hostilidades diminuem, e a cultura negra não voltaria a passar por igual período de desconfiança e tentativa de aniquilação desde o fim da escravidão (Correia, 2009).

Nos anos de 1950 a região central de Recife passava por uma valorização imobiliária que acabou por atrair algumas empresas como bancos, repartições públicas e lojas de grande porte, o que resultou na remoção dos residentes desta área da cidade para outras localidades, principalmente para a periferia de Recife como as zonas de Casa Amarela, Beberibe, Paulista, Jaboatão dos Guararapes e Olinda; a investigadora Virgínia Pontual chamou este movimento de “alteração de tecido urbano”. Com a saída dos velhos moradores do centro de Recife para as periferias, alguns Xangôs da cidade também são empurrados para os arrabaldes

de Recife, regiões onde se concentrou o “povo-do-santo”<sup>25</sup> (Pontual, 2001: 43; Brumana e Martínez, 1991: 115-19).

Estas zonas passaram a ser os locais onde os candomblés abriram seus terreiros, se desenvolveram, se proliferaram com a aberturas de novos terreiros de afiliados e passaram a ser referência com outras manifestações culturais como a música e a dança de matriz africana, caso dos afoxés e maracatus<sup>26</sup>. As restrições ainda existentes ao Candomblé não foram capazes de frear a proliferação das casas de culto. Grande parte da população das cidades brasileiras estão nas periferias, consideradas de forte densidade populacional, o que contribuiu para a popularização do Candomblé e de sua cozinha.

As vendedoras de rua regressam para os antigos pontos de venda com seus tabuleiros, como pode ser verificado na imagem 10, e as casas de Candomblé passam a atrair novos adeptos para o culto, fazendo as pessoas se deslocarem do centro da cidade para as periferias da região.

---

<sup>25</sup> Uma das denominações dadas para as pessoas que fazem parte dos cultos afrodescendentes como o Candomblé.

<sup>26</sup> O Afoxé é um ritmo musical derivado dos toques dos tambores e outros instrumentos musicais do Candomblé. Já o Maracatu é uma dança que tem ritmo próprio de batidas de tambores muito fortes e uma dramatização que representa uma corte real europeia com rei, rainha e súditos. Esta caracterização foi forjada para que os negros pudessem manifestar suas formas de música e dança em épocas de escravidão e perseguições; hoje os Maracatus se apresentam com uma corte de rei e rainha do Congo, em homenagem a África, súditos e os orixás, além de músicos com tambores e outros instrumentos. Existem dos tipos de Maracatu: o Maracatu urbano, também chamado de Maracatu de baque virado ou Maracatu Nação como os Candomblés, que está acima descrito. E o Maracatu Rural ou Maracatu de baque solto, que sua dança e ritmo tem uma relação com os homens, e somente os homens, das regiões produtoras de cana-de-açúcar fazem a dança com lanças. O Afoxé e o Maracatu são ritmos e danças tipicamente pernambucanas, muito populares no carnaval local.



Imagem 10 – Vendedora de acarajé no centro da cidade de Recife, próximo a igreja de São Pedro: década de 1950. Fotografia do Arquivo Wilson Carneiro da Cunha, Centro de Documentação e de Estudo da História Brasileira – CEHIBRA. Fundação Joaquim Nabuco.

Esse interesse pela cultura do Candomblé, com sua cozinha, música, dança, vestuário, festas e orixás pela sociedade, nos faz lembrar a ideia que na cultura não necessariamente as classes dominantes são as exclusivas produtoras de cultura: as chamadas culturas populares interferem com seus saberes, folclores e religiosidade, fazendo parte significativa da produção cultural junto com as partes mais abastadas da sociedade.

A essa questão de cultura subalterna e cultura dominante Gramsci destaca que os dois lados culturais desenvolvidos por seus agentes (intelectuais) fazem parte de uma superestrutura polarizada. Esses dois “planos superestruturais” são a “sociedade civil”, a que Gramsci coloca como sendo “o conjunto de organismos chamados comumente de privados”; e a “sociedade política ou Estado”, que possui o poder hegemônico, domínio sobre toda a sociedade ou possui ainda o poder de comando (Gramsci, 1982: 10-11).

O poder da “sociedade política ou Estado” em demandar sua forma de cultura pode ser assimilada pelas classes subalternas da população através do “consenso espontâneo” dado o prestígio e confiança que as classes populares têm na classe dominante; ou pelo “coerção estatal”, caso as classes populares não aceitem as demandas da classe dominante ou quando não haja o consenso espontâneo.

Por maior que seja a pressão de grupos dominantes por interferir de forma direta na produção da cultura as classes subalternas não permanecem estáticas, apenas recebendo as informações dos intelectuais da classe dominante, pois também desenvolvem parte dessa cultura estrutural.

É a complexa relação de trocas culturais de classes dominantes e classes subalternas apresentada por Carlo Ginzburg na clássica história do Menocchio, um moleiro, que mesmo com toda a adversidade do período medieval europeu, consegue aprender a ler e frequentar ambientes da alta nobreza, mostrando as “fecundas trocas culturais em ambas as direções” (Ginzburg, 2006: 189).

#### 1.2.1 Movimentos de valorização da cultura afrodescendente.

Muito em particular, a região de Recife contou com alguns acontecimentos culturais e intelectuais que colaboraram com a difusão de estudos e do interesse por manifestações populares como as relacionadas a cultura indígena ou afrodescendente dos cultos da Jurema Sagrada, Umbanda e Candomblé.

No ano de 1960 o Movimento de Cultura Popular, MCP, inspirado no movimento ocorrido na França, denominado *Peuple et Culture* (povo e cultura), foi organizado no governo municipal do prefeito Miguel Arraes de Alencar (1916-2005). Este movimento tinha por intenção mobilizar a população local para a conscientização da necessidade da alfabetização e educação baseadas na cultura popular ainda no início da década de 1960. Composto de intelectuais, estudantes e artistas o MCP foi copiado por outras cidades do Brasil até a sua interrupção pelo golpe militar de março de 1964<sup>27</sup>.

O Movimento Armorial de 1970, organizado por Ariano Suassuna (1927-2014), renomado escritor brasileiro, teve o objetivo de valorizar a cultura popular do Nordeste do Brasil e realizar uma arte erudita, tendo a culturas populares como inspiração. Cerâmica, música, cinema, pintura, literatura, dança, arquitetura e teatro eram os espaços de criação deste movimento (Suassuna, 1974). O legado do Movimento Armorial reflete uma maior valorização da cozinha regional do Nordeste, da escassez de alimentos e da criatividade culinária dos povos locais.

E o movimento *Manguebeat* da década de 1990. O que se iniciou como movimento musical de valorização das características locais, se desenvolveu depois como grande movimento cultural das raízes culturais locais, tanto que o mangue, vegetação dos alagados, muito característica da Região de Recife empresta seu nome para o movimento e possui um animal característico do mangue como símbolo, o caranguejo.

O Manguebeat foi uma fusão da globalização dos costumes com a identidade local, ou seja, foi um movimento que valorizava a cultura local mas atento a tudo que ocorria no mundo. Desde a forma de fazer música com a mistura do rock com os tambores dos ritmos negros do Afoxé e do Maracatu, ou a utilização de chapéu de palha, típicos da cultura de Pernambuco, com óculos

---

<sup>27</sup> GASPAR, Lúcia. Movimento de Cultura Popular. Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>> Acesso em 17 de abril de 2018.

escuros da cultura pop internacional. O movimento Manguebeat tem como seu maior ícone o músico Chico Science (1966-1997)<sup>28</sup>.

Um dos integrantes do movimento Manguebeat e hoje coordenador do movimento Lamento Negro, o músico e percussionista Maia observa que o Manguebeat deu visibilidade através da música que produzia para outros seguimentos da cultura local marginalizados e esquecidos. A música do movimento Manguebeat recordava os ritmos locais, a fauna e a flora regional, a história e os costumes das cidades de Recife e Olinda, e até mesmo os problemas sociais como a poluição e a violência urbana. “O Manguebeat foi um movimento novo, um movimento de valorização de tudo que estava esquecido, como o Candomblé, que era marginalizado. Foi preciso o movimento Manguebeat mostrar que tudo era cultura para as pessoas começarem a aceitar e gostar do Candomblé”.<sup>29</sup>

Os movimentos MCP, Armorial e Manguebeat contribuíram com o aumento de estudos por intelectuais e artistas em colocar a cultura negra do Candomblé em evidência, também foi pelos movimentos citados que acontece uma popularização da cultura afro como o Candomblé em segmentos da sociedade nunca alcançados.

Além dos 3 movimentos supracitados aqui devemos lembrar que a Constituição de 1988 foi um marco importante na valorização da cultura afro-descendente. Após o fim do período da Ditadura Militar no Brasil (1964-1985) e com o retorno da democracia tem início no ano de 1987 a construção de uma nova constituição para o país. Em 1988 foi promulgada a nova Constituição

---

<sup>28</sup> História do movimento Manguebeat. Disponível em: <https://historiadomundo.uol.com.br/curiosidades/o-que-foi-movimento-manguebeat.htm>  
Acesso em: 17 de abril de 2018.

<sup>29</sup> Maia é também Ogã de terreiro de Candomblé (músico responsável por tocar os instrumentos que vão marcar os ritmos dos eventos privados e públicos do Candomblé), ele faz parte do Movimento Lamento Negro, que busca valorizar a cultura afrodescendente e conscientizar a população contra preconceito racial.

Federal do Brasil, quem foi apelidada de “Constituição Cidadã”, pelo seu caráter humano e de igualdade entre os brasileiros das mais diversas etnias, gênero ou posição social. A Constituição de 1988 trouxe mais força aos movimentos afirmativos de resgate as culturas como a afro-brasileira, pois a carta magna do país colocava agora as culturas indígenas e africanas como formadoras da população brasileira e por tanto deveria ter sua cultura preservada e resguardada pela importância de sua ancestralidade. Por esta nova perspectiva foi possível garantir direitos antes relegados e dar mais visibilidade a esses grupos sociais (Maggie et al, 2007; Sansone, 2007).

Nos anos 2000 a cultura do Candomblé ganha mais simpatizantes, talvez por suas características exóticas como a música e a dança, as vestimentas, as cores e o sabor das comidas; ou pelas questões da identidade local (Fonseca, 1999: 81). A moda passa a incluir o vestuário do Candomblé com suas cores, tecidos, formas e adereços; a música e a dança como o coco de roda, o afoxé e o maracatu são tocadas e dançadas além do carnaval; o culto dos orixás torna-se conhecido e mais respeitado; e a cozinha do Candomblé com os acarajés, caruru, bobós, abarás e do azeite de dendê invade bares e restaurantes, se transforma em gastronomia pelas mãos criativas dos adeptos do culto e chefes de cozinha e passa a ser vista e degustada em vários estabelecimentos gastronômicos da região.

Os periódicos Diário de Pernambuco e Jornal do Commercio, os mesmos que em outros tempos atacavam e enchiam as páginas policiais de artigos difamatórios, passaram a descrever a cozinha afrodescendente como símbolos da gastronomia local, junto a outras culturas culinárias; podemos ver em uma inserção publicitária no Jornal do Commercio de 16 de outubro de 2008, uma propaganda governamental de incremento na divulgação do produto turístico e atração de turistas para o Estado de Pernambuco. A propaganda ressalta a importância das preparações culinárias na história local.

A cozinha afrodescendente, e, por consequência, a cozinha dos terreiros de Candomblé passa a ser identificada como símbolo local e atrativo turístico. A cozinha afrodescendente dos terreiros já não é mais classificada pela população como um elemento distante, não pertencente a eles; existe agora uma aproximação, uma identificação com as comidas do Candomblé. Kathryn Woodward argumenta que basta fazer o exercício “nós/eles” para observar se determinado elemento cultural faz parte da identidade de um grupo: se formos capazes de observar esse elemento como pertencente a “eles”, não há identificação; mas se observamos como “nosso”, aí sim, existe identidade. E agora observamos esta cozinha ser colocada como nossa. (Silva, 2014: 40).

Atualmente existem na região de Recife grupos de valorização da cultura afro-brasileira bastante atuantes na sociedade como a Rede de Mulheres de Terreiro de Pernambuco, presidida pela advogada e iabassé Vera Baroni; o Movimento Lamento Negro, dirigido por Maia, ogã de terreiro; e muitos outros movimentos ligados aos Candomblés da região assim como os núcleos de estudos afro-brasileiros das universidades locais como a UFPE, a UFRPE e a UNICAP.

Esses movimentos são os responsáveis pela valorização da cultura afrodescendente em Recife. Que encontraram na política de igualdade racial dos últimos governos federais e estaduais um apoio para trazer a cultura afrodescendente para a identidade social das pessoas e a maneira de demonstrar que essa cultura faz parte da nossa identidade passa pela cozinha do Candomblé.

Os terreiros de Candomblé, hoje muito mais abertos a influências externas também experimentam uma nova invasão de valores. A cozinha dos terreiros passa por adequações, de modo que as influências alimentares da rua, ou de outros ambientes, também são sentidas nas cozinhas dos terreiros de Candomblé.



## **SEGUNDA PARTE: ALIMENTAÇÃO NO TERREIRO DE CANDOMBLÉ: O ORIXÁ COME A TRADIÇÃO, O HOMEM COME A INOVAÇÃO.**

A cozinha desenvolvida dentro dos terreiros de Candomblé, e, para a alimentação tanto das divindades, orixás, quanto das pessoas nestes espaços sagrados, vem sofrendo modificações com o passar do tempo: é evidente que não é possível estabelecer os mesmos parâmetros no desenvolvimento de uma comida de terreiro hoje como em outros tempos longínquos do passado, pois os elementos essenciais na construção culinária como utensílios de cozinha, ingredientes, produtos e até a forma de cocção foram modificados na evolução desta cozinha, assim como forma de comer das pessoas que frequentam os terreiro de Candomblé.

Acontece que a alimentação dentro do terreiro de Candomblé na região da de Recife, passou a ter claramente duas situações distintas com relação ao processo de transformação e evolução no desenvolvimento da comida de terreiro.

A cozinha desenvolvida para o orixá, através das obrigações rituais, dos processos de iniciação dos adeptos, cerimônias de limpeza e funerais seguem uma tradição na produção dos alimentos que se esforça ao máximo para remeter ao passado, repetindo assim pela forma de fazer, as mesmas características de formato, apresentação e gosto dos alimentos rituais ofertados aos deuses, onde não foram observadas novas incorporações alimentares tanto nos sacrifícios quanto nos pratos dos orixás. O que se encontrou foi uma rígida conduta na produção e apresentação dos alimentos votivos.

Já no tocante a cozinha dos alimentos preparada especificamente para as pessoas que frequentam as festas dos terreiros de Candomblé, foi possível notar a ausência de um sentido de “tradição”, onde cada vez mais é notado a substituição das comidas típicas dos orixás e do regionalismo culinário pela alimentação contemporânea de fora do Candomblé.

## PRIMEIRO CAPÍTULO: ALIMENTAÇÃO RITUAL DOS ORIXÁS NO TERREIRO DE CANDOMBLÉ

### **1 O rito gêge-nagô como modelo de “pureza” para o culto dos orixas**

O rito de uma religião pode ser definido como um momento sagrado vivenciado e que possui um sentido próprio de significado. Mesmo nos tempos mais arcaicos e até os dias de hoje, tanto nas religiões de tradição oral em que não existem livros para seguir uma doutrina, quanto nas religiões de tradição oral dos livros, “o homem que celebra um rito faz um gesto significativo para sua vida, um gesto que possui sentido. Um gesto de onde provem uma mensagem e algumas consequências que ultrapassam o momento em que o rito se celebra” (Ries, 1994: 25, 26).

Ou seja, o rito dentro das religiões é um norteador da vida religiosa de um grupo ou indivíduo, trazendo sentido para as questões do sagrado; e que também reverbera para influenciar na vida cotidiana das pessoas, mesmo fora dos espaços onde se praticam os ritos religiosos.

O rito religioso é caracterizado por um ato inicial que passa a ser repetido dentro de um ritual repleto de significados. Essas ações que acontecem dentro de um ritual são revestidas de novas dimensões (Ries, 1994: 26).

Assim como em qualquer outra religião os ritos do Candomblé são a sustentação de uma crença espiritual que dão a esta religião dos orixás uma característica singular e que a difere de outros cultos que também cultuam orixás dentro do Brasil, como a Umbanda, ou em outros países, como no caso da Santeria de Cuba.

Foi por intermédio dos estudos de Roger Bastide, apresentado em seu livro O Candomblé da Bahia, que ele conclui ser o rito do culto nagô, denominado de Candomblé, o maior possuidor de características africanas e que portanto mais se

aproximava de uma certa “pureza” frente aos outros cultos de descendência africana no Brasil. Depois de conhecer alguns cultos afro-brasileiros pessoalmente na Bahia e viajando pelo Brasil na década de 1940 e início da década de 1950; e também se baseando nos relatos de alguns estudiosos como Gonçalves Fernandes, Cavalcanti e René Ribeiro sobre o Xangô de Pernambuco; Herskovits sobre o Batuque de Porto Alegre; e João do Rio sobre os cultos na cidade do Rio de Janeiro; Bastide chega a conclusão que o rito dos cultos do Candomblé estavam mais próximos dos encontrados por Pierre Verger na costa ocidental africana, de onde vieram grande parte de negros como escravos para o Brasil (Bastide, 1961: 18).

Esta “pureza de rito nagô estava atrelada a composição da estrutura do culto nagô do Candomblé, que segundo Bastide, tinha conservado muitos elementos da religiosidade dos negros no continente africano: como o sacrifício de animais em devoção aos deuses, as oferendas de alimentos, a invocação de espíritos ancestrais, a dança comemorativa junto com os espíritos dos ancestrais, os cargos e as hierarquias dentro do culto e até a parte final do evento com a partida dos orixás do campo material e a alimentação dos presentes com a comida que estava no peji dos orixás como forma de comunhão (Bastide, 1961: 20-32).

Arthur Ramos também detalha, e com o mesmo sentido de “mais puro”, o culto nagô dos orixás: “Foi a cultura negra mais típica introduzida entre nós. A Baía conserva ainda formas relativamente puras, a religião, o culto e outras instituições de origem nagô”. segundo Ramos também é nos ritos do culto nagô da Bahia que está a relação de ancestralidade com a África (Ramos, 1934; 1942: 80).

“*Cerimonias* de iniciação, com sua *teoria* de sacerdotes (“pais de santo”, babalaôs, babarorixás) e sacerdotizas (mãe de terreiro, ialorixás, “filhas de santo”, iaôs, etc.). Ritos mágicos. Festas cíclicas. *Dansa* e música de feitiçari *Sobrevivencias folk-lóricas*, totêmicas e outras. Conservação e uma língua geral, o nagô, que já se vai incorporando a língua nacional... esculturas de

madeira e outros trabalhos manuais. Trabalhos de ferro e outros metais. Fabricação de instrumentos de música” (Ramos, 1942: 80)

Porém não foi apenas o rito nagô com todas as características de culto que desenvolveu o Candomblé da Bahia. Arthur Ramos explica que “a religião e mitologia dos Daomeianos” como os Gêges também desenvolveu o culto do candomblé baiano, e essa união, conhecida como gêge-nagô, “que teria sido o sincretismo inicial entre dois grupos ou nações e inter-tribal”, esse fenômeno explicaria a junção de cultos africanos misturados no Brasil (Ramos, 1942: 14).

Luis Nicolau Parés indica que muito do que hoje está dentro dos ritos do Candomblé seria uma herança Jeje desde os tempos do Calundu da Bahia e que teriam sido incorporados numa fusão de ritos entre as nações e assim se configurando o Candomblé de rito Jeje-Nagô. A linguística do povo Jeje foi amplamente utilizada para denominar muitos elementos do culto do Candomblé, assim como encontramos diversos nomes que hoje fazem parte do culto dos orixás. Trazemos aqui alguns poucos exemplos de uma grande quantidade de nomes incorporados do povo Jeje, também conhecido por gbe, nome correspondente da área dos cultos voduns na África e da tradição Jeje:

“Altar ou santuário, peji, e do seu responsável, o pejigã; do quarto dos iniciados, runcó ou runco; do lugar onde se coloca o assém, assento; da maceração de folhas com água, amassi; dos tambores, rum, rumpi e runle ou lé; da vareta percussiva, aguidavi; do idiofone sagrado, gã; do espírito guardião, adjunto; e provavelmente da obrigação que confere o status de senioridade a um iniciado, decá, seriam todos vocábulos de origem gbe” (Parés, 2007: 145).

O exemplo da linguística Jeje amplamente utilizada serve de evidência para demonstrar que toda uma cultura de nação Jeje dos cultos voduns foi assimilada pelo Candomblé inclusive o culto aos espíritos voduns, aos quais chamamos hoje também de orixás. Os espíritos voduns ou vodum são divindades que os povos

jejes da região de gbe cultuavam na África ocidental e também passaram a ser cultuados no Brasil a partir da região do Recôncavo baiano. Os voduns mais conhecidos hoje que integram o panteão dos orixás no Candomblé são Sakpata, Bessem, Nanã e Legba; porém muitos outros podem ser cultuados a depender da cada terreiro de Candomblé (Parés, 2007). No quadro abaixo estão as divindades das duas nações de Candomblé com suas divindades e a junção de ambas. Com o passar do tempo outras divindades são inseridas no patão dos deuses do Candomblé.

Nação Jeje com as divindades voduns	Nação Nagô com as divindades orixás	Nação Jeje-Nagô com as divindades voduns e orixás
Bessem	Ogum	Legba
Sakpata	Oxóssi	Ogum
Legba	Omulu	Oxóssi
Nanã	Oiá	Omulu/Sakpata
Loko	Oxum	Nanã
Averekete	Xangô	Bessem
Azoani	Iemanjá	Oiá
Agué	Oxalá	Oxum
Olissá	...	Xangô
...	-	Averekete
-	-	Iemanjá
-	-	Oxalá

Quadro 03 - relação de algumas das primeiras divindades cultuadas nas nações Jeje e Nagô e a junção das duas tornando-se o Candomblé de culto Jeje-Nagô (Parés 2007: 286-288).

Então a estrutura de culto dos orixás gêge-nagô, ou Jeje-Nagô, com suas características de sacrifício, oferenda, dança, música e mitologia foi ganhado

terreno como forma mais “pura” e próxima da África. O rito gêge-Nagô passou a ser estimulado inclusive na substituição de alguns antigos ritos de outros formatos.

## **2 A mitologia na alimentação dos orixás**

Quanto de verdade uma mitologia pode trazer para a história? Lévi-Strauss observa a questão dos mitos com cautela, pois ele indica que a transformação de mitos que muitas vezes não possuem conexão alguma com a história em uma verdade fundadora pode desconectar a história dos fatos reais. “Às vezes os antropólogos recorrem a mitos que se assemelham, mais ou menos, a fragmentos e remendos”, “que se seguem umas a outras sem nenhum tipo de relação evidente entre elas” (Lévi-Strauss, 2012: 67). Seguindo esse pensamento, o mesmo autor problematiza a questão da entrada dos mitos nas histórias perguntando: “onde termina a mitologia e onde começa a história? Principalmente quando tratamos de uma história “sem arquivos ou documentos escritos”, desenvolvida através da oralidade (2012: 71)

A situação colocada por Lévi-Strauss se encaixa perfeitamente com o desenvolvimento da história do Candomblé no Brasil ou da Santeria de Cuba, religiões igualmente caracterizadas pelo culto dos orixás, divindades trazidas por povos iorubas da costa ocidental africana. Roger Bastide denota que a alcance iorubano foi tão significativo sobre todos as formas de culto africanas no Brasil que eles impuseram suas características.

“Todavia, a influência dos Yoruba domina sem contestação o conjunto das seitas africanas, impondo seus deuses, a estrutura de suas cerimônias e a sua metafísica, a Dahomeanos, a Bantos” (Bastide, 1961: 17).

No continente americano os povos iorubas passaram a cultivar os orixás de forma diferente dos cultos africanos, onde um orixá era cultuado por uma

determinada cidade ou região. Já no Brasil houve uma reunião dos orixás, que passaram a ser celebrados pelos iorubas na sua maioria em todo o país (Verger, 1981: 38). São aproximadamente 20 orixás, “cada um deles responsáveis por algum aspecto da natureza e certas dimensões da vida em sociedade e da condição humana” (Prandi, 2001: 20).

“Na sociedade tradicional dos iorubas, sociedade não histórica, é pelo mito que se alcança o passado e se explica a origem de tudo, é pelo mito que se interpreta o presente e se prediz o futuro, nesta e na outra vida. Como os iorubas não conheciam a escrita, seu corpo mítico era transmitido oralmente. Na diáspora africana, os mitos iorubas reproduziram-se na América, especialmente cultivados pelos seguidores das religiões dos orixás no Brasil e em Cuba” (Prandi, 2001: 24, 25).

Na mitologia trazida pelo povo ioruba a criação de homem e da mulher se deu pela descendência dos orixás, sendo assim, os humanos são cópias enfraquecidas dos orixás dos quais descende. A mitologia dos orixás relata uma infinidade de assuntos referentes a criação do mundo, dos animais, das plantas, dos poderes dos orixás, das relações com os humanos...

É comum escutar entre os pesquisadores brasileiros como Reginaldo Prandi (2001) e Vivaldo da Costa Lima em (Régis, 2010) e até mesmo entre os seguidores do Candomblé que os sacerdotes do culto dos orixás possuem anotações em cadernos secretos contendo os mitos dos deuses para poder repassar a história da religião, mas não se trata de um livro dogmático e seguido por todos como um norteador do culto.

Esta mitologia ioruba começa a ser descrita primeiramente ainda na África do século XIX, pelo padre Baudin e o Coronel Ellis; e posteriormente Leo Frobenius e muitos outros, com destaque para o investigador Ulii Beier, que segundo Reginaldo Prandi, é o mais importante pesquisador da mitologia africana, sendo ainda contemporâneo de Pierre Verger na África. No Brasil temos o

consagrado fotógrafo e etnólogo Pierre Verger com sua grandiosa contribuição para os estudos da mitologia dos deuses do Candomblé em diversos livros como Orixás (1981), neste livro Verger relata mitos que ele mesmo catalogou quando das suas sucessivas viagens para a África em sua parte ocidental, onde ficava o território iorubano. O livro Orixás ainda descreve outros elementos em volta do assunto como tráfico de Escravos, a língua iorubá, sincretismo, história dos primeiros terreiros da Bahia, além de explicar diferenças do culto dos orixás da África para o Brasil.

Roger Bastide, com suas pesquisas na Bahia, contribuiu mais com o estudo da estrutura dos Candomblés como a formação da religião e a importância dos cultos de formato nagô para uma unificação das seitas africanas, não se atendo a questões mitológicas como fez Verger (Bastide, 1961; Capone, 2004).

Outros estudiosos que tiveram relevância na investigações da mitologia dos orixás foram René Ribeiro em Pernambuco, que muito contribuiu para o registro de mitos dos terreiros de Candomblé e de Xangô em Pernambuco. Nina Rodrigues, o primeiro estudioso dos mitos africanos na Bahia, assim como Arthur Ramos, que deu sequência aos estudos do mestre Nina Rodrigues (Bastide, 1961: 18-22).

Porém deve-se destacar a mais importante fonte primária brasileira de mitos dos orixás: Agenor Miranda Rocha, que iniciou anotações em Salvador e concluiu no Rio de Janeiro o caderno de 1928 repleto de registros do “jogo de búzios com os mitos, interpretações, ebos e oferendas prescritas nas situações indicadas pelo oráculo”. Este caderno do “professor Agenor”, assim era conhecido pelo povo de terreiro, “circulou apócrifo por muito tempo entre os escritores brasileiros” (Prandi, 2001: 26-28).

A mitologia dos orixás trazida pelos povos iorubas desenvolveu a estrutura do culto do Candomblé e do Xangô: esses mitos africanos tratam além das já citadas histórias da criação do universo e do homem, tratam também de todo o complexo alimentar das oferendas rituais como os ebos e obrigações dos



humanos para com os orixás. Pois toda a comunicação, agradecimento ou pedido que possa ser feito a um orixá é feito por intermédio das oferendas de alimentos.

Em uma visita ao terreiro Ilê Axé Egbé Awo o babalorixá da casa, Pai Tarcísio de Oxaguiã, contou em uma conversa informal que no Candomblé “os mitos justificam os ritos” desta religião, todo o movimento do Candomblé está pautado na mitologia dos orixás.

Os mitos alimentares dos orixás delinearão o culto e seus ritos: como por exemplo quando se inicia o sacrifício de animais para agradar aos orixás, ou para ofertar as oferendas rituais e até mesmo para se iniciar as festas comemorativas, é essencial dar de comer primeiro ao orixá Exu; pois segundo a mitologia dos orixás recolhida pelo antropólogo Raul Lody no Terreiro Ilê Obá Ogunté em Recife, também conhecido como Sítio do Pai Adão:

“Exu era o cozinheiro dos orixás, num dia os orixás pediram que fosse servida a grande panela de comida feita pelo seu cozinheiro Exu: acontece que os orixás Xangô e Ogum gostavam de comer com muita pimenta e Exu havia esquecido de comprar a pimenta no mercado. Xangô empresta-lhe seu cavalo, e Exu vai buscar a pimenta tão desejada por seu companheiro Xangô, enquanto isso os demais orixás começam a se servir da saborosa comida; ao fim da refeição Xangô sugere encher a panela com água e não relatar nada que acontecera na ausência de Exu. Ao chegar com a pimenta Exu vai até a cozinha e encontra sua panela cheia d’água, conseqüentemente constata que todos já haviam comido; com muita raiva joga a panela no chão e sentencia: a partir daquele momento, ele, Exu, seria o primeiro orixá a comer, e sem a comida de Exu nada poderia acontecer no plano dos deuses e no plano dos homens”. Todas as cerimônias começam com a comida de Exu, conhecido como “padê de Exu” (Lody, 2012: 21).

Já em uma das mitologias que narra a lenda do orixá feminino Obá relacionada a alimentação entendemos o porquê dos adeptos e visitantes do culto do Candomblé dançarem para o orixá Obá com uma das mãos na orelha. Pois segundo o contam:

Os orixás Obá e Oxum competiam pelo amor do orixá Xangô, cada uma ficava responsável por fazer a sua comida numa semana, Oxum era a esposa preferida, “o amor de Xangô começava pelos pratos que comia”, por conta disso Obá a imitava principalmente na arte da cozinha. Oxum não gostava de ser copiada por Obá nos quitutes que preparava, então resolve afastá-la de vez; chamou obá até sua casa, onde estava com um lenço amarrado na cabeça e sem mostrar as orelhas, mostrou um alguidar com uma fumegante sopa que preparada para Xangô com dois cogumelos, falando à Obá que eram suas orelhas. Xangô deleitou-se com a iguaria na presença de ambas as esposas, com gula se fartou e encheu de elogios a preferida Oxum, “Obá quase morreu de ciúme”. Na semana seguinte Obá fez o mesmo preparo, “cortou uma de suas orelhas e pôs para cozinhar”; Xangô ao ver sua comida teve nojo, ânsia de vômito, levou toda comida ao chão e quis bater em Obá que já chorava, foi quando apareceu Oxum na ocasião, “exibindo suas intactas orelhas” (Prandi, 2001: 314, 315).

A mitologia dos orixás no que diz respeito a alimentação dos deuses e homens é tão preponderante nos cultos de Candomblé que criou até uma classificação do que não deve ser comido tendo por base as histórias míticas trazidas da África. Essas comidas proibidas ficaram famosas pelo nome de *quizila*, embora a expressão não seja um elemento da língua ioruba e sim do vocabulário banto, ela é muito utilizada nos terreiros de Candomblé de nação Jeje e Nagô para expressar o mesmo sentido de “coisa proibida” ou de interdição alimentar (Régis, 2010: 10, 11).

O interessante nesta questão das quizilas é que quando um orixá tem determinadas proibições alimentares e deve se afastar do alimento interditado, os filhos de santo, adeptos do culto, que possuem esse orixá como regente, passam também a não poder consumir esses produtos, alguns chegando a ter alergias e intolerâncias aos alimentos que são considerados quizila do seu orixá (Régis, 2010: 11).

“Não é apenas a dança extática das filhas de santo que vai refletir o mundo dos mitos, nas noites musicais da Bahia. Na sua vida, nas suas estruturas psíquicas, o homem todo inteiro simboliza o divino.

Mas o reflexo de que falamos não é simples jôgo de espelhos, pressupõe realidade mais profunda, participação. O homem só repete os deuses porque participa do caráter dêles, porque um pouco do que êles são penetrou-lhe na cabeça” (Bastide, 1961: 289, 3001).

Uma das lendas mais icônicas das quizilas alimentares envolve o orixá Oxalá: Oxalá tem tabu com condimentos fortes e bebidas alcoólicas, não encontraremos esses produtos nos alimentos ou em suas festas; porém o que mais chama atenção das proibições desse orixá é com relação ao dendê, ou azeite de dendê. Alimento encontrado em toda culinária ritual e de todos os orixás e que é extremamente representativo para essa cozinha afro-brasileira, não pode ser ingerido pelo pai dos orixás.<sup>30</sup> Raul Lody apresenta a questão do orixá Funfun não consumir azeite de dendê, por ser um orixá frio, de pano branco, e em seguida explica pela mitologia a causa do afastamento ocorrido entre Oxalá e o dendê:

Teria o velho orixá programado uma viagem até o reino de Oió para visitar seu filho Xangô, rei desta região, Oxalufã (Oxalá velho) consultou um babalaô (adivinho) e este aconselhou que não viajasse, pois poderiam acontecer desastres com o criador; contrariando o adivinho viajou assim mesmo. No percurso encontrou Exu por três vezes, e nas três aproximações ajudou Exu, que por sua vez pregou três peças no velho rei, sujando-o com azeite-de-dendê e carvão. Ao se aproximar do reino de Oió encontrou o cavalo perdido de Xangô, ao adentrar no reino foi confundido com um ladrão pelos guardas de Xangô e preso por sete anos; ao final deste período Xangô preocupado com o sumiço do pai consulta o babalaô que revela onde seu pai estava injustamente. Xangô corre para a prisão e

---

<sup>30</sup> Ramos, op. Cit., 2001: 41; Prandi, op. Cit., 2005: 24- 26; Lody, op. Cit., 1998; 94, 117.

ao ver seu pai imundo manda lhe dar um banho com águas do rio.<sup>31</sup> Esta História é apontada como fator da proibição de consumo de dendê pelo orixá Oxalá e demonstra como a mitologia iorubana dos orixás foi preponderante na criação das comidas votivas a serem ofertadas para essas divindades também baseadas pelas proibições das quizilas de cada orixá.

Outro exemplo de que a mitologia moldou a cozinha dos orixás está na relação do orixá feminino Nanã Burucu com os utensílios de cozinha. Por causa de uma rivalidade entre Nanã e Ogum, o senhor dos metais, Nanã foi proibida de utilizar metais tanto nos sacrifícios animais quanto na confecção dos pratos que o orixá feminino mais gosta; isso significa dizer que todo o ritual de imolação de animais e produção de alimentos nos terreiros para ela deve ser feito por objetos e utensílios de madeira, barro, pedra, palha e louça, o que faz desse momento de sacrifício e produção culinária nos terreiros os mais difíceis de se realizar e também mais interessantes.

Ogum: senhor do ferro, do aço e dos metais. Sem ele não havia sacrifícios. Por isso era sempre lembrado e louvado antes dos orixás comerem, antes dos sacrifícios rituais. Irritada com o devotamento a Ogum, Nanã afirmou que não precisaria mais dele. Ogum perguntou como comeria sem faca. Nanã decretou que os sacrifícios a ela seriam feitos sem faca e, portanto, sem a necessidade de se pedir licença a Ogum (Júnior, 2017: 81).

A mitologia dos orixás forjou toda a cozinha baseada em pratos elaborados a partir dos sacrifícios animais de cada orixá, assim como a oferenda de ervas, folhas e frutas específicas para cada orixá. A alimentação votiva das divindades do Candomblé seguem as características individuais relatadas nas lendas, de forma que o local de domínio geográfico, ou a característica humana de cada orixá será notada em sua dieta: como podemos observar na alimentação do orixá

---

<sup>31</sup> Prandi, op. Cit., 2000: 519-521.

Oxóssi, por ser um caçador, se alimenta de animais de caça ou silvestres como javali, tatu e veado; Iemanjá, a rainha do mar, que se alimenta de peixes do mar e frutos do mar; ou os orixás Ibejes, dois meninos gêmeos, comem doces, mel e refrigerantes (Júnior, 2017).

Independente da região onde foi desenvolvida a cultura do Candomblé, a mitologia iorubá foi o alicerce para o desenvolvimento das mais variadas cozinhas de terreiro de Candomblé em todo o Brasil.

Os grupos étnicos de língua iorubá que chegaram em maior número ao Brasil foram os ijexás, ijebus, egbás, oiós, ketus e ibadãs; depois denominados todos de nagôs. Outro grupo étnico que ganha destaque são os daomeanos ou Jeje-fons, de linguagem fon. Na reorganização religiosa desses grupos no Brasil os mitos e ritos dos jejes e nagôs foram os principais formadores do Candomblé e de um novo conceito de “nação”. Na região da Bahia o Candomblé de nação Ketu foi por todo o século XIX se tornando majoritário (Régis, 2010: 12, 13).

Já na região de Pernambuco, onde o Candomblé ainda é muito conhecido pelo nome de Xangô, as nações dominantes em quase todos os terreiros são os Jejes e os Nagôs. Ou ainda uma mistura das duas nações, o que resultou na formação de uma nação Jeje-Nagô.

### **3 Comida dos orixás para os orixás.**

Assim como as pessoas praticantes da religião do Candomblé podem ser conhecidas como “povo do santo” os produtos alimentícios desenvolvidos dentro dos terreiros e para os orixás podem ser chamados de “comida de santo”, e é assim muitas vezes que essa comida é denominada e classificada.

A comida de santo produzida dentro de um terreiro de Candomblé possui primeiramente a finalidade de aproximar, estabelecer um elo entre homens e divindades. É a comida de cada orixá que restitui tanto para a divindade quanto para a terra uma parte do que nos foi fornecido. Mas para a consagração dos alimentos produzidos no terreiro e aceitação pelos orixás é necessário seguir

fielmente a manipulação e confecção das comidas para que elas sejam condutoras e transmissoras do axé (energia vital que os orixás emanam para os humanos) (Kileuy e Oxaguiã, 2014: 140).

Os alimentos possuem cada um deles formato, cor, aroma e sabor diferenciados, servindo assim para distintas ocasiões e empregar ou ativar determinadas energias necessárias para cada situação. Deste modo os alimentos serão utilizados para agradar deuses através das oferendas e também para limpar, atrair, conquistar ou minimizar o sofrimento dos homens. “Tudo que é oferecido aos orixás tem caráter de troca, agradecimento ou pagamento” (Kileuy e Oxaguiã, 2014: 140).

Vivaldo da Costa Lima (1925-2010), antropólogo que se debruçou nos estudos do Candomblé da Bahia, relembra que Nietzsche disse no Zaratustra que “não acreditava em deuses que não sabiam dançar”; e fazendo referência direta aos orixás falou: “podemos também, aqui pensar nos deuses que sabem comer”! “Pois tudo no Candomblé se faz com – e através de – os sacrifícios, os ebos (obrigações), oferendas” Régis, 2017: 17).

Porém o que chamamos de “comer” para o orixá, também chamado de “dar de comer” ao orixá, é apenas fazer com que a divindade adquira a energia, a essência dos alimentos. As comidas específicas de cada orixá são colocadas em um tipo de altar denominado peji, também apelidado de “quarto do santo”, onde cada orixá cultuado pelo terreiro possui um assentamento com imagens e insígnias do orixá. É no peji do orixá que são colocados o sangue do animal sacrificado em sua oferenda, algumas partes como cabeça, patas e vísceras e também os pratos secos, ou “comidas secas”, que dentro do terreiro são chamadas de adimu: logo em seguida uma imagem de um peji, altar do orixás, repleto de oferendas alimentares devotadas aos orixás.



Imagem 11 – Peji dos orixás representado com imagens dos santos católicos e insígnias dos orixás, também com alimentos votivos oferecidos abaixo da imagem. Fotografia do arquivo Rucker Vieira. Centro de Documentação e de Estudo da História Brasileira – CEHIBRA. Fundação Joaquim Nabuco.

O adimu é a comida que não passou somente pelo processo de imolação e foi para os pejis (altar) dos orixás. Essa comida deve ser manipulada, podendo ir ao fogo, passando por um processo de transformação pela cocção ou pela transformação manual; geralmente são frutas, cereais, doces, favas ((Kileuy e Oxaguiã, 2014: 139).

Em todos os momentos de celebração dentro de um terreiro de Candomblé as comidas secas, adimu, são exigidas pelas divindades cultuadas ou agraciadas no momento em questão: seja uma obrigação pela comemoração do dia de um orixá, seja pelo ebori de algum filho de santo que se inicia no culto ou que completa o decá (7, 14, 21, 28, 35 anos de iniciação na religião, sempre somando-

se 7 anos), nos ebós de limpeza ou mesmo nos ritos fúnebres de despacho do espírito, o axexê, essas famosas comidas estão presentes.

São estas comidas secas (adimu) que fizeram a fama do Candomblé também pela produção de saborosos alimentos e que hoje são encontrados em muitos ambientes fora dos terreiros de Candomblé. Comidas criadas para agradar as divindades do Candomblé, mas que passaram dos muros dos terreiros e são encontrados nos mais diversos lugares, mas que em períodos anteriores seria improvável o aparecimento das comidas dos orixás em certos ambientes.

Por mais secretas e fechadas que tenham sido as cerimônias do Candomblé, as comidas rituais do culto já estão a muito tempo nas ruas, a exemplo do acarajé, das cocadas e do abará, de modo que pouco a pouco foram adentrando outros espaços além da rua.

As comidas rituais são o produto de uma cozinha ritual, também chamada de cozinha de santo ou cozinha do santo, que desenvolve a comida típica e da preferência de cada orixá dentro de um terreiro de Candomblé. Essas comidas rituais, ou comidas de santo de terreiro de Candomblé podem ser compreendidas na antropologia como “cozinha sacrificial”, como explica Vivaldo da Costa Lima (Régis, 2010: 17, 18).

Para se ter noção de como as comidas rituais fazem parte dos ritos religiosos desde muito tempo observamos no Antigo Testamento da Bíblia Sagrada o oferecimento de certos alimentos com a intenção do estreitamento das relações humanas com o sagrado (Lima, 1999: 157). Este é o mesmo motivo que faz com que existam em algumas religiões até os dias atuais a oferenda de comidas rituais.

A mitologia iorubana dos orixás orientou o desenvolvimento das dietas de cada divindade, com suas preferências e proibições alimentares. A comida que era servida para o orixá nas oferendas rituais era também a comida servida para as pessoas que frequentavam as festas em comemoração ao orixá (Bastide, 1961: 31, 32). Mas atualmente, comidas de fora dos terreiros estão chegando até o momento de alimentação das pessoas nas festas dos terreiros, fundindo a cozinha



dos orixás com uma cozinha contemporânea e não características dos Candomblés de Recife.

Este fenômeno de fusão na cozinha do Candomblé pode ser acompanhado por qualquer pessoa que participe das festas dos terreiros, porém não é sabido se a alimentação ritual dos orixás também incorporou outros alimentos que não fazem parte de sua dieta habitual, pois esta parte da cerimônia não é pública, ficando a cargo apenas dos integrantes daquele terreiro.

O aparecimento das comidas de santo em outros ambientes, que não estão relacionados com o Candomblé, como a rua e em alguns estabelecimentos gastronômicos como bares e restaurantes da região, frequentados pelas mais diversas classes sociais, desde os mais abastados aos mais populares; pois, em tempos de globalização dos costumes difícil mesmo é se manter isolado.

Deve-se salientar que estes alimentos típicos do Candomblé aparecem muitas vezes descaracterizados de forma, sabor, aroma e até da apresentação feita nos terreiros. Pois são acrescentados temperos e até novas técnicas de cozinha em algumas comidas dos orixás, sem falar na questão da gastronomia com as releituras ou de pratos tradicionais a partir da criatividade dos chefes.

A proliferação das comidas secas dos terreiros de Candomblé, adimus, pelas cozinhas locais é um fato concreto na região de Recife, sendo reproduzidas muitas vezes as mesmas formas de fazer dos terreiros. Este fato acentuou uma dúvida sobre as cozinhas sagradas dos terreiros locais: se houve um movimento contrário, caracterizando a entrada de alimentos de fora dos terreiros na alimentação votiva dos orixás, caracterizando uma transformação dos cardápios das divindades em comidas mais próximas das comidas dos homens ou dos ambientes de fora dos terreiros.

Para investigar como está caracterizada a comida desenvolvida e oferecida aos orixás foram observados os Candomblés da região da cidade de Recife que possuem os terreiros mais tradicionais e prestigiados do Estado de Pernambuco, detentores também da tradição no fazer culinário das comidas de santo, que

algumas vezes se diferenciam dependendo da nação que pertencem e da forma que esses terreiros cultuam cada orixá.

Os terreiros de Candomblé apontados como mais tradicionais, por serem mais antigos, por resguardarem as características de suas nações de Candomblé e por terem mais prestígio perante a comunidade de adeptos e visitantes do culto aos orixás na região de Recife são: o Terreiro de Pai Adão, Ilê Obá Ogunté, de nação Nagô; o Terreiro de Pai Raminho de Oxóssi, Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama, de nação Jeje; Terreiro Xambá, Ylê Axé Oyá Meguê, de nação Xambá.

Primeiramente, para observarmos quais são as comidas de santo oferecida a cada orixá cultuado nos três terreiros de Candomblé supracitados foi necessário elaborar um quadro com as divindades de cada terreiro e seus respectivos alimentos e comidas (adimu).

<b>Orixás</b>	<b>Adimu no Terreiro Ilê Obá Ogunté ou Sítio de Pai Adão, de nação Nagô</b>	<b>Adimu no Terreiro Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama ou Terreiro de Raminho de Oxóssi, de nação Jeje</b>	<b>Obrigações secas no Terreiro Ylê Axé Oyá Meguê ou Terreiro Xambá, de nação Xambá</b>
Exu	Farofa de Exu ou padê: Composto de farinha de mandioca, azeite de dendê, sal e pimenta.	Farofa de Exu ou padê; Sarabobô: vísceras cozidas do caprino como fígado, coração, pulmão com azeite de dendê, sal e pimenta.	Farofa de pinto: composta de frango novo assado no azeite de dendê, farinha de mandioca, azeite de dendê, sal e pimenta. Apenas homens podem comer este prato, quando já foi retirado do quarto-do-santo.
Ogum	Carne de porco temperada com sal e azeite de dendê.	Feijoada: feijão preto cozido com carne e vísceras de porco;	Inhame cozido em água e sal; Paçoca de banana:

		Inhame com dendê	banana amassada com mel de abelha
Oxóssi ou Odé	Milho branco cozido em água e sal e escorrido, depois debulhado.	Axoxô: milho amarelo cozido em água e debulhado, depois acrescenta-se azeite de dendê e fatias de coco.	Inhame cozido e Arroz cozido no leite de coco e sal com camarões
Ossâim	-	Axoxô com fumo de rolo e amendoim	-
Tempo ou Iroco	-	Milho branco cozido em água e frutas diversas.	-
Oxumarê ou Bessem	-	Batata doce cozida em água e arrumada em um prato com o formato de serpente. Banana da terra frita em óleo.	-
Omulu ou Obaluaê	Pipoca com azeite de dendê.	Doboru: pipoca com azeite de dendê. salubede	Pipoca Ecó (bolo feito de fubá com água e sal embrulhado em palha de bananeira)
Naná Burucu	-	Omulucum de feijão branco: leva feijão branco cozido e amassado, sal e azeite de dendê.	Inhame cozido e Arroz no leite de coco com camarões
Obá	-	Acarajé: feijão fradinho cozido em água e amassado com cebola e sal, depois forma com a colher pequenas	Inhame cozido e Arroz no leite de coco com camarões

		bolas arredondadas nas laterais e achatada no centro e frita em azeite de dendê. Amalá com acarajé	
Euá	-	Farofa de banana da terra: farinha de mandioca misturada a banana amassada e azeite de dendê. Batata doce cozida com azeite de dendê.	Inhame cozido e Arroz no leite de coco com camarões
Oxum	Frutas diversas Omulucum: feijão cozido em água e amassado com azeite de dendê e ornamentado com ovos cozidos e camarões.	Omulucum Doce de banana: banana prata cortada em rodela, açúcar e água.	Mulucum e peixe cioba
Logunedé	-	Prato dividido com omulucum e axoxô	-
Xangô	Beguiri: carne bovina cozida com quiabos cortados em rodela, cebola picada, cebolinho, camarão seco, amendoim, castanha de caju, gengibre, pimenta, sal e azeite de dendê. Amalá: farinha de mandioca misturada com água e sal.	Beguiri Amalá Agebô: carne bovina e jerimum cozidos com camarão seco e azeite de dendê. Furtas: maçã e romã.	Beguiri Amalá: carne de peito bovina ou lombo com camarão.

	Furtas: maçã e romã.		
Iansã ou Oiá	Acarajé	Acarajé Manga rosa	Acarajé
Afrekête	-	-	Inhame cozido e Arroz no leite de coco com camarões.
Ibejis ou Bêji	Balas de açúcar Pirulito Pipoca	Caruru: quiabos triturados e cozidos no azeite de dendê com cebola, leite de coco, castanha de caju, amendoim, gingibre, camarão seco e sal. Frutas Doces Mel de abelha Refrigerantes	Balas de açúcar Pirulitos Doce
Iemanjá	Abadô: milho amarelo ou branco cozido em água e depois debulhado, pedaços de coco, camarão, azeite de dendê e sal.	Abadô, Peixes do mar Frutos do mar	Peixe tainha cozido no leite de coco com pimenta e gengibre.
Oxalufã ou Orixalá	Arroz Branco: arroz branco cozido em água. Milho branco cozido em água e debulhado. Uvas verdes Mel de abelha Arroz de saúde (arroz branco cozido em água, dado na intenção de pessoas	Arroz branco Arroz de saúde (arroz branco cozido em água, dado na intenção de pessoas enfermas).	Arroz branco cozido em água. Inhame cozido em água. Mel de abelha Arroz de saúde (arroz branco cozido em água, dado na intenção de pessoas enfermas).

	enfermas).		
Oxaguiã	-	Inhame cozido em água com mel de abelha.	-

Quadro 04 - Apresentação de comidas secas (adimu) referente às oferendas para cada orixá cultuado nos terreiros Ilê Obá Ogunté, Roça Oxum Opará Oxóssi Ibulamo e Ylê Axé Oyá Meguê. Elaboração do quadro de autoria própria.

As informações recolhidas e que compõem o quadro de comidas e alimentos oferecidos aos orixás foram adquiridas nos três terreiros de Candomblé com os filhos-de-santo de cada casa respectivamente: Janda e Mariah no Sítio de Pai Adão; Anderson Nogueira no Terreiro de Raminho de Oxóssi; e Hildo e Cacau no Terreiro de Xambá; estas pessoas além de integrantes de cada Candomblé são também responsáveis ou ajudantes na cozinha dos orixás. Um detalhe que deve ser ressaltado é que no Terreiro Xambá todos os orixás cultuados comem Inhame cozido e triturado, e, arroz cozido no leite de coco, além dos pratos descritos no quadro acima. Nesses dois pratos ofertados a todos os orixás da nação Xambá poderemos ter alguma variação dependendo do orixá, como o acréscimo ou retirada de algum elemento como sal, azeite de dendê, leite de coco, pimenta, mel, azeite de oliva...

Após a identificação das comidas secas devotadas a cada orixá nas três nações de Candomblé: Nagô, Jeje e Xambá, foi possível iniciar as pesquisas de campo com as visitas aos terreiros e observar o desenvolvimento das comidas e a alimentação tanto dos orixás quanto das pessoas nos terreiros.

Frequentar os eventos fechados ao público nem sempre é possível para pessoas que não são iniciados naquele terreiro de Candomblé, como os eboris, ebos, axexês e as obrigações, para acompanhar essas cerimônias de caráter restrito é necessária uma autorização prévia do sacerdote do terreiro ou até mesmo que o orixá da casa ou da comemoração se manifeste positivamente através do jogo de búzios, para que uma pessoa de fora possa participar ou até registrar as cerimônias privadas dos terreiros. Em todas as minhas visitas para investigação desses eventos restritos ao público no terreiro de Raminho de Oxóssi

tive a permissão irrestrita do próprio sacerdote Raminho para acompanhar as cerimônias e registra-las; no terreiro Xambá foi necessário algumas vezes a consulta aos búzios, que me permitiram todas as visitas e registros também; mas no terreiro de Pai Adão em algumas visitas me foi negada a entrada ou registro dos eventos, que segundo o pai-de-santo da casa, os orixás falaram pelo oráculo do jogo de búzios que não permitiam que acompanhasse algumas cerimônias, o que me fez conseguir informações por informantes de dentro do terreiro (filhos-de-santo), já em outras não foi permitido registrar com vídeos e fotografias, ficando possível apenas o registro em diário de campo.

A observação dos eventos que ocorrem antes das festas públicas dos terreiros de Candomblé como a parte das obrigações rituais, com o sacrifício de animais e a oferenda de comidas votivas para cada orixá se faz necessária para averiguar como são feitas as comidas típicas dos orixás, se estão seguindo os costumes de cada nação de Candomblé ou até mesmo se estas comidas oferecidas aos orixás já estão sofrendo alguma intervenção por parte da cozinha contemporânea de fora dos terreiros.

Os momentos do culto como as obrigações rituais de oferendas, os ebós, os boris e os axexês, são os momentos onde se pode encontrar o desenvolvimento da comida devotada ao orixá dentro dos terreiros de Candomblé. Por isso as investigações para observação das comidas desenvolvidas para a alimentação dos orixás precisava captar as informações desta parte do culto.

### 3.1 Terreiro Ilê Obá Ogunté, o Sítio de Pai Adão.

O terreiro Ilê Obá Ogunté está localizado na Estrada Velha de Água Fria, número 1644, bairro de Água Fria, cidade de Recife. É considerado o primeiro terreiro do Xangô de Pernambuco, sua fundação data ainda do século XIX, entre as décadas de 1860 e 1870, como nos falou o *babalorixá* (sacerdote principal) do Terreiro, Manoel Nascimento Costa, também conhecido como Pai Manoel ou Manoel Papai, que está à frente do terreiro desde 1978. A área do terreiro

compreende cerca de 5.370 metros quadrados, estima-se que o terreiro, no passado, já possuiu um tamanho duas vezes maior.

O terreiro também é conhecido pelo nome de um antigo e popular *babalorixá*, o Pai Adão, Felipe Sabino da Costa, que ascendeu ao cargo em 1919 após o falecimento de tia Inês (Ifá Tinuké), a fundadora do Terreiro. O Sítio de Pai Adão tem como rito do culto de Candomblé a nação Nagô<sup>32</sup> e a orixá Iemanjá como patronesse do terreiro (Campos, 2005: 11).

O terreiro de Pai Adão possui desde o ano de 1985 tombamento pelo Conselho Estadual de Cultura; e no dia 20 de setembro de 2018, o IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, em sua 89ª reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural instituiu o terreiro Ilê Obá Ogunté Sítio de Pai Adão com o tombamento e título de Patrimônio Cultural do Brasil<sup>33</sup>.

No tocante a questão da conservação da identidade afrodescendente e da memória os terreiros possuem um papel importante nas comunidades, pois os terreiros de Candomblé desenvolvem eventos rotineiramente para reforçar seus costumes e contar a história de suas ancestralidades. O Sítio de Pai Adão desenvolveu em seu interior o evento terceira Noite Nagô, ocorrido em 23 de fevereiro de 2019, a homenageada do evento foi a Senhora Ifá Tinuke, fundadora do Sítio e que em 2019 completam 100 anos de sua morte: o evento aberto ao público contou com a apresentação de grupos musicais de coco, afoxé e maracatu, ritmos afrodescendente, e por bandas formadas dentro da comunidade de Casa Amarela, onde o Terreiro está alocado (anexo IX).

---

<sup>32</sup> Os Nagôs, também chamados de Anagôs ou Anagonôs estão relacionados a principio a todo sudoeste da Nigéria. Uma das nações que fazia parte desse grupo linguístico iorubano nagô era o reino de Oyó, de onde veio a senhora Ifatinunké, fundadora do primeiro Xangô de Pernambuco e que viria a ser o primeiro Candomblé (Kileuy e Oxaguiã, 2014; Lima, 2010).

<sup>33</sup> Conselho Consultivo reconhece novos bens como Patrimônio Cultural do Brasil. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/rn/noticias/detalhes/4824/conselho-consultivo-do-patrimonio-cultural-avalia-protacao-de-novos-bens> Acesso em: 07 de janeiro de 2019.



Nos dias de sábado é comum acontecerem no Terreiro de Pai Adão oficinas de percussão com os ogans, filhos-de-santo responsáveis pelo toque de instrumentos musicais nos eventos ritualísticos do terreiro como atabaque, alfaia, agogô; o ogan Lucas nos explicou que algumas oficinas são dadas gratuitamente, quando existe o patrocínio de alguma entidade governamental, mas quando não há incentivo por parte do poder público é cobrado uma taxa de R\$ 30,00 por pessoa. Todos esses eventos são divulgados para a comunidade através da página institucional do Sítio de Pai Adão no Facebook, uma das mídias sociais mais populares no Brasil (<https://pt-br.facebook.com/SitioPaiAdao/>).

O Sítio de Pai Adão desenvolveu no seu interior e local onde eram realizados os primeiros cultos do Xangô de Pernambuco um memorial do terreiro: a antiga casa conta com inúmeros objetos ritualísticos, insígnias, instrumentos musicais e imagens de orixás e santos católicos, assim como antigos utensílios de cozinha como louças, castiçais, gamelas que já foram utilizados nos cultos antepassados.

O Sítio de Pai Adão desenvolve junto ao Museu da Abolição de Recife um projeto de identificação e repatriação de objetos antigos dos terreiros, pois muitos desses objetos rituais foram levados nos fechamentos compulsórios dos terreiros de Candomblé pela força policial na década de 1930 e levados para museus ou colecionadores. No dia 16 de maio de 2018 houve um evento no Sítio de Pai Adão para receber alguns objetos levados pela Missão de Pesquisas Folclóricas Mario de Andrade durante sua passagem por Recife em 1938, que atualmente se encontravam em poder do Centro Cultural São Paulo, CCSP. Dentre os objetos repatriados está um antigo *xere* de lemanjá da década de 1930, objeto ritualístico que identifica a orixá pelo formato de lua e estrela com um espelho no centro (anexo IX)

A primeira obrigação ritual que foi investigada no Sítio de Pai Adão foi a do orixá Xangô: Xangô é das divindades do Candomblé que possui maior quantidade de comidas, como pode ser visto no quadro das comidas secas (adimu). O orixá Xangô é um dos orixás mais populares na região de Recife e que possui muitos

filhos-de-santo que são regidos por esse orixá, geralmente os dias de obrigações rituais e oferendas a Xangô ficam com o terreiro cheio de adeptos do culto que irão oferecer alguma comida de sua predileção como o amalá, o beguiri, o agebô ou frutas como a maçã ou a romã.

**No dia 29 de junho de 2018**, pela manhã, foram realizadas no terreiro as “obrigações” para a festa do orixá Xangô, que ocorreria no dia 29 de junho. Segundo o Pai de Santo Manoel, o próprio orixá Xangô, falou através do jogo de búzios, e não permitiu o registro fotográfico da cerimônia; apenas a presença e observação.

Antes do início da cerimônia foi servido um café da manhã para as pessoas presentes com frutas, ovos, pães, bolachas, cuscuz, leite e café. Então tiveram início as “obrigações” com a limpeza das pessoas, onde era passado um galo no corpo dos homens e uma galinha no corpo das mulheres como simbolismo da limpeza. Após esse momento iniciaram os cânticos para o orixá Exu, o primeiro a comer, e posteriormente os demais orixás.

No terreiro Sítio de Pai Adão alguns cargos como a iá-bassê (cozinheira do terreiro) e o Axogum (homem responsável por imolar os animais das oferendas) não existem. Ficando a cozinha do santo a cargo dos homens que estão fazendo parte da obrigação ritual e do sacrifício de animais. Já a compra de produtos para a confecção dos pratos secos dos orixás é feita por cada filho-de-santo que pretende oferecer a comida aos seus orixás ou pelas equedes<sup>34</sup> da casa, quando se trata de uma oferenda para um orixá do terreiro.

---

<sup>34</sup> Equede é um cargo de autoridades femininas do Candomblé que auxilia os sacerdotes e que foram escolhidos pelos orixás para assim cuidar deles. O termo Equejí pertence a nação fon, porém se popularizou pelas demais nações de Candomblé e transformou-se em equede (Kileuy e Oxaguiã, 2014. p. 64). *Equede, Ekede ou Ekedy*, é o cargo dado pelos orixás apenas para mulheres no Candomblé: essas mulheres tem a função de zelar pelos filhos-de-santo no momento que eles incorporam os orixás através do transe de possessão ritualístico. Ao estarem incorporados com seus orixás as equedes passam a cuidar da pessoa e do orixá, enxugando o suor, orientando, oferecendo-lhes objetos e insígnias, auxiliando nas crises convulsivas, retirando-lhes sapatos ou objetos pessoais e no reestabelecimento da pessoa após a partida do orixá (Bastide, 1961: 27, 298, 299).

Assim, foram primeiramente realizados os sacrifícios animais dos orixás, como galinhas e galos, bodes, cabras e ovelhas em uma cerimônia privada do público em geral, sendo permitida a presença apenas de pessoas integrantes do culto; e logo nos foi informado por filhos de santo da casa que apenas o orixá Xangô, homenageado da festa do dia seguinte, teria pratos de comida seca, adimu, em oferenda ritual. No momento dos cânticos para Xangô saiu da cozinha do santo, a cozinha do terreiro, um prato do cardápio deste orixá; o amalá.

O amalá produzido no Sítio de Pai Adão nos foi passado pela filha-de-santo da casa Janda: é preparado com quiabo, cebola, azeite de dendê, farinha de mandioca e um rabo de boi. Cozinhasse o rabo cortado em 12 pedaços junto com a cebola e o dendê; refogasse o quiabo cortado em finas rodela no dendê e depois de refogado mistura o rabo, o quiabo e a farinha de mandioca; coloca-se tudo numa gamela (recipiente de madeira) enfeitado com 12 quiabos nas bordas e ao redor do amalá com as partes delgadas para fora da gamela. É um prato muito popular nos terreiros.

**Já no dia 04 de julho de 2018** foi realizado no terreiro de Pai Adão a cerimônia de *ebori* ou *bori* da filha de santo e equede da casa Djanira Nascimento da Paixão, mais conhecida como Janda. Nesta data Janda fez seu bori para poder limpar o ori (cabeça) e alimentar o corpo e receber renovadas energias como o axé. Nesta cerimônia do bori, a pessoa fica sentada em esteiras de palha, vestida toda na cor branca para poder receber a limpeza a partir dos alimentos que serão passados na sua cabeça e preparado para receber o axé dos orixás.

Neste evento nos foi concedida a permissão de acompanhar todo o ritual, inclusive com a possibilidade de fazer o registro fotográfico e filmico do bori. Neste tipo de cerimônia a permissão para que outras pessoas de fora do culto do Candomblé participem e acompanhem é dada ou autorizada pela pessoa que está recebendo o bori, que neste caso específico era Janda. Deste modo, Janda nos permitiu a participação no seu bori, sem a necessidade de qualquer permissão do babalorixá da casa ou dos orixás.

Os adeptos do culto assim como os convidados a participar do bori ficam em volta da pessoa que receberá o sacramento, formando uma semicircunferência de pessoas que servem de testemunhas de todo o ocorrido.

O babalorixá Manoel explicou que nesta cerimônia não são feitos alimentos apenas para o orixá que rege a senhora Djanira, ou os orixás que necessitem essa obrigação; mas também para todos os orixás. Logo pudemos observar uma grande quantidade de comidas e alimentos que a princípio circundavam Janda e posteriormente foram incorporados no ritual.

Eram carnes bovinas, aves, frutas diversas, peixes, pães, chocolates, bebidas gasosas e alcoólicas, bolos, biscoitos, queijos, e adimus como o acarajé, o acaçá e o deburu (pipoca). Todos os alimentos apresentados na bori possuíam uma relação de oferenda a um determinado orixá; chocolates para os Ibejes, frutas para Oxum, o acarajé para Iansã, que é um bolinho de feijão fradinho triturado e batido até virar uma massa espreçada, com cebola, sal e frito no azeite de dendê; o doboru para Obaluaê, que é a pipoca do milho estourada pelo calor do fogo; e o acaçá para Odé, uma massa de farinha de milho amarelo, água e azeite de dendê, apresentado em formato de bolas de bilhar.

Algumas dessas comidas foram previamente preparadas para o evento do bori na cozinha do santo, já outras foram ao longo do ritual do bori preparadas também na cozinha do santo: algumas tinham a presença de partes dos animais sacrificados ou ofertados na cerimônia, como aves e peixes. Como a cerimônia se divide em duas partes, tendo um pequeno intervalo de 15 minutos no meio, na primeira parte ficam os sacrifícios e oferendas de produtos crus ou naturais para energizar a cabeça do filho-de-santo que está fazendo o bori. Na segunda parte da cerimônia são levados até a cabeça da pessoa que está fazendo o bori as comidas que já tinham sido desenvolvidas para os orixás (adimu) desde antes do início do ritual e também aquelas preparadas durante o ritual com as partes dos animais sacrificados na ocasião.

Todos esses alimentos ficam dispostos em recipientes próprios no chão e circundando a pessoa que receberá a energia desses produtos.

Todos os produtos alimentícios e comidas preparadas especificamente para o ritual do bori são consumidos pelas pessoas que estão na cerimônia assim que acaba todo o ritual, com exceção da parte que vai para o orixá, denominada de ebó, que é oferecido aos orixás ainda durante a cerimônia do bori. O ebó fica no quarto do santo, ou peji por 3 dias, saindo desse local já em estado de putrefação, nos explicou uma das filhas de santo da casa e equede Conceição de Oxalá.

Após a oferenda e alimentação dos orixás no bori, e com o término do ritual, as pessoas se alimentaram das comidas rituais, pois quase que a totalidade da comida feita para os orixás são consumidas pelas pessoas, os orixás ficam com uma pequena parte da comida, uma pequena amostra. Também foi servido um jantar para todos os presentes, essa alimentação do final, já comemorativa pelo bem-sucedido bori, é feito com comidas contemporâneas e sem relação alguma com a cozinha dos orixás, alimentos populares da cozinha brasileira como arroz, estrogonofe e salada.



Imagem 12 – Bori da senhora Djanira Nascimento da Paixão com o Babalorixá Manoel sentada a frente de Dejanira e com um peixe nas mãos preparando-se para levar o alimento até a cabeça dela para lhe garantir a energia daquele alimento na primeira parte do bori. Sítio de Pai Adão. Recife, 04 de julho de 2019. Fotografia do autor.



Imagem 13 – Bori da senhora Djanira Nascimento da Paixão com os alimentos que foram oferecidos aos orixás, bem como para a renovação da energia da cabeça de Dejanira. Na imagem observamos os alimentos no chão da sala de cerimônia, ao lado esquerdo Dejanira sentada na esteira e a direita ver-se parte da cozinha do santo no intervalo do bori. Sítio de Pai Adão. Recife, 04 de julho de 2019. Fotografia do autor.



Imagem 14 – Bori da senhora Djanira Nascimento da Paixão com a vista da sala onde se procedia a cerimônia e com os alimentos circundando a pessoa que recebe a energia das comidas na segunda parte do bori. Sítio de Pai Adão. Recife, 04 de julho de 2019. Fotografia do autor.



Imagem 15 – Filha de santo de terreiro de Pai Adão servindo as comidas do ritual do *bori* para as pessoas que acompanhavam a cerimônia ao final do bori. Sítio de Pai Adão. Recife, 04 de julho de 2018. Fotografia do Autor.



Imagem 16 – Filha-de-santo de terreiro de Pai Adão se alimentando de comidas preparadas especificamente para servir as pessoas após o termino do ritual do bori. Na parte inferior da fotografia vemos uma filha-de-santo se alimentando de comidas não pertencentes a dieta dos orixás como estrogonofe, salada com queijo e arroz branco temperado; na parte superior da foto o contraste com outra filha-de-santo se alimentando de comidas de terreiro como o acarajé e o açaá. Sítio de Pai Adão. Recife, 04 de julho de 2018. Fotografia do Autor.

Um dos eventos do Candomblé local mais aguardados por adeptos e simpatizantes desta religião são os eventos em comemoração a orixá Iemanjá do sítio de Pai Adão. Por este ser o terreiro mais antigo em funcionamento de Pernambuco e por esta orixá ser a zeladora do terreiro, ou dona da casa, este é o evento mais antigo dentro do Candomblé pernambucano e mais prestigiado do Sítio de Pai Adão.

**Em 08 de dezembro de 2018**, dia da padroeira da cidade de Recife, Nossa senhora da Conceição, correspondente no sincretismo entre a Igreja Católica e o



Candomblé na região a orixá Iemanjá, foi comemorado também o dia do orixá regente da casa de Pai Adão. As obrigações para a festa de Iemanjá ocorreram no mesmo dia pela manhã, assim como exige a divindade na sua festa: que todo o sacrifício animal e preparo de adimu seja feito no mesmo dia que ocorrer a festa comemorativa.

Foi vetada a entrada de pessoas de fora da casa na obrigação dos orixás, porém observando o quarto do santo, onde estavam as oferendas animais e as comidas secas e com o auxílio do filho de santo Carlinhos de Oxum, Carlos Henrique Reis de Almeida, fomos informados que foram feitas oferendas animais para os orixás Exu, Ogum e Iemanjá com caprinos, ovinos e aves, mas que apenas Iemanjá, orixá comemorado na ocasião recebeu oferenda de comida seca (adimu) o *abadô* de milho branco, prato típico da orixá dos mares e oceanos: composto de milho branco cozido, podendo ter azeite de dendê e pedaços de peixe frito ou cozido.

Uma situação notada na cozinha do santo do terreiro Ilê Obá Ogunté foi a ausência da cozinheira do terreiro na produção das comidas dos orixás: a figura da iá-bassê, cargo específico ocupado apenas por mulheres que ficam responsáveis por todo o preparo de comidas votivas para todas as cerimônias do Candomblé e que geralmente são escolhidas pelos orixás no jogo de búzios, não está presente entre os cargos do Candomblé de Pai Adão. A cozinha das comidas dos orixás é dominada pelos homens do terreiro, e não mulheres. A explicação para essa mudança no controle da produção das comidas votivas é dada por alguns integrantes da casa pela agilidade dos homens frente as mulheres na cozinha; mas ao observar o comportamento de homens e mulheres nos dias de obrigações para os orixás, pudemos identificar que as mulheres possuem muitos outros afazeres no terreiro, como a ornamentação do salão, limpeza, organização de objetos rituais, lavagem de roupas, compras de materiais e alimentos e a confecção das comidas que serão servidas para as pessoas ao final das festas, no momento do jejum.

### 3.2 Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama, terreiro de Raminho de Oxóssi.

Um dos terreiros mais famosos da região de Recife é a casa do babalorixá Raminho de Oxóssi, oficialmente chamada de Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama, a casa de Candomblé de nação Jeje<sup>35</sup> está localizada no município vizinho de Olinda, na Rua São Paulo, número 402, bairro de Jardim Brasil.

A história da Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama é a história de Raminho de Oxóssi: Nascido Severino Martiniano da Silva, entrou para o culto do Candomblé ainda menino, com 10 anos de idade (quando ele se refere com o termo “fiz a cabeça”, que significa entrar na religião do Candomblé através do rito de iniciação de raspar os cabelos), pelas mãos das icônicas senhoras do Pátio do Terço, região central de Recife, as tias Sinhá e Yayá. Hoje com 82 anos, é o pai de santo mais velho em atividade e com mais tempo de iniciado no Candomblé, o que lhe garante muito respeito dos outros babalorixás/ialirixás e autoridade.

Raminho de Oxóssi é o único sacerdote do Candomblé na região a possuir um título de Tata, que seria o equivalente a um bispo da igreja católica; segundo o próprio Raminho o título de Tata que ele possui só pode ser dado a quem tem mais de 50 anos de obrigações no Candomblé, em 2018 ele estava completando 72 anos de iniciação no Candomblé. Além disso, ele ainda nos explica que o título de Tata foi dado a ele por ter descendência direta africana através de uma tia e por ter ido 4 vezes na África para ser inclusive iniciado por sacerdotes africanos na Nigéria.

“Eu cheguei até aqui porque eu entrei na casa de uma        preta africana, na qual eu fiz a cabeça, e morei com ela        19 anos, daí ela partiu para o outro mundo e eu assumi        a        casa, essa casa que estou continuando até hoje. Eu tenho um título porque fiquei descendente de uma tia e fiz 4        viagens a África, então eu tenho o título de Tata por causa        disso. E eu tenho 72 anos de santo feito, eu

---

<sup>35</sup> A palavra Jeje (*adjeji*) tem origem na língua iorubá e significa “forasteiro, estrangeiro”. Não existe na África nenhum povo ou nação com essa denominação Jeje. “O que se compreende por Jeje é o Candomblé formado pelos povos fon e ewe, que vieram do Benim, antigo Daomé e também de Gana e Togo (Kileuy e Oxaguiã, 2014: 37)

fiz o santo com 10 anos e hoje estou com 82” (Entrevista do babalorixá Raminho de Oxóssi concedida em 01/11/2018).

Assim como os antigos babalorixás da cidade de Recife, Pai Adão e Artur Rosendo, Raminho vai ao continente africano em busca de respostas e uma aproximação com a ancestralidade, além de lhe garantir prestígio frente a comunidade afrodescendente local, como havia acontecido décadas antes com Adão e Rosendo.

Outro fato importante e que diferenciou o Candomblé de Raminho de Oxóssi dos demais na tradição Nagô de Pernambuco foi quando ele decide converter seu Candomblé para o rito de nação Jeje da Bahia.

As mudanças ocorridas no terreiro do Tata Raminho de Oxóssi por conta da chegada dos ritos de nação Jeje e outras diversas incorporações, fizeram o pai de santo ter fama de polêmico na região, mas o Candomblé desenvolvido pela Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama se tornou um dos maiores e mais respeitados cultos afrodescendente do Brasil.

“Primeiro, com a morte das Tias do Pátio do Terço, muda sua “nação” de Nagô para jeje depois, se encarrega de ir pessoalmente a África aprender e se submeter a rituais in loco. Sendo assim, a Roça de Oxóssi e seu babalorixá, são pioneiros no processo de reelaboração e invenção de estratégias de modernização imprescindíveis na contemporaneidade. Tata Raminho de Oxóssi tem plena consciência de que é preciso modernizar, transformar, espetacularizar, porém sem perder os fortes laços que o ligam com a tradição. Dessa forma, criou a sua própria tradição, hibridizando os ensinamentos aprendidos na tradição Nagô da casa das Tias do Pátio do Terço; com os elementos da tradição Jeje, parte em Pernambuco com Zezinho da Boa Viagem, parte na própria África para onde foi legitimar o seu saber” (Campos, 2011: 14).

Esta relação do Tata Raminho de Oxóssi com sua iniciação religiosa em uma nação de Candomblé Nagô e uma posterior mudança para o rito de nação

Jeje fez surgir um tipo híbrido de culto de Candomblé conhecido por Jeje-Nagô. De forma que o Candomblé de Raminho de Oxóssi possui práticas e características das duas nações de culto. Essa mistura de ritos pode ser observada no culto de orixás e voduns especificamente trazidos pela cultura Jeje ou de outras nações como as divindades Tempo, Euá, Obá, Bessem, Nanã e Legba (Exu) nas toadas e batidas de tambor, assim como os cânticos; e também em algumas formas de sacrifício animal. Algumas outras diferenças do Candomblé de Raminho de Oxóssi não podem ser atribuídas a nenhuma nação de Candomblé, pois outros integrantes de seu próprio terreiro ou de outras nações não reconhecem tais ritos. Algumas pessoas chegam a dizer que algumas incorporações aos ritos do Terreiro de Raminho de Oxóssi foram trazidas diretamente da África, de uma de suas 4 viagens.

A verdade é que estas diferenças não ficam claras para as pessoas que não estão habituadas com os ritos das nações de Candomblé. Seria impossível notar as diferenças no toque dos tambores ou em algumas formas de sacrifício animal se não fossem apontadas por pessoas de dentro da religião dos orixás.

Com relação a produção culinária dos adimus no Terreiro de Raminho de Oxóssi não são observadas grandes mudanças com relação a nação Nagô do Sítio de Pai Adão, só o acréscimo de alguns pratos na dieta de alguns orixás, como pode ser verificado no quadro 3; pois o próprio Tata Raminho explicou que as comidas são iguais as comidas da nação Nagô, havendo apenas a adição dos adimus dos orixás que só são cultuados na nação Jeje de Raminho de Oxóssi:

“Mas Nagô e Jeje as comidas são a mesma coisa. São igual; é acarajé pra lansã, é omulucum pra Oxum, é beguiri pra Xangô, é xinxim pra Ogum, lemanjá é, a comida pra lemanjá é feita em milho com peixe, porque a comida de lemanjá leva peixe, lemanjá é do mar; Exu come farofa, galo e bode; Ogum come bode, come inhame e come galo e feijoada de feijão preto; Odé come axoxô, come galo e come bode, Odé come tudo que Ogum come, só que na comida de Odé não pelga feijão; Obaluaê, a comida dele é com pipoca e galo; depois é Ossaim, a comida de Ossaim é feita com milho e galo; depois é

Nanã, a comida é galinha e farinha de milho; a comida de Oxalá é o arroz branco sem sal com galinha” (Entrevista do babalorixá Raminho de Oxóssi concedida em 01/11/2018).

Para observarmos a produção das comidas secas servidas como oferenda aos orixás do Terreiro de Raminho de Oxóssi obtivemos total abertura do babalorixá. Então no **dia 19 de abril de 2018**, 3 dias antes da festa dos orixás Ogum e Oxóssi, muitos filhos de santo do terreiro começam a chegar cedo na casa para se alimentar de um farto café da manhã e iniciar a “matança” dos animais como bodes, cabras, galos, galinhas, patos e pombos que serão dados em sacrifício aos orixás.

Após o sacrifício dos animais, realizado pelo babalorixá e com o auxílio de alguns filhos-de-santo da casa (todos homens), foi feita a separação das partes que são oferecidas imediatamente aos orixás, como patas, cabeça e vísceras (denominadas de axés), essas partes do animal que são oferecidas primeiramente são levadas ao peji com o sangue do animal, de forma natural, cru, pois assim estão repletos de energia.

O restante do animal segue para a cozinha do santo para a preparação dos adimus, feito pela iá-bassê da casa e seus ajudantes; no caso do Terreiro de Raminho de Oxóssi observamos a necessidade de muitas pessoas na cozinha, homens e mulheres, pois o volume de animais para se desenvolver comidas votivas para os orixás era muito grande para um curto espaço de tempo onde deveriam oferecer aos orixás as comidas secas. Após prontas as comidas foram oferecidas aos orixás. Dentre uma grande quantidade de comidas secas preparadas para vários orixás destacamos aqui os pratos dos orixás que foram homenageados na festa do dia 22 de abril de 2018. A feijoada de Ogum (imagem 17), composta de feijão preto cosidos junto a partes suínas como a orelha, rabo,

pé e carne de porco<sup>36</sup>; e o axoxô de Oxóssi (imagem 18), preparado com grãos de milho amarelo cozidos e fatias de coco.

As comidas secas preparadas para os orixás no Candomblé de nação Jeje-nagô como o de Raminho são oferecidas ao orixá e retiradas do quarto do santo também após 3 dias de colocadas no peji, o que impossibilita o aproveitamento dessas comidas pelas pessoas por causa do estado de degradação dos alimentos.

---

<sup>36</sup> A feijoada é um dos pratos mais emblemáticos da cozinha brasileira e que seu sabor agrada quase que de forma unânime a população do país, indo do gosto dos mais humildes e populares até as famílias mais abastadas da sociedade brasileira. Sua origem é bastante discutida e possui teorias que indicam uma herança dos fartos cozidos portugueses, ou sua matriz seria ainda um prato de feijões brancos e carnes de origem francesa denominado *cassoulet* (Dória, 2014). Porém também existem relatos como o de Peter Fry, que conta que o desenvolvimento da feijoada teria se dado nas antigas senzalas senhoriais, onde os negros teriam inventado o prato a partir da necessidade de se alimentar das sobras e partes do alimento que eram rejeitados pelos senhores dos escravos. Teorias a parte, a feijoada se tornou um símbolo da cultura alimentar Brasileira, inclusive reconhecida pela cozinha internacional (Fry, 1982: 47).



Imagens 17 e 18 – Na imagem superior a feijoada do orixá Ogum; na imagem inferior o axoxô do orixá Oxóssi. Imagens dos adimus prontos para entrar no quarto do santo e serem depositadas no peji de cada orixá. Terreiro de Raminho de Oxóssi. Olinda, 19 de abril de 2018. Fotografias do autor.

Em outra ocasião, próximo da festa de Iansã no dia 04 de dezembro, mesmo dia de Santa Bárbara, com quem é sincretizada; o terreiro do Tata Raminho se preparava para fazer o bori de uma personalidade dos cultos de Candomblé da região de Recife. **No dia 30 de novembro de 2018** Dona Maria José de Menezes, mais conhecida nos terreiros como mãe Zeza de Oiá (Iansã) senta nas esteiras de palha para limpar o corpo e renovar o axé. Antes do início do ritual a senhora Zeza de Oiá nos permitiu fazer toda o registro por fotografia e vídeo de seu bori, desde que depois passasse todo o material recolhido para ele, o que foi feito logo no dia seguinte.

A cerimônia teve início às 18 horas e se estendeu até as 21 horas. Frutas, doces, chocolates, pães, bolos, biscoitos, queijos, refrigerantes, bebidas alcoólicas, arroz, peixe, carnes bovinas, aves, guisados, assados, acarajé, doboru, omulucum; tudo primeiramente energizado pelos orixás, para estabelecer a limpeza e garantir a renovação das energias de mãe Zeza e depois consumido pelos convidados da cerimônia. Mais uma vez pudemos observar uma grande quantidade de alimentos desenvolvidos para agradar os orixás e assim estabelecer um ritual de limpeza pleno e satisfatório.

Neste Bori de Mãe Zeza, não foi servida uma alimentação caracterizada por comidas de fora dos terreiros de Candomblé, todas as comidas consumidas pelos participantes da cerimônia ao seu final foram retiradas do ritual do bori para uma grande mesa, onde as pessoas se serviram das comidas dos orixás.





Imagens 19 – Bori de Mãe Zeza de Oiá com ela deitada na esteira a esquerda da fotografia e o Babalorixá Raminho de Oxóssi sentado à sua frente no momento que um dos seus auxiliares lhe entrega alguma comida para levar até a cabeça de Mãe Zeza e passar a energia daquele alimento para ela. Uma observação para a grande quantidade de comidas despostas no chão do barracão do terreiro. Terreiro de Raminho de Oxóssi. Olinda, 30 de novembro de 2018. Fotografias do autor.



Imagens 20 – Mesa com os alimentos votivos dos orixás e a alimentação das pessoas ao final do ritual do bori de Mãe Zeza de Oiá. Terreiro de Raminho de Oxóssi. Olinda, 30 de novembro de 2018. Fotografias do autor.

**No dia 01 de dezembro de 2018** foram realizadas as obrigações para a festa do orixá Iansã, que ocorreu no dia 04 de dezembro. Neste dia tive acesso a cozinha do santo do terreiro de Raminho de Oxóssi, para acompanhar desde a chegada de partes dos animais sacrificados para os pratos dos orixás, até a confecção de cada comida.

As obrigações de sacrifício para a orixá Iansã no Terreiro de Raminho de Oxóssi impressionam pela grande quantidade de animais para serem imolados e oferecidos aos orixás. Foram sacrificados bodes e galos de diversas cores, cabras brancas e marrons, galinhas de vários tamanhos e cores; e ainda guines, patos e perus.

Isso se deve pelo fato de a casa ter muitos filhos-de-santo da orixá Iansã e todos eles dão oferendas a sua orixá. Outro fato que faz com que muitos outros filhos da casa façam suas oferendas aos diversos orixás é que esta festa é uma das últimas grandes festas do ano neste terreiro, e muitos filhos-de-santo e frequentadores querem entrar no novo ano com o axé renovado e sem dever nada ao seu orixá.

Assim como observamos no terreiro do Sítio de Pai Adão, a Iá-Bassê não tem protagonismo algum na cozinha do santo do Terreiro de Raminho, nesta cozinha homens e mulheres trabalham juntos desenvolvendo os adimús dos eventos da casa, já as compras são realizadas por filhos-de-santo do terreiro.

Quando questionados o porquê de as Iá-Bassês não terem mais o protagonismo de outros tempos na cozinha do santo, para alguns integrantes dos candomblés investigados a resposta foi relacionada a grande quantidade de comidas que hoje os terreiros de Candomblé precisam desenvolver nas obrigações frente a uma pequena quantidade dos outros tempos.

Por cada terreiro só ter um cargo de Iá-Bassê seria impossível ela dar conta de todos os pratos dos orixás e do jejum das festas. Por isso hoje em dia existe

um grupo de pessoas de dentro do terreiro que fica responsável pela confecção dos pratos de oferenda e também dos ajeuns. A iá-bassé pode coordenar os grupos nas tarefas da cozinha do santo de alguns terreiros; ou pode ser que esse cargo já não exista, como no caso do Sítio de Pai Adão.

Na cozinha do Terreiro Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama, ou Terreiro de Raminho de Oxóssi, pudemos observar o respeito com que as pessoas tinham pelo alimento e pelos utensílios de cada orixá, a execução das técnicas específicas dos pratos e da ornamentação de cada um deles, um verdadeiro ritual de repetições, para que a comida do orixá ganhasse as mesmas características de outras vezes em que foi executada.

Primeiramente é feita a separação de quais pessoas farão quais comidas e para qual orixá, geralmente ficando a cargo de um filho daquele orixá desenvolver o prato da sua divindade. Depois pude averiguar que dentro da cozinha os utensílios e produtos de cada orixá ficam separados, para que não se confundam com que material deve-se fazer o prato de forma que só são utilizados no preparo da comida de um certo orixá aquilo que foi previamente separado.

O mesmo cuidado que deve-se ter com os ingredientes específicos para a elaboração de uma comida votiva de orixá também deve-se ter com os utensílios particulares de cada orixá no armazenamento ou desenvolvimento das comidas: esse preceito da utilização dos utensílios também segue a mitologia dos orixás, que acaba por relatar alguns impedimentos tanto na alimentação das divindades quanto na forma de fazer essas comidas. Por exemplo: por o orixá Ogum ser a divindade dos metais todos os seus utensílios devem ser forjados nesse material; e pelo fato de a orixá Nanã não se dar bem com Ogum, dono dos metais, toda sua comida deve ser feita com utensílios que não possuam metal, como madeira, pedra e barro; ou o caso do orixá Oxumarê ou Bessem, que não permite que sua comida tenham sal ou qualquer coisa salgada, por tanto deve ter os utensílios separados para que nem um vestígio de produtos com sal contaminem sua comida; e o orixá Exu que não consome leite e outros alimentos

de cor branca, portanto deve-se evitar perto de seus utensílios (MOLINA, 2015: 71, 76).

A apresentação das comidas ritualísticas de cada orixá deve ser feita em louça, alguidá de barro ou gamela de madeira também respeitando a vontade das divindades africanas e geralmente esses materiais possuem a cor de cada orixá (anexo III).

A preparação das comidas dos orixás no terreiro de Raminho de Oxóssi lembra a execução de pratos gastronômicos de um restaurante, onde é necessário seguir padrões de gosto e estética, fazendo com que os alimentos votivos tenham um mesmo sabor característico e uma apresentação igual a outras desenvolvidas em outras ocasiões. Esta relação de padrão no gosto e na estética do prato precisa ser repetida para que não desagrade aos orixás, que exigem que os seus pratos tenham sempre os mesmos ingredientes e estejam ornamentados com a mesma estética: como o amalá de Xangô, que deve estar enfeitado com 12 quiabos inteiros, ou o axoxô de Oxóssi, que deve ser ornamentado com 4 espigas de milho e fatias de coco e o omulucum de Oxum, que não pode ser apresentado a ela sem os 7 ovos cozidos e inteiros no prato com gotas de azeite de dendê por cima dos ovos e camarões.

Para tanto, os restaurantes se valem da utilização de fichas técnicas, verdadeiro manual de produção culinária e garantia de que os pratos produzidos terão as mesmas características da sua matriz. Nas cozinhas dos terreiros não existe a ficha técnica do preparo dos pratos a serem elaborados, o que há é toda a técnica de fazer as comidas dos orixás assimilada pela repetição, os filhos de santo já não precisam de um manual de como fazer ou uma receita para seguir, já que estão rotineiramente produzindo estas comidas no terreiro.

Os ensinamentos de todos os rituais, inclusive a parte relacionada a cozinha e as oferendas, são passadas de forma oral, onde os mais velhos tem a responsabilidade de transmitir o conhecimento para os mais novos. As pessoas que ocupam os cargos mais altos na hierarquia do Candomblé possui maior conhecimento das práticas ritualísticas e são eles que detem mais conhecimento

como os babalirixás e ialorixás como todo o conhecimento do culto,; as equedes, com os conhecimentos de zeladoria dos orixás; os ogãs, na parte da musicalidade; os pejigãs, nas funções do quarto do santo; e as iá-bassés, no conhecimento das comidas rituais.

Porém, muitos filhos-de-santo reclamam que os mais velhos e mais importantes hierarquicamente dentro do culto não passam o conhecimento já adquirido por completo, dando as informações muitas vezes incompleta ou apenas em um momento de extrema necessidade. Para ilustrar essa situação recorro a um depoimento informal que Dona Cacau (Maria do Carmo) do Terreiro de Xambá deu referente a passagem de informações do culto do Candomblé pelos mais experientes no culto: “as informações nunca eram passadas completas por Mãe Biu e Mãe Tila, e quando a gente perguntava alguma coisa que elas não queriam explicar elas falavam - isso não é para você saber agora!” Dona Cacau lembra que as antigas ialorixás do Terreiro Xambá, Biu e Tila, eram muito centralizadoras e não gostavam de dividir as tarefas.

Ainda sobre a produção culinária para agradar os orixás no Terreiro de Raminho foram desenvolvidos o omulucum de Oxum, imagem 21, preparado com feijão do tipo fradinho cozido e amassado com sal e azeite de dendê, camarões e ovos cozidos, para apresentação são colocados os 7 ovos cozidos por cima da massa de feijão; o acarajé de Iansã, imagem 22; o amalá de Xangô, o abadô de milho branco e peixe para Iemanjá, o doboru de Omulu, feijoada de Ogum, Arroz branco de Oxalá e as bananas cortadas em finas tiras e fritas para Oxumarê.



Imagens 21 e 22 – Na imagen de cima o omulucum para orixá Oxum; na imagem de baixo, o acarajé de Iansã. Produções da cozinha de santo do terreiro de Raminho de Oxóssi. Olinda, 01 de dezembro de 2018. Fotografias do autor.

### 3.3 Terreiro Ylê Axé Oyá Meguê, nação Xambá

A história da cultura afro-brasileira nos mostra que foram diversas as formas de perseguição e até de modo constante: mas também nos mostra que foi na mesma intensidade a resistência do povo negro em defender e manifestar sua cultura, para isso a cozinha dos terreiros foi um elemento de suma importância para a resistência dessa cultura. O povo Xambá<sup>37</sup> tem na sua trajetória o estigma de uma violenta perseguição, que o fez mudar de cidade e até de Estado, porém não o fez deixar de ser Xambá!

No ano de 1912 aconteceu em Maceió, Estado de Alagoas, um lastimável episódio que ficou conhecido como a “quebra de 1912”, que foi uma tentativa de aniquilação da cultura dos cultos afrodescendentes naquela cidade. Os terreiros locais foram invadidos e completamente destruídos por parte da população e dos integrantes da Liga dos Republicanos Combatentes, uma espécie de associação civil de caráter miliciano (Rafael, 2004).

Este triste fato fez com que os pais de santo da cidade de Maceió fugissem para outros logradouros como Bahia e Pernambuco, e a cidade de Recife era uma opção natural tanto pela proximidade de Maceió quanto pela descendência dos terreiros de Recife, onde muitos babalorixás/ialorixás de Maceió tinham sido iniciados em terreiros de Recife. Além disso, Recife nos anos 1920 vivenciava uma fase de efervescência cultural capitaneada por Gilberto Freyre e sua empolgante valorização do regionalismo nordestino (Guerra, 2010: 41).

No início dos anos 1920 o babalorixá Artur Rosendo transfere seu culto de Xangô da cidade de Maceió para Recife, por causa da forte perseguição e repressão policial enfrentada pelos povos afrodescendentes e sua cultura. O primeiro lugar em Recife que o terreiro esteve alocado foi na rua da Regeneração,

---

<sup>37</sup> “Diversos autores apontam o povo Xambá ou Tchambá, como povos que habitavam a região ao norte dos Ashanti e limites da Nigéria com Camarões, nos montes Adamaua, vale do rio Benué. Existem várias famílias com esse nome, nos Camarões, tendo inclusive participado nas lutas pela independência daquele país” Disponível em: <http://www.xamba.com.br/his.html> Acesso em: 09 de janeiro de 2019.

nº 1045, bairro de Água Fria, quando era conhecido como Terreiro Seita Africana São João.

Foi o senhor Artur Rosendo Pereira que trouxe o culto do Xambá para o Estado de Pernambuco e o estabeleceu primeiramente em Recife (Oliveira e Campos, 2010: 693, 694), no ano de 1923, tendo ele mesmo ido até a costa da África buscar os axés para seu terreiro, e por lá permaneceu por 4 anos aprendendo com o tio Antônio, que vendia panelas no mercado de Dakar, no Senegal<sup>38</sup>.

Antes ainda do atual endereço, o culto do Xangô da nação Xambá passou para as mãos de Maria das Dores da Silva, a Maria Oyá, que foi iniciada na religião dos orixás por pai Artur Rosendo e o sucedeu com seu terreiro no bairro de Campo Grande, na rua da Mangueira, 137, cidade de Recife. Era o ano de 1930 e o terreiro foi batizado como nome de Seita Africana Santa Bárbara (Guerra, 2010. p. 42). E que foi fechado mais uma vez pela perseguição policial no ano de 1938, o que resultou na depressão e morte de mãe Maria Oyá no ano seguinte (Oliveira e Campos, 2010. p. 694).

O terreiro da nação Xambá está hoje localizado na rua Severina Paraíso da Silva, número 65, bairro de São Benedito, também conhecido por Portão do Gelo, cidade de Olinda, já na divisa com a cidade de Recife. O nome dado a rua do terreiro é o nome da matriarca do terreiro, popularmente conhecida por mãe Biu, ela foi a responsável pela reabertura do terreiro após 12 anos de proibições ao culto do Xangô e de reorganizar toda a estrutura do terreiro no novo endereço. Atualmente o chefe do terreiro é o pai de santo Adeildo Paraíso da Silva, o Ivo de Oxum, ou Ivo de Xambá.

Conversando com um dos integrantes mais antigos da casa, Marcus de Obaluaê, descobrimos várias histórias do Ylê Axé Oyá Meguê, como a trajetória do terreiro até chegar naquele local; sobre o rio Beberibe, que passa por trás do terreiro e divide a cidade de Recife e Olinda, que era limpo e com muitos peixes,

---

<sup>38</sup> Disponível em: <http://www.xamba.com.br/his.html> Acesso em: 09 de janeiro de 2019.



hoje um dos mais poluídos da região; ele explicou que quando ali chegaram só existiam sítios de árvores frutíferas no local, a área era ainda deserta, com poucos moradores. As pessoas do terreiro e depois a comunidade que se desenvolveu no entorno da casa Xambá com seus filhos-de-santo foram os responsáveis pelo povoamento e desenvolvimento de boa parte do bairro de São Benedito.

Também conhecido como Terreiro de Santa Bárbara, a região onde hoje está inserido a casa de culto Xambá foi reconhecida como quilombo urbano em 2006, o primeiro na região Nordeste do Brasil e um dos 3 em todo o país. O reconhecimento foi feito pela Fundação Cultural Palmares e pelo Ministério da Cultura (Guerra, 2011: 289); e no ano 2018 o terreiro Xambá foi agraciado com o título de Patrimônio Vivo do Estado de Pernambuco, título concedida pelo Governo do Estado de Pernambuco através do Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural (CEPPC)<sup>39</sup>.

Culturalmente muito ativos, o terreiro de Xambá criou a partir de uma festa já muito popular na região, o Coco de Mãe Biu, uma banda de ritmo coco denominada de grupo Bongar. Em atividade desde 2001 o grupo Bongar leva para os mais diversos lugares a história e o ritmo das festas do Coco de Mãe Biu, que ocorre dentro do terreiro Xambá há mais de 40 anos sempre no dia 29 de junho, data de aniversário de Mãe Biu. Além de tocar o coco o grupo Bongar apresenta ritmos como a ciranda, o maracatu e as toadas do Candomblé. O Bongar também realiza oficinas de percussão, dança popular e confecção de instrumentos musicais típicos.

Após o falecimento de Mãe Biu em janeiro de 1993, o então filho e sucessor da matriarca, Ivo Paraíso, começou a desenvolver em um espaço cultural e que

---

<sup>39</sup> Pernambuco ganha 6 novos patrimônios vivos. Disponível em: [http://www.diariodepernambuco.com.br/app/noticia/viver/2018/07/18/internas\\_viver,757686/pernambuco-ganha-seis-novos-patrimonios-vivos.shtml](http://www.diariodepernambuco.com.br/app/noticia/viver/2018/07/18/internas_viver,757686/pernambuco-ganha-seis-novos-patrimonios-vivos.shtml) Acesso em: 09 de janeiro de 2019.

resguardasse parte da história e da identidade da nação dentro do terreiro Xambá: assim foi criado o Memorial Severina Paraíso da Silva.

O memorial possui muitos objetos pessoais, objetos de culto, fotografias, mapas, roupas, louças, instrumentos musicais, reportagens de jornais, acervo bibliográfico com livros referentes ao universo cultural afrodescendente e que contam a história do povo Xambá.

No dia 05 de dezembro de 2018 foi iniciado um projeto na comunidade Xambá denominado de Quartas Históricas: com a intenção de passar a história dos antepassados principalmente para crianças e jovens o terreiro organiza nas quartas-feiras uma roda de conversa para que alguma personalidade do terreiro ou até de fora traga histórias relacionadas a cultura negra e a identidade do povo Xambá. O espaço para a roda de conversa e histórias foi batizado com o nome de Praça Tio Luiz e fica na calçada da rua Iêda com Aavenida Central, no bairro de São Benedito, muito próximo ao terreiro.

O nome de Tio Luiz é uma homenagem ao sapateiro Luiz de França Paraíso, que trabalhava na Avenida Central e faleceu no ano de 1996. Dizem os integrantes da comunidade Xambá que Tio Luiz contava histórias melhor do que consertava sapatos, e geralmente após contar as histórias que prendiam a tenção das crianças distribuía doces com elas. Na inauguração das Quartas Históricas foi convidado para palestrar e contar histórias o ator e contador de histórias François Moïse Bamba, oriundo de Burkina Faso, África (anexo IX).



Imagem 23 – Integrante da nação Xambá, Gleydson José da Silva, contando histórias para as crianças do bairro de São Benedito, onde se encontra o terreiro Xambá. Pracinha Tio Luiz, Olinda. Fotografia retirada de: <https://jc.ne10.uol.com.br/blogs/criancada/2018/12/05/historias-para-a-criancada-no-quilombo-da-xamba/>

A comunidade nação Xambá também se destaca pela realização de muitos eventos culturais, inclusive dentro da temática da cozinha dos orixás. No ano de 2009 o terreiro Xambá recebeu um importante acontecimento referente a troca de conhecimentos de distintas culturas culinárias. Através do projeto *Quitutes & Batuques* as 6 mulheres oriundas de diversas partes do mundo, mas que hoje estão radicadas em Bordeaux, França, colocaram em prática aqui no terreiro Xambá uma das diretrizes do grupo *La Table d'Hôte* que é “sensibilizar comunidades tradicionais para a importância da manutenção de seus patrimônios culinários como peça elementar da sustentabilidade e da identidade”. Ainda reforçando a ideia do grupo, uma das integrantes do *La Table d'Hôte*, Muriel explicou que “a cozinha é parte fundamental da cozinha dos povos”<sup>40</sup>.

---

<sup>40</sup> Jornal do Commercio, Boa Mesa. Ano 2, nº 54. Página 02. 04 de outubro de 2009.

A cozinha do terreiro de Santa Bárbara foi palco de um intercâmbio alimentar entre Brasil, França, Turquia, Argélia, Índia e Marrocos, pois estiveram ali 6 mulheres do movimento La Table d'Hôte, que trouxeram a experiência gastronômica de seus antepassados de várias regiões do mundo e que hoje fazem parte da mistura cultural da cozinha francesa<sup>41</sup>.

Durante o período que as mulheres do La Table d'Hôte estiveram no terreiro Xambá, aprenderam e ensinaram técnicas culinárias pelos pratos típicos que encontraram na cozinha dos orixás e que dispuseram pelo conhecimento de seus povos. Do La Table d'Hôte vieram receitas como o Frango Yassa, os Minicrepes Recheados e o Cuscuz do Magreb; o terreiro forneceu as preparações da casa como o caruru, a galinha cozida no azeite de dendê e o pirão feito a partir do caldo da galinha<sup>42</sup>. Cacau, iá-bassé do terreiro, e Ildo Leal, integrante do Xambá e historiador, relataram a riqueza cultural do encontro, que pode apresentar além de pratos, formas de abate de aves pelos preceitos da religião muçulmana e os momentos de oração em direção a cidade sagrada de Meca.

**Nos dias 17 e 19 de maio de 2018** aconteceram as obrigações do terreiro Xambá para a festa de Iemanjá, que aconteceu no dia 20 de maio do mesmo ano; e não no mês de dezembro, como é a tradição das outras nações em Pernambuco. A diferença nas datas das festas e dias dos orixás com relação aos terreiros de nação Nagô e Jeje retratam como a nação Xambá se diferencia das outras duas nações de Candomblé em vários aspectos do culto.

Assim, o terreiro Xambá possui características próprias no culto aos orixás, com a presença de uma divindade que apenas eles cultuam, de nome Afrekête; na forma de fazer as oferendas rituais, onde a nação Xambá não possui uma grande diversidade de pratos devotados aos orixás e sim uma forma diferenciada de alimentar os orixás, sempre com pirão do caldo de cozimento dos animais de sacrifício com partes desses animais cozidos ou arroz com leite de coco e sal

---

<sup>41</sup> Jornal do Commercio, Boa Mesa. Ano 2, nº 54. Página 03. 04 de outubro de 2009.

<sup>42</sup> Diário de Pernambuco, Gastronomia. 04 de outubro de 2009.

também com os animais de seu sacrifício; na elaboração das comidas usa-se pouco tempero para a maioria dos orixás, como pimenta, sal, com a exceção do orixá Oxalá que não come sal nem pimenta; no mês de outubro acontece a festa do inhame, e todos os orixás passam a se alimentar de bolas de inhame cozido com peixe bagre assado na brasa, pois em outubro não há sacrifício de animais no terreiro Xambá.

A ausência de sacrifícios animais no mês de outubro é uma tradição da nação Xambá, onde neste mês tanto os orixás quanto as pessoas passam uma privação em sua alimentçãõ. Os orixás não terão seus sacrifícios nomais com sangue, logo, o peixe bagre que compõem as oferendas dos orixás no mês de outubro pode ser dado aos orixás pela pouca quantidade de sangue que o peixe possui. Já os integrantes da nação Xambá ficam impossibilitados de comer inhame até a festa do inhame, que ocorre no final do mês de outubro. Possivelmente este costume no rito do Candomblé Xambé tenha uma relação com um costume africano de se esperar para que o inhame fique maduro para servir de alimento e assim não o comer antes do tempo certo; nos explicou Hildo Leal, integrante do culto da Nação Xambá.

Nas datas comemorativas dos orixás também existem diferenças com relação as outras nações de Candomblé: geralmente Iemanjá é comemorada no mês de Dezembro em Pernambuco, por conta do sincretismo ocorrido com Nossa Senhora da Conceição, mas no terreiro Xambá Iemanjá é comemorada no mês de Maio, Obaluayê geralmente comemorado em agosto por outras nações é comemorado em janeiro na nação Xambá e Oxum que tem suas festas marcadas para o mês de julho pelo seu sincretismo com Nossa senhora do Carmo, é comemorada em fevereiro para os Xambá.

Nas roupas utilizadas no dia das festas de louvação aos orixás também se acentua uma diferença marcante entre as demais nações de Candomblé e a nação Xambá, onde as cores dos orixás mudam e refletem nas cores das roupas dos adeptos do culto Xambá, por exemplo: a cor das roupas em homenagem ao

orixá Ogum geralmente é azul escuro, no terreiro Xambá é vermelha; e até no formato das vestes, onde a saia das mulheres do Xambá não tem tanto volume.<sup>43</sup>

Logo pela manhã do dia 17, por volta das 7 horas, filhos de santo estão se alimentando de um café da manhã composto de pão, queijo, presunto, salsichas cozidas, bolachas, manteiga e café preparado pelas pessoas do terreiro para iniciar os trabalhos da obrigação ritual dos orixás. O pai de santo Ivo de Oxum consultou o oráculo do jogo de búzios e a orixá regente do terreiro, Oyá/lansã, permitiu nossa presença e registro de toda a obrigação.

Estavam 10 homens e vinte mulheres na cozinha do santo, essas pessoas eram todas afiliadas e pertencentes a nação Xambá e todos preparavam os alimentos, arrumavam a apresentação das comidas e limpavam os utensílios de cozinha. Além dos assados na brasa estavam preparando carnes guisadas e assadas no fogão para as primeiras oferendas aos orixás.

Desde minha chegada logo cedo no terreiro, já no dia 19 de maio, que se sentia no ar um cheiro forte de churrasco, posteriormente, ao adentrar na cozinha do santo descobrimos que se tratava da cocção em brasa dos caprinos e aves para o desenvolvimento dos pratos de alguns orixás como Exu, Ogum e Odé. Resquícios de quiabo no chão do terreiro indicavam que alguma preparação com este produto estava sendo preparada. O caruru, prato feito com quiabo triturado, e refogado no azeite de dendê é um prato básico na Nação Xambá, servindo para muitos orixás se alimentarem: como o caruru é feito em grande quantidade, demanda algumas pessoas na produção do prato, como no corte do quiabo, elemento principal do caruru (imagem 24).

Além do caruru a cozinha do santo estava produzindo um pirão<sup>44</sup> de bode e um pirão de galinha (imagem 26) para compor os pratos das oferendas, pois

---

<sup>43</sup> A iá-bassê do terreiro Santa Bárbara, senhora Maria do Carmo, mais conhecida como Cacau, ao falar das diferenças e peculiaridades do povo Xambá explicou por exemplo que a saia (parte inferior das roupas das mulheres) e vestidos eram menores, e sem o volume das outras nações de Candomblé, tanto é que ao chegarem em algum lugar vestidas com as saias da nação Xambá escutam os comentários: “lá vem o povo da saia murcha”!

assim como o caruru, os pirões são elementos básicos na cozinha do terreiro Xambá.

Eram mais de 60 pessoas trabalhando no terreiro para que tudo ficasse pronto para a festa de lemanjá do dia seguinte. Boa parte dessas pessoas estavam na cozinha do santo, sendo coordenadas pela iá-bassê do terreiro, dona Maria do Carmo (Cacau), a produção dos adimus estava composta de uma farofa de aves (imagem 25), farinha de mandioca e azeite de dendê para Exu, o omulucum de feijão para Oxum, deboru para Obaluaê e o abadô de lemanjá.

Outra diferença importante nos ritos do culto do Candomblé de nação Xambá, é que o alimento oferecido aos orixás, o ebó, fica no peji das divindades por algumas horas, não por 3 dias, como fazem as nações Nagô e Jeje. E dessa forma o *ebó* pode ser comido pelas pessoas do terreiro: e assim é feito. Hildo Leal, filho de santo da casa Xambá nos contou que por ter a nação Xambá a diferença de comer as comidas oferecidas aos orixás em suas obrigações o povo do Xambá ganhou mais um apelido, colocado por frequentadores de outras nações de Candomblé: “os comedores de ebó”! Na imagem 27 vemos uma filha-de-santo arrumando os pratos de oferenda que irão entrar no quarto do santo e logo após sua saída do quarto serão consumidos pelas pessoas que estão na obrigação ritual.

Como é tradição no Terreiro Xambá, todas as comidas produzidas na cozinha do santo foram servidas em um grande almoço para todas as pessoas que se encontravam dentro do terreiro e nas obrigações dos santos. Foi possível assim vivenciar uma experiência inigualável, de comer a comida servida para os orixás, junto com as pessoas do terreiro e da forma que eles estão habituados a

---

<sup>44</sup> O pirão é um elemento culinário de muito prestígio na cozinha brasileira, principalmente no Nordeste do Brasil. Ele consiste do caldo do cozimento de qualquer produto, como uma carne vermelha, peixe, ave, ovo, feijão, ou até mesmo feito com o leite ou alguma gordura animal. Para o desenvolvimento do pirão esquentase o caldo ou o líquido e depois que ele entrar em ebulição será acrescentado aos poucos a farinha de mandioca. O pirão estará pronto quando a farinha se integrar ao caldo dando uma característica mais espessa e endurecida ao líquido.

fazerem essa refeição: depois de fazerem fartos pratos contendo um pouco de todas as comidas devotadas aos orixás, o ato de levar o alimento até a boca não foi feito através de talheres, mas com as mãos ou improvisando, como eles ensinaram, colheres, facas e espetos a partir dos ossos da galinha.

Este ato de comer com as mãos e a não utilização de utensílios no momento dessa refeição nas obrigações rituais é um costume antigo, que a nação Xambá faz questão de manter vivo, pois era dessa forma que os ancestrais desse terreiro comiam nos dias das obrigações, nos contou Hildo Leal.



Imagem 24 – Filhas-de-santo do terreiro Xambá cortando quiabo para a elaboração do caruru que é base para muitos pratos de oferenda para alguns orixás. Terreiro Xambá, Olinda, 19 de maio de 2018. Fotografia do autor.





Imagem 25 – Filhos-de-santo no preparo da farofa de Exu ou farofa de pinto com frango, azeite de dendê, farinha de mandioca, sal e pimenta. Terreiro Xambá, Olinda, 19 de maio de 2018. Fotografia do autor.



Imagem 26 – Filhos-de-santo do terreiro Xambá produzindo o pirão que será base dos pratos em oferenda para muitos orixás. Terreiro Xambá, Olinda, 19 de maio de 2018. Fotografia do autor.



Imagem 27 – preparação para a entrada das comidas no quarto do santo e ser oferecido no peji do orixá. Terreiro Xambá. Olinda, 19 de maio de 2018.

## SEGUNDO CAPÍTULO: ALIMENTAÇÃO DAS PESSOAS NAS FESTAS DO TERREIRO DE CANDOMBLÉ

### **1 A festa dos orixás, o apogeu do terreiro de Candomblé**

#### 1.1 Festa e religião

Desde que foram iniciados os estudos relacionados a prática religiosa observa-se que o homem desenvolveu nas formas de comunicação com seus deuses, ou mesmo nos mecanismos de adoração, agradecimento e súplica, rituais compostos de duas partes distintas, porém complementares, que estão sempre presentes no culto das divindades: A primeira parte é a sagrada, ou o sagrado, como especifica Michel Meslin:

“O sagrado parece aos homens o lugar onde reside uma força eficaz, manifestação de um poder divino, uma energia substancial e criadora, que muitas vezes lhes é incompreensível e que eles julgam perigosa por essa razão. Por outro lado, os homens pretendem captar esse poder, na prática concreta de sua sensibilidade como na de ações rituais. O fato de o agrado ser sempre vivido através dos sistemas precisos de ritos e interditos rege sua situação em toda a sociedade humana” (Meslin, 2014: 103)

A segunda parte, chamada de profana, ou o profano, seria o oposto do que representa o sagrado, ou ainda a parte intramundana, caracterizada por uma “realidade material e concreta”. Ainda para Meslin, a fronteira entre o sagrado e o profano seria um lugar de grande mobilidade, onde o homem poderia altera-la conforme sua necessidade. O autor exemplifica a mobilidade da fronteira ente o sagrado e o profano explicando como os monges budistas theravada do Sri Lanka, religião ateísta, incorporaram os deuses locais:

“Prestar-lhes um culto é, pois, uma atividade profana, uma vez que os budistas reconhecem nestes deuses apenas a possibilidade de fornecer-lhes vantagens hic

et nunc, mas não a libertação nem a iluminação que conduz ao Não Ser. Portanto, neste caso preciso, o profano, que se exprime sob a forma de um culto prestado aos deuses, é o intramundano, dotado de uma realidade material e concreta. Se os monges budistas utilizam em seu benefício esta devoção a deuses que sua 'religião' não reconhece, é que eles veem nela uma necessidade psicológica e natural do homem que é o Theravada, 'abstração filosófica' não satisfaria" (Meslin, 2014: 105).

Desta forma, explicitada acima, podemos compreender que o profano e o sagrado podem se relacionar e até constituírem um ao outro. Os sistemas religiosos nada mais são do que a capacidade de o homem "distinguir o puro do impuro e reconhecer o que é investido de um poder divino" (Meslin, 2014: 105)

Nesta perspectiva, encontramos uma passagem de Émile Durkheim, no livro *As Formas Elementares da Vida Religiosa*, que pode nos nortear acerca dessa relação de dualidade entre o sagrado e o profano, que o homem enfrenta ao procurar o divino:

"Talvez surpreenda que um alimento tão sagrado possa ser consumido por simples profanos. Mas, em primeiro lugar, não há culto positivo que não se mova nessa contradição. Todos os seres sagrados, em razão do caráter que possuem, são subtraídos ao acesso profano; mas, por outro lado, eles de nada serviriam e não teriam razão de ser se não se pusessem em contato com esses mesmos fiéis que, ao mesmo tempo, devem permanecer respeitosamente afastados deles. Não há rito positivo que, no fundo não constitua um verdadeiro sacrilégio, pois o homem não pode comerciar com os seres sagrados sem atravessar a barreira que, normalmente, deve mantê-los separados. Tudo o que importa é que o sacrilégio seja feito com precauções que o atenuem" (Durkheim, 1996: 363-364).

No trecho descrito acima, Durkheim analisa o ritual de sacrifício das sociedades totêmicas da Austrália, nas cerimônias do Intichiuma, referente ao clã do Canguru. A cerimônia consiste, em parte, da imolação do animal canguru, para que os homens possam, pelas forças suplementares, rejuvenescer.

Nesta cerimônia Durkheim nos mostra a interação entre o sagrado e o profano de forma que deixa evidente a existência do sagrado a partir do reconhecimento do profano e dos limites de cada um. Porém ele esclarece que os profanos (homens comuns), ao passar dos dias e das cerimônias rituais, vão adquirindo um caráter que não possuíam antes do começo dos rituais, deixando de ser puramente profanos (Durkheim, 1996: 359-364).

Durkheim ainda faz uma reflexão sobre as sociedades totêmicas da Austrália e em especial a cerimônia do Intichiuma quando avalia que, “apesar do seu aparente caráter primitivo, esta cerimônia está mais próxima de nós do que se faria supor”.

Assim tem sido em várias religiões, não primitivas, ou consideradas grandes instituições religiosas. O desenvolvimento do sagrado e todas as obrigações para estabelecer o vínculo com o divino são desenvolvidos primeiramente e, posteriormente, o lado profano das cerimônias, com o desregramento e até mesmo a desconstrução da ordem estabelecida, ocorrem.

A ideia de ser necessário pecar para poder voltar a estar limpo é o que caracteriza o sistema de interesse mútuo entre as religiões e seus fiéis, pois neste caso, pecado e salvação estão o tempo todo juntos, onde para sair de um dos lados é automaticamente estar no outro lado.

“Lo que acerca el santo al pecador es estar fuera de las vías medias, es su singularidad. Y por eso ejercen una atracción particular en cuanto representan una ruptura del orden medio, del aburrimiento, en cuanto son subversivos” (Brumana, 2014: 142).

Em outras palavras, Brumana coloca que o pecado é uma via para se chegar até o sagrado, numa clara associação de que profano e sagrado se desenvolvem juntos e um é a razão da existência do outro.

Trazendo a discussão para o Candomblé Brumana exemplifica a relação de profano e sagrado ao comentar sobre uma característica importante dentro da alimentação ritual do culto que também se estende para alimentação cotidiana dos adeptos do Candomblé, que é a questão das quizilas, ou proibições alimentares que os orixás e conseqüentemente os filhos-de-santo desse orixá possuem: cada vez que um indivíduo se alimenta de uma comida ou produto considerado quizila ele está cometendo uma transgressão das regras do culto e desobedecendo seu orixá, o que o faz ter que render desculpas e até agrados ao seu orixá e assim reestabelecer uma boa relação com seu orixá.

Acontece que Brumana endossa a ideia que o indivíduo pode ser instigado inclusive por pessoas próximas como um sacerdote para que ocorram as transgressões alimentares dentro do Candomblé justamente para que depois seja necessária uma reaproximação com o sagrado (Brumana, 2014: 144-145).

As violações do sagrado muitas vezes assumem um caráter festivo, comemorativo e até mesmo carnavalescos, esse caráter festivo é o que vemos ao final de toda uma semana de rezas, cânticos, sacrifícios e oferendas dentro de um terreiro de candomblé. A festa de músicas, danças, incorporações espirituais e muita comida é o desfecho de um período de homenagens aos deuses do Candomblé.

Segundo Jean Duvignaud, a festa é o momento da ruptura com as regras estabelecidas: pois “coloca o homem frente a um mundo sem estrutura e sem código – o mundo da natureza, onde têm exercício apenas as forças do ‘Eu’, grandes estímulos para a subversão” (Duvignaud, 1983: 68). Para ele, é nos momentos de festa que o indivíduo tem a possibilidade de exercer sua “inocente simplicidade”; e ainda entende que há uma similaridade entre a festa e o estado de transe, duas situações onde o homem igualmente pode adentrar no território onde tudo é possível (Duvignaud, 1983: 223).

Dentro dos terreiros de Candomblé a alimentação, ou ato de comer, está marcado por essa dialética entre sagrado e profano. A parte sagrada da alimentação diz respeito ao momento das obrigações rituais, onde apenas os orixás comem seus pratos favoritos. Na parte profana da alimentação dentro do Candomblé é onde as pessoas podem se alimenta, sempre após a alimentação das divindades.

Esta parte profana da alimentação das pessoas no Candomblé pode ser um momento como o almoço após as oferendas aos orixás, como foi visto na nação Xambá, ou pelos ajeuns das festas públicas dos terreiros. É justamente no momento das festas que há um relaxamento das regras alimentares como dietas obrigatórias e proibições no ato de comer, como existe na conduta alimentar dos orixás.

## 1.2 A festa do Candomblé

No oculto do Candomblé também temos esta mesma estrutura cerimonial: primeiro a comunicação com os deuses (orixás), as obrigações sacrificiais, a alimentação das divindades; e só após isto, iniciasse a festa da música, da dança, do transe possessivo e da fartura dos banquetes com muita comida e bebida.

Roberto Motta identifica o momento das festas e do transe possessivo do Candomblé, ou Xangô de Pernambuco, da seguinte forma:

“A festa e o transe representam a descoberta de uma identidade muito profunda, que por um momento elimina as diferenças de classe, quer estas se originem no mundo exterior, quer nos próprios terreiros. São ritos de renovação, significam a volta à aurora comunitária depois da noite da expropriação e da dominação” (Motta, 1991: 138).

As festas públicas, situadas no último dia das homenagens aos orixás, são colocadas por Motta como uma continuação dos sacrifícios rituais. Apesar do caráter de continuidade das obrigações rituais enfocado por Motta, as festas do

terreiro de Candomblé também representam uma ruptura com a vida cotidiana dos participantes. Loyola, ao analisar uma festa da Umbanda, na Baixada Fluminense, Rio de Janeiro, demonstra claramente como estas festas podem subverter a ordem estabelecida pela sociedade:

“Assim se explica a atração especial da umbanda, que faz um uso do corpo menos racional que as outras religiões, e que o utiliza largamente em seu ritual (cantos, danças, bebidas, comidas, vestimentas, etc. que atraem a atenção sobre o corpo). Além disso, o fenômeno da possessão, ou incorporação, constitui, como o próprio nome indica, uma materialização do sobrenatural (espírito incorpóreo se corporifica, toma posse do corpo) possibilitando inversões simbólicas de papéis, do tipo ao mesmo tempo demonstrativo e catártico: homens vivem simbolicamente o papéis femininos, adultos tornam-se crianças, pessoas desprovidas de poder material e socialmente estigmatizadas – escravos, índios, negros, prostitutas – tornam-se poderosas e respeitadas, são ‘senhores do terreiro’” (Loyola, 1984: 179-180).

A Umbanda, também conhecida como Umbanda Cheirosa é considerada uma síntese de várias religiões bem desenvolvidas no Brasil como o Candomblé, o Espiritismo Kardecista, o catolicismo. A Umbanda tem como característica ritual a evolução do polissincretismo religioso decorrente da industrialização e urbanização brasileira. Com a Umbanda houve uma fusão de crenças a partir dessas religiões formadoras, onde entidades espirituais, santos e orixás são cultuadas na mesma religião (Ortiz, 1991; Prandi, 1994).

Diferentemente do Candomblé, que cultua apenas orixás, a Umbanda cultua outras entidades além dos orixás como pretos velhos, ciganos, mestres, santos católicos, espíritos indígenas e muitos outros.

A visão de Loyola sobre a Umbanda, se encaixa perfeitamente no Candomblé, pois a festa do terreiro dos orixás faz com que os participantes do culto adentrem em um mundo mágico de cores, ritmos e sabores, além da fantástica experiência de estar em contato direto com as divindades adoradas.



Assim como na Umbanda, os adeptos do Candomblé experimentam por aquele momento sair de sua realidade e vivenciar a posição de chefes como os sacerdotes, equedes e ogãs do terreiro, e quando incorporam seus orixás passam a estar na posição de caçadores, guerreiros, deusas, rainhas e reis.

O êxtase alcançado nas festas do candomblé é a soma de vários prazeres encontrados no mesmo espaço e momento. Como já explicitado em alguns momentos aqui, um dos elementos que compõe a festa do Candomblé, que é aguardado ansiosamente pelos participantes do evento como adeptos do culto e visitantes, é o momento do jejum das festas, ou o banquete final. Após 5, 6 e até 7 horas de cantos, danças e incorporações possessivas dos espíritos dos orixás nas pessoas que possuem mediunidade para tal, depois as pessoas necessitam revigorar sua força também pela comida servida pelos terreiros.

Assim pude entender que o momento do jejum das festas é momento de descontração, pois já não há a rigidez do rito da dança e das incorporações espirituais; e momento de descanso, onde as pessoas podem se sentar e conversar sobre o que ocorreu na festa; desfrutando das comidas e bebidas servidas no terreiro.

A comida não é a parte mais importante das festas do Candomblé, como a chegada dos orixás nas incorporações mediúnicas, mas é o desfecho de toda a festa. E por isso deve marcar positivamente e até impressionar a todos pela quantidade e qualidade dos alimentos.

## **2 A comida nas festas do Candomblé de Recife.**

Para Contreras e Gracia (2011) a alimentação nas festas pode ser definida da seguinte forma:

“A alimentação é um componente importante das festas, dos ritos e das cerimônias em geral. A festa exige uma alimentação determinada, e uma comida específica, por sua vez, pode ‘fazer a festa’. A palavra ‘festa’ refere-se a uma ocasião especial,

geralmente de caráter público, apesar de também se poder falar em festas 'familiares', durante as quais a comida é consumida, tanto em qualidade como em quantidade, de maneira diferente daquela dos dias atuais" (Contreras e Gracia, 2011: 200).

E os candomblés da região de Recife seguem a premissa de alimentar as pessoas presentes nas festividades dos orixás, nas feitura de aniversário dos integrantes da religião e dos ebos com as comidas que não são as usuais do dia-a-dia do terreiro ou das casas das pessoas. A comida da festa do terreiro de Candomblé é um diferencial na alimentação do cotidiano.

Fonseca assegura que a distribuição de comidas e bebidas durante ou no final das festas de um terreiro pode ser o principal atrativo para que as pessoas se sintam interessadas no evento do Candomblé. Em suas pesquisas de campo ele averiguou que a fartura de alimentos nas festas é fundamental para que os participantes saiam com uma boa impressão do terreiro de Candomblé (Fonseca, 1999: 83).

Também pudemos notar, em algumas conversas com adeptos e visitantes das festas, que as comidas e as bebidas distribuídas nas festas (o jejum das festas) são uma espécie de termômetro para se obter o respeito das pessoas. Quanto mais comida, mais rico e detentor de axé é o terreiro. Nas palavras do pai-de-santo Raminho de Oxóssi a comida é a energia vital para o culto acontecer, inclusive na festa, pois na sua visão terreiro com pouca comida "É falta de axé, porque é a comida que traz o axé, se tem pouca comida não tem grandeza no axé". Para Ivo de Oxum, babalorixá do Terreiro Xambá a comida das festas de Candomblé é a melhor forma de se confraternizar com as pessoas no momento das festas:

"O jejum, que o alimento, nas festas do Candomblé ele é importante com é importante em qualquer festa. Porque você quando faz uma festa, você faz uma festa eu acredito que a festa é uma maneira de confraternização entre as pessoas; e você quando confraterniza com alguém, você quer dar uma coisa de boa pra

aquela pessoa; e não existe nada melhor que você dar aquela pessoa do que um alimento, uma bebida pra você... Eu sempre retorno a religião cristã, porque a mais popular, pra você ver o seguinte: o primeiro milagre de Cristo foi ele estar num casamento e faltou vinho e ele transformar a água no vinho. Então o jejum, o alimento que a gente faz nas nossas oferendas é importante para que as pessoas comam, na nossa casa é o tradicional munguzá; eu quando era pequeno, quando era rapazola e sempre convidava as pessoas para as festas eu dizia olhe, lá em casa vocês vão encontrar duas coisas: munguzá e cara feia, porque as minhas tias, com aquelas maneiras menos lapidadas e truculentas que elas tinham, aquela cara fechada, pronto, você tinha o munguzá e aquela cara feia. Mas o alimento ele tem uma importância enorme dentro das nossas festividades” (entrevista do babalorixá Ivo de Oxum concedida em 29/11/2018).

Para ter prestígio e ser considerado um terreiro de fartura a comida a ser consumida por adeptos e visitantes das festas do terreiro devem ser saborosas, ter uma boa diversidade de pratos e em quantidade suficiente para que todos comam, possam repetir os pratos e, algumas vezes, ainda levar alguma porção para casa. É muito comum após 5 ou 6 horas de festividades nos terreiros as pessoas estarem cansadas e já sentadas à espera das comidas do jejum, e após somente a comida ser servida é que as pessoas começam a deixar o terreiro.

Esta relação comida/prestígio nos terreiros de Candomblé da região de Recife causou um acirramento entre os terreiros, onde observa-se uma disputa por uma maior suntuosidade e diversidade de alimentos, que vem modificando as mesas do jejum das festas com novas inclusões na alimentação das pessoas nas festas dos orixás.

Para analisar o jejum das festas do Candomblé da região de Recife, continuamos com as investigações nas festas dos 3 mais tradicionais e prestigiados terreiros de Candomblé locais: Ilê Obá Ogunté, o popular Sítio de Pai Adão; a Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama, terreiro de Raminho do Oxóssi; e o Ylê Axé Oyá Meguê, ou terreiro Xambá. No decorrer das investigações dos 3 terreiros descritos acima recebi informações relevantes acerca do jejum das

festas de outros terreiros, que poderiam demonstrar como a alimentação tem se diversificado nestes espaços sagrados. Foi então que incluí as observações da alimentação do jejum das festas dos terreiros de Candomblé Roça Oxaguiã Oxum Ipondá e o terreiro Ilê Axé Atotô Azauani. A inclusão desses dois terreiros de Candomblé nas investigações da alimentação do jejum final das festas se deu por ter recebido informações durante as investigações nos outros 3 terreiros mais prestigiados e conhecidos da região, de que a alimentação do jejum das festas nessas duas casas teria abundância de comida, assim os diferenciado das outras casas de Candomblé. Portanto, após observar a alimentação do jejum das festas nos dois terreiros, resolvi incluí-los nesta investigação.

Antes do relato das observações nos 5 terreiros com relação a alimentação do jejum das festas públicas e que estão separadas dos momentos das obrigações rituais, que foram destacadas no capítulo anterior, é importante esclarecer que as festas do Candomblé na região sempre tiveram a característica da distribuição da comida ao fim do toque dos orixás; essa distribuição de alimentos era feita com todas as pessoas presentes na ocasião, sejam elas adeptas do culto do Candomblé ou visitantes do terreiro. Em depoimento (anexo IV), os babalorixás dos 3 terreiros, Sítio de Pai Adão, Manoel Papai; Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama, Raminho de Oxóssi; e da nação Xambá, Ivo de Oxum, nos asseguraram que sempre existiu o jejum das festas dos orixás; que faz parte da tradição dos cultos do Xangô de Pernambuco.

*“Sempre! Antigamente a.... o que sobrava dos orixás, dos axés (alimento sacrificial dos orixás), era cozida para o pessoal ficar trabalhando, e rolavam os toques (festas), e pra quando amanhecer o dia o pessoal se alimentar; sempre houve comida nos terreiros” (babalorixá Manoel Papai, 27/10/18).*

## 2.1 Alimentação das festas do Sítio de Pai Adão.

**No dia 28 de abril de 2018**, um sábado à tarde, aconteceu a festa do orixá ogum no terreiro de Pai Adão, Ilê Axé Obá Ogunté, de nação Nagô: a preparação

das comidas que serão servidas a noite, com o fim do toque para os orixás, está sendo preparada desde cedo da manhã. Diferentemente das comidas dos orixás nas obrigações deste terreiro, que são preparadas por homens (filhos-de-santo), as mulheres (filhas-de-santo) comandam a cozinha das comidas da festa, que serão servidas para as pessoas. A equede Janda coordena os trabalhos na cozinha para o jejum da festa, e é auxiliada por algumas (4 ou 5) filhas-de-santo do terreiro.

Ao mesmo tempo que as mulheres do Sítio de Pai Adão preparam as comidas da festa de Ogum, também preparam o almoço para todas as pessoas que se encontram no terreiro trabalhando para que a festa ocorra normalmente.

Do lado de fora da cozinha se sente o aroma da feijoada, que, às 10 horas da manhã está quase pronta para o consumo que ocorrerá apenas a noite, o prato será uma das comidas servidas para os frequentadores da festa dos orixás. A feijoada é um prato típico do orixá Ogum em algumas nações de candomblé como a nação Jeje, e não na nação Nagô como o Candomblé do Sítio de Pai Adão.

O toque teve início as 17 horas, perdurando por aproximadamente 5 horas, ao final do toque para os orixás, as pessoas se colocaram na área externa do terreiro, ao ar livre e debaixo de uma enorme árvore sagrada do Candomblé, um pé de *Iroko*, que segundo as pessoas do terreiro teria sido plantada pela senhora Ifá Tinuké (tia Inês), fundadora do terreiro.

Os filhos de santo da casa começaram a arrumação das mesas e cadeiras para o serviço do jejum. Uma grande mesa é montada para comportar todos os pratos que serão servidos, e, uma grande fila de pessoas começa a se formar para pegar a comida.

Todo o serviço, da cozinha ao salão, é feito pelos filhos de santo, e mais uma vez coordenados pela equede Janda. Chegam a grande mesa os pratos como a feijoada, galinha e bode assados, estrogonofe de frango, carne de bode no molho shoyo, feijão tropeiro (feijão com verduras e farofa), arroz, macarrão parafuso, couve-folha refogada, farofa, carne de porco, frutas como abacaxi e laranja e bebidas gasosas.

Observamos que algumas mesas, por receberem pessoas ilustres como *babalorixás/ialorixás* de outros terreiros de Candomblé, ou familiares dos filhos-de-santo, recebem mais atenção e até alguns pratos mais fartos de alimentos. A comensalidade se organiza da seguinte forma: uma grande mesa é montada para receber todas as comidas que foram produzidas para serem servidas ao público (imagem 28), 4 ou 5 filhos-de-santo ficam de um lado da mesa para servir as pessoas de tudo que elas queiram comer e do outro lado da mesa é formada uma fila indiana de pessoas para poderem fazer seus pratos e depois sentar e assim começar a refeição. Mas as pessoas que são consideradas ilustres como sacerdotes, políticos e familiares de filhos-de-santo com algum poder dentro do terreiro não entram na fila para receber a comida, essas pessoas tem o serviço de alimentação todo organizado pelos filhos-de-santo do terreiro, que levam até as mesas dos ilustres fartos pratos e bebidas ou mesmo tigelas, bandejas e garrafas repletas das comidas e bebidas que estão sendo servidas.

Em alguns terreiros é comum organizar a mesa do *babalorixá/ialorixá* da casa separadamente das outras mesas, em destaque até, nessa mesa ficam sentadas algumas das pessoas mais importantes na hierarquia do terreiro, assim como também pode tomar assento outros ilustres ou quem for convidado pelos sacerdotes principais da casa. Essa mesa é a mais farta de comidas e bebidas de toda o ajeum da festividade, com todas as comidas e bebidas da ocasião e com muita abundância de alimentos. Esta mesa é chamada de “mesa dos ebamis”, em referencia as pessoas mais antigas da hierarquia.

No dia da Festa de Iemanjá, **8 de dezembro de 2018**, orixá regente do terreiro de Pai Adão, as comidas servidas no ajeum da festa foram o feijão macassar cozido, pirão de mão-de-vaca, arroz de açafraão, dobradinha (feijão branco cozido com vísceras do bovino), macarrão parafuso ao molho bolonhesa, saladas, frango frito, bode no molho shoyo, creme de peixe, e o estrogonofe de frango.



Imagem 28 – Serviço do banquete do ajeum da festa de Iemanjá no Sítio de Pai Adão. Na imagem vemos a formação da fila para recebimento das diversas comidas preparadas no terreiro. Recife, 08 de dezembro de 2018. Imagem do autor.

Muitos dos alimentos utilizados aqui no ajeum das festas são partes dos produtos não utilizados na oferenda ritualística para o orixá. A confecção dos pratos apresentados no final das festas é feita a partir dos animais que foram imolados para os deuses do Candomblé: exemplo disso é a utilização das carnes de frango e bode, dois animais de sacrifício para os orixás e que aparecem nos pratos do ajeum como frango frito ou estrogonofe de frango e o bode no molho shoyo. O pai-de-santo do terreiro, Manoel Papai, explicou em entrevista que o uso das sobras dos animais sempre fez parte da alimentação das pessoas nas festas do Candomblé, inclusive no seu relato ele demonstra como as eram as festas em outros tempos, onde os cânticos, danças e incorporações de espíritos ocorria por toda a noite e madrugada, ficando a alimentação final do toque ao amanhecer: “Antigamente o que sobrava dos orixás, dos axés, era cozida para o pessoal que ficava tranalhando, e rolavam os toques, e pra quando amanhecesse o dia o pessoal se alimentar: sempre houve comida nos terreiros” (entrevista concedida em 27/10/2018 no Sítio de Pai Adão).

Por mais que se emprestem partes dos animais imolados dos orixás para a alimentação do ajeum, os pratos servidos no ajeum em sua grande maioria não são as comidas típicas dos orixás; são comidas do cotidiano ou comidas da cozinha internacional, como o estrogonofe e molho à bolonhesa. Porém ainda visualizamos no Terreiro Ilê Axé Obá Ogunté em algumas festas as comidas do orixá indo para a mesa do ajeum, como corrido na festa de Ogum, com a feijoada e na festa do orixá Xangô, em **30 junho de 2018**, com o prato de beguiri (imagem 29), que segundo as filhas-de-santo da casa, Janda e Mariah, é feito e servido do mesmo modo tanto para o orixá Xangô quanto para as pessoas no dia da festa: carne bovina, quiabo, cebola, cebolinho, camarão seco, amendoim, castanha de caju, gengibre, pimenta, sal e azeite de dendê.



Imagem 29 – Prato de beguiri, comida típica do orixá Xangô na mesa de comidas do ajeum final da festa do orixá Xangô no Sítio de Pai Adão. Recife, 28 de junho de 2018. Imagem do autor.



## 2.2 Alimentação da festa do terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá.

O terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá está localizado no bairro do Corrego do Jenipapo, rua Três Morros, nº 35B, cidade de Recife, o babalorixá da casa é o pai Junior de Ajagunã, que comanda o terreiro desde sua abertura, em 1989. O culto de pai Junior tem a nação Nagô como orientador dos ritos e preceitos do Candomblé, sendo pertencente da “rama”<sup>45</sup> do Sítio de Pai Adão, porém já incorporou no seu terreiro fundamentos do culto Jeje. Junior de Ajagunã nos contou que começou a cultuar na forma das duas nações porque muitas pessoas que chegaram para ficar no seu terreiro já eram iniciadas no culto Jeje.

O terreiro de pai Junior nos abriu as portas para que pudéssemos realizar as investigações das comidas apresentadas nas festas dos orixás no dia **27 de maio de 2018**, em comemoração as *yabás* (orixás mulheres) Oxum, Iansã/Oiá e Iemanjá. As 16 horas foi iniciado o toque das *yabás* e desde o início, na porta de entrada nos recepcionando, uma filha de santo servia um mungunzá de milho amarelo, já bem tradicional nas festas do terreiro de pai Junior, ao lado havia uma mesa com um bolo confeitado e enfeitado de conchas e búzios para homenagear Iemanjá, ao final da celebração este bolo foi consumido pelas pessoas que estavam presentes no ambiente.

---

<sup>45</sup> Quando os adeptos e filhos-de-santo do Candomblé falam que pertencem a “rama” de outro terreiro de Candomblé, isso significa que seus preceitos e fundamentos religiosos descendem daquele terreiro de Candomblé. Por Exemplo: se um integrante do terreiro de Pai Júnior nos falar que sua rama é do Sítio de Pai Adão, ele estará dizendo que seus princípios religiosos são advindos desse terreiro e nação de Candomblé.



Imagem 30 – Bolo para homenagear a orixá Iemanjá enfeitado de conchas e búzios. Terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá, festa das labás. Recife, 27 de maio de 2018. Imagem do autor.

Durante o toque foi permitida minha presença na cozinha para observarmos como funcionava a cozinha do terreiro e quem eram as pessoas responsáveis pela elaboração dos alimentos que seriam servidos no ajeum. Encontrei alguns filhos-de-santo homens e mulheres finalizando a preparação dos pratos. Esses filhos-de-santo que estavam na cozinha enquanto o toque dos orixás acontecia no barracão do terreiro se revezavam nos trabalhos de finalização dos pratos e apresentações para poderem participar da dança dos orixás, principalmente quando se tocava para o orixás que governavam suas cabeças, ou para seus orixás prediletos.

Na cozinha do santo a maior parte dos pratos já estavam prontos no começo da festa, o trabalho ali era relacionado a serviço de bebidas como água e refrigerantes, aquecer as comidas próximo do momento de servi-las e da ornamentação e apresentação dos pratos.

Um verdadeiro banquete foi servido no final do toque dos orixás, com grande diversidade de pratos de cozinhas não relacionadas aos orixás, como a cozinha regional, e a cozinha internacional. Avistamos batatas fritas, frango empanado, bacalhau escabeche, queijos, salames e presuntos, salpicão (prato de frango desfiado com maionese, presunto, batata palha e uvas passas), massa pene, estrogonofe de frango, farofa, arroz à grega, saladas, pastel recheado, carne do ossobuco do boi (chambaril), bife ao molho ferrugem, chocolates e brigadeiros (doce típico brasileiro feito de chocolate em pó, leite condensado e manteiga).

Diferentemente da forma de serviço remoto que vimos no Sítio de Pai Adão, onde as pessoas pegavam os pratos e iam até a mesa do banquete se servir, aqui no terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá todos os comensais se mantinham sentados em grades mesas e os filhos-de-santo que estavam desde o início na cozinha do santo colocavam as tigelas, bandejas, travessas e garrafas repletas de comidas para que cada indivíduo se servisse (imagem 31).



Imagem 31 – Serviço do banquete do ajeum realizado no terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá, na festa das labás. Nesta imagem vemos as comidas preparadas no terreiro e servidas em grandes mesas, sem a tradicional fila de outros terreiros. Recife, 27 de maio de 2018. Imagem do autor.

Devemos ressaltar que no período da festa das yabás, no mês de maio de 2018, o Brasil passava por uma greve de caminhoneiros sem precedentes na história do país, o que fez paralisar vários serviços essenciais para a população. Houve desabastecimento de gás de cozinha, desabastecimento de combustíveis como a gasolina e o óleo diesel, desabastecimento de supermercados nos produtos mais essenciais como leite, carne, ovos e a falta de transporte público e segurança; e mesmo assim não houve nenhum tipo de racionamento de alimentos no terreiro, pois o pai-de-santo da casa, Junior de Ajagunã e os filhos-de-santo da casa conseguiram comprar todos os ingredientes para o desenvolvimento dos pratos, mesmo com preços mais elevados; e ao contrário da falta de alimentos, vi mais uma vez a ostentação e exagero no ajeum da festa dos orixás foi percebido.

Na falta de lojas e supermercados para a compra dos itens mais básicos para o desenvolvimento da festa e da alimentação do ajeum, a Pai-de-santo pediu que os filhos de santo levassem das suas casas os insumos necessários para que a festa decorresse com a maior naturalidade.

### 2.3 Alimentação das festas do terreiro de Raminho de Oxóssi.

No grande terreiro de Raminho de Oxóssi, a Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama, as festas são marcadas pelas inovações e modificações na tradição, com a incorporação de toadas e danças de outras nações de Candomblé assim como a assimilação de novas práticas que o próprio babalorixá Raminho de Oxóssi diz ter adquirido numa de suas viagens até o continente africano; essas modificações e aglutinações fazem o Candomblé do Terreiro Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama ser conhecido entre os frequentadores da religião por um terreiro menos rigoroso e mais permissivo a entrada de novas influências externas.

Por mais que alguns integrantes mais próximos do babalorixá e também mais poderosos dentro da hierarquia do terreiro, como o pai pequeno, equedes e a mãe-de-santo do terreiro de Raminho se apropriem de um discurso de que as inovações na verdade são velhos costumes da casa, outros integrantes que não possuem cargos no terreiro e estão mais distantes do babalorixá nos garantem que tais mudanças possam ter ocorrido a pouco tempo. Ao menos é o que pude absorver dos integrantes do Candomblé de Raminho de Oxóssi com relação ao desenvolvimento da cozinha das festas no Terreiro do famoso pai-de-santo.

A cozinha das festas dos orixás no terreiro de Raminho não parece seguir alguma característica específica no modo de fazer ou mesmo servir essa alimentação do ajeum final das festas, como a presença das iá-bassês na confecção dos patos do ajeum ou na presença das comidas dos orixás no banquete final:

**No dia 22 de abril de 2018**, as 17 horas, o terreiro de Raminho abriu seu grande portão frontal para receber as pessoas para a festa dos orixás Ogum e Oxóssi. Não foi necessário chegar ao fim da festa para observarmos as comidas, pois durante toda a festas foram servidos salgados, doces, água e refrigerantes ao público, serviço que foi todo realizado por garçons contratados, e não por filhos-de-santo da casa, como geralmente acontece quando são utilizados esse tipo de serviço.

Antes do início do toque, nos chamou a atenção a chegada de um carro trazendo várias comidas, que posteriormente foram vistas na distribuição. As comidas, boa parte delas, não foram feitas na cozinha do terreiro e nem por um grupo de filhos de santo do terreiro ou iá-bassês; estavam sob a responsabilidade de uma empresa contratada especificamente para desenvolver as comidas do *ajeum* da festa, um buffet<sup>46</sup> que o terreiro contratou para realizar o serviço de alimentação.

---

<sup>46</sup> Buffet é o nome dado para empresas especializadas em desenvolver a alimentação de um evento. Sobre as empresas de buffets especializadas nas comidas do Candomblé abordaremos esse assunto na 3ª parte desta tese.

Ao ser perguntado porque o terreiro havia encomendado o serviço de alimentação ao invés de produzir as comidas com as sobras dos animais imolados nas obrigações rituais o pai pequeno do terreiro de Raminho de Oxóssi, Pai Jorge de Bessém, nos contou que por essa ser uma grande festa do terreiro, e que atraia muita gente, era tradição do terreiro contratar um buffet para nesses grandes eventos servir as comidas do ajeum. “É costume da casa da gente, aqui na Roça a gente contratar um buffet sempre que a festa é muito grande, com muita gente pra se alimentar; é menos trabalho pra gente”.

De fato, a festa dos orixás Ogum e Oxóssi são o maior evento do terreiro de Raminho, pois o babalorixá é filho do orixá Oxóssi, sendo essa oportunidade uma das poucas vezes em que ele recebe em transe possessivo o orixá e sai do quarto do santo vestido e paramentado com as roupas e insígnias do orixá Oxóssi, um verdadeiro acontecimento imperdível para os seguidores do Candomblé local

O serviço volante, onde os garçons vão até as pessoas oferecer produtos, era composto de comidas como canapés, coxinhas, empadas, quiches, rízoles. Além dos já citados, pratos com um requinte mais gastronômico foram servidos durante a festa, preparadas com ingredientes como o *cream cheese*, produtos agrídoces, molho *teriyaki* (cozinha oriental), as vezes preparados até com alguns alimentos preferidos dos orixás como o inhame de Ogum e as sobras dos sacrifícios dos dias anteriores.



Imagem 32 – Organização de canapés por uma empresa de buffet contratada para ficar responsável por todo o serviço da alimentação durante a festa dos orixás Ogum e Oxóssi. Fotografia retirada na cozinha do terreiro de Raminho de Oxóssi. Olinda, 22 de abril de 2018. Imagem do autor.

No jantar do jejum foram servidas batatas cozidas, arroz branco, macarrão parafuso, galinha guisada e filé mignon ao molho madeira, tudo servido em utensílios típicos de um buffet, como bandejas em metal, réchauds de inox, pratos de louça e talheres. Na lateral esquerda do salão onde a festa ocorre uma mesa composta por 8 bolos confeitados, em homenagem aos orixás Ogum e Oxóssi aguardava o fim do jantar para serem consumidos.



Imagem 33 – Mesa de bolos para distribuição entre as pessoas na festa dos orixás Ogum e Oxóssi do terreiro de Raminho de Oxóssi. Bolos encomendados e feitos fora do terreiro. Olinda, 22 de abril de 2018. Imagem do autor.

No dia da festa do orixá feminino Iansã, celebrada no dia 04 de dezembro de 2018, as 20 horas; a dinâmica da alimentação do jejum foi diferente do que havíamos observado anteriormente (festa dos orixás Oxóssi e Ogum) no terreiro de Raminho de Oxóssi.

Alguns produtos alimentícios haviam sido preparados e encomendados fora do terreiro. Foi o caso dos salgados distribuídos durante o intervalo da festa e dança dos orixás e filhos-de-santo, conhecida pelo nome de gira, eram salgados populares de festas como a coxinha, bolinho de queijo e bolinho de presunto, também foi distribuído refrigerantes gasosos e água. Não observamos o serviço de garçons, apenas os filhos da casa é que faziam o serviço volante de entregar as comidas e bebidas.

No jantar do fim da noite, mais uma vez, composto apenas de “comida de branco”, assim também são conhecidas as comidas de fora do terreiro, ou que não



são as comidas inventadas nos terreiros e para os orixás. Observamos pratos como a massa pene, salada verde, salada de batata e maionese, feijão cozido, arroz branco refogado, estrogonofe de frango, bode guisado e refrigerantes gasosos.

O domínio das comidas ditas “de branco” ou de fora dos terreiros frente as comidas dos orixás no jejum das festas do Candomblé foi relacionada a alguns fatos apontados pelos integrantes dos terreiros de Candomblé da região de Recife tais como: a questão do custo dos produtos; o babalorixá Tarcísio do terreiro Ilê Asé Egdé Awo explicou que muitos produtos da cozinha típica dos orixás são caros para se comprar em grandes quantidades e servir 200, 300 ou até 500 pessoas nas festas dos terreiros, como o azeite de dendê, o quiabo, o inhame, a mandioca. É mais barato fazer comidas com frango como o estrogonofe ou creme de galinha, maioneses, massas como pene e parafuso ou desenvolver guisados e pratos assados com a sobra das obrigações rituais, deixando os custos de jejum das festas mais baratos.

Outro motivo relevante para a mudança na alimentação das festas é o fato histórico das perseguições que o Candomblé sofreu em tempos passados. Para que os terreiros de Candomblé não fossem reconhecidos pelas sua comida nas festas públicas pela força policial ou por delatores foi preciso deixar de servir tantos pratos de comida de orixá e substituí-los pela comida de branco, como também nos contou Pai Tarcísio.

Nas conversas com um dos integrantes do Sítio de Pai Adão, Carlinhos de Oxum, outro motivo plausível foi revelado para a substituição das comidas típicas dos terreiros: Carlinhos lembrou que muitos dos integrantes mais idosos do Candomblé possuem alguma enfermidade que os incapacita de comer determinadas comidas com excesso de sal, de gorduras e de açúcar como os hipertensos e os diabéticos; e é sabido que as comidas ricas em dendê, pimenta, sal e açúcar dos orixás não são indicadas para pessoas mais velhas ou com as doenças aqui citadas; além de haver também integrantes do culto dos orixás com intolerâncias ou restrições alimentares aos produtos que compõem as comidas dos

orixás. Logo, a alternativa para essas pessoas continuarem comendo nos terreiros de Candomblé foi a substituição por comidas mais leves e de fora da dieta dos orixás.

Mais recentemente outro fato, já observado por mim, fez com que a alimentação das festas dos terreiros se afastasse ainda mais das comidas dos orixás. E evidente que já existia uma disputa entre as cozinhas dos terreiros de Candomblé para mostrar a mais saborosa comida assim como a fartura de seus ajeuns das festas de orixá, mas a chegada da gastronomia aumentou ainda mais o acirramento de uma disputa pelos pratos mais bonitos, pelo prato mais gostosos, pelos utensílios mais luxuosos, por pratos internacionais e pela apresentação de comidas da que estão na moda. Deixando assim a alimentação das festas dos terreiros descaracterizada de elementos da cozinha dos orixás.

Porém, por mais que o cenário das comidas nas festas do Candomblé estejam se afastando dos costumes de apresentar comidas típicas de orixá, um fato cada vez mais difícil de ser visto nas festas dos terreiros de Recife foi presenciado no Terreiro de Raminho de Oxóssi. A distribuição de uma comida típica de orixá em pleno evento da dança e incorporação possessiva dos mesmos. No momento do toque para lansã, a dona da festa, foi retirado da cozinha do santo uma grande bacia (recipiente de metal) cheio de acarajés; este alimento votivo de lansã foi consagrado pelo orixá feminino e depois foi dado ao público presente.



Imagem 34 – Momento em que a orixá lansã incorporada em um filho-de-santo consagra os acarajés para logo em seguida distribuir para o público presente na cerimônia em sua homenagem. Terreiro de Raminho de Oxóssi. Olinda, 04 de dezembro de 2018. Imagem do autor.

Embora o acarajé tenha sido distribuído na festa do orixá, não se trata de uma comida do ajeum do evento, e sim de um presente do orixá para as pessoas. Também visto por alguns integrantes do culto do Candomblé como um momento de comunhão entre o orixá e as pessoas.

Esta relação de partilha de alimentos entre o orixá e o público das festas pode ocorrer, embora seja raro. Em outras oportunidades, em um terreiro no bairro do Jiquiá, cidade de Recife, flagramos o orixá Xangô distribuir o *amalá*, lansã dar o seu acarajé e Omulu entregar seu *doboru* para as pessoas na festa.

#### 2.4 Alimentação da festa do terreiro Ilê Axé Atotô Azauani.

O terreiro Ilê Axé Atotô Azauani fica localizado no município de Paulista, faz parte da região metropolitana do Recife, no loteamento Riacho de Prata. O sacerdote do terreiro é o pai de santo Joselito José da Cruz, mais conhecido por Joselito de Omulu, que tem como rito do seu Candomblé a nação Jeje, da rama do ilustre Pai Raminho de Oxóssi.

Joselito é chefe de cozinha, com uma vasta experiência em cozinha de hotelaria, tendo trabalhado em um dos hotéis mais famosos de Recife, o Hotel Manibu. Seu conhecimento técnico na cozinha da hotelaria e experiência refletem no luxuoso e organizado banquete que ele e seus filhos de santo organizam para as festas dos orixás e para as pessoas que no terreiro se encontram.

O babalorixá Joselito é também proprietário de um buffet, logo, todo o requinte de utensílios de cozinha, objetos para ornamentação de espaços e material de apoio como mesas, cadeiras e aparadores ele possui, e, os utiliza nos seus eventos do Candomblé.

Para comemorar Iemanjá, pai Joselito organizou a festa da grande mãe do Candomblé e rainha do mar para o dia **06 de maio de 2018**, o primeiro domingo do mês: a data escolhida para homenagear Iemanjá tem uma relação com a proximidade do dia das mães no Brasil, comemorado no segundo domingo do mês de maio. Ao chegarmos no terreiro, e desde sua entrada, observamos muita organização e capricho em toda a decoração do espaço. O terreiro estava ornamentado de forma detalhista e minuciosa.

No caminho que percorremos dentro do terreiro até chegar na entrada do barracão, onde acontece a gira, mesas forradas com toalhas e enfeitadas com arranjos de flores recebiam os convidados. Do lado esquerdo da entrada do barracão estava uma pequena mesa com café, chá, biscoitos, doces e jujubas; e ao fundo do terreiro estava já organizado o espaço dos doces: composto de mesas e aparadores repletos de doces como 4 bolos confeitados para homenagear diferentes orixás e 4 tortas, brigadeiros, beijo de coco, surpresa de uva, chocolates crocantes, chocolate com maracujá, dentro outros doces.

O próprio babalorixá Joselito de Omulu nos explicou que toda a produção das comidas doces é feita fora do terreiro, ou seja, ele encomenda a outras pessoas esse trabalho. Já as comidas salgadas são todas preparadas na cozinha do terreiro, por ele e seus filhos de santo.

Garçons impecavelmente vestidos serviam as pessoas desde o início do toque, levando água e refrigerante para as pessoas. E no intervalo do toque os garçons serviram muitos salgados: coxinhas, pasteis folhados, rizoles, quiches, bastões de queijo...

Uma situação diferente foi a distribuição de açaí no intervalo do toque. O açaí na tigela, espécie de sorvete desse fruto amazônico, hoje muito popular em todo o Brasil, mas que ainda não foi observado nas festas dos terreiros que formam parte do universo de estudo desta tese.

O ajeum da festa de Iemanjá foi servido logo que finalizaram os toques dos orixás. A farta quantidade de comida necessitou de 5 pessoas na mesa dos pratos para fazer a distribuição. Logo uma longa fila se formou para provar as iguarias de pai Joselito, colocado por algumas pessoas como a melhor comida dos terreiros da região.

O banquete teve salada verde, salada de legumes, arroz branco, macarrão parafuso, frango assado, peixe de forno, ensopado de mariscos, pernil suíno, frango ao molho *barbecue* e filé ao molho madeira.



Imagem 35 – Preparação para o serviço do jejum na festa de Iemanjá do terreiro Ilê Axé Atotô Azauani realizado por garçons. Suntuosidade e requinte na diversidade de pratos, porém, mais uma vez com total ausência de comidas típicas dos orixás. Paulista, 06 de maio de 2018. Imagem do autor.

## 2.5 Alimentação da festa do Terreiro Xambá.

O terreiro Xambá possui a alimentação das festas dos orixás mais simples entre todos os terreiros investigados. Ao mesmo tempo que não existe tanta diversidade de produtos, é o terreiro que está mais próximo das origens do jejum das festas e da chamada “tradição do terreiro Xambá”.

Apenas o mungunzá, pão e café, mais uma pequena caixa contendo alguns salgados como coxinha, empada, pão de queijo e bolinho de bacalhau.

No Xambá não se espera o fim do toque para as pessoas comerem, depois de 1:30 horas ou 2 horas de iniciado o toque, a cozinha da casa começa a servir a comida.

Acompanhamos a festa dos orixás Ogum e Odé/Oxóssi no dia **29 de abril de 2018**. Quando começou o toque dos orixás a casa estava lotada. Dois grandes bolos confeitados, um de cor amarelo e outro de cor vermelho enfeitavam um dos

corredores do terreiro. O de cor amarelo era devido a saída de um *iaô*<sup>47</sup> do orixá mulher Oxum, já o vermelho era em homenagem ao orixá Ogum, que na maioria das outras nações de Candomblé veste a cor azul, mas no Xambá veste a cor vermelha.

Sobre o mungunzá, comida tradicional no ajeum das festas do terreiro Xambá, a iá-bassê Cacau nos falou que esse alimento típico da cozinha regional, faz parte da tradição da casa Xambá, sendo introduzido nas festas ainda pela matriarca da casa, a mãe Biu. Enquanto os salgados já são uma inovação.



Imagem 36 – O tradicional e famoso mungunzá de milho amarelo sendo degustado por participantes do culto. O mungunzá é servido para as pessoas nas festas dos orixás desde o início do terreiro. Festa de Ogum e Odé do Terreiro Xambá, Olinda, 29 de abril de 2018. Imagem do autor.

---

<sup>47</sup> O *iaô* é a pessoa que acaba de iniciar-se na religião do Candomblé. É comum usar a expressão saída do *iaô* porque quando iniciada a preparação para a entrada na religião, o indivíduo fica um período no quarto do santo esperando o dia da festa, para poder sair como integrante daquele terreiro de Candomblé e poder ser chamada de *iaô*. Dentre os muitos significados que a palavra iorubá *iaô* pode ter, está o de “filho do orixá”, “aquele que recebeu o sagrado privilégio de ser montado por uma divindade” (Kileuy e Oxaguiã, 2014: 74).



Imagem 37 – Alimentos servidos durante o toque no Terreiro Xambá, e não ao final da cerimônia como é comum em outros terreiros de nações diferentes; mungunzá de milho amarelo, café, salgados como coxinha e empadas, e uma fatia de bolo. Festa de Ogum e Odé do Terreiro Xambá, Olinda, 29 de abril de 2018. Imagem do autor.

Marcus de Obaluaê, um dos mais experientes filhos-de-santo do Terreiro Xambá, conta que a história da comida do jejum das festas no Xambá, o mungunzá, faz uma alusão as comidas que eles se alimentavam nos tempos mais difíceis, de poucos recursos e de alimentação mais escassa.

No tocante a ausência de pratos feitos com as sobras das obrigações rituais, o filho-de-santo Hildo Leal de Iemanjá explicou que: “a comida do orixá é para o orixá e deve servir de alimentação apenas para pessoas ligadas ao terreiro” no dia das obrigações rituais. E não para as pessoas de fora da casa. “Pois nada será dado do orixá para as pessoas da rua, já que o jejum da festa é aberto ao público”.



### 3 A comida das festas do Candomblé já não tem o gosto do orixá

O antropólogo Raul Lody, em seu livro *Santo Também Come*, de 1978, nos mostra como eram organizados os momentos da alimentação final das festas, o *ajeum* das festas:

“Nas festas públicas dos terreiros de Candomblé, o ajeum é importante momento sócio-religioso. Após as danças rituais dos orixás, voduns e inquices, grandes mesas são armadas próximas ao barracão da festa.

Comidas pertencentes ao cardápio dos orixás ou comidas comuns, chamadas *comidas de branco*, são servidas obedecendo a uma sequência hierárquica. A oferta de alimentos e a variedade de pratos convidam a todos os adeptos ou visitantes a consumir os assados das carnes dos animais que foram sacrificados em honra aos orixás, as frituras em azeite de dendê e muitas outras comidas” (Lody, 2012: 35).

Assim eram os banquetes do ajeum das festas nos terreiros de Candomblé/Xangô, um misto de comidas dos orixás com as comidas comuns. O que se constata atualmente é um completo desaparecimento das comidas dos orixás nas festas dos terreiros pernambucanos, em especial no momento do banquete final.

Uma integrante do terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá, de pai Junior de Ajagunã, conhecida como Gení, nos contou que antes de estar naquele terreiro ela pertencia ao terreiro do seu pai carnal, que estava atualmente fechado por causa do falecimento dele. No terreiro do seu pai carnal era comum nas festas do terreiro fazerem as comidas dos orixás comemorados naquela festa, para serem comidas no ajeum. “Era um presente do orixá para as pessoas comungarem também com suas comidas”.

O distanciamento das comidas dos orixás e das suas festas é tão perceptível que duas importantes ialorixás locais, mãe Elza e mãe Nevinha,

começam a se engajar em um movimento de retorno ao jejum das festas com a comida também dos orixás.

No dia **04 de setembro de 2018**, foi realizado o seminário Comida Patrimonial de Matriz Africana: o caso do Xangô pernambucano (anexo V), no Museu da Cidade do Recife, localizado no interior do Forte das Cinco Pontas. O evento contou com a presença de muitas autoridades do Candomblé/Xangô da região.

Na mesa redonda com o tema: Panela de lemanjá: festa tradição e comida; o *babalorixá* Manoel Papai, do Sítio de Pai Adão, e a *ialorixá* Nevinha de Sagbá, do terreiro Ilê Axé Yá Omo Eja Sagbá, foram os convidados a falar. Mãe Nevinha de Sagbá entrou no assunto das comidas nas festas dos orixás, e em tom de desabafo colocou:

*“Hoje é feio dar as comidas do sacrifício para a mesa do jejum. Tem que ser estrogonofe! Tirando o bode da mesa e colocando o estrogonofe e comida francesa... não tem que deixar filho de santo que vai em São Paulo ou Salvador achar que sabe de tudo! Não podemos esquecer quem nós somos, não podemos deixar de comer nossos bodes, galinhas, galos...”*

Logo após foi a mesa redonda com o tema: Axé: os rituais de alimentação. Com a *ialorixá* Elza de lemanjá, do terreiro Ilê Asé Egdé Awo, e a *iá-bassê* Maria do Carmo de Oliveiro, do terreiro Xambá. No momento da fala de mãe Elza de lemanjá, ela voltou ao assunto levantado por mãe Nevinha na palestra anterior, a alimentação do jejum das festas.

*“É preciso preservar as *iá-bassês* de Pernambuco, pois é um cargo fundamental na hierarquia do Candomblé. Está na hora de voltar a comer comida de santo, e não chop suey ou macarronada nos terreiros! Nós sabemos o que devemos comer na quaresma e no Natal, mas quando devemos comer o acarajé? ”*

As observações feitas nos 5 terreiros de Candomblé e a reflexão das duas mães de santo vão no mesmo sentido: De que as chamadas “comidas de branco” tomaram todo o ajeum das festas de Candomblé, excluindo as comidas dos orixás do banquete dos homens.

“Bolos confeitados, ornamentos com requinte de confeitaria, doces variados e mesas arranjadas com critério e estética das festas domésticas ou de outro espaço não-tradicionais aos terreiros geralmente fazem parte dos rituais públicos do ajeum, unindo dinamicamente os recursos gastronômicos de diferentes origens com a mesa fundada no dendê e nos preceitos africanos.

É crescente a interpenetração dos cardápios das casas e dos restaurantes nos terreiros.

A comida do branco vem ganhando espaço cada vez maior com os alimentos tradicionais, aqueles de maior vinculação na África, mesmo sendo uma África idealizada e recriada no Brasil” (Lody, 2012: 37).

A colocação do Antropólogo Raul Lody é bem pertinente para ilustrar o que ocorre com a alimentação das festas do Candomblé: porém, trazendo para a realidade dos cultos de Candomblé locais, não cabe colocar que as comidas de branco vêm ganhando um espaço cada vez maior nos terreiros, pois na verdade já não há espaço para as comidas da alimentação dos orixás nos banquetes públicos dos terreiros de Recife.

## TERCEIRO CAPÍTULO: O CANDOMBLÉ QUE ALIMENTA A DIGNIDADE HUMANA

### 1 Religião e desenvolvimento social

#### 1.1 Muito além do auxílio espiritual.

No cerne da discussão sobre a função das religiões na vida do indivíduo ou de uma sociedade o auxílio espiritual parece ceder um espaço cada vez maior para outros tipos de assistência, tão, ou até mais importantes do que a questão do imaterial e da fé.

As religiões romperam com as antigas definições que as colocavam apenas como o instrumento capaz de aliviar as dúvidas referentes ao sagrado, a espiritualidade e a morte. De maneira que definir o que é uma religião, ou tentar definir em quais áreas do auxílio humano ela pode atuar, se tornou uma tarefa árdua, que no mínimo necessita de um olhar individualizado, onde cada religião pode nos dar uma resposta.

Não se trata de fazer prejulgamentos e coloca-las em um mesmo patamar, mas de conhecê-las; “de que elementos são feitas, de que causas resultam, que funções preenchem” (Durkheim, 1996: 31).

Observando de um prisma mais contemporâneo, Michel Meslin também traz a questão do individualismo religioso para mostrar a diversidade de elementos que podem compor um sistema religioso e de que maneira ele pode atuar, dependendo da experiência humana.

“Mas é quase nada dizer ou quase nada explicar contentar-se com a afirmação de que o homem é um ‘animal religioso’, com a alegação de que se constata a quase universalidade das experiências religiosas nas culturas humanas. Para compreendermos as razões disso devemos necessariamente começar pelo estudo das representações do ser humano e do lugar que ele acredita ocupar no mundo, perguntando-nos se elas decorrem ou de uma ‘economia’ especialmente religiosa e

teológica ou de uma tomada de consciência mais ou menos clara que o homem pode ter de sua condição, quer dizer, da distância que o separa dos seres divinos, bem como das possibilidades que ele julga lhe serem oferecidas para deles se aproximar, estabelecendo com eles relações privilegiadas (Meslin, 2014: 11).

A partir desta citação de Meslin, passamos a compreender que a aproximação entre um indivíduo ou grupo social e uma religião pode se dar não por questões do sagrado, mas por outras necessidades humanas, que podem ser saciadas pelo que certos sistemas religiosos oferecem. Em contrapartida, as religiões, em busca de novos rebanhos, procuram entender os anseios das pessoas e satisfazer-las.

Com as religiões cuidando cada vez mais de outros assuntos e não só do sagrado, coube a estas instituições a preocupação com os problemas sociais dos fiéis; principalmente em países como o Brasil, onde o desenvolvimento social é historicamente desigual.

Nos relatórios anuais organizados pela Nações Unidas, que medem o índice de desenvolvimento dos países, o Brasil tem ficado ultimamente estagnado e até oscilado negativamente como mostrou o último relatório anual, de 2019, quando observado o índice de desenvolvimento humano (IDH), caindo da 78ª posição para a 79ª em um ranking com 189 países<sup>48</sup>. Neste relatório de 2019 a ONU reconhece que a situação global tem melhorado em algumas áreas como níveis básicos de desenvolvimento em saúde, educação e padrão de vida, o que vem a ser um indicativo de que o Brasil não está acompanhando atualmente os avanços globais na melhoria do IDH.

A desigualdade social pode ser observada na disparidade da renda dos brasileiros. O reflexo dessa má distribuição de renda acarreta em problemas para grande parte da população no acesso precário a saúde, educação, segurança, e alimentação, por exemplo. Esses problemas são registrados principalmente nas

---

<sup>48</sup> Relatório de desenvolvimento humano destaca altos índices de desigualdade no Brasil. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/relatorio-de-desenvolvimento-humano-do-pnud-destaca-altos-indices-de-desigualdade-no-brasil/> Acesso em: 25 de abril de 2020.

periferias das grandes cidades, onde o poder público não chega, e as desigualdades são sentidas com mais ênfase.

O Candomblé de hoje é uma religião das periferias brasileiras; após muita perseguição policial e especulação imobiliária os cultos dos orixás foram abandonando os centros urbanos e seus bairros mais próximos para ocupar regiões rurais e consideradas, em épocas mais distantes, dos arredores das cidades.

Essa saída dos povos de terreiro das regiões mais próximas do centro da cidade de Recife teve início ainda na década de 1930, com o governo interventor de Agamenon Magalhães e sua política de combate aos mocambos. O mocambo era um tipo de moradia simples onde residiam as populações mais pobres e de proletários da cidade. Com a instauração da Liga Social Contra o Mocambo em 1939, tem continuidade de modo mais violenta a reorganização do centro urbano de Recife, expulsando os antigos moradores para outras locais mais afastados, como as periferias de Casa Amarela, Beberibe e Água Fria (Almeida, 2001; Pontual, 2001).

A perseguição policial pela proibição da realização dos cultos afrodescendentes em todo o Brasil também foi preponderante para que os terreiros de Candomblé mudassem de endereço, fugindo dos bairros centrais até os bairros periféricos: um exemplo disso é a trajetória do povo Xambá; depois de fugir do Estado de Alagoas por conta da repressão policial que sofreram, passam pelo bairro de Água Fria em Recife e depois o terreiro é fechado pela polícia local em 1938 no bairro de Campo Grande, o terreiro Xambá só será reaberto em 1950 em Santa Clara, e, no ano seguinte, 1951, é transferido para o atual endereço na cidade de Olinda.

Portanto, esses dois motivos principais, a repressão policial e a especulação imobiliária fizeram com que muitos terreiros do Candomblé local tenham se desenvolvido na segunda metade do século XX em bairros mais afastados dos centros urbanos e mais distantes das ações do poder público, onde existe uma maior precariedade de serviços para a comunidades e mais

vulnerabilidade social; por outro lado, estando os terreiros de Candomblé inseridos em ambientes como estes, faz do terreiro de Candomblé conhecedor e participante das necessidades de cada comunidade onde estão inseridos.

## 1.2 O candomblé e sua rede de solidariedade.

Além de todo suporte religioso de culto as divindades africanas, os terreiros de Candomblé, por estarem inseridos de forma majoritária nas periferias dos centros urbanos, precisam lidar com os problemas sociais que os circundam. Neste contexto, os terreiros de Candomblé representam muito mais que o apoio teológico dos integrantes da religião, mas uma instituição capaz de lutar pela cidadania que as políticas públicas dos governos constituídos não foram capazes de garantir.

É o terreiro de Candomblé que também está na busca pela garantia de direitos fundamentais à vida e da melhoria na qualidade de vida da sua comunidade, seja ela pertencente à religião ou não, o terreiro passa a ser um espaço de maior organização social e política e não apenas um espaço de crenças religiosas. O estabelecimento das casas de Candomblé em lugares pobres e distantes dos centros mais organizados fez dos cultos e de seus sacerdotes verdadeiras autoridades diante dos moradores da região do terreiro.

Uma importante relação dos terreiros junto a suas comunidades e que vai além da religião foi observada na Roça Oxaguiã Oxum Ipondá para com os moradores do Córrego do Jenipapo através da distribuição de gás de cozinha e água potável. O gás de cozinha, elemento fundamental para o desenvolvimento da comida, principalmente de alimentos como o feijão e o arroz, que são a base da alimentação cotidiana de muitas famílias; se tornou um item difícil de ser adquirido, principalmente pelas comunidades carentes. Os moradores só precisam trazer o recipiente que armazena o gás, que é o bujão, enquanto o terreiro dá gratuitamente o bujão cheio de gás.

O bujão ou botijão (unidade comercial) de gás tem aumentado constantemente de valor desde o ano de 2016, por causa da nova política de

preços implementada pela PETROBRAS, Petróleo Brasileiro S. A. que atribui o preço do botijão de gás de acordo com o valor do Dólar americano<sup>49</sup>.

O mesmo terreiro também tenta sanar em sua comunidade um problema crônico da região. A falta de água encanada nas residências dos bairros pobres é um obstáculo cotidiano que os moradores desses locais enfrentam. Alguns bairros de Recife e região chegam a ficar 5 dias sem água nas torneiras para cada dia com água, é um racionamento humilhante e desumano que impõe uma dura realidade de captação de águas das chuvas e compra de carros transportadores de água para o abastecimento da comunidade.

É através do poço artesiano do terreiro de Pai Junior, que a rua onde se localiza o terreiro garante água para todos os moradores e sem nenhum custo para eles; sejam eles adeptos do Candomblé ou de qualquer outra religião como os evangélicos e católicos.

Um dos maiores problemas sociais do Brasil ainda é a falta de moradia adequada para a população; boa parte da população se amontoa em locais sem um planejamento habitacional e que facilite a vida das pessoas no acesso ao transporte público, ao saneamento básico, segurança e bons serviços de iluminação ou abastecimento de água.

Por mais que os últimos governos tenham incentivado e facilitado a aquisição da casa própria por intermédio de programas sociais como o Minha Casa Minha Vida, a conquistar da casa própria ainda continua sendo um dos principais sonhos do brasileiro, que, muitas vezes é inalcançável. Este é, sem dúvidas, um grande desafio dos governos: garantir habitações dignas para as camadas mais carentes dos brasileiros. É o que tem feito a comunidade do terreiro Sítio de Pai Adão historicamente que pôde garantir uma melhora na qualidade de vida de muitos filhos de santo ao permitir que ocupassem com suas residências boa parte do enorme espaço que o terreiro possui no bairro de Água-Fria.

---

<sup>49</sup> Petrobras aumenta o preço da gasolina e gás. Disponível em: <https://economia.ig.com.br/2019-02-06/petrobras-aumenta-preco-gasolina-e-gas.html> Acesso em: 20 de fevereiro de 2019.



São cerca de 60 moradores, divididos em 15 habitações, e que formam uma espécie de condomínio próprio, pois o terreiro está todo cercado por grandes muros e possui portões que em determinadas horas, a noite, são fechados para se obter uma maior segurança para a comunidade do Sítio de Pai Adão, nos confidenciou a equede Conceição, que fica responsável por algumas atribuições da zeladoria do terreiro do Sítio de Pai Adão.

Uma observação importante, é que nem todos os moradores do sítio são seguidores do Candomblé: algumas famílias estão ali desde muito tempo, tendo hoje outras religiões, como um grupo de evangélicos.

### 1.3 O Candomblé que movimenta a economia local.

A observação nos terreiros de Candomblé, junto com as informações colhidas das pessoas que fazem parte dos cultos, nos revelam que as festas dos terreiros de Candomblé além de todo o apoio social descrito acima, são responsáveis por incrementar, ou até mesmo desenvolver a economia da região onde estão instalados.

O desenvolvimento de uma festa para um ou mais orixás demanda a aquisição de uma grande quantidade de produtos e serviços: relacionando esses produtos e serviços a alimentação são necessárias a compras de produtos alimentícios para o desenvolvimento das comidas votivas dos orixás, produtos para a confecção das comidas servidas no jejum das festas públicas, a compra de animais para o sacrifício ritual e que também serviram para o desenvolvimento dos pratos das divindades e das pessoas; compra de copos, pratos, talheres descartáveis; contratação de buffet e encomenda de bolos. Destes produtos e serviços, grande parte é comprado ou contratado na mesma localidade, ou regiões circunvizinhas de onde está o terreiro de Candomblé.

É importante ressaltar que para uma festa de terreiro acontecer de modo pleno e que encha de orgulho seus realizadores deve-se ter muita organização e vivência dentro da tradição do terreiro de Candomblé. Pois pequenos detalhes fazem toda a diferença na caracterização de um evento para o outro.

O planejamento para aquisição de todo o material que proporcionará uma festa de axé tem início muito antes da semana do evento. Planejar a festa é pensar na compra de animais de sacrifício específicos, elaboração de cardápios dos orixás, alimentos para o banquete do ajeum das festas, a ornamentação do terreiro nas cores dos orixás comemorados, presentes e lembranças tanto para orixás quanto para os visitantes do terreiro, pagamento de contas de água e luz, vestuário para os adeptos do culto e muitos outros custos que podem surgir no decorrer dos preparativos da festa.

A maior parte de produtos e serviços de que o terreiro necessita para montar uma festa rica e pomposa está no mesmo bairro ou região onde se encontra o terreiro de Candomblé. Não sendo necessário que integrantes do terreiro precisem percorrer longas distâncias para conseguirem o que querem. Determinados produtos/serviços se estabelecem justamente próximos dos terreiros pensando em obter o lucro das compras de produtos/serviços para as festas do terreiro.

Esses comerciantes geralmente são simpatizantes do culto dos orixás ou até mesmo fazem parte da religião; alguns são parentes dos integrantes do Candomblé; são pequenos empreendedores de bairro, com pequenas lojas, alguns são ambulantes de rua ou feirantes, possuindo apenas barracas ou tabuleiros para expor seus produtos; estão acostumados com a demanda dos terreiros e se preparam nas vésperas das festas para suprir a necessidade de produtos das casas de axé.

Um exemplo de estabelecimento comercial que está localizado próximo dos terreiros, são os criadores de animais para sacrifício: no bairro de Beberibe, região próxima dos terreiros de Xambá e do Sítio de Pai Adão, está a loja do senhor Assis, no mercado público de Beberibe, criador de bodes, galos, galinhas e até bovinos; é lá que os dois terreiros fazem suas compras de animais; e, garante o *babalorixá* Ivo de Oxum, que “ninguém dá mais lucro ao proprietário do

estabelecimento do que os terreiros de Candomblé<sup>50</sup>. Depois de verificar o preço dos animais de sacrifício em 3 lojas, Beberibe, Água-Fria e Passarinho e confirmar o preço dos animais com a filha-de-santo do Sítio de Pai Adão, Mariah de Iemanjá, em 14 de agosto de 2019, a média dos preços dos animais de sacrifício são os seguintes: galinha a partir de R\$ 25,00; frango de galo R\$ 35,00; galo R\$ 50,00; codorna R\$ 20,00; pombo de cor R\$ 40,00; pombo branco R\$ 50,00; bode e cabra R\$ 150,00; carneiro R\$ 250,00; boi R\$ 1500,00 até R\$ 2000,00. Esses 3 locais são responsáveis por fornecer os animais de sacrifício para a maior parte dos terreiros de Candomblé da região norte de Recife e de Olinda.

Animais de sacrifício mais requisitados pelos terreiros de Candomblé	Média de preço dos animais das 3 lojas situadas nos bairros de Beberibe, Água-Fria e Passarinho
Galinha	R\$ 25,00
Frango de galo	R\$ 35,00
Galo	R\$ 50,00
Codorna	R\$ 20,00
Pombo de cor	R\$ 40,00
Pombo branco	R\$ 50,00
Bode e cabra	R\$ 150,00
Carneiro	R\$ 250,00
Boi	De R\$ 1500,00 até R\$ 2000,00

Quadro 05 - informação dos principais animais de sacrifício com a média de preços das 3 lojas dos bairros de Beberibe, Água-Fria e Passarinho no mês de agosto de 2019.

O mesmo Pai Ivo de Oxum, em entrevista (anexo IV), nos relatou da importância que os terreiros de Candomblé têm na promoção da economia local:

<sup>50</sup> Informação recolhida em palestra do babalorixá Ivo de Oxum, no seminário Comida Patrimonial de Matriz Africana: o caso do Xangô pernambucano. No dia 04 de setembro de 2018, Museu da Cidade do Recife.

*“Você quando faz um toque no Candomblé, você mexe com a economia! Você vai na padaria comprar o pão, você vai comprar o bolo, você vai lá no mercado comprar a galinha, você vai no supermercado comprar a farinha. Isso daí mexe com a economia, certo? Você automaticamente, você gira a economia de um município, de um Estado. Onde você faz qualquer festividade! Porque pra você fazer toda essa alimentação, para você receber todos os seus convidados você tem que comprar esses elementos alimentícios, e isso daí é custo, mexe com a economia do Estado”* (entrevista concedida pelo babalorixá Ivo de Oxum em 29/11/2018).

Esta comodidade de encontrar os produtos como animais de sacrifício; vegetais, cereais e especiarias para a produção de comidas; e material de decoração para as festas do Candomblé em seus bairros desenvolve não apenas a economia local; pois este contato com comerciante e prestadores de serviços criam novos vínculos de confiança, ou a chamada “economia solidária” nestas regiões, onde os comerciantes e compradores criam certas particularidades na relação de compra e venda. Estas relações mais estreitas e de maior intimidade entre o povo do santo e os comerciantes locais, criam novos acordos, estabelecendo outros tipos de pagamento: como favores religiosos, através da realização de limpezas do corpo (ebó) ou realização de adivinhação pelo oráculo do jogo de búzios gratuito; permutas e parcelamentos de dívidas; sistema de comodato, que vem a ser o empréstimo gratuito de produtos duráveis como objetos de decoração, mesas, cadeiras e utensílios de cozinha, além de freezer, geladeira ou fogão industrial; ou até mesmo na separação de produtos para os terreiros, como itens exigidos pelos orixás como animais de sacrifício específicos como os caracóis para Oxalá, o bode preto para Exu ou uma tartaruga para Xangô; e vegetais com tamanhos diferenciados como grandes inhames para Ogum, quiabos longos para Obá ou pequenas maçãs para Oxum.

“A economia solidária não está atrelada a lógica da economia clássica liberal ou de mercado: os princípios da economia solidária estão vinculados a valores sociais que não estão diretamente ligados a motivações econômicas” (...) “Dessa forma podemos encontrar, na contemporaneidade, tais relações pautadas em valores que permanecem presentes sejam através da herança ancestral, sejam, nos diversos processos sócio-políticos de resgate nas comunidades de trabalhadores e trabalhadoras, comunidades religiosas, organizações coletivas de caráter social, política ou econômico, enfim em diversos campos onde a ordem social estabelece os mecanismos econômicos necessários para a superação dos desafios da organização coletiva, da democracia, do combate à exclusão e da promoção humana” (Silva, 2009: 37).

As comunidades do Candomblé se valem deste mecanismo de economia solidária para desenvolver suas atividades, pois a arrecadação de dinheiro realizada pelo oráculo de adivinhação do jogo de búzios, feitos pelos sacerdotes, e, outros serviços pagos por clientes, de natureza religiosa, como limpezas, ebos, trabalhos para alcançar algo desejado, não suprem as necessidades dos terreiros.

Em todos os terreiros pesquisados os adeptos do culto, filhos-de-santo dos terreiros, contribuem com uma quantia em dinheiro para a realização das festas. O valor varia de acordo com o terreiro, como nos explicou a equede Janda, do Sítio de Pai Adão: lá no Sítio não é estipulado quantia nem periodicidade de pagamento, os filhos-de-santo ficam livres para contribuir com a quantia que desejarem ou puderem, e geralmente essa quantia em dinheiro só é dada em período de festa de algum orixá.

Em alguns terreiros verificou-se a cobrança de mensalidades aos integrantes do culto para custear os eventos da casa. Já em outros terreiros a cobrança é feita por carnê, onde o sacerdote fixa em um quadro os comprovantes de pagamento dos filhos-de-santo que realizaram o pagamento. A mensalidade ou carnê varia de valor, indo de R\$ 50,00 até R\$ 200,00 dependendo do terreiro ou da situação financeira do adepto do culto.

Como nos explicou a senhora Maria do Carmo (Cacau), a ya-bassé do Terreiro Xambá, que além de ser a cozinheira ritual, ela é a pessoa que compra todos os produtos das obrigações para os orixás e para as festas do terreiro nos locais próximos do terreiro como os bairros de Beberibe e Águas Compridas. Ao continuar com seu relato, dona Cacau lembrou que já chegaram a comprar em uma só obrigação R\$ 5.000,00 de animais para sacrifício aos orixás.

Um dos adeptos do Candomblé Xambá, Gledhson José da Silva, nos falou que somente com a compra de animais para oferenda e confecção de alimentos de uma festa para a orixá Iemanjá se gastou R\$ 3.000,00; equivalente a aproximadamente €\$ 700,00; isso é mais do que 3 salários mínimos. Junto a compra de produtos alimentícios, animais para sacrifício e produção de comidas, também são comprados tecidos para a confecção das roupas, objetos para a ornamentação da casa, presentes para os visitantes entre outras coisas.

#### 1.4 O Candomblé que ajuda na alimentação das pessoas.

Um dos problemas sociais mais tristes que o Brasil ainda não conseguiu extinguir diz respeito a falta de comida na mesa de sua população mais carente, também classificada hoje pela ONU como abaixo da linha da pobreza. Segundo dados do IPEA, Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada, em seu relatório publicado no ano de 2019, o Brasil possuía neste período 7,4 por cento da população abaixo da linha da pobreza, o equivalente a aproximadamente 15 milhões de pessoas vivendo com menos de \$ 1,90 Dólares por dia<sup>51</sup>.

Por maior que seja o esforço de alguns governos e entidades, fazendo com que a fome no Brasil diminua ano após ano, o problema da fome ainda existe, e continua matando e marcando uma população pela subnutrição. A FAO (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura) mostra que a

---

<sup>51</sup> IPEA: Diagnóstico sobre pobreza mostra esforço do Brasil para alcançar meta global da ONU. Disponível em: [https://www.ipea.gov.br/portal/index.php?option=com\\_content&view=article&id=34869](https://www.ipea.gov.br/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=34869) Acesso em 25 de abril de 2020.

fome vem caindo no país, saindo de 4,6% no relatório de 2014/2016 para 2,5% da população no último relatório, referente ao biênio 2016/2018<sup>52</sup>. O que significa dizer que cerca de 5 milhões de brasileiros ainda passam fome. Ainda de acordo com o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) apresentou dados em 2018 que mostram que 15 milhões de brasileiros estão desnutridos, e que 37% das mortes por fome e desnutrição no ano de 2017 estão no Nordeste do país.

A fome e a desnutrição parecem ser indissociáveis do Brasil mesmo com o esforço de alguns governantes e da sociedade civil em tentar erradicar esses dois problemas que atravessam os séculos do país através de programas sociais e campanhas de combate a fome e a desnutrição que veremos mais a frente nesta tese.

O pernambucano, médico, geógrafo, escritor e diplomata Josué de Castro (1908-1973) escreveu o que podemos chamar de livro-chave para esse assunto no longínquo ano de 1956. A obra Geografia da Fome é mais que uma fotografia da situação da fome no Brasil, pois não se encontra paralisada no passado. O livro Geografia da Fome é um filme atual dos problemas que a abuso da fome causa na sociedade do país; da desnutrição, problemas de saúde e morte até a revolta, a indignação e a violência dos homens contra os próprios homens.

“A fome no Brasil, que perdura, apesar dos enormes progressos alcançados em vários setores de nossas atividades, é consequência, antes de tudo, de seu passado histórico, com os seus grupos humanos, sempre em luta e quase nunca em harmonia com os quadros naturais. Luta, em certos casos, provocada e por culpa, portanto, da agressividade do meio, que iniciou abertamente as hostilidades, mas, quase sempre, por inabilidade do elemento colonizador, indiferente a tudo que não significasse vantagem direta e imediata para os seus planos de aventura mercantil. Aventura desdobrada, em ciclos sucessivos de economia destrutiva ou, pelo menos, desequilibrante da saúde econômica da nação: o do pau-brasil, o da

---

<sup>52</sup> FAO: Relatório da fome para as Américas. Disponível em: <http://www.fao.org/3/ca5162en/ca5162en.pdf> Acesso em 25 de abril de 2020.

cana-de-açúcar, o da caça ao índio, o da mineração, o da “lavoura nômade”, o do café, o da extração da borracha e, finalmente, o de certo tipo de industrialização artificial, baseada no ficcionismo das barreiras alfandegárias e no regime de inflação. É sempre o mesmo espírito aventureiro se insinuando, impulsionando, mas logo a seguir corrompendo os processos de criação de riqueza no país. É o “fique rico”, tão agudamente estigmatizado por Sérgio Buarque de Holanda, em seu livro *Raízes do Brasil*. É a impaciência nacional do lucro turvando a consciência dos empreendedores e levando-os a matar sempre todas as suas “galinhas de ovos de ouro”. Todas as possibilidades de riqueza que a terra trazia em seu bojo” (Castro, 1984: 280-281).

Josué de Castro, em uma determinada passagem do livro *Geografia da Fome*, enaltece a comida dos terreiros de Candomblé, a qual chamava de “cozinha baiana”, ao falar da importância dessa comida pelo seu valor nutricional. Ele desejava que a comida do Candomblé fosse conhecida e levada até outras populações do Brasil, como forma de enriquecer o prato dos brasileiros no combate à desnutrição e a fome.

“É esta nossa convicção do alto valor nutritivo de certos pratos da cozinha baiana que nos leva a desenvolver intensa atividade por sua industrialização. Pelo preparo em forma de conservas do vatapá, do caruru e de outras iguarias que consumidas em outras áreas do país iriam contribuir para elevar os padrões de nutrição regionais. Mas isso só pode ser feito com um mais vivo e ativo interesse por parte dos governos, infelizmente ocupados quase que exclusivamente com os seus problemas políticos”... (Castro, 1984: 166).

Além de Josué de Castro, muitos se preocuparam com a questão da fome. Também foram muitas as ações de combate a fome que foram idealizadas e desenvolvidas no país; pessoas e grupos inconformados com tal situação começaram a se mobilizar, como a Ação da Cidadania, idealizada pelo Sociólogo Herbert de Souza, o Betinho (1935-1997), ainda no ano de 1993. O grupo Ação da



Cidadania organizou muitos projetos de combate à fome, um dos mais emblemáticos foi o Natal Sem Fome, que arrecadava comida ao mesmo tempo que conscientizava as pessoas para tal problema no Brasil<sup>53</sup>.

Outro grupo que se dedica com muito afinco, na tentativa de minimizar os problemas da fome é a Pastoral da Criança, organização sem fins lucrativos fundado pela Médica Zilda Arns (1934-2010), que tem a preocupação de diminuir a mortalidade infantil e a desnutrição das crianças<sup>54</sup>.

E, no ano de 2003, o governo Lula deu início ao projeto Fome Zero, que seria uma das promessas de campanha para o seu governo, o combate à fome e a miséria no Brasil, principalmente no nordeste do país; o programa Fome Zero alcançaria 11 milhões de pessoas em janeiro de 2004. Esse foi o início de um projeto de renda mínima para pessoas que viviam na pobreza e sem condições de se alimentar adequadamente; posteriormente o projeto Fome Zero foi substituído pelo programa Bolsa Família, este mais abrangente, que continuou a passar uma renda para os mais necessitados<sup>55</sup>. No ano de 2019 o programa Bolsa Família atingiria cerca de 13,5 milhões de beneficiados segundo dados da Secretaria Especial do Desenvolvimento Social<sup>56</sup>.

Mesmo com todo o empenho de pessoas, organizações não governamentais e do poder público, a fome e a desnutrição continuam sendo problemas crônicos do Brasil. Segundo mais um relatório da ONU, organizado pela FAO, órgão responsável pelo combate à fome no mundo, o Brasil pode voltar para a lista dos países em que a fome é alarmante, da qual saiu no ano de 2014.

---

<sup>53</sup> Ação da Cidadania. Disponível em: <http://www.acaodacidadania.com.br/?page=cronologia> Acesso em: 21 de fevereiro de 2019.

<sup>54</sup> Pastoral da Criança. Disponível em: <https://www.pastoraldacrianca.org.br/biografia-dra-zilda> Acesso em: 21 de fevereiro de 2019.

<sup>55</sup> Memorial da Democracia. Disponível em: <http://memorialdademocracia.com.br/card/combate-a-fome-entra-na-agenda-nacional> Acesso em: 21 de fevereiro de 2019.

<sup>56</sup> Bolsa Família atende mais de 13,5 milhões de beneficiados. Disponível em: <http://mds.gov.br/area-de-imprensa/noticias/2019/setembro/bolsa-familia-atende-mais-de-13-5-milhoes-de-beneficiarios-em-setembro> Acesso em: 26 de abril de 2020.

Os motivos para isso seriam a falta de investimentos em programas de combate à fome pelo baixo crescimento econômico dos últimos anos<sup>57</sup>. Sendo o Candomblé uma religião que tem em todos os seus preceitos e ritos uma relação indissociável de produtos alimentícios e comidas elaboradas, poderia esta religião prover melhorias na alimentação dos seus integrantes e frequentadores. Junte ao fato do desenvolvimento de alimentos dos terreiros de Candomblé a questão de os terreiros estarem situados, em sua grande maioria, em locais de maior déficit de alimentação e nutrição, isso faz este culto afrodescendente ter uma relação de responsabilidade de alimentar tanto seus deuses como as pessoas.

O Candomblé é uma religião que possui nas comidas votivas a energia vital para comunicação de deuses e homens, onde qualquer preceito ou ato é realizado a partir do alimento: esses alimentos são compartilhados com as pessoas ainda nos dias de sacrifício, para algumas nações, e nas festas dos orixás, sendo que alguns terreiros possuem um calendário com até 12 festas no ano, como exemplificamos aqui com o calendário de festas do terreiro Xambá (anexo X).

Isso significa que serão comprados muitos animais e vegetais para o desenvolvimento das comidas dos orixás e também comidas para as pessoas, o que gera uma grande quantidade de sobras de alimentos que são distribuídos depois das obrigações rituais com os adeptos do culto e com os visitantes quando as sobras dos alimentos são referentes as festas. No terreiro de Raminho de Oxóssi e na nação Xambá por exemplo uma festa pode chegar a ter 20 ou até 30 filiados dando obrigação para os seus orixás, ou seja, dando sacrifício de animais e pratos secos (adimu). Nas obrigações dos orixás mais populares como Iansã, Xangô, Oxum e Iemanjá podemos visualizar 30, 40 pratos de comida seca para oferta aos orixás.

Wanderson Flor do Nascimento, entende que a alimentação nos terreiros de Candomblé transcende as questões religiosas para se estabelecer como um

---

<sup>57</sup> Mapa da fome no Brasil. Disponível em: <https://noticias.uol.com.br/politica/ultimas-noticias/2018/10/17/jose-graziano-fao-onu-mapa-da-fome-brasil-obesidade.htm> Acesso em: 21 de fevereiro de 2019.

modo de vida dessas comunidades, “orientados, em sua quase totalidade, por valores herdados das sociedades tradicionais africanas, que legaram suas compreensões do mundo” (Nascimento, 2015: 65).

“Observamos, assim, a alimentação como um processo que, ao mesmo tempo, procura manter o caráter orgânico do corpo plenamente ativo e, também, movimentar e fortalecer os laços comunitários – que são partes do mesmo. Para ser parte de uma comunidade, o corpo deve estar devidamente alimentado para que a própria estrutura comunitária esteja também nutrida. Há, para estas sociedades tradicionais, uma total aversão à fome e à falta de alimentos, o que indicaria a desordem das forças vitais do mundo. Neste sentido, a ideia de fartura é um importante indicador de um bom funcionamento das forças vitais no interior das comunidades tradicionais e no mundo em geral” (Nascimento, 2015: 64).

Assim, os terreiros de Candomblé alimentam as pessoas nos momentos de festa, nos tempos de obrigações rituais para os orixás e em outros momentos, seja dentro ou fora do terreiro, tendo ou não relação com a liturgia da religião.

Durante a investigação dos processos de alimentação nos terreiros de Candomblé da região de Recife, alguns depoimentos dos filhos de santo acerca dos problemas com a falta de comida e a fome impressionaram. Foram depoimentos carregados de emoção, que expressavam momentos dolorosos dessas pessoas.

Uma das histórias foi relatada por Hildo Leal, integrante do Terreiro Xambá, onde contou que uma senhora que faz parte hoje da casa Xambá havia passado por algumas religiões antes de encontrar o Candomblé. Ela passava muita necessidade, e até fome. Um dia, levada por um integrante do Candomblé ao terreiro da nação Xambá, descobriu o culto dos orixás e a existência de uma relação vital do culto com alimentos e comidas; de lá da nação Xambá ela não mais saiu, e, também não passou mais fome, pois sempre que precisa tem o auxílio do terreiro para se alimentar.

Em outro depoimento, descobrimos que um integrante do Candomblé, desde o momento que nasceu, vivia com sua família muito próximo a um terreiro. É que por ter um pai alcoólatra, esse gastava todo seu salário nos primeiros dias do mês em bebidas, não restando nada para comer durante todo o mês além de algumas poucas frutas que apanhavam. Eis que a mãe-de-santo do terreiro neste período, a Mãe Biu, sedia comidas do terreiro e outros alimentos para matar a fome dessa família.

“Meu pai tinha um salário muito bom, era empregado da prefeitura do Recife, mas era viciado em bebida. Quando ele recebia o salário gastava tudo pagando as pessoas onde estava devendo por ter bebido fiado (sem pagar) e já começava a gastar o pouco que sobrava em mais bebida. Muitas vezes chegava em casa com algumas frutas e verduras que catava no chão da feira, pois já não tinha dinheiro pra comprar e trazer pra casa. Graças a Mãe Biu a gente não passava fome, ela dava de comer a gente com a comida do terreiro. Inclusive não suporto ver fruta pão, pois muitas vezes era só o que tinha pra comer” (Depoimento de um filho-de-santo do Terreiro Xambá concedido em 19/05/2018).

Por conta dessa característica dos terreiros, de doarem alimentos, soubemos de histórias de pessoas que por necessidade de alimentação, se mudaram para morar próximos aos terreiros de Candomblé e assim garantir que não passariam fome.

Embora essa distribuição de alimentos ocorra no período das obrigações rituais (apenas para adeptos do culto recebem alimentos) e das festas dos orixás (tanto adeptos do culto quanto visitantes podem receber alimentos), algumas pessoas que receberam a sobra de alimentos e comidas estocam boa parte desses alimentos, para um consumo futuro.

Depois de escutar os relatos e observar o movimento das comidas tanto nos dias das obrigações quanto nos dias das festas, é que passamos a entender como o Candomblé garante que seus filhos não passem fome. Através da distribuição de todas as sobras de alimento tanto na obrigação quanto na festa.

No dia das Obrigações, depois que todas as partes dos produtos animais, como sangue, patas, rabo, cabeça, chifres e vísceras (denominados de *axés* ou *ixés*) são oferecidas aos orixás, as partes restantes como as carnes, que não serão utilizadas para a confecção dos pratos da festa, são distribuídos entre os filhos-de-santo daquele terreiro que realiza as obrigações e estão presentes no momento. No Sítio de Pai Adão mesmo com a distribuição entre os filhos da casa sobra uma quantidade de carne de caprinas e aves, esse excedente é guardado em freezer para ser utilizado em alguma produção culinária futura do próprio terreiro ou pode ser doada a pessoas do bairro que necessitem, independente de fazer parte do Candomblé.

Da mesma forma acontece na festa dos orixás; depois que todas as pessoas se alimentam, o restante das comidas é partilhado entre as pessoas da casa: no entanto, observamos que os visitantes também levam comidas para suas residências. Levam principalmente pedaços de bolo, doces, chocolates, mas também pratos com salgados tipo coxinhas, empadas, pães... Geralmente as pessoas que são vistas deixando o terreiro com alguma comida da festa possui um certo grau de intimidade com as pessoas do terreiro, como integrantes da casa, familiares dos filhos-de-santo, ou amigos.

A repartição de alimentos foi notada em todos os terreiros investigados. Nas obrigações, são as sobras de caprinos, ovinos, aves e até bovinos, como observado no terreiro de Raminho de Oxóssi e de Junior de Ajagunã. Ainda são levadas frutas, cereais, legumes, embutidos e todo tipo de alimento que sobrar das oferendas. Já nas festas dos orixás todo tipo de comida pode ser levado para casa, já que neste momento da celebração aparecem todos os tipos de comida!

A quantidade de carnes e produtos alimentícios que sobram das oferendas rituais é enorme, não por acaso vemos os filhos-de-santo saírem do terreiro com grandes sacolas plásticas repletas de alimentos. O volume dos alimentos levados para casa é tão substancial que algumas pessoas relatam ter carne para o mês todo, sem precisar comprar no supermercado.

No Sítio de Pai Adão, as sobras de caprinos são tão grandes que mesmo com a distribuição com os filhos de santo ainda ficam grandes quantidade congeladas em freezer, para alimentações posteriores.

Mas, não é só nos dias de obrigação ritual e festa do orixá que o terreiro alimenta a sua comunidade: em outros momentos, de louvação ou comemoração, os candomblés distribuem produtos alimentícios no terreiro e para além dele. É o caso de algumas datas específicas no calendário dos terreiros, que podem ter um significado especial, como a data de nascimento de um patriarca/matriarca da casa, ou mesmo alguma apresentação cultural.

O Sítio de Pai Adão tem uma comemoração de carnaval, no sábado de Zé Pereira, onde além de música e dança, muitas comidas são preparadas para a comunidade do terreiro: contou Janda, uma das equedes do terreiro.

No mês de setembro o terreiro de Xambá traz para a comunidade onde está alocado a festa dos Ibejis ou Bêji, que no sincretismo religioso com a Igreja Católica seriam os santos Cosme e Damião. E pudemos visualizar o que o sacerdote Ivo de Oxum nos revelou em entrevista: que só na rua onde está o terreiro, “aproximadamente 20 casas distribuem almoço com feijão, arroz, farinha, para as crianças, também distribuem brinquedos, sendo o terreiro, muitas vezes, o responsável por dar a primeira bola ou a primeira boneca de uma criança”! Além da distribuição dos doces, tão característicos dessa festa do Candomblé.

Ivo de Oxum relembra que a entrega de comidas, doces e brinquedos “não faz distinção se a criança pertence a alguma religião ou seus pais, e se segue alguma orientação sexual”: simplesmente doam sem nenhuma objeção.

Toda a confecção e distribuição de comida dentro de um terreiro de candomblé faz parte da comunhão entre orixás e homens. Ao sacrificar e oferecer animais e vegetais para o orixá, as pessoas entram em comunicação com seus deuses na pretensão de agrada-los e levarem a diante a sua fé, no sentido de continuidade dos ritos e cresças no Candomblé. Já quando os homens se alimentam das comidas das obrigações e das comidas das festas do terreiro, esse

ato representa a comunhão do orixá para com os homens, dividindo também o que é seu, o alimento, com as pessoas.

Pude observar que essa situação da comunhão entre deuses e pessoas através da comida no terreiro de Candomblé fica muito clara em certas ocasiões. Algumas vezes verbalizado por integrantes do culto, como sacerdotes e filhos-de-santo, que explicavam a questão da comunhão pelo alimento, outras vezes na forma do agradecimento pela comida que estavam elaborando ou pelo simples fato de estarem degustando aquela comida e lembrarem da doação dos orixás. O babalorixá Manoel da Costa, do Sítio de Pai Adão lembra que todo alimento que está dentro do terreiro e a princípio pertence aos orixás, se for comido pelas pessoas dentro ou fora dos terreiros é um ato da comunhão dos orixás para com as pessoas:

“Isso chama-se comunhão, é as pessoas comungar com os orixás dos axés, da sua alimentação, então muita gente leva pra casa, muitos por necessidade também, muitos por necessidade; e outros levam porque querem comer comida de santo pra fazer em casa, comida com dendê, com pimenta, aí muitos levam pra casa pra fazer a sua comida igual a do orixá” (entrevista concedida em 27/10/2018 no Sítio de Pai Adão).

Ou seja, o orixá come, mas divide com as pessoas que lhe deram aquele alimento. Os deuses comungam com as pessoas parte de suas oferendas; mesmo que em pratos bem contemporâneos e com formas de fazer que vieram de fora dos terreiros para ajeum das festas.

E esta comunhão entre divindades e seres humanos não acaba para as pessoas ao saírem dos terreiros: a comida que foi levada para casa, e, o alimento que será por muito tempo desenvolvido nas cozinhas das residências é a continuidade da relação entre deuses e homens pela partilha do alimento, ainda que fora dos terreiros.

## **TERCEIRA PARTE: A COMIDA DOS ORIXÁS FORA DOS TERREIROS DE CANDOMBLÉ: OS ESPAÇOS DE RESSIGNIFICAÇÃO PARA UMA VELHA TRADIÇÃO.**

A saída das comidas dos orixás de dentro dos terreiros para outros ambientes ocorre como um processo natural e esperado, pois, ao ponto que mais pessoas passam a ter contato com esta cultura alimentar negra desde o século XIX, com as negras do tabuleiro, provando e aprovando o saber de sua comida; tornou impossível a missão de resguardá-la do conhecimento de outros grupos sociais.

A comida dos terreiros de Candomblé como o caruru, o vatapá, as cocadas, o xixim de galinha, o bobó, a feijoada, o acarajé, o abará e as moquecas invadem ruas e ambientes residenciais, passam a estar no cotidiano das cidades e livros de receitas das famílias tradicionais brasileiras. E foi desse modo, pelo contato com a comida dos terreiros, que boa parte da sociedade brasileira passa a experimentar uma cultura alimentar distinta e muito saborosa (Freyre, 1976).

Com a chegada do século XXI, vemos surgir no país um maior interesse pelo estudo e pelo desenvolvimento da gastronomia regional. Surgem os primeiros cursos de graduação em Gastronomia, as comidas típicas de cada local começam a ganhar o status de patrimônio cultural e imaterial, e, os chefes de cozinha voltam seus olhos para as produções gastronômicas locais e para os alimentos brasileiros, um movimento de valorização dos produtos locais, acreditando no potencial destas cozinhas para criar uma excelência na gastronomia brasileira a partir do que é brasileiro (Atala, 2003).

A cozinha do Candomblé soube se apropriar das novas possibilidades que a gastronomia poderia dar a essa cozinha: logo, a comida dos orixás passa a ter mais visibilidade, tornando-se mais conhecida e respeitada. Como na Bahia com a



transformação da forma de fazer o acarajé da região do Recôncavo em patrimônio imaterial<sup>58</sup>

É também pela moda gastronômica que ocorre no Brasil, que a cozinha dos terreiros de Candomblé cria estratégias para que os cultos dos orixás consigam estabelecer o primeiro contato com possíveis novos adeptos para a religião, ou ainda desfazer visões equivocadas sobre a cultura do Candomblé. Os movimentos gastronômicos do Candomblé são uma importante estratégia de resistência na manutenção do culto e na sua sobrevivência.

---

<sup>58</sup> Iphan. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/58> Acesso em: 27 de abril de 2020.

## PRIMEIRO CAPÍTULO: A RUA COMO AMBIENTE DE NOVAS POSSIBILIDADES PARA A COMIDA DOS ORIXÁS E PARA O CANDOMBLÉ

### **1 Comendo fora de casa**

O ambiente onde se pratica a alimentação nos diz muito sobre o tipo de comida que é servida e também sobre as pessoas que se alimentam naquele espaço. A alimentação se diferencia de ambiente para ambiente, respeitando certas formalidades, ou até mesmo a nenhuma formalidade, que aquele ambiente exija.

Para elucidar ainda mais a situação basta pensar em dois ambientes completamente diferentes na hora de comer. A sua casa e um estabelecimento alimentar como um restaurante. Na sua casa as informalidades desde o preparo dos alimentos até o momento da ingestão desse alimento podem ser feitas na mais tranquila particularidade de cada lar: como comer com as mãos, encima da cama ou dividindo com o cachorro. Já no momento da alimentação em um restaurante é necessário seguir um padrão desde o momento da confecção da comida na cozinha e até a hora comer: como utilizar talhares, sentar em uma cadeira com a mesa e pagar pelo que consumiu.

Portanto, cada ambiente de alimentação possui seus próprios atributos e características que os definem e os diferenciam dos demais.

“Originária no universo doméstico, a alimentação, enquanto prática está envolta no convívio familiar e social, vinculada mais especificamente à figura da mãe e da mulher e, portanto, atrelada a uma referência afetiva. Configurada no espaço doméstico e sob responsabilidade da mulher, a alimentação era compartilhada essencialmente na intimidade do lar” (Garcia, 1997: 458).

Porém, a alimentação apenas associada ao ambiente doméstico repousa em um passado distante. Com a evolução da humanidade vieram as modificações no sentido de comer, e no ambiente onde se come.

Norbert Elias (1994, 109-114) mostra que a transformação do modo de comer e no comportamento das pessoas ao se alimentarem ganha novas categorias com o passar do tempo ou a partir do momento que elas se tornam civilizadas. Um processo evolutivo e aglutinador de informações que desagua nos rituais diários da maneira como comemos hoje. Elias traz a ideia de que alguns dos modos a mesa não mudaram muito desde os tempos da corte francesa do final do século XVIII, período pré napoleónico, “como o uso de faca, garfo, colher, prato individual, guardanapo”. as grandes mudanças na alimentação para ele estão relacionadas é a tecnologia de produção e a tecnologia de consumo, esta última tecnologia inclusive desenvolvida por diferentes seguimentos sociais ou ainda classes de consumo.

As motivações para o estabelecimento de uma alimentação fora de casa podem ser diversas; e como colocado por Norbert Elias, de acordo com a classe de consumo podem haver diversos tipos de ambiente para o consumo de comida. De modo que ao longo dos tempos, comer fora de casa tenha se tornado cada vez mais usual. Desde a necessidade dos antigos viajantes até os tempos frenéticos do consumo do *fast food*, sempre houve uma demanda latente por alimentar-se fora de casa.

No Brasil, a alimentação fora do lar ganha impulso depois dos anos 1970, período de maior adensamento dos centros urbanos e industrialização, em consequência do rápido crescimento econômico ocorrido naquela década no país.

Este período é marcado também pela emancipação da mulher no mercado de trabalho fora do lar, o que contribuiu ainda mais para que as refeições fossem feitas fora de casa. Segundo Janine Collaço, esse foi o terreno fértil para o surgimento de pizzarias, rodízios populares, redes de comida árabe e cantinas italianas, que direcionavam o foco de atuação na classe média urbana, que se encontrava em amplo desenvolvimento no Brasil (Collaço, 2003: 178).

Há hoje uma grande variedade de espaços de alimentação fora do lar. Alguns desses espaços tornaram-se referências da alimentação fora de casa, como os tradicionais restaurantes, bares e lanchonetes; ou ainda estruturas físicas capazes de aglutinar uma maior variedade de comidas como as praças de alimentação e os parques de *food trucks*. Estruturas físicas pensadas e inventadas para alimentar as pessoas.

O interessante é notar que nenhuma das invenções de estrutura física para alimentação fora do lar foi capaz de enfraquecer a comida de rua; e foi por intermédio das ruas que comidas “marginais”, no sentido de estarem à margem ou fora da alimentação da sociedade dominante, como no caso da cozinha dos terreiros de Candomblé, que chegaram até as pessoas e posteriormente alcançaram os estabelecimentos gastronômicos pela projeção que tiveram na rua.

## **2 Comer na rua.**

Comer na rua significa alimentar-se fora de casa e fora de uma estrutura física que possa caracterizar um serviço de alimentação. A alimentação realizada na rua é dos modos de alimentação mais simples, sem tantas exigências de estrutura e estética, que encontramos em outros espaços de alimentação. Desta forma, a comida de rua geralmente se apresenta para o consumidor como um alimento mais acessível, tanto pela ausência das formalidades quanto pelo preço mais baixo.

Comer na rua não está relacionado apenas ao consumo no comércio de ambulantes, também chamados de camelôs, mas também do consumo de alimentação em parques, praças, festas de rua, eventos comemorativos na rua, celebrações religiosas na rua e toda forma de alimentação na rua.

Comer na rua ou em praça ao ar livre sem as formalidades próprias das refeições à mesa tem sido uma prática característica de determinadas situações que, por umas e outras razões, implicavam na reunião de um grande número de pessoas que se

deslocavam de seus lugares de residência, como, por exemplo, a celebração de feiras e mercados ou celebrações religiosas como romarias e peregrinações ou outras celebrações de culto. Feiras, mercados, celebrações religiosas e festivas são, em geral, fenômenos universais e antigos. São encontrados em todos os continentes e em todos eles, praticamente, encontramos formas de cozinhar e/ou de comer na rua. Desse modo, na antiga Roma, por exemplo, bancas de rua ofereciam pães com azeitonas, no Oriente Médio, faláfel; e, na Índia, pakoras, vadapav, papri chaat etc. No continente americano, destaca-se o México, onde comer na rua é uma atividade cotidiana desde os tempos pré-hispânicos. A descrição feita por Bernal Díaz del Castillo no princípio da Colônia, no século XVI sobre os postos de comida preparada no Mercado de Tlatelolco, mostra que há muito mais de 500 anos a população comia nas ruas (Contreras, 2017: 21, 22).

Foi por intermédio das mulheres negras, também chamadas de mulheres de ganho, vendedeiras e posteriormente baianas do tabuleiro, que os primeiros alimentos começam a ser comercializados nas ruas das cidades brasileiras, como evidenciado aqui na primeira parte deste trabalho.

“Em muitos casos, as negras eram responsáveis pela venda de doces e salgados produzidos pelas famílias brancas, mas cujas mulheres não poderiam se expor, nas ruas, para sua venda. Portanto, a comida de casa que está constantemente associada a figura feminina, também é levada ao meio urbano através da figura da baiana, por exemplo” (Pertile, 2013: 307)

“Componentes de paisagens das cidades, especialmente Salvador, Rio de Janeiro e Recife, são personagens urbanos, mulheres trabalhadoras, vendedeiras mantenedoras da família, geralmente vinculadas aos terreiros e continuadoras dos ganhos, das vendas nas ruas, praças, são as vendedeiras, quituteiras, baianas-do-tabuleiro, baianas de rua, baianas do acarajé ou simplesmente baianas” (Lody 2006: 47).

## 2.1 Comida de rua em Recife.

A cidade de Recife sempre esteve aliada a imagem dos vendedores de rua, talvez pela questão do porto, de onde saíam muitos ambulantes com os mais variados produtos, batendo de porta em porta para vender. Estes comerciantes andarilhos ganharam a alcunha de mascate, ficando Recife conhecida também pelo nome de cidade dos mascates.

Foram os mascates da cidade de Recife que fizeram, em parte, a região prosperar. Meros vendedores tornaram-se comerciantes ricos da região, ao ponto de causarem a ira dos nobres na cidade de Olinda e assim se estabelecer uma guerra entre as duas cidades irmãs, a guerra dos mascates (Ferrer, 1915).

Como capital da capitania hereditária, província e depois Estado de Pernambuco, Recife aglutinava as produções agropecuárias de todas os locais. Gilberto Freyre demonstra a capacidade de comercialização dos mais diversos produtos dos municípios pernambucanos na cidade de Recife ao enfatizar que produtos de Vitória de Santo Antão, Garanhuns, Belo Jardim, Bezerros, Gravatá, Caruaru, Goiana, Limoeiro, Pesqueira, Floresta dos Leões e Pau-d'Alho eram em Recife vendidos, por mercadores das ruas e das feiras e mercados.

Ao citar os vendedores de rua Freyre não deixa de lembrar das mulheres, quase sempre gordas e de vestimenta impecavelmente limpas que fritavam peixe, assavam milho, faziam tapioca, mungunzá e café, as quais também chamava de baianas de fogareiro (Freyre, 2007b: 51).

Como já citado anteriormente, muitos autores da alimentação afrodescendente retratam Recife como um importante polo de desenvolvimento da cozinha negra de rua. Muitos alimentos aparecem nos tabuleiros da cidade, sendo a tapioca, o cuscuz, o mungunzá, a passarinha bovina, o bolo de goma e o acarajé os produtos mais apreciados pela a população local.

## 2.2 O acarajé: símbolo da cozinha afrodescendente de rua.

O acarajé é um dos maiores símbolos da cultura do Candomblé. Esse bolinho de feijão fradinho triturado com cebola e sal, podendo ter ainda camarão seco e gengibre ralado na massa, e, frito no azeite de dendê, é o elemento que já habita o imaginário das pessoas quando se fala em comida afro-brasileira, ou até mesmo quando se fala em Candomblé.

O nome acarajé vem do idioma iorubá, *akará* – bola de fogo, *jé* – comer; então acarajé seria o equivalente a expressão “comer bola de fogo”, uma referência as bolas de fogo que Iansã, a dona do acarajé, conseguiu obter quando segundo a mitologia iorubana, ela teria extraviado uma poção mágica para Xangô, que lhe conferiria a possibilidade de soltar labaredas de fogo pela boca e nariz depois de ingerir a magia. Ao invés de dar a Xangô primeiro, ela engoliu a magia e só depois passou-a para xangô, dividindo assim o poder de cuspir fogo pela boca e nariz com seu marido Xangô (<http://www.palmares.gov.br/?p=43698>; Prandi, 2001: 308).

Segundo Olga do Alaqueto, importante *ialorixá* do Candomblé da Bahia, o nome acarajé é uma junção do nome acará, que é o bolo de feijão frito em azeite de dendê, para a festa do *ajerê* (Régis, 2010: 94).

A venda de acarajés se tornou uma fonte de renda para terreiros e mulheres. O ponto de venda de acarajé se perpetua passando de mãe para filha, sempre que possível. Estas mulheres tiveram que driblar toda dificuldade pós libertação e inventar uma maneira própria de estabelecer um comércio vitorioso, enfrentando toda dificuldade das ruas urbanas.

Além do acarajé e outros alimentos menos famosos, o tabuleiro da baiana possui uma estética muito peculiar, onde são observados panos e toalhas que forram o tabuleiro, imagens de santos ou orixás, moedas para atrair boas vendas, vasos com plantas que atraem sorte como arruda ou alecrim, colares apelidados de contas, pimenta para afastar mal olhado...

De acordo com algumas baianas, vendedoras do acarajé, com quem conversamos, existe uma relação entre os terreiros de Candomblé e os pontos de

venda do acarajé, onde esses pontos de venda representam uma extensão dos terreiros. Também fomos informados, que segundo a tradição, a venda do acarajé não pode ser feita por qualquer pessoa: para vender o produto deve ser mulher, estar usando saia na preparação dos acarajés, ser afiliada ao Candomblé e ser regida pelo orixá feminino Iansã. E por fim, todos os dias antes de confeccionar os acarajés para a venda deve-se oferecer o primeiro deles para Iansã.

Para desenvolver o acarajé com maestria deve-se ter muita experiência no desenvolvimento dos bolinhos. Pois ele é sem dúvidas uma iguaria difícil de fazer, apesar dos poucos ingredientes.

No preparo do acarajé o feijão deve ficar de molho para amolecer e se retirar toda a casca, deixando-o limpo e branco, depois deve-se moer o feijão para se obter uma massa uniforme, após a mistura dos demais ingredientes é necessário bater por muito tempo a massa para que ela misture bem os ingredientes e fique bem aerada (com presença de oxigênio), depois dar a forma da massa com colheres, passando de uma colher para outra rapidamente, para enfim colocar o bolinho formado pelas colheres no azeite de dendê aquecido para a fritura.

Quem bem explicitou a dificuldade de se fazer acarajé foi o celebre cantor e compositor baiano Dorival Caymmi (1914-2008), na canção “A Preta do Acarajé” Caymmi narra a sacrifício da mulher negra em estar no ponto de venda do acarajé com a rua deserta e as 22 horas e logo em seguida relata toda a dificuldade de realizar o preparo do acarajé quando diz: “todo mundo gosta de acarajé, todo mundo gosta de acarajé, o trabalho que dá para fazer é que é, o trabalho que dá pra fazer é que é”<sup>59</sup>.

---

<sup>59</sup> A preta do acarajé. Disponível em: [https://www.youtube.com/results?search\\_query=dorival+caymmi+a+preta+do+acaraj%C3%A9](https://www.youtube.com/results?search_query=dorival+caymmi+a+preta+do+acaraj%C3%A9) Acesso em: 18 de março de 2019.



### 2.3 O acarajé de Recife não é o acarajé de Salvador.

O que muitas pessoas têm em mente é que o acarajé seja apenas aquele produto vendido pelas baianas do tabuleiro, encontrado principalmente na cidade de Salvador, onde o bolinho é frito em azeite de dendê e recheado com outros alimentos dos terreiros de candomblé como o caruru, o vatapá e mais verduras e camarão seco. Quando existem outras formas de acarajé.

“Além dos acarajés que passaram por diferentes estilos, existem os acarajés tradicionais: pequenos, bem fritos e crocantes; acarajés maiores recheados de salada, caruru, vatapá e molho de pimenta, verdadeiros sanduiches, sanduiche nagô; outros de tamanho convencional enfeitados com camarão defumado. Comuns são os pequenos acarajés vendidos nas ruas do Recife por quituteiras sem o traje especial; acarajés ortodoxos, os mais próximos do formato africano” (Lody, 2006: 50).

Os alimentos, em muitas ocasiões, passam por um processo de readaptação ou mesmo transformação para se adequarem ao gosto de certos grupos sociais. O popular acarajé comercializado hoje na cidade de Salvador da Bahia, ganhou novas características desde 1943-1944, período da segunda guerra mundial, quando norte-americanos começam a se instalar na cidade; e, anos depois, a partir dos anos 1980, com o incremento do turismo, o acarajé passa a ser recheado com o vatapá, caruru camarão e pimenta, pois os turistas queriam provar mais da cozinha típica e dos produtos locais.<sup>60</sup>

Esses pequenos acarajés, com um formato menor que os “sanduiches nagô” e sem nenhum recheio, além de mais próximos do acarajé africano, segundo o antropólogo da alimentação Raul Lody (2006: 50). Eles são os mesmos acarajés encontrados nos terreiros de Candomblé da região de Recife. Estão nas ruas, praças, pontos de ônibus e festas populares de Recife, dividindo a

---

<sup>60</sup> Iphan. Dossiê ofício das baianas do acarajé. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie\\_oficio\\_baianas\\_acaraje.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_oficio_baianas_acaraje.pdf) Acesso em: 27 de abril de 2020.

preferência das pessoas com outras comidas de rua e com o acarajé de Salvador, o sanduiche nagô.

É evidente que por maior que seja a aproximação do acarajé das ruas de Recife com o acarajé oferecido nos terreiros para a divindade Iansã e com o acarajé da África, muitos aspectos da tradição do tabuleiro se perderam; pois não são vistas apenas mulheres na venda do acarajé, não se veste mais o traje típico e não se enfeita mais o tabuleiro como em outros tempos.

Outra questão importante é o sabor do acarajé de Recife; que possui sabor mais suave do que o acarajé de Salvador, pela menor quantidade de azeite de dendê na fritura do bolinho: em Recife o azeite de dendê é misturado a outros óleos vegetais ou até ao azeite de oliva para realizar a fritura, muito por conta do alto preço do azeite de dendê na região.

Já a massa do acarajé pode ter a incorporação de farinha de trigo, para deixar o bolinho mais firme. Há quem diga que por essas modificações no sabor do acarajé, os bolinhos de Iansã produzidos e vendidos na rua do Recife tem melhor sabor que os da cidade de Salvador: embora esta seja uma questão bem pessoal.

Na cidade de Salvador, observamos também algumas aglutinações não tradicionais no acarajé, tanto na mistura do óleo como na presença de trigo na massa, porém a exigência dos consumidores por um produto com as características da pureza no azeite de dendê e na composição da massa do bolinho é tanta que logo a má fama de uma baiana se espalha pela cidade, assim arruinando seu ponto de venda.

Em Salvador a venda de acarajés é tão grande e desenvolvida, que surgiu naquela cidade um mercado econômico para atender a demanda pelos produtos que compõem o acarajé; desenvolveu-se uma “indústria do acarajé”, com marcas já bem famosas no mercado: a exemplo das massas de feijão fradinho já limpos e triturados como Farinha de Acarajé Oiá e a Farinha de Acarajé Granfino; e a Mistura Rápida para Acarajé Tropicana Além das marcas citadas encontra-se facilmente na famosa feira de São Joaquim, azeite de dendê, pimentas, camarão

seco, feijão fradinho moído, tachos, panelas, colheres de pau apropriadas, tudo para facilitar o trabalho das baianas do tabuleiro, que, em contrapartida, passaram a produzir um acarajé menos artesanal.

Por isso não é exagero quando se escuta o comentário de que em quase toda praça ou esquina de rua em pontos turísticos da cidade de Salvador existe uma baiana do tabuleiro vendendo os acarajés, desenvolvendo assim uma acirrada concorrência entre as baianas do acarajé. Atualmente os pontos mais concorridos pela população local e por turistas são o ponto de venda de acarajé da Dinha, na praça do Rio Vermelho, conhecido também como Lardo de Santana; e o ponto de venda de acarajé da Cira, em Itapuã, na pracinha que fica em frente a Ladeira do Abaeté.

A industrialização do acarajé e outros produtos da cozinha do Candomblé em Salvador já é uma realidade, no aeroporto da cidade existe uma loja de produtos congelados especializada na comida dos orixás: Acarajé, vatapá, caruru, abará, camarão seco, tudo pode ser levado em caixas térmicas para qualquer lugar pelos turistas que voltam para casa.

Em Recife não encontramos a industrialização dos produtos para a confecção do acarajé, com exceção do azeite de dendê, onde algumas marcas são originárias da Bahia e por isso tem o preço mais elevado. Alguns produtos são difíceis de encontrar, muitas vezes ficando dependente de poucos fornecedores, como o caso do camarão seco que é encontrado em poucos mercados públicos como o de São José e o feijão para a massa do bolinho só encontrado cru e não processado.

Estes detalhes da composição, sabor e forma de fazer dos acarajés e até o posicionamento do produto frente ao mercado econômico, marcam a diferença do produto entre as cidades de Recife e Salvador.

A cidade de Recife não é a cidade que podemos identificar com a cidade do acarajé, este título é claramente cabido a cidade de Salvador da Bahia. Na cidade de Salvador encontramos uma impressionante quantidade de mulheres vendedoras de acarajé e outros produtos secundários como o bolinho de

estudante (doce de tapioca granulada, leite, leite de coco, coco ralado, açúcar e canela) e doce de tamarindo (feito a partir da fruta tamarindo, que é extremamente azeda), as cocadas e em alguns tabuleiros o abará, comida dos terreiros também elaborado com a massa do feijão fradinho e azeite de dendê, só que este é cozido no vapor.

Já em Recife, o acarajé divide a atenção dos compradores com outros produtos: principalmente a tapioca e o cuscuz de milho, o que faz o bolinho de lansã não ser o principal ou única iguaria procurada nos tabuleiros recifenses.

São muitos pontos de acarajés espalhados pelas ruas da cidade de Recife, nas investigações que fizemos ficou claro que a comercialização dos dois tipos de acarajé, o recheado ou baiano e o pequeno e local, acontece em toda a região. A distribuição dos pontos de venda dos dois tipos de acarajé nos revelou que o acarajé baiano ou recheado está mais presente em pontos turísticos e eventos que agregam visitantes de outros locais. Já o pequeno acarajé, considerado local e similar aos dos terreiros de Candomblé, está nos ambientes de circulação da população da região.

Nos pontos de rua onde se vende o acarajé baiano em Recife existe um apelo publicitário dos donos de barracas e tabuleiros, fazem uma relação entre o seu acarajé comercializado com a região da Bahia. Quase todos os pontos de venda possuem uma referência a Bahia no nome do seu ponto de venda, tais como: Acarajé da Bahia, Acarajé baiano, Acarajé da Tia Maria da bahia, Sabor de Salvador...

Isso nos evidencia a importância do Estado da Bahia na cozinha do Candomblé e como a região da Bahia possui a fama de bem fazer esta iguaria, assim colocar o nome de Bahia e Salvador na publicidade dos pontos de venda do acarajé se tornou sinônimo de excelência na produção do acarajé recheado. Basta fazer uma simples busca a procura dos pontos de acarajé recheado em Recife e pelas mídias sociais como o *Facebook* e o *Instagram* para observar.

Os pontos turísticos consagrados com a venda de acarajé recheado na região de Recife são principalmente a Praça de Boa Viagem, o Pátio de São

Pedro e o Alto da Sé de Olinda. Locais onde facilmente se encontrará o produto típico de Iansã. Alguns eventos turísticos, como o carnaval, festas religiosas de rua, feiras e exposições também contam com a presença dos acarajés baianos.

Percorremos alguns desses pontos turísticos e eventos também turísticos e de rua para conhecer mais da relação desse produto com a cidade e do produto com o comerciante, entrevistando (anexo VI) os produtores e vendedores da iguaria afro-brasileira.

No dia **09 de julho de 2018** estava acontecendo uma exposição de artesanato já muito conhecida no Centro de Convenções de Pernambuco, que fica entre as duas cidades, Olinda e Recife. A Fenearte é considerada a maior feira de exposição de arte e artesanato de toda a América Latina, nela podemos admirar a arte de expositores de todo o Brasil e muitos países também. Em 2018 a feira completou 19 anos de existência, sendo hoje um importante acontecimento no calendário de eventos do Estado de Pernambuco<sup>61</sup>.

A presença de uma baiana que produz acarajé e outros produtos é algo que já faz parte do evento da Fenearte. Dona Jacira Nobre já está vendendo seu famoso acarajé recheado e baiano tem 17 anos na feira de artesanato. Seu espaço se chama Acarajé da Baiana (imagem 38), ela se junta a outros 14 estandes de comidas que vendem pizzas, comida chinesa, coxinhas, comida coreana, comida paraense, hambúrgueres, sorvetes, massas, pasteis, comidas regionais, tudo em uma praça da alimentação do evento.

No tabuleiro de Dona Jacira encontramos acarajé, vatapá, caruru, bobó de camarão, cocadas, bolinho de estudante, abará e cuscuz. Tudo feito por ela e mais dois ajudantes: seu marido e uma sobrinha. A imensa fila que se formava para comprar principalmente o acarajé de Dona Jacira nos mostrava sua fama e a do seu acarajé, sendo o estande de alimentação mais concorrido da Fenearte.

Ela nos contou que estava com 60 anos e vendia desde os 12 no tabuleiro, aprendeu com sua mãe, que também era baiana do acarajé, mas que sua mãe

---

<sup>61</sup> Fenearte. Disponível em: <http://www.fenearte.pe.gov.br/> Acesso em: 21 de março de 2019.

não fazia muito sucesso como ela, pois a mãe era filha de Obaluaiê no Candomblé, já ela é filha de lansã com Oxóssi, por isso que é boa no que faz, pois é filha da dona do acarajé.

Dona Jacira é natural de Salvador, mas não tem ponto na cidade, prefere viajar vendendo seu produto, e só em Recife ela vem para vender seu acarajé em 3 eventos na cidade, na Fenearte, na festa da vitória Régia, no bairro de Casa Forte; e no Carnaval de Recife, onde aluga uma casa pelo bairro do Recife Antigo.

A Dona Jacira nos confidenciou que criou os filhos através da venda do acarajé, e que tudo que possuía veio pela venda do bolinho de lansã: comprou seu carro a 5 anos atrás só com o dinheiro que conseguiu na Fenearte. E nossa conversa ainda nos rendeu boas histórias sobre ela e sobre a venda do acarajé como:

*“Antigamente só as filhas de lansã podiam vender o acarajé, que é dela. Na rua, levava um iaó para ajudar; mas hoje todos vendem, até católico e evangélico”.*

*“Não sou de dentro de terreiro, até ajudo quando precisam, lá em Salvador, mas acabou a festa vou embora”.*

*“Pra que vou raspar a cabeça? lansã gosta é de cabelo!”*

*“Antigamente não se fritava o acarajé na rua, e se colocava a pimenta para esquentar na rua!” (Entrevista concedida por Jacira Nobre em 09 de julho de 2018).*



Imagem 38 – A baiana do acarajé Jacira Nobre com a mesa farta de produtos no seu tabuleiro: além do acarajé, do vatapá, do caruru e do camarão seco ela tinha cocadas, bolo de tapioca e bolinho do estudante. Vestida com os trajes tradicionais das baianas como torço, colares e saia. Centro de Convenções de Pernambuco, cidade de Olinda, evento Feneart, 09/07/2018. Fotografia do autor.

No Pátio de São Pedro, importante espaço da cidade de Recife, palco de grandes manifestações e eventos afrodescendentes, assim como turístico pela formação do casario colonial e pela Igreja de São Pedro dos Clérigos, que teve a construção iniciada em 1728 e desde o ano de 1985 está tombada pelo IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional<sup>62</sup>.

Este é o local de Dona Diumara vender o acarajé baiano: no dia em que fizemos a sua entrevista, **24 de julho de 2018**, Dona Mara, como é mais conhecida, estava com o tabuleiro do acarajé no interior do Pátio, pois estava ocorrendo um evento da prefeitura de Recife sobre a temática do feminismo negro. Mas geralmente ela situa seu tabuleiro na avenida Dantas Barreto, próxima

---

<sup>62</sup> Igreja de São Pedro dos Clérigos e Pátio de São Pedro. Disponível em: <http://www.ipatrimonio.org/?p=20379#!/map=38329&loc=-8.06741900000003,-34.879275000000014,17> Acesso em 21 de março de 2019.

a entrada do Pátio de São Pedro. Podendo também colocar seu tabuleiro no Recife antigo.

Baiana da cidade de Simões Filho aprendeu a fazer e vender o acarajé com a família, com sua avó e depois sua mãe. Está em Recife a 25 anos e vende no mesmo local o acarajé tem 19 anos. O Acarajé da Mara, como ficou conhecido pela região, é feito ao modo baiano, e leva os tradicionais recheios do vatapá, caruru, camarão seco e salada, além da pimenta que não pode faltar.

Ela explica que é filha de Oiá (Iansã) com Odé (Oxóssi), portanto pode vender o acarajé na rua, e que frequenta o terreiro de Candomblé de mãe Jacira, que fica no bairro da Estância; as vezes vai no terreiro de Raminho de Oxóssi, para vender seu acarajé em dias de festa.

Este trabalho de vendedeira de acarajé é o único que possui, e dele retira seu sustento. Mara inova na forma de apresentar os produtos que vende, não apenas abrindo o acarajé e o recheando, mas colocando em pratos para que os clientes comam apenas o vatapá ou caruru.

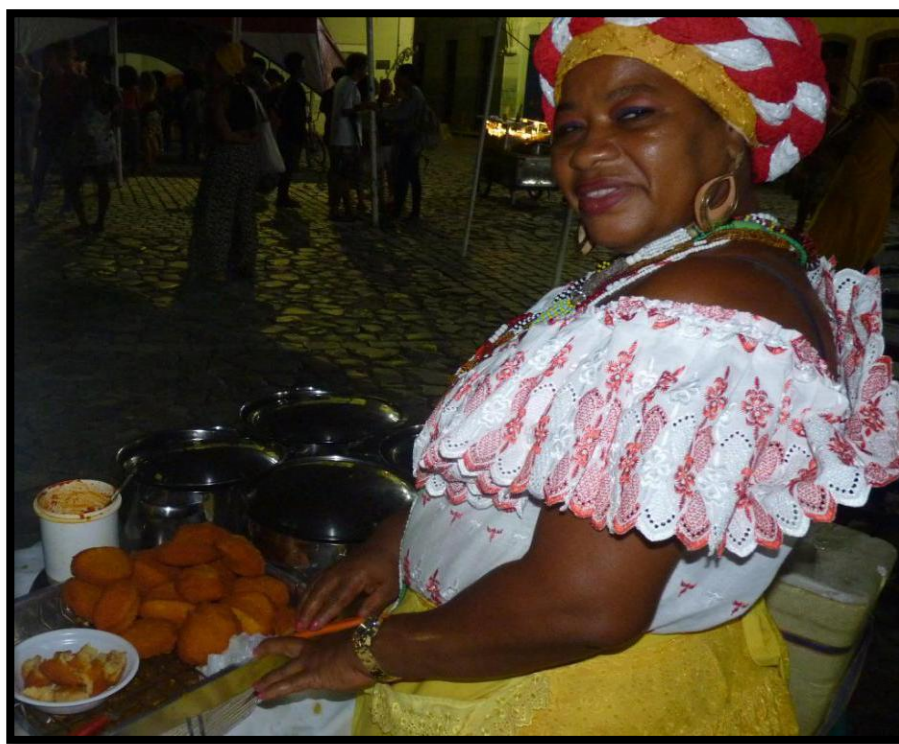




Imagem 39 – A baiana do acarajé Diunara fazendo pose e mostrando seu tabuleiro repleto de acarajés. Pátio de São Pedro, bairro de São José, Recife. 24/07/2018. Fotografia do autor.

Mas não são apenas os baianos que vendem o acarajé recheado, em alguns eventos de rua, ligados ao Candomblé, encontramos pessoas nascidas na região comercializando o produto.

A comunidade do Terreiro de Xambá, ao final do mês de junho, comemora o aniversário de nascimento da grande matriarca do Terreiro, Severina Paraíso da Silva, a Mãe Biu, com um grandioso evento festivo no terreiro, o Coco de Xambá, também chamado por alguns integrantes da casa por Coco de Mãe Biu, já que foi ela quem inventou a comemoração.

O terreiro abre os portões para que a toda a comunidade e demais visitantes participem da festa que se inicia às 10 horas da manhã e só termina às 20 horas. Em 2018 a festa ocorreu no dia **29 de junho**, foi o 54º Coco de Xambá, com muitas apresentações musicais de ritmos como samba, maracatu, afoxé, coco, inclusive com a participação do grupo musical da casa, o grupo Bongar. Ao final do evento uma boneca gigante, tipo folclórico muito comum no carnaval de Olinda, representando a matriarca Mãe Biu, sai do terreiro e desfila na rua onde fica a casa do Xambá saudando as pessoas.

Este evento do Coco de Xambá enche a rua Severina Paraíso da Silva de pessoas. Estas pessoas estão à procura de diversão com os ritmos cantados e dançados no evento, acompanhados de muitas bebidas e comidas. A rua fica tomada de barracas que comercializam diversas comidas regionais e muita cerveja. Eis que, uma filha de santo do terreiro Xambá, aproveita todo o movimento de pessoas para vender o seu acarajé, o acarajé da Fafá.

Fátima Maria Paraíso de Melo, também conhecida por Fafá de Oiá coloca sua barraca em frente à sua residência, que fica em frente ao terreiro; ela denominou a barraca de Tempero Africano. O seu acarajé recheado possui todos os elementos comuns a essa preparação como o caruru, vatapá, verduras e

camarão seco: o seu diferencial é integrar no recheio, se o cliente assim desejar, um saboroso bobó de camarão (creme feiro com a mandioca e o caldo de camarão com azeite de dendê e camarões secos), seu acarajé custa apenas R\$ 6,00.

Fafá diz que aprendeu observando outras pessoas fazerem e acredita que sua mediunidade também tenha contribuído. Esta venda de acarajé é seu único trabalho e gostaria de colocar sua barraca em outros lugares e momentos, “já que a procura pelo seu acarajé é muito grande”, mas só se sua preta velha Vovó Maria Conga Almerinda permitir que ela faça a venda em outras ocasiões, espírito que incorpora em Fafá nas festas da Jurema Sagrada.

Fátima Acredita que existe uma relação entre o aprendizado de fazer o acarajé com o terreiro de Xambá, ao qual pertence e é filha do orixá feminino lansã, mas ela não come acarajé e ao prepara-los oferece o primeiro para sua preta velha, e não para lansã.



Imagem 40 – A faixa identificadora da barraca de Fafá de Oiá na festa do aniversário de mãe Bui, ou 54º evento do Coko de Xambá. Olinda, 29/06/2018. Fotografia do autor.

O centro da cidade de Recife sempre esteve repleto de vendedores ambulantes dos mais variados sabores de “cor local”, como falava Gilberto Freyre.

O sociólogo Freyre já apontava as vendedoras de acarajé como um símbolo da velha cidade, e as caracterizava como um patrimônio regional.

Tão engajado na luta contra a invasão de sabores estrangeiros, Gilberto Freyre provavelmente sentiria orgulho se pudesse passear pelas antigas ruas do centro do Recife, bairros de São José, Santo Antônio, Boa Vista, vendo os acarajés recifenses dominando a paisagem.

Pois é isso que se percebe, que o centro da cidade de Recife ainda resguarda muito da alimentação tradicional de rua. Os três bairros que compõem essa região estão cheios de vendedores do pequeno acarajé recifense. Estão nas praças, em frente a edifícios públicos, portas de igrejas, paradas de ônibus, esquinas de rua; mulheres e homens mercando o produto.

Dona Rosa já está vendendo o acarajé de Recife na avenida Dantas Barreto, em frente ao edifício JK, há pelo menos 15 anos. Ela nos contou, no dia 24 de junho de 2018, que esse pequeno acarajé sem recheio tinha sido passado por uma adivinhadora baiana para sua avó, que passou para sua tia e que passou para ela.

Apesar de saber fazer o acarajé Rosa apenas frita e vende na rua, quem faz a mistura da massa é a sua tia, em casa. A tia de Rosa é a verdadeira dona da barraca de acarajé; Dona Isaura trabalhou muitos anos na rua, desde o ano de 1974, no parque Treze de Maio, bairro da Boa Vista, depois foi se instalar na região do edifício JK. O tempo que ficou na rua vendendo acarajé Dona Isaura criou os 7 filhos que teve e comprou a sua sonhada casa. Isaura deixou o trabalho na rua por conta de um problema de saúde que resultou em um transplante de fígado, assim assumindo Rosa a barraca de acarajé.

A divisão dos lucros referente a venda dos bolinhos é feita da seguinte maneira: Rosa fica com R\$ 30,00 por dia de venda e a sua tia Isaura fica com o restante do lucro das vendas.

Com muito custo Dona Rosa nos revelou os ingredientes da massa do acarajé que comercializa e é fonte de sua única renda: feijão macassar (mesmo que fradinho), alho, cebola, farinha de mandioca, água, sal e camarão seco.



Imagem 41 – os acarajés de dona Rosa no centro de Recife, mais próximos em formato e tamanho aos encontrados nos terreiros de Candomblé da Região; detalhe para os camarões secos encrustados no acarajé. Avenida Dantas Barreto, Bairro de Santo Antônio. 04/07/2018. Fotografia do autor.

No mesmo dia percorremos muitas ruas do centro de Recife visualizando muitos pontos de acarajé recifense até chegamos no bairro de São José, na rua das Calçadas. Este local é famoso pelo comércio popular, onde as pessoas conseguem encontrar quase tudo o que precisam, por preços mais baratos.

Ali fica uma barraca de acarajé muito conhecida dos transeuntes. Em frente a uma loja de materiais de construção fica a barraca da vendedora Aleide, uma moça de 31 anos, que começou a vender o acarajé aos 13 anos e contou um pouco da história por trás daquela barraca.

A sua avó, Dona Maria, hoje já falecida, montou uma barraca na Rua de Santa Rita para vender o pequeno acarajé, depois de um certo tempo transferiu a barraca para a rua paralela de maior movimento, a rua das Calçadas, onde está até hoje. O negócio do acarajé prosperou ao ponto de abrirem mais duas barracas, que já não estão com a família.

Aleide nos contou a mesma receita de acarajé que a Dona Rosa havia passado. E assim como a primeira vendedora entrevistada, diz não existe relação

alguma da família e das pessoas que vendem o acarajé recifense com o Candomblé.

Ao chegar na Rua de Santa Rita encontramos um animado e festivo vendedor de acarajé recifense. Ezequias José da Silva comanda a barraca conhecida por Acarajé do Negão. Seu acarajé possui as mesmas características dos outros acarajés do centro da cidade de Recife, seu diferencial é um creme de camarão, muito parecido de sabor com um Bobó de camarão, que o Ezequias pode colocar por cima ou recheando o bolinho, se o cliente desejar.

O acarajé de Ezequias é a sua única fonte de renda, com o dinheiro da venda dos acarajés ele disse “viver bem, pagar todas as suas contas e não dever nada a ninguém”. Na longa conversa que tivemos Ezequias nos contou que já foi cantor de pagode e também se prostituía para arrumar dinheiro. Coisas que ficaram no passado, pois hoje ele é “servo de Deus”, “servo do Deus altíssimo”: faz parte de uma religião evangélica Assembleia de Deus, “o que proporcionou uma nova vida para ele, e o transformou”.

Perguntado se a religião evangélica não era incompatível com o trabalho da venda de acarajés, pela própria visão que os evangélicos têm de toda a cultura do Candomblé e colocando o culto afro-brasileiro até como obra do diabo, Ezequias disse não ver problema algum, pois “o acarajé é africano e não do Candomblé”.



Imagem 42 – O vendedor de acarajé Ezequias José da Silva com seu ponto comercial na rua de Santa Rita: no seu tabuleiro estão os acarajés tradicionais de Recife e seu creme de camarão. Recife, 24/07/2018. Fotografia do autor.

A venda de acarajé por pessoas ligadas a outras religiões, principalmente evangélicas, é um assunto polêmico. Em Salvador da Bahia já ocorreram grandes embates, inclusive na justiça, por causa da polêmica em torno da venda do acarajé.

Lá na capital baiana, o acarajé comercializado por evangélicos ganhou até outro nome, o Bolinho de Jesus. A mudança no nome do acarajé está atrelada a uma descaracterização do tabuleiro das baianas, que com suas flores, insígnias, imagens, vestimentas próprias, são uma extensão dos terreiros de Candomblé e da cultura dos orixás. Na venda do bolinho de Jesus os evangélicos eliminaram tudo que fizesse alusão a cultura do Candomblé, como nome, roupas, objetos: passando a substituir por roupas evangélicas e bíblias.

Foi preciso que a prefeitura de Salvador baixasse um decreto municipal de número 26.804 de 01 de dezembro de 2015, normatizando a venda do acarajé em lugares públicos, que a partir daquele momento seria obrigatório o uso de torço na

cabeça, vestir saia e bata para mulheres e homens calça, camisa e bata branca e ainda cofió na venda de acarajé, abará, cocada, queijada, bolinho de estudante e peixe ou passarinha frita; devolvendo assim algumas características do tabuleiro da baiana.<sup>63</sup>

As discussões em torno do termo “apropriação cultural” tem se intensificado ultimamente no Brasil, principalmente quando estão em análise o uso da cultura afrodescendente por pessoas brancas e não pertencentes as religiões de matriz africana. Porém, em se tratando do caso específico de vendedores do acarajé de Recife que não seguem a religião do Candomblé, verificamos em suas falas que se trata de um trabalho exercido por seus familiares há gerações, como demonstrado aqui com as vendedora de acarajé Rosa, que apenas comercializa os acarajés no ponto que pertence a sua ta Izaura; e a vendedora Alaide, que herdou o ponto de vendas de acarajé da sua avó Maria já falecida.

A ausência de relação entre vendedores de rua do acarajé recifense com o Candomblé se reflete nos pontos de venda sem os elementos que tanto caracterizam o tabuleiro como objetos, plantas, roupa, imagens... apesar de serem muito próximos no formato e sabor dos acarajés dos terreiros da região.

Essa separação, tanto do Candomblé quanto dos elementos que compõem o tabuleiro nos permite não associar esses vendedores a denominação de baianas ou baianos do tabuleiro, e sim vendedores de acarajé.

A venda de acarajés na rua pode ser observada como mais um elemento de resistência cultural do povo dos terreiros de Candomblé, já que o alimento é uma forte referência dos cultos e tem nessas vendedouras ou baianas do tabuleiro uma extensão dos cultos do terreiro com suas roupas, insígnias e amuletos; e mais ainda com os alimentos como o caruru, o vatapá, as cocadas e principalmente pelo acarajé de lansã: recheado ou mais simples e próximo dos acarajés votivos do culto.

---

<sup>63</sup> Diário Oficial do Município de Salvador com Decreto que regulamenta a venda de acarajés. Disponível em: <https://www.jusbrasil.com.br/diarios/105488403/dom-ssa-edicao-normal-02-12-2015-pg-7> Acesso em 28 de abril de 2020.

O acarajé das ruas é símbolo da resistência social para esses comerciantes: pois é pela venda desse produto que eles conseguem sobreviver e até alcançar os sonhos. A vida do acarajé é, em muitas situações, a única fonte de renda dessas pessoas; é pela venda dos bolinhos de linsã que muitas famílias tiram seus sustentos, se desenvolvem e conseguem melhorar de vida, seja na compra da casa própria, no pagamento dos estudos dos filhos ou na aquisição de um bem muito desejado como um carro ou uma viagem.

### **3 A rua como espaço de celebração dos orixás e distribuição de suas comidas.**

A rua se configura como espaço democrático, aglutinador de pessoas e marcado pela redução de estruturas que impossibilitem a liberdade de expressão e de pensamento. Daí a importância de estabelecer a rua como espaço das mais diversas manifestações humanas. Para Roberto DaMatta a rua é o contraponto das atitudes e comportamentos sociais que estabelecemos em ambientes privados como a casa. Esses dois mundos, um com regras bem estabelecidas e controle; e o outro mais permissivo e menos vigiado são distintos e complementares um ao outro.

“Sabemos e aprendemos muito cedo que certas coisas só podem ser feitas em casa e, mesmo assim, dentro de alguns dos seus espaços. Devo comer na sala de jantar, posso comer na varanda no caso de uma festa, mas não posso mudar de roupa na sala de visitas. A sugestão é suficiente para provocar risos ou mal-estar, sinal marcante de que temos dentro da própria casa uma rigorosa gramática de espaços e, naturalmente, de ações e reações”.

“Não preciso acentuar que é na rua que devem viver os malandros, os meliantes, os pilantras e os marginais em geral - ainda que esses mesmos personagens em casa possam ser seres humanos decentes e até mesmo bons pais de família. Do



mesmo modo, a rua é local de individualização, de luta e de malandragem. Zona onde cada um deve zelar por si, enquanto

Deus olha por todos, conforme diz o ditado tantas vezes citado em situações onde não se pode mais dar sentido por meio de uma ideologia da casa e da família” (DaMatta, 1997: 50-55).

As comunidades negras e, posteriormente, as religiões de matriz africana como o Candomblé, sempre tiveram na rua um local estratégico para desenvolvimento de eventos de protesto, comemorativos, culturais e religiosos; como demonstrado na primeira parte deste trabalho. Essas manifestações conseguiram nas ruas serem vistas e ouvidas por uma parcela da população que insistia em não perceber os anseios do povo negro.

Desde os primeiros eventos de irmandades negras em Recife, passando pelo espetáculo das escolas de samba do Rio de Janeiro e até as festas de largo na cidade de Salvador que as diversas culturas negras do Brasil estabeleceram na rua o seu palco de atuação.

Dentre os muitos eventos de rua em Recife, promovidos pela comunidade negra, estão dois tradicionais eventos no calendário da cidade. Um deles, a Terça Negra, com maior frequência, pois ocorre em todas as terças-feiras do ano, com algumas exceções, no Patió de São Pedro, bairro de São José, região central de Recife. E o outro é a Noite dos Tambores Silenciosos, que ocorre apenas na segunda-feira do carnaval, no Pátio do Terço, também no bairro de São José.

A terça Negra possui esse nome por ser realizada nas terças-feiras e por ter sempre uma temática associada as questões culturais do povo negro. É um evento permanente da cidade e oferece tanto para moradores quanto para turistas uma imersão na cultura negra da região com apresentações musicais, teatrais, danças, história, arte e debates sobre temas que interessem a comunidade afrodescendente.

A Noite dos Tambores Silenciosos é um dos eventos mais aguardados do carnaval de Recife, pelo seu caráter religioso e pela beleza da cerimônia. O

evento ocorre a mais de cinquenta anos no Pátio do Terço, um local onde eram comercializados escravos.<sup>64</sup>

A celebração tem sua parte festiva, com apresentações de grupos de maracatus, mas também a parte religiosa, com a louvação para os orixás e antepassados que sofreram por toda a escravidão; e as orações para que o carnaval ocorra sem problemas para todos.

Estes dois eventos do calendário recifense, já muito consolidados e tradicionais, acontecem com a presença de vendedores de comida de rua como o acarajé, tapioca, mungunzá e outros produtos.

Alguns eventos de rua também derivados do culto dos orixás, que tem um relevante momento na distribuição de comidas de terreiro, ou da própria comunhão dos orixás com as pessoas através do alimento, também se desenvolveram pela região de Recife.

### 3.1 O Amalá de Xangô.

O primeiro evento deste tipo que se tem notícia foi o Amalá de Xangô, criado pela *ialorixá* Amara Mendes, popularmente conhecida como Mãe Amara, no ano de 1945. A festividade consistia em uma louvação ao orixá Xangô, no período de sua data festiva, o mês de junho, próximo do dia de São João, com quem o orixá é sincretizado.

A festa do Amalá de Xangô sempre acontecia no terreiro de Mãe Amara, que fica no bairro de Dois Unidos, Recife. Mas nos últimos anos o evento tem acontecido em outros endereços, fora do terreiro. No ano de 2017, ao completar 72 anos de existência, a festa foi para a rua, em frente a um dos mais famosos cartões postais da cidade de Recife, a Torre Malakoff.

---

<sup>64</sup> A noite dos Tambores silenciosos. Disponível em: <https://jconline.ne10.uol.com.br/canal/cidades/jc-na-fofia/noticia/2019/03/04/noite-dos-tambores-silenciosos-nesta-2-feira-no-recife-372881.php> Acesso em: 26 de março de 2019.

Segundo nos contou Maria Helena, filha de Mãe Amara, e, pelo que pudemos comprovar em vídeos disponibilizados pelo jornalismo televisivo da região, a festa do Amalá de Xangô foi um acontecimento com a louvação pelos cânticos e danças dos filhos de santo do terreiro e contou com uma farta distribuição de comidas de milho, próprias do período e do gosto do orixá Xangô.

Foram produzidos e distribuídos além do amalá, prato feito com quiabo, rabo de boi, castanha, pimenta, cebolinho e azeite de dendê; cuscuz e mungunzá.

Quando completou 73 anos de existência no ano de 2018, o Amalá de Xangô foi organizado dentro da Universidade Católica de Pernambuco, em um seminário para debater a história construída entorno desses 73 anos de tradição.

### 3.2 Os doces dos Ibejis.

No dia **27 de setembro** é comemorado o dia dos santos católicos Cosme e Damião. Dois santos do século III que eram médicos e não cobravam para atender, principalmente as crianças (Dias, 2015: 17).

Coube para esses dois santos católicos o sincretismo feito pelos devotos dos orixás Ibejis no Candomblé; pois, se trata de dois irmãos gêmeos e crianças, que o próprio nome iorubá traz esse significado – *ibi*, nascer, *ejí*, dois –.

Os Ibejis, segundo a mitologia iorubana são filhos de Xangô com Iansã, porem também se relacionam fortemente com a orixá Oxum, por ela ser a responsável por “gerar e amparar todas as crianças”. É por essa relação firme com Oxum que os Ibejis, também denominados de Ibeji ou apenas Beji, “participam de todas as festividades para Oxum, com a mesa dos Ibejis, onde estão presentes o caruru, doces, balas, frutas, refrigerantes, flores e muita alegria” (Kileuy e Oxaguiã, 2014: 293).

Por serem orixás-crianças, o gosto dos orixás gêmeos está sempre atrelado a comidas e produtos que interessam as crianças, como o exagero de doces. Logo, as oferendas para os Ibejis seguem nesta tendência: balas, chocolates, pirulitos, cocadas, brigadeiros, refrigerantes, sucos, mel de abelha, frutas, doces

de frutas e mais uma grande quantidade de produções culinárias que resultem no sabor doce.

O período das festas dos orixás Ibejis é sempre próximo do dia 27 de setembro, por causa do sincretismo com os santos Cosme e Damião, porém podem ir até o dia 12 de outubro, considerado o dia das crianças no Brasil.

Os terreiros de Candomblé, Umbanda e até as residências de pessoas devotas dos santos católicos em Pernambuco, organizam uma grande distribuição de pequenas sacolas coloridas (também chamados de “saquinhos de Cosme e Damião”), com a imagem dos santos impressas, repletas de variados doces como balas, pirulitos, dropes, cocadas, pastilhas, gomas de mascar e as vezes até brinquedos.

As crianças aguardam a aproximação do dia das festas dos Ibejis, nos candomblés da região de Recife com ansiedade. No dia das festas nos terreiros, após toda a parte religiosa das orações, oferendas rituais e danças no barracão, os integrantes dos terreiros saem para a rua onde estão alocados os terreiros de Candomblé e fazem a distribuição das sacolinhas de Cosme e Damião.

Todas as crianças das comunidades dos terreiros vão para a frente do portão da casa dos orixás e formam uma fila quilométrica para receber os doces; e como nos contou o *babalorixá* Ivo de Xambá, “não perguntamos as crianças se elas são do Candomblé, se são católicos ou evangélicos, apenas distribuimos”.

No período das festas dos Ibejis pudemos observar o movimento na cidade de Recife, com inúmeros terreiros fazendo a festa e distribuição de doces, com o aumento na venda das lojas de doces e brinquedos. Este evento já é tão característico das ruas das cidades da região metropolitana de Recife que quando se vê uma grande reunião de crianças a resposta das pessoas é imediata: “só pode ser a sacolinha de Cosme e Damião”, “tem um terreiro dando o saquinho de Cosme e Damião ali”!



Imagem 43 – Distribuição dos saquinhos de São Cosme e Damião por Aldemir Pereira Lima, a Dona Mira, no centro da imagem. Ela era uma das mais famosas organizadoras da entrega de doces e brinquedos para as crianças. Falecida em 2016, seus filhos continuam com a tradição que ela criou a mais de 50 anos. Bairro de Casa Amarela, cidade de Recife. Fotografia de Ricardo B. Labastier, Acervo JC Imagem. Retirado de <https://jconline.ne10.uol.com.br/canal/cidades/geral/noticia/2018/09/26/grande-recife-festeja-os-santos-cosme-e-damiaio-356117.php>

### 3.3 A feijoada de Ogum.

O dia **23 de abril** é comemorado o dia de São Jorge, em muitos lugares o santo católico é sincretizado com o orixá Ogum pelos seguidores de religiões de descendência africana. Em Recife não é diferente, Ogum e São Jorge homenageados por alguns cultos como o Candomblé e a Umbanda em toda a região, visto a popularidade das duas entidades nas mais diversas religiões.

Os muitos terreiros de Candomblé não deixam a data passar despercebida, rendendo grandes festas nos barracões, alguns até realizam a partir da festa de Ogum a abertura anual do terreiro para o calendário de festas.

Porém, uma festa de Ogum se diferencia das demais quanto a questão de trazer a celebração, ou parte dela, para a rua: sempre em datas próximas ou no próprio dia 23 de abril, o bairro do Ibura, cidade de Recife, concede uma grande comemoração para o orixá Ogum, o Deus da guerra, da agricultura e dos metais.

O afoxé Omô Nilê Ogunjá, grupo de dança e percussão afrodescendente governado pelo orixá Ogum realiza uma festa de comemoração ao orixá pelo seu dia, com muitas orações, danças e servindo uma feijoada para a comunidade e visitantes.

A feijoada, prato típico do orixá Ogum, é uma comida da identidade cultural brasileira, e que possui muitas versões e formas de fazer. Cada família tem sua própria receita, que se diferenciam em cada região do Brasil, como o tipo de feijão a ser utilizado ou o tipo de carne suína que são incorporados no preparo. Por exemplo a feijoada pernambucana leva feijão mulatinho e uma grande quantidade de legumes como quiabo, repolho, maxixe, abóbora; diferentemente da feijoada carioca, muito difundida por todo o Brasil, e da feijoada de Ogum, que levam o feijão preto e não possui os legumes supracitados. Acabam por ficar com sabores diferentes mas igualmente saborosas e muito requisitadas em festas, comemorações, restaurantes ou nos dias de domingo.

Assim também ocorre nos cultos de Candomblé e oferendas para o orixá Ogum Brasil a fora. Observamos através de relatos em festas para o orixá e em livros que tratam do assunto, a pluralidade de tipos de feijoadas que existem nos terreiros, isso quando se oferece a feijoada como comida votiva para Ogum, pois existem também as nações de Candomblé que não alimentam o orixá Ogum com a feijoada, caso da nação Nagô de Recife, do Sítio de Pai Adão, e do terreiro Alaqueto em Salvador (Régis, 2010: 37).

O afoxé Omô Nilê Ogunjá cultua o orixá Ogum com a feijoada de feijão preto cozido com muitas carnes de porco como costela, rabo, orelha, pé, toucinho e lombo; além de ser bem temperada com especiarias como folhas de louro, pimenta do reino, cominho e alho; a mesma receita encontrada comumente pelas casas, bares e restaurantes de Recife que servem esta comida. Após a louvação ao orixá o afoxé sai da casa que abriga a sede do grupo de ritmo dança e vai desfilar nas ruas do bairro do Ibura, ao fim do desfile, retornam para a frente da sede para a distribuição da feijoada de ogum, como destacou Dario Júnior, presidente do afoxé Omô Nilê Ogunjá,

Na entrevista concedida a um canal de televisão, Dario Júnior ao se referir ao momento de distribuição da feijoada, frisou que esse momento é a comunhão do orixá Ogum com as pessoas que estão presentes: “a feijoada que é uma comida tão marcante na história do nosso povo e é também a comida do orixá Ogum, a gente faz o prato, oferece ao nosso orixá Ogum e comunga junto com ele distribuindo pra toda essa comunidade”!<sup>65</sup>

No ano de 2017 o grupo de afoxé realizou pelo 5º ano um evento grandioso na comunidade onde está inserido, bairro do Ibura. A festa O Feijão de Ogum ocorreu nos dias 02 e 03 de junho, marcada por atrações musicais, discussões sobre assuntos de interesse de grupos afrodescendentes, serviços médicos e sociais para a comunidade. Um dos pontos altos da festividade foi a partilha da feijoada do orixá com as pessoas que apreciavam o evento.

#### 3.4 Êjilá Osé Oborá: A Fogueira Sagrada do Rei Xangô.

No mês de junho mais uma grandiosa festa de rua é organizada por um terreiro de Recife. O terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá, dirigido pelo *babalorixá* Junior de Ajagunã desenvolve o Festival Êjilá Osé Oborá: A Fogueira Sagrada do Rei Xangô na comunidade do Córrego do Jenipapo, cidade de Recife.

Em 2018 o evento foi realizado nos **dias 15, 16, 17 de junho**, sendo assim a 23ª celebração deste tipo. O grande homenageado da festa, o orixá Xangô, é sincretizado com o santo católico João, por isso o evento ocorre no mês de junho e é pelo mesmo motivo que muitos elementos das festas para o santo católico também são vistos na festa par Xangô, como a tradicional fogueira, fogos de artifício e comidas produzidas com milho.

Logo no **dia 15**, abertura do evento, é iniciada a parte religiosa da solenidade e no interior do terreiro. Muitos cânticos e louvação aos orixás e para

---

<sup>65</sup> Terreiros de Candomblé e Umbanda tem noite de festa para Ogum no Recife. Disponível em: <http://g1.globo.com/pernambuco/videos/v/terreiros-de-candomble-e-umbanda-tem-noite-de-festa-para-ogum-no-recife/4131351/> Acesso em: 28 de março de 2019.

principalmente o orixá Xangô; até que chega a hora de uma cerimônia chamada de Corte da Romã: neste momento os cânticos e toques de tambores são cessados para que o pai-de-santo abra o fruto da romã e distribua 7 caroços do fruto para cada pessoa presente.

A matriarca da casa e mais antiga *ialorixá* presente, Mãe Amara, já com seus 92 anos e bastante debilitada, tem a prerrogativa de primeiro receber e mastigar os caroços da romã. Este momento marca uma forte comoção entre os filhos-de-santo do terreiro e muitos se emocionam ao ponto de chorar copiosamente.

Os caroços devem ser chupados e depois guardados para que dê sorte; fomos avisados pelas pessoas do terreiro para guardar os caroços dentro da carteira, para obter sorte e dinheiro: o que fizemos prontamente. Logo após o corte da romã, se encerraram as atividades do dia.

No dia seguinte, **16 de junho de 2018**, desde as 8 horas da manhã o movimento na cozinha do terreiro é frenético: Ari de Oxum Aladê, Pedro de Oxumarê, Manuel de Oxalufã, Rosana de Oiá e Patrícia de Oxum Ipondá estavam a frende dos preparos para alimentar convidados especiais, músicos, autoridades e o próprio povo do terreiro com sopa de carne e legumes, canjica, cachorro quente, mungunzá, bolos diversos, milho cozido, tapioca, pirão de chambaril, farofa de dendê com galinha e o arrumadinho de feijão.

Para a parte profana do evento foi montado um palco na parte superior da rua Alto Três Morros, onde está localizado o terreiro, para a apresentação de muitos grupos de ritmos variados como o coco, samba, maracatu, afoxé e o forró, este último ritmo muito comum nas festas juninas. Feira de artesanato e muitas barracas de comidas típicas como a tapioca, pamonha, canjica e acarajé estavam no local.

A preparação culinária específica da dieta do orixá Xangô que foi produzida para a comunhão com as pessoas da rua, ou seja, todas as pessoas presentes, foi o beguiri. A receita foi informada por Ari de Oxum Aladê, composto de quiabo, carne bovina, amendoim, castanha de caju, camarão seco, cebola, cebolinho



verde, azeite de dendê, sal e pimenta. A grande quantidade de ingredientes já denunciava que seria feita uma grande quantidade de beguiri, o que ficou comprovado ao acompanharmos a preparação da comida de Xangô em um enorme caldeirão.

No momento de servir o beguiri foi montada uma mesa na porta do terreiro e logo se formou uma fila para receber uma das comidas prediletas do rei Xangô. Também foi distribuído com o público na ocasião o tradicional mungunzá do terreiro de Pai Junior de Ajagunã.

O mungunzá doce e de sabor suave parece ter sido colocada ali de forma estratégica e para contrabalancear o sabor do beguiri de Xangô, que estava saboroso, porém forte de azeite de dendê e violento de pimenta.



Imagem 44 – A distribuição do beguiri de Xangô na festa de rua em homenagem ao mesmo orixá: Festival Êjilá Osé Oborá, A Fogueira Sagrada do Rei Xangô. Rua Alto Três Morros, bairro do Córrego do Jenipapo, cidade de Recife, 16/06/2018. Fotografia do autor.

#### 4 Os eventos de rua criados para exaltar a comida dos terreiros

Com as festas de rua os terreiros de Candomblé mostram ao público em geral um pouco do que está resguardado no interior das casas de culto. Não há dúvidas que levar parte do culto até a rua, mesmo que estes sejam os momentos de descontração e pouco relacionados ao sagrado dos cultos, é uma estratégia que pode abrandar as visões negativas que foram impostas ao Candomblé ao longo da história.

Levar a comida dos terreiros de Candomblé até as ruas através de grandes eventos não é uma tarefa fácil, requer organização e união das comunidades de terreiro assim como a participação de entidades governamentais de fomento a cultura e a igualdade racial. Em Recife e Olinda, cidades que tem sediado eventos culturais da cozinha dos orixás, os governos municipais têm apoiado e incentivado a realização dos eventos, assim como o governo do Estado de Pernambuco, por intermédio de programas que financiam o desenvolvimento de ações afirmativas na área da cultura, como o Funcultura, que vem a ser o fundo Pernambucano de Incentivo a Cultura<sup>66</sup>.

Estes eventos de rua mostravam um pouco de cada momento mais lúdico do culto como cantos, danças, vestuário e alguma comida dos orixás. Era como se estas festas de rua tentassem instigar as pessoas presentes a procurar o Candomblé atrás de mais elementos culturais como os observados e degustados nos eventos de rua, pois estes eventos trazem além da comida dos orixás a musicalidade e as danças que ocorrem no Candomblé, as cores, as roupas e uma outra forma de religião.

Eis que surgem eventos específicos, também criados pelas pessoas de terreiro, para que os não adeptos do culto e curiosos pudessem ter um maior contato com a cultura dos terreiros de Candomblé.

---

<sup>66</sup> Funcultura. Disponível em: <http://www.cultura.pe.gov.br/pagina/funcultura/sobre/introducao-ao-funcultura/> Acesso em: 30 de abril de 2020.

Alguns terreiros de Candomblé e associações de grupos afro-candomblecistas procuraram os poderes públicos que possuíam órgãos de fomentação cultural, através de prefeituras e do governo do Estado, na intenção de auxiliá-los a pôr em prática seminários, oficinas, mostras culturais, shows e muitas outras maneiras de apresentar a cultura negra da região; baseando-se no direito que a Constituição Federal do Brasil de 1988, que garante a proteção das manifestações culturais afro-brasileiras como enfatizado no Artigo 215, com o estabelecimento de datas comemorativas com alta significação étnica; a defesa e valorização do patrimônio cultural; a produção, promoção e difusão de bens culturais; democratização do acesso aos bens culturais e outros aspectos<sup>67</sup>.

As parcerias de grupos afro e casas de Candomblé com empresas públicas foram tão bem-sucedidas que nunca se viram tantos eventos, inclusive de rua, exaltando a cultura dos Candomblés locais.

Dentre os eventos de rua criados para expandir os laços dos terreiros com a cidade, seus moradores e visitantes estão dois eventos já bem populares na região; eventos estes, desenvolvidos para mostrar o que comem os orixás e também alimentar as pessoas com a comida dos terreiros de Candomblé.

#### 4.1 Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino

O evento exposição culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino completou sua 12ª realização no ano de 2018 (anexo VII). Com a coordenação da *ialorixá* Mãe Elza de Iemanjá a exposição ocorreu no **dia 20 de junho**, em um conhecido parque da cidade de Recife, o Sítio da Trindade, local que já recebe o evento pela segunda vez, pois em outras ocasiões a exposição das comidas dos orixás foi realizada em outros espaços da cidade como o Pátio de São Pedro.

Este evento faz parte das comemorações das festas juninas da prefeitura da cidade de Recife, sendo o Sítio da Trindade um polo de eventos deste período

---

<sup>67</sup> Portal do Senado Federal. Artigo 215 da legislação brasileira em vigor. Disponível em: [https://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/con1988\\_26.06.2019/art\\_215\\_.asp](https://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/con1988_26.06.2019/art_215_.asp)  
Acesso em: 30 de abril de 2020.

que agrega além da Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino, uma grande competição de grupos de dança (quadrilhas juninas) e um palco para apresentações culturais e shows de cantores regionais.

A exposição de comidas de terreiro foi montada numa área coberta onde acontecem os shows. As barracas estavam distribuídas ao longo do espaço, eram 9 terreiros e 1 buffet os responsáveis por apresentar e servir as comidas para o público, sendo cada um dos terreiros e do buffet ocupantes de uma barraca.

Na programação do evento estava marcado para ter início a solenidade as 18 horas, o que foi seguido com precisão. A *ialorixá* Elza de Iemanjá fez a abertura da exposição com algumas referências aos orixás. Logo em seguida foram realizados alguns cânticos para o orixá Exu, o primeiro a comer nos rituais do Candomblé, em seguida, as 19 horas começou a apresentação e distribuição das comidas dos orixás, sem que os cânticos para os outros orixás parassem.

As 20:30 horas foi feita uma homenagem ao orixá Xangô, pela proximidade do seu dia, 24/06, com cânticos, uma roda de dança composta de integrantes da religião do Candomblé e do acendimento da fogueira em homenagem ao orixá e a São João.

Um dos pontos altos do evento foi a entrega de uma premiação para as cozinheiras dos terreiros. O prêmio *Ìyàbàsè* 2017, é um reconhecimento as cozinheiras de terreiro, que trabalham para que as comidas dos orixás sejam feitas com toda a perícia que as divindades exigem.

Após a homenagem feita para as cozinheiras do axé o evento foi encerrado as 22 horas ao som de mais cânticos e rezas.

Nas barracas de comidas o público formava grandes filas para degustar os sabores dos orixás: na barraca *Ilê Asé Egbé Awo*,<sup>68</sup> de Mãe Elza de Iemanjá foram apresentados os pratos *padê*, *acaçá*, *acarajé*, *asun* e *ewa*; na barraca *Ilê Axé Ofaromi* de Pai Ademir de Logun Ede, foram servidos os pratos *abará* e *vatapá*; na

---

<sup>68</sup> As grafias dos nomes dos terreiros de Candomblé seguem as especificidades das línguas de cada nação de Candomblé, iorubá, fon, bantu. Por isso serão encontrados nomes como *Ilé* ou *Ilê* e *axé* ou *asé*.

barrada do terreiro Ilê Axé Kiobombo Oxum Aladê Oman Omobirins de Pai Cleyton de Oxum, foi servido o ipeté, o xinxim de galinha e o doce de banana; na barraca do Ilê Axé Iyá Omo Ejá Sabá de Mãe Nevinha de Sabá foram apresentados os pratos manjá e abadô; na barraca do terreiro Ilê Axé Oba Koso Ogodó de Mãe Marisa de Xangô foi degustado o beguiri e o amalá; no espaço do Terreiro Roça Jeje Oxóssi Ibualama Oxum Opará de Mãe Lu de Oxalá foi distribuído milho cozido, bolo de macaxeira e bolo de fubá; na barraca Ilê Axé Obá Aganju Okoloyá de Mãe Maria Helena de Oiá foi servido a canjica, o mungunzá e o arroz doce; e por fim, na barraca Tabuleiro culinário afro-brasileiro da senhora Rosilene Rodrigues foram apresentados os pratos de angu doce, angu salgado, carne seca e tapioca ensopada.



Imagem 45 – Espaço do evento de rua 12ª Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino. Observação para as pessoas comendo os produtos dos orixás. Parque Sítio da Trindade, 20/06/2018, bairro de Casa Amarela, cidade de Recife. Fotografia do autor.



Imagem 46 – Expositores do Terreiro Ilê Axé Ofaromi na 12ª Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino, oferecendo o abará para uma pessoa. Parque Sítio da Trindade, 20/06/2018, bairro de Casa Amarela, cidade de Recife. Fotografia do autor.

#### 4.2 Mostra de Culinária de Terreiro de Pernambuco

O mesmo grupo que produziu e desenvolveu o Seminário Comida Patrimonial de Matriz Africana, ocorrido no mês de setembro de 2018 na cidade de Recife, foi também responsável por montar um dos maiores e mais importantes eventos de discussão e reflexão sobre a cultura alimentar dos terreiros de Candomblé, A Mostra de Culinária de Terreiro de Pernambuco.

O grupo Aurora 21 Projeto e Produção Cultural trabalha a temática da cultura alimentar dos terreiros desenvolvendo eventos técnico/científicos e culturais em Recife e cidades circunvizinhas como Olinda. No ano de 2018 a Mostra de Culinária de Terreiro de Pernambuco aconteceu pela 5ª vez, desta vez tendo o município de Olinda como palco do evento, que ocorreu nos **dias 20 e 21 de outubro**.

O evento que também possui a característica de ser itinerante pela região de Recife, tendo sido já realizado no Museu do Estado, bairro das Graças, Recife; e no Museu da Abolição, bairro da Madalena, Recife; contou com o apoio da Prefeitura de Olinda, do Governo do Estado de Pernambuco através do incentivo do programa Funcultura e o suporte do Centro cultural Afro Pai Adão, pois além da mostra de comidas dos orixás o evento também organizou rodas de conversa e debates sobre assuntos do interesse da comunidade afrodescendente e de terreiros. Estes encontros foram chamados de “conversando com quem sabe”, pois estavam sempre presentes nos debates babalorixás e ialirixás dos Candomblés locais.

Os assuntos debatidos no evento tiveram a apresentação e intermediação do antropólogo Raul Lody, respeitado estudioso da cozinha de matriz africana e especialmente do movimento da cozinha de terreiro de Candomblé em todo o Brasil.

Em um informativo do evento (anexo VIII) Raul Lody descreve sobre a cozinha dos terreiros:

“A cozinha é o lugar da casa onde se vivem importantes momentos de pertencimento às tradições, às memórias ancestrais, que são fortemente africanizadas, e isso se experimenta no cotidiano, nas festas e nas celebrações religiosas.

E as comunidades de terreiros passam a ser verdadeiros espaços de preservação de identidades e de saberes tradicionais, onde se destacam: as receitas, os significados dos ingredientes, as estéticas que orientam a elaboração de cada prato, que será consumido pelo homem, pelo orixá, pelo vodum, pela inquice, pelo ancestral. As histórias dos deuses africanos, suas características e suas funções na natureza, são representadas em cada comida que traz cor, volume, textura, odor e sabor.

A mitologia orienta a estética durante a elaboração dos pratos, assim, um amalá ou beguiri é servido numa gamela de madeira; e um ebô numa louça branca; entre

outras formas de representar o sagrado na comida” (retirado do encarte informativo do evento).

A V Mostra da Culinária de Terreiro de Pernambuco foi organizada em uma área aberta e ao ar livre, na frente da Igreja do Carmo de Olinda. O evento contou com 14 expositores de Terreiros de Candomblé da região: as barracas estavam separadas pela temática dos orixás, sendo cada barraca pertencente a um terreiro, assim produzindo e apresentando as comidas daquele orixá específico.

A primeira barraca do espaço estava com o orixá Exu, o primeiro a comer, sob a responsabilidade do Terreiro Ilê Asé Egbé Awo de Mãe Elza, que apresentou os pratos padê de Exu e Asum; logo em seguida estava a barraca de Ogum do Terreiro Ilê Asé Obá Olossá da Ialorixá Diva, distribuiu a feijoada de Ogum e um prato de inhame com camarão e azeite de dendê chamado isú dogum; depois estava a barraca do orixá Odé/Oxóssi, do Terreiro Ilê Omo Orixá Nanã Buruku, que ofereceu o ipeté de Oxóssi para as pessoas; no cetro do Pátio do Carmo ficou a barraca das folhas sagradas, com o Terreiro Roça de Oxum Opará e Oxóssi Ibualama de Mãe Lú de Oxalá, que apresentou muitas ervas e folhas sagradas para o culto do Candomblé como Alecrim, manjerição e hortelã.

Retornando ao circuito das barracas dos orixás estava em seguida a barraca do orixá Oxumaré do Terreiro Ilê Asé Yemonjá Ogunté, do Babalorixá Leo, que ofereceu vegetais e farofa de ovos com camarão e azeite de dendê; na barraca de Omulú do Terreiro Ilê Axé Obá aganjú, Pai-de-Santo Luiz de Xangô, apresentou o prato deburu; na barraca da orixá Obá do Terreiro Ilê Axé Obá Egum, do Pai-de-Santo Ivon foi servido um vatapá de galinha e o feijão de corda com camarões no azeite de dendê; para a barraca de Oxum, o Babalorixá Cleyton do terreiro Ilê Axé Kiobombo Osum Aladê Omam Omobirins apresentou os pratos de vatapá com camarão, o omulucum de feijão e o doce de batata doce; a barraca de Iemanjá do Terreiro Sítio de Pai Adão e seu Babalorixá Manoel Papai trouxeram para a degustação os pratos como ipeté de milho amarelo e o axé yá, composto de carne de pato, milho e manjerição.



Na parte final do roteiro das comidas dos orixás estava a barraca de Nanã Buruku, representada pelo Babalorixá Brivaldo de Xangô do Terreiro Ilê Axé Obá Ogodô com o feijão de nanã e um amalá de frango e camarão; a barraca do orixá Xangô, de Mãe Nevinha de Sagbé do Terreiro Ilê Axé Yá Omo Edjá Sagbá, que apresentou as comidas beguiri e xinxim de galinha; a barraca de Oyá/lansã do Pai-de-Santo Marcelo do Terreiro Ilê Axé Arirá Ibonã com o tradicional acarajé, o caruru e o vatapá; a barraca do orixá Beji/Ibejis do Ilê Asé Oyá Megué do Pai-de-Santo Ivo de Xambá com doces variados como balas, cocadas, pirulitos e refrigerantes; e pôr fim a barraca de Oxalá, representada pelo Terreiro Ilê Oloxum do Babalorixá Vadinho, que trouxe inhame, arroz branco, mel de abelha e uvas verdes, já que o orixá Oxalá é um orixá *funfun* (orixá frio e que não suporta sabores fortes e temperados), portanto não consome sal, azeite de dendê ou pimenta (Lody, 1992).

No discurso das pessoas que estavam à frente da organização de eventos dos terreiros de Candomblé nas ruas e dos eventos de comida de terreiro em espaços públicos, encontramos um ponto comum: a ideia de resistência cultural pela comida dos orixás e a importância desses eventos na rua, para que todos possam conhecer a religião do Candomblé e assim desfazer o estereótipo imposto por outros grupos sociais e religiosos, que produziram uma imagem negativa, maléfica e perversa dos cultos afrodescendentes.

O antropólogo Raul Lody faz alusão a essa situação de desrespeito que passam ainda hoje as religiões de matriz africana ao descrever no encarte do V Mostra da Culinária de Terreiro de Pernambuco (anexo VIII), a importância do evento de comidas de terreiro como um espaço para garantir a cidadania das pessoas:

“E num momento onde se vive uma profunda intolerância religiosa, e também cultural, para todas as formas de manifestações afrodescendentes, o projeto ‘Mostra da Culinária de Terreiro de Pernambuco’ ganha um valor especial, pois

representa uma verdadeira ação de cidadania e de busca por direitos culturais”(retirado do encarte informativo do evento).

Na visão das pessoas que participam do culto a comida dos terreiros de Candomblé tem o poder de romper as antigas ideias que tanto rebaixaram e humilharam essa religião. Foi o que explicou Mãe Elza de Iemanjá, coordenadora da Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino, ao falar da importância desse evento para o Candomblé: “este evento é importante para que os terreiros de Candomblé possam mostrar a sua cultura, da comida dos seus orixás, mas também é importante para mostrar que nós somos uma religião de bem e que queremos ser respeitados”!<sup>69</sup>

O babalorixá Junior de Ajagunã, que é um dos organizadores do evento Amalá de Xangô do ano de 2017, junto com Mãe Maria Helena de Oiá, também colocou da importância que a comida dos orixás tem na construção do respeito pelo Candomblé, ao falar em uma entrevista para uma emissora de televisão que o orixá Xango, o Deus da justiça, quis mostrar com o evento na rua não apenas para o povo de terreiro, mas para todas as pessoas e de outras religiões como católicos e evangélicos que no Candomblé não se pratica o mal.<sup>70</sup>

A comida do Candomblé já vem fazendo esse elo de ligação entre o terreiro e a sociedade a muito tempo nas ruas e nos antigos livros de receita das famílias tradicionais. A comida é por si só um elemento socializante, e é ainda mais nestes eventos de rua, que convidam as pessoas a degustar sem as cobrar nada por isso.

---

<sup>69</sup> No dia 19/06/2018, em visita ao terreiro e residência da Ialorixá Elza de Iemanjá para pedir permissão para realizar investigação no evento da Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino, aproveitamos para fazer algumas perguntas em uma conversa informal enquanto a Mãe-de-Santo trabalhava em uma máquina de costura.

<sup>70</sup> Torre Malakoff recebe festa em homenagem a Xangô. Disponível em: <http://g1.globo.com/pernambuco/videos/v/torre-malakoff-recebe-festa-em-homenagem-a-xango/5976178/> acesso em: 30 de março de 2019.

Nestes eventos de distribuição de comida de terreiro na rua observamos pessoas comendo pela questão da necessidade e também pelo conhecido sabor dos produtos; de uma forma ou de outra, estes eventos alcançaram seu objetivo: fazer a comunhão dos orixás com as pessoas pela comida, mostrar a cultura alimentar dos terreiros e aproximar o Candomblé da sociedade.



Imagem 47 – Integrantes do Terreiro Ilê Oloxum apresentando as comidas do orixá Oxalá para os visitantes. Milho branco, acaçá, inhame, mel de abelha, peixe branco: tudo da forma que o orixá Oxalá exige, cores brancas, ausência de temperos e sabores doces e suaves. V Mostra Culinária de Terreiro de Pernambuco, 20/10/2018, Pátio do Carmo, Olinda. Fotografia do autor.



Imagem 48 – Filhas-de-santo do Terreiro Ilê Axé Kiobombo Oxum Aladê Oman Omobirins, mostrando o vatapá e o caruru que serão servidos para os visitantes. V Mostra Culinária de Terreiro de Pernambuco, 20/10/2018, Pátio do Carmo, Olinda. Fotografia do autor.

## SEGUNDO CAPÍTULO: OUTROS AMBIENTES DE ALIMENTAÇÃO ONDE A COZINHA DOS TERREIROS DE CANDOMBLÉ ESTÁ CADA VEZ MAIS PRESENTE.

### **1 Os buffets nos terreiros: empresas especializadas no serviço de alimentação para as festas do Candomblé da região de Recife.**

A palavra buffet ou bufê, pode ser empregada no Brasil com diversos significados, porem todos relacionados a alimentação: podendo ser desde um móvel onde as comidas ficam dispostas para a apresentação e retirada de alimentos até os pratos dos convivas; ou podendo ser também um estabelecimento comercial específico e com características para servir banquetes, coquetéis e outras modalidades de eventos com alimentos e bebidas; ou ainda ser entendido como o serviço buffet, que consiste em um serviço de alimentação de banquete para grupos de pessoas que tenham a mesma nível social ou profissional, da mesma área geográfica ou étnica, ou mesma religião, paridade política e de interesses semelhantes (Pacheco, 2004: 27-28).

O serviço de buffet ou banquete é uma refeição solene, garbosa e comemorativa que serve geralmente a alimentação de um almoço ou jantar para um grande número de pessoas, geralmente organizado para celebrar um acontecimento social de relevância para a vida social e política de determinada localidade. O serviço de buffet tem por característica servir a mesma comida e bebida para todas as pessoas presentes na ocasião, assim não diferenciando nenhum dos participantes pela comida e bebida que será fornecida (Castelli, 2003: 382). Dentro das diversas modalidades existentes de serviço de buffet/banquete as mais presentes nas sociedades são as ceias natalinas, formatura, casamento, festa de debutante, aniversários, chá beneficente, coquetéis, festa de queijos e vinhos e *coffee-break* (Pacheco, 2004: 29-32). Esta especificidade de

modalidades de serviço de buffets para grupos de pessoas com características ou interesses exclusivos fez surgirem os mais diversos seguimentos alimentares e específicos de serviço de buffet: como o buffet infantil, vegetariano, macrobiótico, étnicos e muitos outros (Pacheco, 2004: 28).

### 1.1 O buffet na cozinha dos terreiros.

Como já colocado em outras ocasiões deste trabalho, a contratação de um serviço de alimentação (buffet) para as festas dos terreiros de Candomblé em Recife e cidades próximas já é uma realidade. Alguns terreiros ao invés de desenvolver a comida a ser servida no final das festas dos orixás, o ajeum, prefere encomendar a uma empresa especializada, e assim deixar a cargo dessa empresa de buffet o desenvolvimento completo dos serviços que envolvem toda a alimentação nas comemorações do terreiro.

Por mais que esse serviço de buffets substitua o antigo costume de os terreiros de Candomblé confeccionarem as comidas a partir das sobras dos produtos oferecidos aos orixás nas obrigações sacrificiais, estas empresas de alimentação estão cada dia mais requisitadas para servir dentro dos terreiros. Pois, segundo alguns integrantes do culto dos orixás, é menos um problema para resolver.

De fato, a cozinha do ajeum das festas é uma das partes do rito cerimonial do Candomblé de maior dificuldade, pois exige conhecimento de técnicas de cozinha e das preparações a serem desenvolvidas, atenção para os tempos de fervura, cozimento dos alimentos, resfriamento ou congelamento de produtos, além de muito preparo físico para suportar até 8 ou 10 horas dentro das cozinhas dos terreiros para higienizar os alimentos e utensílios; fazer o pré-preparo como cortes, adicionar temperos e marinar alguns produtos (deixar descansar para adquirir algum sabor agregado); a cocção dos alimentos; arrumação dos pratos com a ornamentação para uma apresentação impecável; e fora as compras de

insumos, que também podem ficar a cargo das pessoas que estão na elaboração dos pratos.

Como os alimentos do ajeum esperam pelos últimos sacrifícios para entrar na cozinha e assim começar o desenvolvimento dos pratos que serão servidos na festa, é comum o serviço da cozinha só acabar muito próximo do fim das festas, o que impossibilita alguns integrantes do terreiro como as iabassés e alguns ajudantes de participar inteiramente do toque e dança dos orixás. Ao final da festa e da alimentação das pessoas, estes integrantes do terreiro responsáveis pela cozinha ainda têm que limpar os utensílios como panelas, travessas, louças, assim como guardar ou distribuir a sobra dos alimentos.

Então é justamente neste momento que entram as empresas de buffet especializados em eventos do Candomblé, pois elas estariam desenvolvendo todo o aspecto da alimentação não votiva, relacionada a alimentação apenas das pessoas, e retirando uma tarefa bastante árdua e cansativa dos filhos-de-santo do terreiro, ficando esses mais livres para desempenhar outras tarefas e também participar integralmente da comemoração dos orixás.

Além da questão de não mais sobrecarregar os filhos-de-santo com o trabalho da cozinha os buffets agregam outra questão para os terreiros de Candomblé: trazer para a alimentação do ajeum das festas mais requinte, sofisticação e glamour para estes eventos, já que os buffets agregam aos serviços prestados o serviço de garçons, utensílios como pratos de louça, talheres de prata e a presença até de *rechaud* (fogareiro portátil) e comidas diferenciadas com um toque de gourmet.

De certa forma contratar buffets para as festas de terreiro se tornou um diferencial de status social entre os terreiros de Candomblé da região, onde os que contratam são bem vistos pelas pessoas que frequentam as festas de terreiro, embora haja também críticas a esses terreiros que fazem a alimentação das

festas através dos buffets, pois estes terreiros já não seguem os costumes do tradicional ajeum preparado por filhos-de-santo de um terreiro de Candomblé.

Entrevistei três proprietários de buffets especializados em desenvolver o ajeum das festas dos Candomblés da região de Recife (anexo XI), alguns foram contatados a partir do momento que me deparei com a os buffets no momento em que investigava o a alimentação dos terreiros em dia de festa para o orixá.

#### 1.1.1 O Buffet Sabor da Senzala.

O primeiro contato com o buffet Sabor da Senzala foi por acaso e causou uma certa estranheza: pois ao adentrar o terreiro de Raminho de Oxóssi em abril de 2018 para investigar como estava sendo desenvolvido o ajeum daquele terreiro de Candomblé na ocasião da festa dos orixás Ogum e Oxóssi observei um movimento diferente do habitual na cozinha dos terreiros, onde é muito comum encontrar os filhos-de-santo organizando as comidas a serem servidas, geralmente comandados pela iabassé da casa.

O que foi visto foi uma empresa de buffet preparando as comidas não apenas para o final da cerimônia, mas para serem distribuídas durante toda a cerimônia através de garçons uma comida diferenciada da alimentação usual nas festas dos terreiros.

O Buffet Sabor da Senzala pertence a Thiago Paulino, que nos contou no dia **21 de novembro de 2019**, como desenvolveu a ideia de ter um buffet que atendesse as demandas de um terreiro de Candomblé em relação a alimentação do ajeum das festas.

Thiago é um integrante da religião do Candomblé, sempre que pode comparece nos eventos do terreiro de Raminho de Oxóssi e de um outro terreiro na cidade de Olinda identificado apenas como terreiro de Pai Jorge. Por ele ter trabalhado como chef em um buffet e adquirido experiência neste tipo de serviço de alimentos começou a ser muito requisitado para ajudar nas cozinhas dos terreiros que frequentava:



“Mas quando tinha festa lá no terreiro, eu fazia a comida da festa, mas sendo que comida tradicional, não voltada a comida afro e também quase não conhecia da comida. Aí então resolvi abrir o meu buffet, e como o pessoal do terreiro sempre gostou das comidas, aí pensei: vou colocar o nome mais ou menos voltado ao público do Candomblé” (entrevista concedida em 21/11/2019).

O Buffet Sabor da Senzala já existe a 4 anos e não atende apenas ao público do candomblé. Em suas redes sociais, Instagram e Facebook, o Sabor da Senzala mostra todo o seu potencial com descrição dos pratos, fotografias, logomarca, cardápio de produtos em disponibilidade e preços. Outra inteligente estratégia que Thiago se propõe a fazer pelas mídias sociais de sua empresa é montar menus de acordo com a época do ano como ceias natalinas, aniversários, *happy hour* ou comemorações específicas. Porém ele explicou que o maior retorno, em termos de propagar a sua empresa de buffet veio de dentro dos terreiros:

“os frequentadores das festas foram divulgando, boca a boca foi grande, e atende mais o público fora do terreiro, mas o nome deixei o mesmo, Sabor da senzala, mas todo ano a festa do terreiro onde frequento eu faço, e agora com um diferencial, eu tento reinventar a comida do santo, sendo que faço voltada ao público, exemplo: Ogum come feijão preto e também gosta de inhame, esse ano quando se tocava pra Ogum servi um caldo de feijão preto com crispy de inhame; Omulu come porco e pipoca, aí eu fiz um pernil suíno com farofa de pipoca... e assim vai” entrevista concedida em 21/11/2019).

Toda essa desenvoltura de Thiago na cozinha tem relação com seu interesse e conhecimento prévio, quando já trabalhava em buffets, mas também possui uma relação com o aprendizado que recebeu quando frequentou os cursos de Tecnólogo em Gastronomia e de pós-graduação em Cozinha Brasileira. Pelas

Universidades Salgado de Oliveira, UNIVERSO, e Centro Universitário Maurício de Nassau, UNINASSAU.

Ao investigar as comidas servidas pelo buffet Senzala no dia da festa de Ogum e Oxóssi, no terreiro de Raminho de Oxóssi, era nítido que aquelas comidas haviam passado por uma desconstrução na sua forma de fazer originalmente, para serem reinventados com a partir dos mesmos ingredientes, só que agora passando por outras técnicas de cozinha e acrescidas de novos ingredientes. É o que a gastronomia moderna chama de releitura de pratos, que consiste em desenvolver um novo prato através dos ingredientes e da forma de fazer já conhecidas, mas que passará por novas técnicas de cozinha dando-lhe uma nova característica de sabor e estética.

Estas técnicas de reinvenção ou releitura gastronômica são um exemplo do que tem ocorrido com muitos pratos clássicos da cozinha brasileira e internacional, eles ganham novas características para serem observados como diferentes e ter um certo aspecto de novidade no mercado. Algo muito desenvolvido dentro dos cursos de cozinha.



Brivaldo está localizado em Olinda, é o espaço onde ele idealizou e concretizou a criação do seu buffet. Filho-de-santo de Mãe Arlete e do famoso Pai Edu, posteriormente se transferiu para a casa de Raminho de Oxóssi e logo em seguida, ano 2000, abriu o seu terreiro.

No dia **23 de novembro de 2019** estive no terreiro de Pai Brivaldo, na rua São João, número 23, bairro de Cidade Tabajara. Logo de início Brivaldo de Xangô explicou que possui na verdade dois buffets: O Buffet Odara, para eventos do Candomblé, e o Buffet Glamour, para atender outros públicos como os evangélicos por exemplo.

Mas a conversa teve que ser interrompida, pois o babalorixá não poderia continuar a conversa naquele momento e pediu para voltar no dia 25 de novembro de 2019. Na manhã do dia 25 Pai Brivaldo de Xangô abre as portas do seu grande terreiro, localizado por traz de sua residência para responder alguns questionamentos.

Formado no curso superior de Tecnólogo em Gastronomia desde 2016 pela UNINASSAU, Brivaldo resolveu estudar gastronomia por achar que o curso ajudaria a melhorar as técnicas culinárias além de poder dar uma maior visibilidade ao que acontecia dentro da alimentação dos terreiros de Candomblé. Mas ele relatou que o curso que fez não ajudou no desenvolvimento dos seus buffets, pois toda a ideia de ter um buffet surgiu ainda no ano de 2002, o curso teria o ajudado mais em relação as “técnicas culinárias e nas questões de medidas”:

“O buffet começa em 2002, quando o terreiro já está instalado, tentando melhorar a estética do Candomblé sem fugir da questão tradicional, né? Da origem e como servir e tratar as pessoas que chegam no terreiro, a gente pensou em fazer um investimento: pratarias, né? Melhorar os copos, os talheres, que seriam servidos dentro do próprio candomblé. E daí então porque não utilizar esse material, meu conhecimento, que era mínimo, mais, toda essa vontade de criar algo que fosse

sustentável para alguns adeptos do terreiro que não tinha um trabalho, um emprego fixo, então eu achei que o buffet seria a maneira ideal de estar botando pessoas pra trabalhar como garçom pra servir e o próprio terreiro oferecia cursos rápidos para as pessoas aprender a manusear alimentação e a postura de servir, coisas práticas. Então assim: foi juntar o útil ao agradável, existia o espaço do terreiro, existia o material, existia um pouco de conhecimento e ter uma renda com isso; a intenção do buffet foi essa”.

“A intensão era sempre essa, a intensão de pegar essas pessoas ociosas, tanto senhoras que não seriam mais encaixadas em algum emprego por aí, mas, e pegar as pessoas novas também pra trabalhar porque o buffet, ele precisa de mãos pra, é muito peso pra carregar, tem que carregar carro, a gente precisa de motorista, de transporte, precisa de vários seguimentos, e aí a gente conseguia fazer com que essas pessoas tivessem uma renda, e hoje tem pessoas que continuam trabalhando com outros buffets, trabalham em restaurantes, trabalham em outro seguimento de alimentação porque aprenderam aqui, saíram daqui, então isso é muito satisfatório, né? É muito bom saber que as pessoas se encaminharam, outras pessoas abriram mini buffets através do nosso buffet aqui, que o buffet não é meu, o buffet saiu do terreiro, eu só era responsável” (entrevista concedida em 23/11/209).

Brivaldo aprendeu a cozinhar ainda menino, com sua mãe, que ensinou todos os filhos “as coisas básicas da cozinha como manusear o fogão e lavar bem as panelas”; e com sua avó materna, pois ela adorava cozinhar, mesmo sem estudos ela fazia uma cozinha mais simples e bem temperada.

Diz ele ter herdado muito dessa sabedoria da cozinha da sua avó materna: “essa questão do dom acho que ficou um pouco comigo, né? Eu comecei a cozinhar também sem peso e sem medida, só pela intuição, né? Precisa mais disso, precisa menos”. Já com sua avó paterna foi deixado para ele uma cozinha mais fidalga, pois era uma grande cozinheira dos doces.

Todo esse aprendizado de família, mais a cozinha do Candomblé e o aprendizado do curso de tecnólogo em Gastronomia colaboram com a cozinha dos seu Buffet Odara, que já fez muitos eventos nos Candomblés da região, desde uma mesa de doces, ou tortas, ou bolos assim como o jantar final das festas dos orixás, o jejum. Porém Pai Brivaldo chama atenção ao falar que já foi convidado para fazer a alimentação de momentos mais restritos do Candomblé como o bori de alguns filhos-de-santo.

Sobre que tipos de alimentos o Buffet Odara serve aos convidados dos eventos Pai Brivaldo falou que o menu fica sempre da forma que o cliente pedir, mas que sempre tenta colocar alimentos dos orixás nas festas que faz, mesmo aquelas festas fora do Candomblé, como em casamentos:

“Tento sempre né? Assim, nem sempre tenho êxito, porque as vezes o cardápio já vem sugerido, é, quando tenho oportunidade eu tento sempre acrescentar nem que seja um prato de terreiro, oriundo de terreiro, e as pessoas ficam as vezes meio receosas porque, não por ser comida de terreiro, mas por ser comidas que são vendidas em tabuleiros, feiras, e assim, quando a gente acrescenta é sucesso, né? O famoso Acarajé mesmo, muitas pessoas têm receio de servir um acarajé em um casamento, mas quando tem uma mesa temática com acarajé, caruru e vatapá as pessoas esquecem tudo que tem, que seria, de tradicional da festa, mas ainda existe alguma relutância, algum receio pra servir tapioca, né? O pessoal prefere o crepe, mas quando a gente consegue sempre é um sucesso” (entrevista concedida em 23/11/2019).

Pelo relato acima, onde o Pai Brivaldo nos contou sobre o estigma que as comidas dos terreiros sofrem por serem identificadas, na sua visão, como comidas de tabuleiro ou de feira, é difícil incorporar alimentos do Candomblé em alguns eventos. É provável que as pessoas que contratem seu buffet para festas não relacionadas ao Candomblé rejeitem as comidas dos orixás por pertencerem a outras religiões que satanizam elementos culturais do Candomblé como católicos

e protestantes; ou ainda não admitam as comidas dos orixás por preferirem comidas que estejam na moda ou pertencentes a um cardápio internacional como massas, estrogonofes, tábua de frios, serviços volantes de salgados. Porém, a forma de fazer ou até o incremento de produtos de comidas de terreiro pode ser incorporado em preparações culinárias que não são habitualmente das cozinhas dos terreiros: pois como bem disse Pai Brivaldo de Xangô “quando você cozinha em terreiro e vai preparar uma comida que não é de terreiro, existe uma tendência de acrescentar um amendoim um gengibre, não por ser um tempero de alguma outra região, mas sim porque você está usando dentro de um terreiro”.



Imagem 51 – O babalorixá Brivaldo de Xangô ao centro segurando uma panela de barro com camarões e ladeado por duas integrantes do Candomblé. Fotografia de Luiz Santos. Retirada em <https://entretenimento.ne10.uol.com.br/gastronomia/noticia/2014/11/28/fim-de-semana-com-mostra-de-culinaria-de-terreiro-no-museu-da-abolicao-521766.php>

### 1.1.3 O Buffet Angola.

A descoberta do Buffet Angola foi mais uma consequência das investigações realizadas sobre o ajeum das festas do Candomblé da região de Recife: Ao ir investigar a festa dos orixás Ogum e Oxóssi no terreiro de Raminho de Oxóssi conheci um cinegrafista da TV Tribuna Recife, que nos momentos de folga faz a filmagem das festas de vários terreiros a mais de 30 anos.

O cinegrafista Afrânio Lacerda ao saber da minha pesquisa sobre alimentação dos terreiros de Candomblé indicou que fosse conhecer o terreiro do Babalorixá Joselito de Omulu, para que pudesse vislumbrar a alimentação das festas daquele terreiro, e que já foi descrita em partes anteriores desse trabalho quando observamos o momento da alimentação do ajeum das festas de terreiro.

Nas investigações feitas no terreiro de Joselito ficou claro que todo o luxo e opulência do ajeum das festas era influenciada pelo buffet de propriedade do babalorixá Joselito de Omulu, onde as festas do seu terreiro também eram uma oportunidade para ele propagar o nome do seu Buffet Angola e mostrar um pouco dos utensílios e objetos que o buffet dispunha, além de fazer com que o público presente nas festividades em seu terreiro experimentasse parte das comidas que o menu do Buffet Angola pode oferecer.

No dia **28 de novembro de 2019**, fui até a cidade de Paulista, bairro de Riacho de Prata I, rua Compositor Nelson Ferreira, número 170, para entrevistar Joselito de Omulu no seu terreiro. As 9 horas da manhã o pai-de-santo dono do buffet Angola me recepcionou em um traje luxuoso para responder algumas perguntas.

O Buffet Angola existe a 12 anos, e atende não apenas ao público do Candomblé, mas também a outros seguimentos religiosos como evangélicos e católicos, e em festas infantis e casamentos principalmente.



O nome Angola foi escolhido por Pai Joselito por representar para ele uma identidade com a África, por ser um nome que remete a sua ancestralidade e por lhe dar a força para seguir adiante:

“Então o meu buffet, o Buffet Angola, as vezes as pessoas ficam meio assim: por que Angola? Porque Angola é força, porque Angola é uma parte de mim sobre crescer, reagir, eu acho que Angola pra mim é tudo, então cada vez que eu fazia um evento; por que Angola? Porque só tem negão? Não! Porque tem raízes africanas, tem coisas muito maravilhosas. Então a gente sempre servia tudo maravilhoso, sempre era parabéns, sempre, sempre foi muito bem-sucedido o buffet, e eu aproveitava, já que eu trabalhava, que eu tinha o buffet, eu faço dentro do meu Candomblé, sirvo o meu buffet dentro dele, pra que as pessoas se sintam bem, se alimentem bem” (entrevista concedida em 28/11/2019)!

Quando Joselito fala que “faz dentro do seu Candomblé” ele está colocando que aproveita o amplo espaço do terreiro para alugar as pessoas que querem fazer seus eventos e não possuem um espaço adequado, porém ele também ressalta que leva o seu buffet até outros espaços, se assim preferirem os contratantes do seu Buffet Angola.

Joselito também nos conta que aprendeu a cozinhar desde muito cedo na vida, e que sua grande influenciadora na cozinha foi a sai madrastra:

“Eu tive uma madrastra que cozinhava muito bem! Então ela; eu ficava observando, e ela disse: neguinho tu tem que me ajudar, porque tudo na vida é bom a gente aprender. Então aí eu fui ajudando e pegando o gosto, pegando o gosto a isso e aprendi muita coisa boa; porque eu acho que a base da coisa boa é você fazer uma alimentação com bastante amor! A pessoa faz a refeição, a pessoa se alimenta e se sente bem com ela mesma. A alimentação é a base e então eu peguei a base com ela, depois quando eu fui, me formei e cada dia foi uma escada da minha vida; e eu conclui até esse ponto de ter o buffet”.

Mesmo com toda a base de ensinamentos deixada pela sua madrasta e com todo o amor empregado no seu fazer culinário, Joselito de Omulu passou por algumas formações técnicas para aperfeiçoar os seus dons culinários. Os cursos técnicos do SENAC Pernambuco (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial) em Cozinha, Pastelaria e Confeitaria contribuíram com um maior e mais organizado desenvolvimento dele na cozinha.

Além de um preparo técnico através de cursos em cozinha Pai Joselito de Omulu possui uma vasta experiência adquirida no mercado de trabalho, sempre voltado a alimentação: tendo trabalhado em hotéis, restaurantes e até na cozinha de uma colônia de férias;

“Eu trabalhei no Eros Hotel, foi o começo! Eu trabalhava de 10 as 06 da noite servindo pratos quentes, servindo, fazendo os bolos para o outro dia no café da manhã, a gente servia camarão à grega, camarão alho e óleo, filé real, filé Candomblé; foi uma experiência muito boa em minha vida que eu nunca esqueço, as coisas boas a gente não pode, e é aprendizado também. Depois trabalhei no Prato farto em Boa Viagem, trabalhei no São Rafael, que é no final da Dantas Barreto, então teve muitas coisas; trabalhei em Porto Seguro fazendo colônia de férias, dando, fazendo refeição pra 1500 alunos, a gente passava 30 dias lá, no mês de julho, a gente cozinhava pra 1500 alunos, a gente fez, montou um restaurante ao lado, fora o restaurante, foi uma coisa muito boa, muito maravilhosa, onde eu fazia cascatas de camarão maravilhosa, fazia frango aos 4 queijos, fazia bacalhau, fazia, aonde os alunos dizia: ‘tio o senhor é demais, cozinha demais’, aonde eu era o chefe de cozinha com a minha equipe, e equipe de 30 funcionários, era muito bom!”

Pai Joselito já fez muitos eventos com o seu Buffet Angola em terreiros de Candomblé, mas atualmente não tem feito mais tantos quantos fazia a tempos atrás, pois ele fala que hoje existe uma grande concorrência entre os buffets que organizam as festas dos terreiros; e soma-se a esse fato da concorrência a

questão, aos olhos de Joselito, da crise econômica que o Brasil vem sofrendo no momento atual.

Ele se diz um apaixonado por cozinha e que sempre gostou de cozinhar, de estar no ambiente da cozinha. O Buffet Angola pode servir os mais variados pratos e tipos de comida, tudo depende do gosto do cliente, do que o cliente vai escolher para ser o menu da sua festa ou evento, porém é mais comum pedirem o bacalhau à Zé do Pipo, creme de bacalhau, camarão a hortelã, bobo de camarão e até um prato da cozinha francesa como o cassoulet. Como Pai Joselito mesmo colocou: “a gente faz o melhor pra agradar o cliente”.

Já com relação as comidas dos orixás, Pai Joselito explica que pode servir, assim como já fez em certas ocasiões em festas de Candomblé, até mesmo fazendo uma nova releitura dos pratos tradicionais como o omulucum de Oxum, o beguiri de Xangô, o Xinxim de galinha de Iemanjá ou o feijão preto de Ogum, e até os reinventar, mas que é preciso saber servir estes alimentos de terreiro para o público.

“Já servi! Mas assim: numa casa de Candomblé que queira, a gente transforma o omulucum, beguiri, o xinxim de galinha, transformar o purê do inhame, tá entendendo? Tem várias situações, fazer um, como é que se diz, um feijão preto, é, escorrido e refogado, que se chama feijão preto a duas marias, então tem várias situações, é uma coisa que precisa se conversar, precisa se mostrar cardápio, precisa estudar, e também dentro do Candomblé a gente tem que botar a comida que as pessoas entendam e comam, não tenha medo! Você transformar a comida do orixá pra servir no buffet é uma coisa muito diferente, tem que ter cautela, tem que estudar, pra que as pessoas e seus convidados de sintam bem e comam bem. A situação é servir bem e comer bem”.

Quando Joselito fala do cuidado com o serviço das comidas do Candomblé em festas, ele sinaliza com o cuidado para esses pratos não irem até as pessoas que degustarão as comidas com a característica da comida servida aos orixás,

que por muitas vezes estão fortes de azeite de dendê, de pimenta ou de leite de coco por exemplo. É o servir bem e comer bem que ele justifica.

Além dos buffets investigados aqui, outros buffets que fazem eventos nos terreiros de Candomblé que tomamos conhecimento também pertencem a pessoas que estão de alguma forma ligadas ao culto do Candomblé: são filhos-de-santo, sacerdotes ou simpatizantes da religião os proprietários dos buffets que estão dentro dos terreiros.

Isso reforça a ideia de que a alimentação dos buffets desenvolvida nos terreiros é organizada por pessoas que conhecem as comidas dos orixás e mesmo assim estas comidas de terreiro não são vistas no ajeum das festas do Candomblé de Recife.

As comidas visualizadas no ajeum de festas de terreiro organizadas por esses buffets se assemelhava as comidas servidas por qualquer outro buffet que realiza uma festa fora de do Candomblé: salgados e doces que são encontrados geralmente em qualquer festa, como coxinhas, empadas, risoles, tortas, bolos confeitados e brigadeiros; e nos pratos quentes o que se vê é estrogonofe, bacalhau, creme de galinha, guisados e carnes ao molho madeira ou ferrugem.

Importante é ressaltar que todos os donos de buffet passaram por alguma qualificação em cozinha através de cursos técnicos ou superiores, assim desenvolvendo ainda mais as aptidões no trabalho do preparo dos alimentos. É a junção de todo o aprendizado adquirido pela proximidade com familiares que dominavam a arte de cozinhar, mais o conhecimento adquirido nos terreiros de Candomblé com as dietas de cada orixá e a forma de preparo e apresentação dos pratos votivos; com o estudo das técnicas de cozinha e das mais variadas cozinhas regionais e internacionais pelos cursos de qualificação.

Aliás, os cursos de qualificação em cozinha ou gastronomia foram um elemento que transformou a vida de muitas pessoas adeptas ao culto do Candomblé. Pois além de enveredarem pela abertura de buffets encontramos

outros candomblecistas que passaram por tais cursos de qualificação é ajudaram a desenvolver a cozinha dos orixás dentro dos terreiros e fora dos espaços sagrados.

## **2 Os candomblecistas pós qualificação em cursos de cozinha/gastronomia desenvolvendo ainda mais a cozinha dos orixás.**

### 2.1 os cursos de cozinha/gastronomia em Recife.

A região de Recife e cidades circunvizinhas sempre foram consideradas um importante polo de desenvolvimento gastronômico do país. Isso se deve muito pela grande quantidade de bares, restaurantes e comedorias que existem na localidade e que possui uma cozinha bem diversificada, desde seus produtos como da influência de vários povos que na região se fixaram e trouxeram suas particularidades alimentares.

Segundo o guia anual da ABRASEL, Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, Recife é considerada a região com o terceiro maior polo gastronômico do Brasil, com cerca de 10 mil estabelecimentos; ficando atrás apenas de cidades como São Paulo e Rio de Janeiro; e desbancando cidades maiores como Belo Horizonte, Salvador e Fortaleza<sup>72</sup>.

Com uma grande quantidade de estabelecimentos gastronômicos a região de Recife sempre necessitou de mão-de-obra qualificada para o trabalho nas cozinhas de hotéis, restaurantes e bares locais. Era fundamental ter pessoas preparadas para assumir as mais diversas funções que podem ser solicitadas dentro de um ambiente de cozinha, salão de bar ou restaurante.

---

<sup>72</sup> Recife: Terceiro polo gastronômico do Brasil. Disponível em: <https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/turismo/brasil/nordeste/terceiro-polo-gastronomico-do-pais-recife-agrada-a-todos,73088908cb237310VgnCLD100000bbcceb0aRCRD.html> Acesso em: 11 de dezembro de 2019.

A princípio alguns estabelecimentos ficavam responsáveis por treinar seu pessoal, estafe de cozinha ou brigada, como no caso de treinamento para garçons ou cozinheiros para uma pequena cozinha. Já quando a função a ser desempenhada exigia mais desenvoltura e qualificação, como um cozinheiro internacional, confeitoiro, pasteleiro ou sommelier, era necessário enviar o aprendiz a outras localidades como rio de Janeiro e São Paulo.

Como o surgimento do SENAC nas principais cidades brasileiras, os cursos técnicos e profissionalizantes passaram também a ser ministrados em outros lugares fora do eixo Rio/São Paulo. O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial chegou a Pernambuco no mesmo ano de sua criação nacional, 1946. Estava situado em Recife o Conselho Regional do SENAC no Nordeste Oriental, ficando assim responsável por demandar mão-de-obra qualificada para os outros Estados da região Nordeste do Brasil na época, como Ceará, Paraíba, Rio Grande do Norte e Alagoas.

O SENAC desenvolveu muitos cursos, embora nenhum a princípio fosse especialmente ligado aos trabalhos de alimentos e bebidas, até que em 1972 foi inaugurado em Recife o restaurante-escola e a lanchonete-escola do SENAC, onde os mais variados cursos ligados a cozinha e hotelaria são desenvolvidos para a formação profissional dos alunos em contato direto com o público.<sup>73</sup>

Após a chegada do restaurante-escola cursos de cozinheiro profissional, padeiro, confeitoiro, serviço de drinques e coquetéis, metria, garçom e muitos outros são organizados pelo SENAC, assim abastecendo o mercado com qualificados profissionais para a área de alimentos e bebidas.

Só após o ano 2000 chegam os primeiros cursos de gastronomia no Estado de Pernambuco. O primeiro deles foi o curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) que através da Resolução nº 213/2004 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da mesma instituição

---

<sup>73</sup> História do Senac em Pernambu. Disponível em: [cwww.pe.senac.br/o-senac/historia/](http://cwww.pe.senac.br/o-senac/historia/)  
Acesso em: 12 de dezembro de2019.

deu início em 2004 ao primeiro curso de Bacharelado em Gastronomia em uma universidade pública no Brasil.

A partir do ano de 2006 temos a chegada de duas tradicionais faculdades de gastronomia em Pernambuco, os cursos de ensino tecnológico em gastronomia do SENAC e da UNINASSAU, que na época ainda se chamava Faculdade Maurício de Nassau.

Hoje já são diversos cursos técnicos, bacharelados e até de pós-graduação em gastronomia como os de Cozinha Brasileira, Cozinha Internacional ou Cozinha Contemporânea no Estado de Pernambuco. Por ter uma substancial quantidade de escolas e cursos a região de Recife não necessita importar técnicos ou bacharéis em gastronomia de outras praças, a não ser que haja a necessidade de desenvolver uma cozinha específica, que precise de um profissional experiente em uma cozinha externa, como a cozinha catalã ou basca.

Além disso, pude observar, com minha experiência de professor de gastronomia por 4 anos na UNINASSAU (2009-2013) e mais de 10 anos na UFRPE (2008-atual), que o interesse dos alunos em estudar gastronomia é diferenciado dos demais cursos como Direito, Medicina, Engenharia: enquanto os alunos de Direito, Medicina, Engenharia e muitos outros cursos superiores querem aprender uma profissão, fazendo desses cursos o norteador para o desenvolvimento intelectual e financeiro.

No curso de Gastronomia não há uma regra de interesse estabelecida para os estudantes como nos cursos supracitados: já ouvi de alunos que estavam cursando Gastronomia para desenvolver uma profissão, mas também ouvi alunos relatarem que estavam no curso de Gastronomia para curar uma depressão, para aprender a cozinhar, para melhorar sua performance na cozinha, ou para preencher o tempo ocioso que possuíam.

Dessa forma, se torna muito particular a atuação dos técnicos em cozinha/gastronomia ou dos bacharéis em gastronomia. Muitas vezes bem visível, como na atuação em hotéis, restaurantes, bares; outras vezes não visíveis aos olhos do público ou do mercado de trabalho, como na melhoria de uma depressão,

como no aprendizado para cozinhar dentro do lar ou na melhora das aptidões do fazer culinário.

Depois de passarem pelos cursos de cozinha/gastronomia alguns desenvolvem o senso empreendedor, outros se empregam nos estabelecimentos gastronômicos já existentes. É comum também encontrar aqueles que já possuem emprego em outras áreas distintas da alimentação, mas que acabaram por desenvolver alguma função dentro da cozinha, tendo trabalhos paralelos e colocado o trabalho da cozinha em segundo plano; ou ainda simplesmente aqueles que desenvolveram a cozinha dentro de suas casas.

## 2.2 Trazendo a experiência de fora para dentro da cozinha dos orixás.

Esta percepção que tive da forma como as pessoas que passaram pelos cursos de cozinha/gastronomia estão desenvolvendo os ensinamentos dos cursos, também se aplica aos candomblecistas que haviam passado por tais qualificações; só que as pessoas de terreiro tendem a desenvolver as aptidões adquiridas nos cursos de cozinha/gastronomia junto a cozinha do candomblé: seja com a abertura de negócios ou trazendo para dentro da cozinha do santo o aprendizado que vem de fora.

Dentro das investigações que fiz nas festas dos terreiros, ou nos momentos de obrigação, ou em simples contatos estabelecidos para pedir a permissão para investigar os terreiros e seus eventos, acabei encontrando subsídios para desenvolver esta parte da tese, que se refere aos indivíduos que se capacitaram através dos cursos de cozinha/gastronomia, fazem parte do Candomblé e desenvolvem a cozinha dos orixás de algum modo após a qualificação.

É importante ressaltar que os candomblecistas que passaram por cursos na área de alimentos e desenvolveram a cozinha dos orixás se diferem aqui neste ponto da tese dos candomblecistas que possuem buffet pela seguinte questão: os donos de buffet por mais que tenham passado por cursos de qualificação em cozinha/gastronomia, fizeram isso após abertura de seus buffets, ou não associam o aprendizado nos cursos ao desenvolvimento dos seus buffets.



Já os 3 indivíduos que serão aqui mencionados mais a frente nos relatam, através de entrevista (anexo XII), a importância de ter passado por cursos e assim só depois terem desenvolvido suas particularidades junto a cozinha dos orixás.

#### 2.2.1 Fábio e sua barraca de acarajé Metaxé.

Como já mencionado aqui na terceira parte desta tese, nas noites dos dias **15, 16 e 17 de junho de 2018** aconteceu o festival Êjilá Osé Oborá: A Fogueira Sagrada do Rei Xangô, na comunidade do Córrego do Jenipapo, em Recife.

O evento ocorreu na rua Alto Três Morros, dentre as muitas barracas de alimentação estava o vendedor de acarajé Fábio Rodrigues, que além do acarajé vende uma grande quantidade de produtos preparados artesanalmente e também industrializados. Sua barraca é itinerante, frequentando vários locais de festa pela região, e ele deu o nome de Metaxé para seu ponto comercial, em homenagem ao orixá Exú que ele cultua e que a entidade cultuada possui o mesmo nome.

Segundo Fábio, além de ser uma homenagem a Exú, a barraca é o início de um projeto maior: Fábio tem pretensões de montar um restaurante de comida de terreiro de Candomblé contemporâneo, o que seria ter as comidas dos orixás como base de novos pratos e invenções gastronômicas. Para tanto, Fábio foi se qualificar, entre os anos de 2001 e 2002, através de um curso técnico realizado no SENAC de Lancheiro de Cozinha, responsável por elaborar lanches e cardápios nesse sentido de comidas mais rápidas e menos elaboradas.

Este projeto de desenvolver uma cozinha inventiva a partir das comidas dos orixás Fábio começa a realizar já na sua barraca Metaxé, onde seu acarajé possui algumas diferenciações dos acarajés recheados normalmente. Ao preparar o acarajé utiliza a massa do feijão fradinho com sal e cebolinho verde, não cebola; e na fritura da massa utiliza uma combinação de óleos e azeites, o que deixa o acarajé mais suave que o frito apenas no azeite de dendê. Outra inovação da sua barraca é a fritura feita em uma fritadeira elétrica, e não em tachos, panelas ou bacias.

No dia **27 de novembro de 2019** fui convidado para observar uma noite de obrigações rituais no terreiro de Fábio, era a oportunidade de fazer alguns questionamentos (anexo XII) acerca de sua relação com a cozinha do Candomblé após passar pela qualificação do curso de Lancheiro de Cozinha e ter aberto sua barraca de acarajé Metaxé. 18 horas foi o horário marcado para a entrevista dentro do terreiro Ylê Axé Oxum Lonyn, que está situado na cidade de Recife, rua Evanildo Coelho Araujo, número 115, bairro da Campina do Barreto; porém ele só foi me atender de 22:30 horas, ao final de todo o sacrifício de animais, cânticos e orações.

No tocante a sua relação com o Candomblé, Fábio é babalorixá e possui seu próprio terreiro no bairro da Campina do Barreto, cidade de Recife, onde é conhecido como Pai Fábio de Oiá, e que está prestes a fazer 21 anos de iniciado no Candomblé pelas mãos de sua mãe carnal que também é sua mãe-de-santo, Mãe Roseli, também conhecida como Mãe Telinha.

Quando teve a ideia de fazer o curso de Lancheiro de Cozinha no SENAC Pai Fábio contou que sua intenção era de “aprimorar as técnicas de cozinha e adquirir mais informações” já que queria seguir na área de alimentos. Porém ele relata que não tinha noção da quantidade de informações que receberia no curso, sendo surpreendido positivamente com a os ensinamentos passados no SENAC.

“Não sabia que eu ia ter assim, grandes informações. Eu fui com um intuito, que eu ia aprender a trabalhar com lanche: como manipular, como fazer, como preparar, como entregar lanche; né? Trabalhar com lanche. Todo efeito não deixa de ser uma refeição, e alimentos. Mas aí eu me deparei, pelo movimento ser fraco na lanchonete do SENAC, então a gente teve acesso a cozinha, então daí foi onde eu me interessei e muito mais, porque ali sim, eu tive informações como manipular, como fazer, como preparar, como guardar, né? Como entregar para as pessoas e outras e outras coisas, como cuidar né? Ter aquele cuidado de usar luva, usar touca, né isso? Lavar as mãos, né? Usar máscara, pra não falar encima da comida, que eu acho que hoje em dia nem muita gente tem esse cuidado, né? Eu acho que se você for num *Self Service* você não vê essas coisas todas, e terreiro, com

especialidade você não vê, que seria bom também a gente trazer pra dentro do terreiro esse, se habituar a isso aí: de usar a touca, usar a máscara, porque não deixa de ser comida, não deixa de estar manipulando, né? Uma refeição pra poder tanto o orixá comer quanto pra gente degustar junto com os orixás” (entrevista concedida no dia 27/11/2019).

Desde muito cedo Fábio foi ganhando intimidade com a cozinha dos orixás, pois sua mãe, a ialorixá Mãe Telinha desenvolve a comida dos orixás para as obrigações sacrificiais e as comidas secas no seu terreiro desde antes do seu nascimento. O aprendizado da cozinha foi realizado no dia-a-dia dos afazeres do terreiro. É como Pai Fábio de Oiá colocou: “curso com relação as comidas dos orixás eu não fiz, o próprio curso está agregado dentro do nosso Candomblé”.

“Aqui no terreiro da minha mãe eu já ficava observando, e perguntava a ela: isso é pra que? Isso é de que? E como é que faz? E as vezes ela trabalhava costurando, ela botava no fogo e pedia pra eu olhar, isso daí já foi a minha, meu interesse, né? Pra eu poder aprender. E daí eu fui começando, ela dizia ó, eu tô aqui, tu faz quando tiver assim, assado, tá no ponto; olha aí o arroz de Orixalá dia de sexta-feira, quando ele tiver que nem arroz doce, né? Bem cozinhadozinho aí tá no ponto, daí veio dela” (entrevista concedida em 27/11/2019).

Então tendo como escola para desenvolver seu acarajé a experiência adquirida no terreiro de sua mãe mais toda o conhecimento absorvido no terreiro de Raminho de Oxóssi, seu pai-de-santo, Fábio entende que o curso de Lancheiro não o ajudou a desenvolver seu acarajé recheado. Porém o curso teria sido fundamental para determinadas situações, como na manipulação de alimentos, armazenamento de produtos e atendimento dos clientes.

Ao final da entrevista descobri que naquele dia era o aniversário do babalorixá Fábio de Oiá, estava completando 36 anos, então fui convidado para comer algumas comidas secas dos orixás, como galinha no dendê com arroz e

farofa de pinto e ainda participar da alimentação dos presentes com bolo e refrigerantes em comemoração ao aniversariante.



Imagem 52 – Barraca de acarajé Metaxé com os bolinhos de lansã em destaque. Ao fundo se vê um banner com o nome da barraca “Casa Metaxé” e o contato telefônico. Recife, 15 de junho de 2018. Fotografia do autor.

### 2.2.2 Lyon de Xangô, o axogum.

No mês de junho de 2018 fui até o terreiro de Mãe Elza de Iemanjá, situado no bairro de Salgadinho, cidade de Olinda, para pedir sua permissão para realizar uma investigação acerca das comidas dos orixás no evento de rua Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino, pois ela é a organizadora do evento.

Chegando ao terreiro de Mãe Elza me deparei com a mesma costurando em sua máquina um tecido para ornamentar a Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino e ao seu lado estava Lyon Aguilera, um ex-aluno do curso de Tecnólogo em Gastronomia da faculdade UNINASSAU.

Logo, não foi preciso me apresentar para a ialorixá do terreiro, pois Lyon me apresentou como seu ex-professor de gastronomia, ficando apenas a necessidade de colocar o porquê da minha presença em sua casa.

Ao reconhecer o ex-aluno Lyon Aguilera e observar sua intimidade com a mãe-de-santo do terreiro logo tive o impulso de fazer-lhe algumas perguntas: se era filho-de-santo da casa? Se cozinhava no terreiro? E se utilizava o que aprendeu na faculdade dentro da cozinha do terreiro? As respostas de Lyon foram todas positivas, então vi a necessidade de entrevista-lo em outra oportunidade e de forma mais estruturada.

Foi quando marcamos a entrevista no próprio terreiro de Mãe Elza, o terreiro Ilê Axé Egbé Awo, no dia **28 de novembro de 2019**.

Lyon acabou o curso de Tecnólogo em Gastronomia pela UNINASSAU em 2012, porém essa foi mais uma qualificação em cozinha que ele adquiriu, pois em 2009 ele fez o curso de Cozinheiro Profissional no SENAC.

Lyon sempre teve interesse em cozinha, aprendeu a cozinhar dentro de casa vendo sua avó preparar comidas regionais como o sarapatel, a galinha a cabidela e a feijoada; e com sua mãe, que gostava de fazer a parte doce da cozinha, aprendeu a fazer bolos, doces e sobremesas. Mas ele revela que uma importante influência veio do seu avô, um chileno que adora cozinha e viajou o mundo todo trabalhando e absorvendo ensinamentos de diversas culinárias; com ele Lyon aprendeu muitas técnicas de cozinha internacionais e principalmente a fazer a piñaca, que é uma salada chilena; e as empanadas, pasteis de massa de trigo, recheados e assados em forno.

Dentro do Candomblé Lyon possui filiação com o orixá Xangô, ele nos contou que frequenta a religião desde os 18 anos, mas que apenas aos 22 anos de idade é que fez a iniciação na religião, hoje Lyon está com 30 anos de idade e 8 de iniciado no Candomblé. Seu nome na religião é Oju Obá, então é normal chama-lo dentro do terreiro de Oju Obá ou Lyon de Xangô.

Logo no começo da conversa Lyon explicou que possui um cargo dado pelo orixá Xangô dentro do terreiro de Mãe Elza, o cargo de axogum, que vem a ser a

pessoa/sacerdote que é responsável pelo abate ou sacrifício dos animais nas cerimônias rituais da obrigação do terreiro. Este cargo fundamental e de muita responsabilidade no culto dos orixás só pode ser ocupado por homens e as pessoas que o ocupam tem que desempenhar essa função de sacrificar os animais dos orixás com as técnicas aprendidas no terreiro, que levam em consideração preceitos como a ausência de sofrimento para o animal a ser sacrificado.

“Esse cargo, ele foi, a mim foi dado desde a iniciação. Que se a gente for contabilizar, a minha iniciação é no tempo da escola de gastronomia. Mas na época da minha iniciação eu não executava, é, a gastronomia tão forte como nos dias de hoje, né? Eu era uma pessoa que tinha um conhecimento sim! Tinha até conhecimento a mais que outras pessoas que já eram da religião, pelo fato de gostar da cozinha, mas não relacionado a minha academia com a minha religião. É bem distinto isso aí. É porque esse cargo ele foi atribuído perante a divindade; não foi assim por uma observação, ou um querer” (entrevista concedida em 28/11/2019).

Mas as funções desempenhadas por Lyon dentro do terreiro não se limitam ao sacrifício de animais, pois ele está muito ligado a cozinha do terreiro, com os afazeres da cozinha-do-santo e da cozinha dos humanos também. Lyon explica que chegou ao terreiro de Mãe Elza de Iemanjá justamente quando estava muito inserido nos estudos de cozinha na faculdade, e isso teria o ajudado a desenvolver mais funções na cozinha do Candomblé.

“Como eu cheguei praticamente no mesmo período, desde eu me profissionalizar e religioso, foi algo que andou sempre junto; e o que me ajudou muito dentro da religião com relação ao curso foi a situação da manipulação e boas práticas, né? Como eu tive acesso a academia então é bem diferente de você que não tem acesso. Vários irmãos meus eu consegui ajuda-los, na organização desde escolha de alimentos, lista de compras, onde eu devo comprar? Como procede cada tipo

de alimento? Como eu devo manter minha unidade? Dentro do terreiro eu posso chamar de unidade de alimentação, mas a minha cozinha do terreiro, né? Como eu devo manter minha cozinha? Desde onde eu devo dispor meus pratos? Até porque tudo que a gente produz dentro do terreiro é consumido, tanto pelas divindades quanto pelas pessoas que estão naquele espaço”.

Fora todo o auxílio prestado por Lyon na parte de compras de alimentos, armazenamento, higiene na produção de alimentos e desenvolvimento de pratos de terreiro, ele acrescenta que tudo que aprendeu nas duas qualificações em cozinha/gastronomia ajudou a incrementar o evento da Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino.

Quando Lyon chegou no terreiro de Mãe Elza, o evento da Exposição Culinária já existia, mas com sua formação completa no curso de gastronomia ele pôde adentrar como gastrólogo/gastrônomo junto à organização do evento e assim começou a aprimorar o evento que conta com a distribuição de comidas dos orixás para o público presente.

O terreiro de Mãe Elza de Iemanjá está sempre envolvido com alguma atividade que dê visibilidade e promova o Candomblé. Um dos projetos que o terreiro encampa atualmente é busca para dar o título de patrimônio imaterial junto ao Governo do Estado de Pernambuco a uma comida de orixá denominada *assum*. O *assum* é uma comida do orixá Exu, essa comida votiva é composta de ingredientes como vísceras dos bovinos como rim, pulmão, baço, fígado, língua e coração; tudo cozinhado no azeite de dendê, podendo ou não levar ingredientes como cebola, coentro, sal e pimenta. Este prato de terreiro se assemelha muito a uma comida regional, que é o sarapatel, porém existem algumas diferenças na composição do sarapatel, que leva o sague do animal e não tem azeite de dendê em seu preparo.

Lyon também participa deste projeto que visa dar o status de patrimônio imaterial ao *assum*. Embora todo o processo jurídico ainda esteja para ser iniciado, Lyon e outros integrantes do terreiro já se debruçam nas pesquisas e

estudos para subsidiar material suficiente para que a comida do orixá Exu se torne um patrimônio imaterial de Pernambuco.



Imagem 53 – Lyon Aguilera no evento da 12ª Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino, preparando camarões no azeite de dendê para compor o recheio dos acarajés. Recife, 20 de junho de 2018, Sítio da Trindade, bairro de Casa Amarela, Recife. Foto do autor.

### 2.2.3 Carmen Virginia, iabassé e estrela de televisão.

Conheci a senhora Carmem Virginia no ano de 2013, quando tanto eu quanto ela havíamos sido convidados para palestrar em um evento científica com a temática da cozinha afrodescendente local, do curso de Gastronomia da Faculdade Metropolitana, localizada na cidade de Jaboatão dos Guararapes. Lá, tivemos a oportunidade de falar da experiência de cada um no desenvolvimento dos estudos relacionados a cozinha afrodescendente ou, no caso de Dona



Carmem, falar de toda a sua trajetória como representante da cozinha dos terreiros dentro e fora do Candomblé.

É que neste período Dona Carmem Virginia já se tornara uma pessoa bem conhecida fora dos terreiros de Candomblé, pois estava sendo bastante requerida por jornais, cadernos de gastronomia, revistas especializadas em cozinha e em programas de televisão para mostrar a cozinha dos orixás.

Dona Carmem Virginia Barbosa dos Santos se transformou na mais ilustre personalidade ligada a cozinha do Candomblé de Pernambuco, e para muitos, a mais conhecida de todo o Brasil.

Com muita insistência consegui uma entrevista por meio de WhatsApp, o canal de comunicação via internet mais popular na atualidade, no dia **14 de janeiro de 2020**. Pois Dona Carmem é extremamente ocupada, sendo esta entrevista marcada e desmarcada inúmeras vezes por causa dos seus compromissos profissionais.

Ela começa nos contando que possui o cargo de cozinheira dos orixás no terreiro de Candomblé, iabassé; e que esse cargo foi lhe dados pelos orixás do terreiro que sempre frequentou desde que era uma menina de 7 anos de idade, porém só ao 14 anos é que começou a exercer a função de iabassé no terreiro de Pai Everaldo de Xangô, ou pai Vevé de Xangô, o terreiro Ilê Axé Ogbon Obá. Situado na rua Córrego do Deodato, número 529, bairro de Água Fria, cidade de Recife.

Carmem Virginia hoje com 43 anos de idade é filha do orixá Xangô, e sempre desempenhou os trabalhos na cozinha-do-santo com muita responsabilidade, fé e respeito aos orixás e aos ancestrais.

No ano de 2009 ela decidiu entrar para uma faculdade de Gastronomia; queria aprender mais sobre cozinha e também passar um pouco do que sabia dentro da cozinha do Candomblé. No dia em que deveria se apresentar para realizar as provas para ser classificada no número de vagas do curso de Gastronomia da faculdade Senac seu filho sofreu uma parada cardíaca, mesmo assim ela foi fazer as provas e foi classificada em 8º lugar.

Na faculdade de Gastronomia ela relata que teve muitas dificuldades com relação ao preconceito que passou por conta da sua religião e também pela sua cor. Em todos os momentos ela nunca escondeu suas origens, inclusive fazia questão de mostrar a cozinha dos orixás cada vez que precisava fazer trabalhos para expor para sua classe ou quando participava de concursos culinários.

Por conta de alguns problemas que Dona Carmem apresenta como dificuldade financeira e até racismo, ela abandonou o curso de gastronomia da Faculdade Senac no último período, as vésperas de formar-se, no ano de 2011.

“Eu fui expulsa de sala porque não tinha grana pra pagar, não porque se fosse um branco a coordenadora não faria isso! Porque mesmo com o professor Josias me dando uma bolsa ela não deixou eu voltar porque alegou que eu já tinha perdido um mês de aula. Mas nos cartazes o tempo todo ainda dizia matrículas abertas” (entrevista concedida em 14/01/2020).

Cabe explicar aqui que mesmo depois de toda essa situação entre a Faculdade Senac e Carmem Virginia, terminando com a sua não conclusão do curso de Gastronomia; posteriormente, com a fama e notoriedade conquistada pela ex-aluna vemos professores e alunos desta instituição referir-se ao curso de Gastronomia da Faculdade Senac como o ambiente que Dona Carmem frequentou.

Carmem Virginia nos contou que foi procurar os chefes da cidade para aprender mais, se oferecendo como estagiária dos restaurantes e de seus eventos e assim conseguir aprender um pouco com a visão de cada um dos chefes para quem trabalhou: muitas vezes não chegou a ganhar nada pelo seu trabalho, apenas a entrada do ônibus para voltar para casa.

No ano de 2012 ela abriu seu primeiro negócio, um serviço de entrega de comidas a partir de sua casa. O negócio se chamava Acaçá, a Cozinha Encantada; onde conseguia a marca de vender até 500 caranguejos em um só dia.

Lembro-me que no ano de 2015, ao ir a Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino, que ocorreu no Pátio de São Pedro, bairro de São José em Recife, existia uma grande expectativa do público pois a iabassé Carmem Virginia iria expor comidas de orixá naquele evento. Tanto é que a sua barraca possuía uma fila enorme frente as outras barracas da exposição. Aqui neste período a cozinheira dos orixás Dona Carmem de Xangô já havia se tornado uma figura pública, que comandava seu Restaurante em Recife e participava de programas de televisão com visibilidade para todo o Brasil.

O primeiro programa de televisão que Dona Carmem foi convidada a participar foi o Diário de Olivier, no canal fechado GNT, onde o apresentador do programa, o chefe de cozinha Olivier Anquier convidava alguns participantes, como Dona Carmem, para que apresentassem algum prato típico regional ou cultural.

E logo ela estaria se apresentando com seus produtos e pratos em vários programas; e não apenas em canais de televisão fechados como o Diário de Olivier ou o Tempero de Família com Rodrigo Hilbert, onde ela fez o acarajé e todas as suas guarnições como o vatapá, o caruru e o camarão seco. Em um dos programas de televisão aberta mais populares e de audiência, programa Encontro com Fátima Bernardes na Rede Globo de Comunicação, Carmem Virginia foi convidada para apresentar uma mesa de comidas onde ela mostrava comidas afrodescendente, indígenas e europeus.

Após participar de programas como convidada, Carmem é chamada para participar como jurada de programas de culinária/gastronomia. Agora ela não faria participações esporádicas nos programas, mas seria integrante fixa de programas como o Cozinheiros em Ação do canal GNT, onde ela e mais 4 renomados chefes de cozinha ajudavam anônimos a desenvolver-se na cozinha.

Atualmente Carmem é jurada de um programa de culinária/gastronomia no SBT, sistema Brasileiro de Televisão, em rede aberta, com características similares ao programa Cozinheiros em Ação; no SBT ela apresenta e faz parte do júri do programa Família Frente à Frente.

Muito dessa projeção nacional que Carmem Virginia conseguiu foi por causa das comidas que ela saborosamente desenvolve desde 2014 no seu próprio restaurante de comidas afrodescendentes Altar, Cozinha Ancestral. Sobre o Restaurante Altar, Cozinha Ancestral falaremos mais a frete quando tratarmos dos restaurantes de comidas dos orixás na região de Recife.

O restaurante Altar lhe deu uma visibilidade que talvez não fosse alcançada sem ele. Pois foi pelas comidas que criou para seu restaurante e que encantou muitos turistas, sendo alguns deles bem conhecidos do público e influentes na mídia televisiva. Como no caso da Atriz Taís Araújo<sup>74</sup>, que depois de conhecer o Restaurante Altar, Cozinha Sagrada fez o convite para que Carmem integrasse o corpo de jurados do programa Cozinheiros em Ação do canal GNT.

Mas quando perguntada se o curso de Gastronomia teria a ajudado a desenvolver o seu restaurante, o Altar, Cozinha Ancestral, Dona Carmem foi taxativa na resposta: “Os estudos me deram segurança! Não me ajudaram a abrir nada.” Após a resposta ela explicou que por conta do curso aprendeu muitas coisas e conheceu muita gente, o que lhe deu uma certa experiência para empreender. Mas a abertura do seu restaurante estava relacionada ao seu esforço de correr atrás e de desenvolver a sua forma de cozinhar.

---

<sup>74</sup> Taís Araújo é uma renomada atriz brasileira. Já participou com protagonismo de muitas telenovelas e apresentou programas de entrevista e debate em variados assuntos: Atualmente Taís Araújo além de estar atuando como uma das protagonistas na novela Amor de Mãe é também a apresentadora do programa Pop Star na Rede Globo de Televisão.



Imagem 54 – Carmem Virginia se apresenta no programa Encontro da Rede Globo de Televisão e explica para a apresentadora Fátima Bernardes o que é o doce baba de moça em Pernambuco: doce feito com a carne do coco novo, água de coco e açúcar. Rio de Janeiro, 08 de fevereiro de 2018. Fotografia retirada do vídeo exibido na plataforma de internet globoplay. <https://globoplay.globo.com/v/6485810/>

Por mais que as respostas dos três candomblecistas entrevistados aqui nos contem que o aprendizado em cursos de cozinha/gastronomia não os tenham ajudado com o desenvolvimento das comidas, seja em uma barraca de acarajé, seja na cozinha do terreiro, ou no cardápio do restaurante, pois esse aprendizado foi adquirido dentro dos terreiros de Candomblé, como os três entrevistados bem colocaram; é perceptível nas respostas de Fábio, Lyon e Carmem que os cursos deram uma nova perspectiva a todos eles.

Foi após o curso de qualificação que passaram que abriram seus negócios, ou introduziram novas técnicas de cozinha nos seus ambientes de trabalho. Foi a partir dos cursos de cozinha/gastronomia que eles tiveram uma visão diferenciada para trabalhar as comidas dos orixás, empregando mais higiene na produção de alimentos, tendo mais conhecimento para a escolha de produtos, realizando um melhor atendimento ao cliente, adquirindo experiência em administração ou em vendas.

### **3. A comida dos terreiros como principal atrativo de restaurantes em Recife.**

#### 3.1 Recife e sua tradição em restaurantes.

Fazer a refeição nestes espaços preparados para atender e saciar a fome passou a ser bem visto pela sociedade, após a sua invenção no período da Revolução Francesa os restaurantes passam a ganhar mais e mais adeptos. O restaurante é considerado um dos grandes legados da Revolução Francesa para o mundo (Spang, 2003).

A proliferação desse novo modelo de alimentação foi rápida, em 1804 já existiam tantos restaurantes na capital francesa que o *Almanach des Gourmands*, espécie de livro ou catálogo dos restaurantes parisienses, já afirmava que a cidade de Paris possuía 100 restaurantes para cada livraria (Flandrin e Montanari, 2015: 757-758).

A cozinha dos chefes, antes restrita as mansões e castelos aristocratas agora estava ao alcance da burguesia. A exclusividade de nobres deixa de existir, e todo o requinte e luxo das refeições da elite poderia ser experimentada em alguns dos mais luxuosos restaurantes de Paris.

Logo, estes estabelecimentos de serviço de alimentos passariam a fazer parte dos roteiros turísticos no final do século XIX. Os turistas não ansiavam apenas por monumentos e paisagens, mas pelos restaurantes já renomados das cidades. Assim também começam a se desenvolver os grandes restaurantes dentro da hotelaria: era a associação desse meio de hospedagem aos restaurantes.

Um grande exemplo dessa parceria inventada no final do século XIX acontece quando o suíço César Ritz se associa ao grande chefe de cozinha da época, o francês Auguste Escoffier; Ritz queria que sua rede de hotéis além de

bem acomodar as pessoas também as alimentasse com o que existia de melhor (Flandrin e Montanari, 2015: 758-759).

É assim que toda a Europa fica tomada de restaurantes dentro ou fora dos hotéis. A expansão dos restaurantes chega até o Brasil, onde primeiramente os cafés e confeitarias se estabeleceram.

Em Recife, a tradição pela alimentação em restaurantes data do final do século XIX, é nesta época que alguns restaurantes são abertos, um deles perdura até hoje. O restaurante Leite foi inaugurado ainda em 1882 e é considerado o restaurante mais antigo e ainda em funcionamento de todo o Brasil.

Com tanto tempo de existência, 138 anos, o restaurante Leite foi testemunha de muitos fatos relevantes na história do Brasil, Pernambuco e Recife. Basta lembrar que quando foi aberto o Brasil ainda possuía um rei, Dom Pedro II, e a escravidão ainda duraria até o ano 1888; aliás, existe na fachada do restaurante uma placa de pedra para comemorar a abolição da escravidão no Brasil.

Em uma visita no dia **20 de dezembro de 2019** foi possível apreciar o local mais que centenário. O restaurante ainda resguarda um ambiente aristocrático, com uma adega que possui garrafas com rótulos do século XIX, mesas bem forradas, bandejas de prata, guardanapos de puro algodão, janelas com grandes cortinas, piano de calda no salão próximo as mesas, paredes com lustres e candelabros, além de uma grande quantidade de fotografias que contam um pouco da história da região e do próprio restaurante Leite.

O Leite foi palco de diversos encontros políticos no âmbito regional e nacional. O ex-governador Agamenon Magalhães (1893–1952) utilizava o restaurante para fazer encontros e convenções políticas. Dois presidentes da República também estiveram no restaurante Leite para encontros político: Juscelino Kubitshek (1902–1976) e Fernando Henrique Cardoso.

O nome do restaurante faz uma referência ao seu fundador, Armando Manoel Leite. Sua localização continua a mesma, seu endereço fica na Praça

Joaquim Nabuco, número 147, bairro de Santo Antônio, no centro da cidade de Recife.

Hoje o cardápio do Leite é composto de pratos variados: os mais requisitados são o bolinho de bacalhau, o lagostim grelhado, o tornedor de filé mignon ao molho de vinho do Porto e funghi, cordeiro a Vasco da Gama, bacalhau com natas e de sobremesa a autêntica cartola pernambucana (doce feito com bananas assadas, queijo manteiga semiderretido, polvilhado com açúcar e canela).

O restaurante possui ainda um dos chefes de cozinha mais longevos e icônicos da cidade: Chef Bigode ou Ednilson Araújo Chaves está no comando da cozinha do Leite a 31 anos.

Muitos outros restaurantes fizeram fama e ficaram no imaginário do povo recifense, alguns são mais lembrados pela comida que serviam, já outros conseguiram agradar não apenas pela comida, mas pelo ambiente, paisagem, ou até pelo público que o frequentava e pelas atrações artísticas.

“Também desse modo a comida se define como uma realidade deliciosamente cultural, não apenas em relação a própria substância nutricional, mas também às modalidades de sua assunção e de tudo aquilo que gira em torno dela. Por um lado, substância e circunstância assumem, ambas, um valor significativo, habitualmente coligadas uma a outra, uma vez que a ‘linguagem da comida’ não pode prescindir – diretamente das linguagens verbais – da concretude do objeto, do valor semântico intrínseco e, de algum modo predeterminado, do instrumento de comunicação” (Montanari, 2013: 158).

O antigo restaurante Casa de Banhos teve sua abertura em 1880. Primeiramente o local era apenas uma casa para banhos e hospedaria localizada no dique natural formado por arrecifes que separa o rio Capibaribe do mar.



O local denominava-se oficialmente Grande Estabelecimento Balneário de Pernambuco: porém a população da região o chamava de Casa de Banhos, e foi desta forma que se tornou conhecido o balneário.

No ano de 1902 a Casa de Banhos, possuía 5 piscinas que comportavam 350 banhistas, um grande salão para refeições e 102 compartimentos para troca de roupa e demais necessidades dos frequentadores. Com o passar do tempo a Casa de Banhos foi ganhando novos usos para a população mais abastada de Recife, o restaurante do local passou a ser muito utilizado para eventos comemorativos, eram festas, bailes carnavalescos e aniversários.<sup>75</sup>

A Casa de Banhos foi fechada e reaberta algumas vezes, seja por algum incidente como o incêndio do final da década de 1920 ou pela decadência deste tipo de estabelecimento na cidade. Mais recentemente, a casa foi reinaugurada apenas como restaurante no ano de 1997 e tornou a fechar em 2016, desta vez por problemas com as licenças de funcionamento e por conta de irregularidades com o meio ambiente junto aos órgãos competentes.<sup>76</sup>

O Savoy foi um dos mais badalados bares de Recife. Aberto em 1944, este estabelecimento gastronômico foi reduto de intelectuais, jornalistas, estudantes, boêmios e artistas. Localizava-se na calçada do edifício Sigismundo Cabral, número 147, Avenida Guararapes, centro financeiro, histórico e comercial de Recife na época.

Desde o início da tarde as pessoas começavam a chegar; mas a maior aglomeração ocorria no final do expediente dos bancos, lojas e repartições públicas. A partir das 18 horas, ou para alguns o *happy Hour*, era o momento

---

<sup>75</sup> História do restaurante Casa de Banhos. Disponível em: [http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com\\_content&view=article&id=573&Itemid=1](http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=573&Itemid=1) Acesso em: 17 de janeiro de 2020.

<sup>76</sup> Restaurante Casa de Banhos suspende atividades. Disponível em: <https://jconline.ne10.uol.com.br/canal/economia/pernambuco/noticia/2016/10/01/restaurante-casa-de-banhos-suspende-atividades-255013.php> Acesso em: 17 de janeiro de 2020.

esperado para sentar nas cadeiras de ferro do Savoy e conversar tomando uma cerveja gelada com a coxinha, de galinha, o bolinho de bacalhau ou o pastel do bar.

Frequentado por muitos intelectuais, o Savoy viu passar por suas mesas Ascenso Ferreira, Ariano Suassuna, Lul Cardoso Ayres, Capiba, Hermilo Borba Filho, Mauro Mota, Carlos Pena, Gilberto Feryre, Jorge Amado, Villa-Lobos, Roberto Burle Marx, Roberto Rosselini, Jean-Paul Sartre e Simone de Beauvoir.

Nos anos 1990 o Bar Savoy demonstrava um forte declínio: o bar já não ficava lotado e o esvaziamento do centro da cidade com o deslocamento de lojas para os shoppings centers, a saída de órgãos públicos e da população para outros bairros de Recife prejudicaram a frequência e a continuidade do Savoy.

O escritor Urariano Mota em uma entrevista dada ao canal jornalístico Coração da Cidade descreve sobre o privilégio de ter frequentado e conhecido aquele espaço onde comer e beber era apenas um detalhe frente a toda atmosfera efervescente do local e da relação de intimidade com o Savoy e todos que o frequentavam. Nas palavras de Urariano:

“Foi o primeiro bar do Recife no Afeto, e podemos até dizer, o primeiro sem segundo. A memória desse bar deveria ser retida por todo pernambucano de origem ou formação”<sup>77</sup>.

Um bar ou restaurante que cativa as pessoas muito além da comida ou bebida que oferece pode ser compreendido como um ambiente de forte cunho afetivo de uma cidade e de sua população. O Restaurante Leite, a Casa de Banhos e o Bar Savoy são apenas três de inúmeros estabelecimentos gastronômicos que continuam no imaginário das pessoas que os frequentaram e também daqueles que não os frequentaram, pois são tantas as histórias e

---

<sup>77</sup> História do bar Savoy. Disponível em: <https://poraqui.com/coracaodacidade/bar-savoy-versos-embriagados-de-um-recife-boemio/> Acesso em: 18 de janeiro de 2020.

referências a estes e outros espaços de alimentação que mesmo as pessoas que não chegaram a conviver com estes locais possuem uma certa intimidade com eles.

O Café Continental, localizado no centro de Recife, bairro de Santo Antônio, rua 1º de março. O Café Colonial era o espaço dos encontros políticos da década de 1930, muitas reuniões políticas e estratégias foram estabelecidas ali. O local servia para ver e ser visto.

Na praia do Pina, cidade de Recife; e na orla de Olinda, temos dois exemplares da culinária de frutos do mar que passaram para a história: o Maxime e o restaurante Samburá.

No centro da cidade de Recife outro Restaurante que marcou os moradores da Cidade foi o Buraco da Otília. Ficava na rua da Aurora, as margens do rio Capibaribe e fez muito sucesso com a cozinheira Otília, uma senhora advinda do Estado de Alagoas, que preparava pratos regionais de um sabor inigualável na década de 1970. Galinha a cabidela, chambaril, sarapatel e sururu de coco eram alguns dos pratos mais requisitados.

A antiga Feijoada do Jaime, também no bairro do Pina, nos anos 1980 era parada quase que obrigatória para as pessoas que saíam da praia de Boa Viagem e do Pina para saborear a melhor feijoada da cidade.

No bairro do Porto da Madeira, cidade de Recife, o bar e restaurante Cantinho Dalva de Oliveira cativou os frequentadores do local também pela apresentação no período da noite de seu proprietário, Mário Francelino, que se travestia da cantora Dalva de Oliveira e fazia números musicais imitando a antiga cantora. O local existe desde 1955 na Avenida Beberibe, número 3677 e está repleto de fotografias e referências a Dalva de Oliveira, uma das maiores cantoras brasileiras da era do rádio.

Hoje a região convive com a lembrança de muitos restaurantes que ficaram na história e da presença de muitos outros bons restaurantes existentes. Na

Região de Recife pode-se comer de quase tudo que se encontra no mundo gastronomia, pois as renomadas cozinhas internacionais ou mesmo as cozinhas consideradas da moda possuem seus representantes.

Desde o início do século XX que as cozinhas dos grandes hotéis em Recife já trabalhavam as cozinhas europeias. As ruas da cidade da mesma forma, basta lembrar da indignação de Gilberto Freyre descrita em jornais e artigos, que o motivou inclusive a ser um defensor da cozinha regional contra uma invasão de guloseimas estrangeiras.

Durante muito tempo apenas as cozinhas temáticas como a portuguesa, espanhola, italiana, francesa, holandesa, inglesa, suíça e alemã foram desenvolvidas como parte da cozinha internacional dos restaurantes recifenses que se dispunham a servir pratos internacionais em seus cardápios.

Após um certo período de dominação europeia nos cardápios de pratos internacionais alguns elementos da cozinha norte americana. Como o hambúrguer, o hot dog, catchup, batata frita e bebidas gaseificadas como a Coca-Cola também ingressaram nos menus; assim como as carnes argentinas passaram a aparecer cada vez mais.

### 3.2 As cozinhas étnicas em Recife: a moda e a imigração como fatores determinantes para a introdução dessas cozinhas.

Foi a partir dos anos 1980 que começam a chegar em Recife outras cozinhas internacionais, muito por conta de algumas destas cozinhas estarem na moda e encontravam-se em forte expansão no Brasil e no mundo, ou pela chegada de imigrantes e a abertura de seus restaurantes como forma de sobrevivência.

Algumas cozinhas asiáticas como a japonesa e chinesa tiveram seus primeiros restaurantes a partir da chegada de imigrantes em Recife. Um dos mais antigos e famosos restaurantes deste período foi o Tóquio, que ficava localizado

na rua do Espinheiro, bairro do espinheiro. Sua chegada acontece bem antes da invasão ocorrida no final da década de 1990 dos produtos japoneses como o sushi, o sashimi, o uramaki, o tekamake e o temaki; que estavam em moda no Brasil.

A moda da cozinha japonesa no Brasil fez surgir uma forma diferenciada de consumo dos produtos de descendência japonesa. Após a cozinha japonesa passar a fazer parte da alimentação dos brasileiros surge a cozinha nipo-brasileira, uma cozinha baseada nas técnicas e produtos da cozinha japonesa acrescentada de elementos da cozinha brasileira, ou do gosto do brasileiro.

Os temakis, uramakis e outros produtos passaram a ter em sua composição frutas tropicais como a banana e a manga; a utilização de queijos, principalmente *cream cheese* e de forma exagerada; e a criação de novas técnicas a partir das técnicas japonesas tradicionais são alguns exemplos da cozinha nipo-brasileira.

Já outras cozinhas também orientais chegaram até os restaurantes da região porque também estavam na moda. Caso da cozinha tailandesa e da vietnamita. Aproveitando o espaço das já conhecidas cozinhas chinesa e japonesa. Assim como algumas outras cozinhas como a mexicana.

Esta questão da moda gastronômica e posterior apego a essas culturas culinárias fez por exemplo com que seja mais fácil encontrar um restaurante de comida chinesa, japonesa ou italiana do que comer algumas comidas regionais como a buchada, a galinha cabidela, a rabada ou o cozido de churrasco em Recife.

A partir de um movimento de globalização dos costumes culinários, ou da homogeneização da forma de se alimentar passamos a comer aquilo que todos estão comendo, em cadeia mundial. Por causa dessa mundialização na maneira de comer podemos viajar para muitos lugares tendo a mesma alimentação, comendo no mesmo *fast-food* e talvez seja possível fazer isso a partir das

mesmas marcas de produtos alimentícios também (Contreras e Gracia, 2011: 414).

Segundo Contreras e Gracia (2011) este processo de homogeneização dos costumes alimentares deve ser compreendido como um processo histórico, que tem sua evolução agravada por todos os acontecimentos marcantes dos últimos dois séculos:

“Não se pode entender a cozinha e a dieta contemporânea sem conhecer as mudanças que, desde a metade do século XIX, tem afetado todas essas fases dos sistemas alimentares. Cada uma dessas transformações incidiu sobre os rumos tomada pela produção, na padronização dos ingredientes, nos conteúdos dos pratos e nas formas de prepará-los e, definitivamente, na homogeneização do consumo alimentar dos países que de diferentes formas participaram de todas essas modificações” (Contreras e Gracia, 2011: 417).

Em oposição a estes movimentos de globalização e homogeneização da alimentação estão as cozinhas étnicas, caracterizadas pela valorização dos produtos e técnicas de cozinha regionais. Em Recife, além da cozinha regional dos frutos do mar, da cozinha do interior do Estado de Pernambuco e da cozinha dos doces, encontramos algumas cozinhas étnicas trazidas por pessoas de outros países. Estes imigrantes primam por desenvolver longe de seus países uma cozinha étnica mais parecida com o que existe em seus locais de origem.

Em 19 de janeiro de 2015 o jornal Diário de Pernambuco fez uma matéria jornalística com a seguinte manchete: Estrangeiros representam as Origens em Restaurantes do Recife. No conteúdo da matéria estavam alguns desses imigrantes contando a história de como haviam chegado em Recife e a posterior abertura de seus restaurantes. Dentre argentinos, guatemaltecos e muitos outros imigrantes destacamos:

- O único restaurante tipicamente coreano da cidade foi aberto por Soon Ja Choi, que chegou em Recife no ano de 1970 e tinha muita saudade da comida da península coreana, então resolvei abrir o Burgogui no bairro do Espinheiro.
- No bairro das graças a família de peruanos Bresani montou um restaurante especializado em servir cebiches, prato típico do Peru. “Fazemos do restaurante uma extensão da nossa casa. Cozinho como se fosse para a minha família, com tempero bem caseiro”. Assim contou Roxana Bresani, a chef do restaurante Siwishi.
- Já o croata Cláudio Kovacic, dono de um bistrô em no Bairro de Santo Amaro trabalha com menu degustação, onde um pouco de vários alimentos e pratos são servidos a forma croata. Segundo Kovacic a principal característica da cozinha da Croácia é trabalhar com produtos frescos e desenvolvidos em casa.
- Brigitte Anckaert é uma ex-aeromoça belga que ao chegar em Olinda primeiramente abriu uma pousada no ano de 1986. Só em 2009 inaugurou o Chez Brigitte, onde trabalha muitos pratos da cozinha francesa e da cozinha da Bélgica, sua terra natal. Destaque para as fritas belgas, batatas fritas ao modo da Bélgica, e para as codornas desossadas<sup>78</sup>.

Assim como a reportagem do Diário de Pernambuco de 19 de janeiro de 2015 mostrou não vemos restaurantes tipicamente africanos em Recife e região, assim como em outros lugares do Brasil, salvo algumas raras exceções.

É claro que devemos levar em consideração a forma como esses imigrantes chegaram no Brasil e tiveram as condições necessárias para que pudessem abrir seus restaurantes típicos, como experiência em gastronomia e

---

<sup>78</sup> Estrangeiros representam as origens em restaurantes do Recife. Disponível em: <https://www.diariodepernambuco.com.br/noticia/gastro/2015/01/estrangeiros-representam-as-origens-em-restaurantes-do-recife.html> Acesso em: 18 de janeiro de 2020.

cozinha, ou em servir; poder aquisitivo para compra ou aluguel de espaço e compra de utensílios e materiais de cozinha.

E esta não é a realidade dos africanos que imigram para o Brasil. Na sua esmagadora maioria estes imigrantes africanos estão fugindo de seus países por causa de conflitos armados, guerras, perseguições políticas e religiosas ou pela absoluta miséria e fome que enfrentam no continente africano<sup>79</sup>.

Muitos desses imigrantes africanos chegam de forma clandestina ao Brasil, escondidos em navios e contêineres, apenas com a roupa do corpo e por vezes já desnutridos e doentes.

Para os poucos africanos que chegam aqui com alguma condição de empreender a cozinha não parece ser uma boa opção: vejamos o exemplo da cidade de São Paulo, maior centro urbano da América Latina e destino mais procurado por imigrantes.

Em uma publicação do jornal Folha de São Paulo em seu formato digital no dia da consciência negra, dia 20 de novembro de 2017, no blog Cozinha Bruta do Jornalista Marcos Nogueira, a manchete de sua matéria traduzia a dificuldade de se desenvolver uma cozinha tipicamente africana no Brasil: “A falta de restaurantes africanos escancara nosso racismo”. Marcos ao escrever no blog diz conhecer pessoalmente apenas um restaurante africano em São Paulo, o Biyou’s, de uma camaronesa, Milanito Biyouha.

O jornalista faz comparações entre a aceitação da população local aos restaurantes europeus frente aos restaurantes africanos de descendência nigeriana que estão na praça Júlio Mesquita, no bairro da República, inclusive ressalta que os atendentes dos restaurantes nigerianos tratam com hostilidade

---

<sup>79</sup> A falta de restaurantes africanos escancara o nosso racismo. Disponível em: <https://cozinhabruta.blogfolha.uol.com.br/2017/11/20/a-falta-de-restaurantes-africanos-escancara-nosso-racismo/> acesso em: 20 de janeiro de 2020.



quem tenta lá comer; e acredite ser uma “resposta dos africanos a quem tanto os maltrata”.

Marcos Nogueira conclui a matéria da seguinte forma:

São Paulo jamais terá uma cena respeitável de restaurantes mexicanos, tailandeses ou indianos enquanto essas comunidades forem insignificantes do ponto de vista estatístico. Não é o caso dos africanos de diversas origens. Tampouco os haitianos, nem dos bolivianos. Nós temos o dever de tirá-los da invisibilidade antes de exigir tapete vermelho estendido na porta de seus restaurantes”<sup>80</sup>.

Hoje já existem mais restaurantes africanos em São Paulo, porém um número ainda pequeno frente a outras etnias que possuem estatisticamente tanto ou menos imigrantes que os africanos. Além do Biyou’s o Guia Negro de Viagens e Movimentos traz outras boas opções como o Congolinária, com comidas do Congo; o restaurante Mama África La Bonne Bouffe, também camaronês; o Mercy Green, de comida nigeriana; e o Le Petit village, pertencente a um senegalês.

Recife e seu entorno não possui um restaurante se quer de cozinha tipicamente africana, apesar de ter atualmente imigrantes advindos do continente africano recentemente.

### 3.3 O panorama dos restaurantes de comida de terreiro em Recife.

A representação africana nos restaurantes de Recife se dá através da inserção de pratos típicos da cozinha do Candomblé em alguns estabelecimentos de alimentação. Podemos denominar essa cozinha do Candomblé como uma

---

<sup>80</sup> A falta de restaurantes africanos escancara o nosso racismo. Disponível em: <https://cozinhabruta.blogfolha.uol.com.br/2017/11/20/a-falta-de-restaurantes-africanos-escancara-nosso-racismo/> acesso em: 20 de janeiro de 2020.

cozinha afro-brasileira, pois a maioria desses pratos foi criada no Brasil, com elementos culinários da África e também americanos.

Mas mesmo algumas das mais famosas comidas de terreiro como o acarajé, o caruru, ou o vatapá tiveram muita dificuldade para romper com o preconceito para com a comida de terreiro e aparecer nos cardápios dos restaurantes.

Só após o acarajé se tornar um símbolo turístico da Bahia é que este alimento começa a ser visto nos restaurantes de Recife. De antemão é preciso esclarecer que o acarajé comercializado pelos restaurantes em Recife é o acarajé Baiano, caracterizado por ser um bolo maior de feijão frito em azeite de dendê e recheado com vatapá, caruru, camarão seco e verduras.

Um dos primeiros restaurantes a trazer no seu cardápio alguns pratos típicos dos terreiros de Candomblé foi Bargaço. Considerado um restaurante de comidas baianas e frutos do mar este restaurante teve sua abertura em 1971, na cidade de Salvador. Seu criador foi o pernambucano da cidade de Limoeiro, Leonel da Rocha.

Posteriormente o Bargaço abriu uma filial em Recife, primeiramente na Avenida Boa Viagem, depois foi para a avenida Antônio de Góes, número 62, bairro do Pina, cidade de Recife, onde está até hoje.

Excluindo-se as barracas de acarajé espalhadas pela cidade e alguns pontos turísticos como a feirinha de Boa Viagem, o restaurante Bargaço foi durante algum tempo o único local onde poderia se degustar um acarajé.

Mas, em se tratando de comidas advindas dos terreiros de Candomblé, o Bargaço oferece apenas o acarajé com o vatapá e o camarão seco, os outros pratos a que ele se refere como comida baiana são as moquecas de camarão e outros frutos do mar assim como os pratos de ensopados.

Atualmente o acarajé já pode ser encontrado no cardápio de alguns restaurantes especializados em frutos do mar em Recife e região, porém a dificuldade em confeccionar esta iguaria do modo correto acaba restringindo o aparecimento do produto.

O acarajé é sem dúvidas o prato mais apreciado da cozinha dos terreiros, principalmente quando leva o recheio do vatapá, caruru e camarão seco, modo baiano de apresentar a iguaria aos comensais. De forma que os restaurantes que apresentam o acarajé em restaurantes de Recife o fazem com esse formato baiano.

Nos últimos anos a cozinha dos terreiros tem sido mais degustada, apreciada e vista como mais respeito por causa do trabalho de alguns pais e mães de santo que resolveram mostrar suas comidas de terreiro na rua, em festas ou eventos de gastronomia como já evidenciamos anteriormente. Um outro movimento de valorização da culinária praticada nos terreiros de Candomblé foi o movimento de trazer as comidas dos orixás para serem trabalhadas e reinventadas pelos renomados chefes de Recife e região dentro de seus restaurantes.

Por dois anos consecutivos, 2010 e 2011, o Festival Comida de Santo esteve dentro de renomados restaurantes de Recife, Olinda, Jaboatão dos Guararapes e Porto de Galinhas para que seus chefes inventassem pratos contemporâneos a partir da releitura dos clássicos pratos oferecidos aos orixás.

No segundo ano do festival Comida de Santo ocorreu entre os dias 14 e 27 de novembro de 2011, perpassando pelo dia 20, quando é comemorado o dia da consciência negra. Os restaurantes participantes ficaram responsáveis por desenvolver o menu com um drinque de boas-vindas, uma entrada, prato principal, e sobremesa pela característica das comidas, restrição alimentar, cores e insígnias de um específico orixá. Todos os 4 itens do menu do festival tiveram um preço fixo de R\$ 45,00.

Os restaurantes que fizeram parte do segundo festival, no ano de 2011, com o seu respectivo orixá homenageado foram os seguintes: Pantagruel – Ogum, Dalí Cocina – Oxumarê, Bistrô do Peixe – Oxum, Jalan Jalan – Xangô, La Comédie – Omulu, Patuá – Oxossi, Just Madá – Ibejis, Thaal Cuisine – Iemanjá, Beijupirá – Iansã e Evoke – Logunedé (anexo XIII).

O inhame, raiz muito utilizada no preparo das comias dos orixás, foi o elemento culinário escolhido para estar nas comidas inventivas dos chefes: o inhame veio em formato de técnicas culinárias como bolinho, creme, purê, escondidinho, *rosti*, chips e outras formas. Alguns dos chefes que estavam comandando o menu dos orixás nos restaurantes foram Carmem Virginia, Leandro Ricardo, Madalena Albuquerque, Alcindo Queiroz e Thiago Freitas.

É neste contexto que destacamos a importância dos chefes de cozinha ao fazer um resgate da cultura culinária mesmo que estes chefes não estejam reproduzindo fielmente o modo de preparo das comidas dos orixás. Por mais que estejam apenas se utilizando de ingredientes e das formas de fazer para criar novos pratos, existe ainda assim, uma busca por uma cozinha mais local e menos internacional, com produtos regionais e um resgate da história dessas cozinhas tradicionais.

Contreras e Gracia (2011) reforçam a ideia da importância dos chefes e de outros profissionais de cozinha que preferem trabalhar com elementos da tradição regional de uma cozinha.

“A internacionalização das cozinhas contrasta, além disso, com os esforços dos chefs da restauração, dos gastrônomos ou, inclusive, das autoridades locais para recuperar ou ‘inventar’ novas cozinhas, tradicionais, regionais ou nacionais. Cozinhas que, analisadas em seu conjunto, têm pouco a ver com as refeições cotidianas da maioria da população. Entretanto, o empenho em destacar a suposta diversidade e a peculiaridade de cada cultura, país ou região é significativo e parece uma reação lógica à deslocalização sofrida pelos alimentos modernos ao

serem separados de seu contexto geográfico e das restrições climáticas aos quais tradicionalmente estavam associados” (Contreras e Gracia, 2001: 422).

Todos esses movimentos para difundir mais a cultura culinária existente nos terreiros de Candomblé da região de Recife fez a população local se aproximar da comida de terreiro e busca-la nos restaurantes da região. Alguns restaurantes que não possuíam o acarajé passaram a trazer o produto após muito tempo de funcionamento, é o caso do bar do Neno, localizado no bairro do Parnamirim, rua Padre Roma, número 722 em Recife, que incluiu o acarajé recheado no seu cardápio e a comida de lansã é bastante procurada pelos clientes.

Com relação a restaurantes que possuem um cardápio com as comidas de terreiro como principal atrativo de seu espaço de alimentação o restaurante Xinxim da Baiana, situado na avenida Sigismundo Gonçalves, número 732, bairro do Carmo na cidade de Olinda. O nome do restaurante já faz uma menção a uma comida de terreiro, o xinxim de galinha, oferenda devotada a orixá Oxum em alguns terreiros.

O Xinxim da Baiana sempre esteve para a população local como referência para os que queriam comer as comidas existentes nos terreiros de Candomblé como o caruru, o vatapá, o abará e o acarajé. Aberto desde o ano de 2008, o Xinxim da Baiana é hoje um espaço cultural para apresentação de músicos e eventos além de restaurante.

Na última década a região viu a abertura de restaurantes especializados na cozinha de terreiro de Candomblé. Alguns desses restaurantes não estão mais em funcionamento, caso do restaurante Tabuleiro da Baiana no bairro do Ipsep e o Tabuleiro Baiano, no bairro de Casa Forte, ambos em Recife. Outros 3 estabelecimentos continuam em pleno funcionamento e desenvolvendo a cozinha advinda dos terreiros. A abertura de restaurantes com a temática da cozinha afro-brasileira e que trazem em seus cardápios pratos do Candomblé reforça a ideia de

valorização desta cozinha em Recife e região, pois nunca havia sido verificado tantos restaurantes apresentando comidas de orixás. Estes 3 restaurantes serão mostrados aqui para que se possa entender como as comidas dos orixás são desenvolvidas e apresentadas: em alguns momentos com a característica da comida que encontramos nos terreiros tanto em sabor como no visual; e em outras situações já bem “gourmetizadas”, ou seja, transformadas por chefes de cozinha agregando-se ao prato novos produtos, sabores e uma nona estética na apresentação.

### 3.3.1 Restaurante Dona Baiana.

O restaurante Dona Baiana está em funcionamento desde o ano de 2015 em Jaboatão dos Guararapes, na avenida Bernardo Vieira de Melo, 5556, no bairro de Candeias. A casa fica aberta de terça-feira ao domingo, tendo os frutos do mar e como eles mencionaram, a comida baiana como especialidade do restaurante<sup>81</sup>.

A proprietária do estabelecimento gastronômico é uma baiana que já reside em Pernambuco há 18 anos, todo o restaurante é repleto de símbolos baianos: nas paredes da parte interna do restaurante existem 6 grandes fotografias que remontam características baianas, como a capoeira, a igreja do Senhor do Bonfim, a casa de Jorge Amado do Pelourinho, o Elevador Lacerda, o farol da Barra e o fruto cacau. No balcão da recepção do restaurante há uma grande taça de vidro

---

<sup>81</sup> É comum fazer a associação das comidas de terreiros de Candomblé ao Estado da Bahia. A Bahia foi a primeira região a utilizar o acarajé como símbolo gastronômico e também a comercialização dele. É na Bahia que está a maior concentração de população afrodescendente fora do continente africano, logo, o Candomblé e sua cozinha foram mais desenvolvidos lá.

Mas também é possível que haja um propósito ao chamar a cozinha de terreiro de Candomblé de cozinha baiana. Talvez fazer referência ao nome baiano, baiana e Bahia seja uma maneira de evitar os termos terreiro, Candomblé e orixá que ainda são observados com muito preconceito. Mesmo quando se trata de restaurantes na Bahia e em Salvador, é difícil encontrar os restaurantes típicos de comida de terreiro de Candomblé com nomes que façam alusão ao Candomblé ou aos orixás, com algumas exceções como o tradicional Yemanjá, no bairro de Armação; e o Ajeum da Diáspora, no bairro do Tororo, ambo na cidade de Salvador.

repleta de fitinhas do Senhor do Bonfim, outro ícone da cultura baiana; e arrumado em uma prateleira de vidro, bem acima do balcão da recepção existem dos vidros de pimenta ornamentando o local junto da imagem de Santa Bárbara, que no sincretismo entre os católicos e candomblecista pode representar Iansã.

Outro símbolo que relaciona bem o nome do estabelecimento, dona Baiana, a cultura culinária da Bahia é a logomarca do restaurante: uma baiana do tabuleiro toda vestida de torço e saia brancas.

No cardápio do Dona Baiana foram encontrados poucos elementos da comida de terreiro. Para um restaurante que se chama Dona Baiana esperava-se encontrar alguns produtos típicos dos tabuleiros baianos como o abará, as cocadas tradicionais, o doce de tamarindo, o bolinho de estudante e o caruru. O que se vê descrito no menu é o já esperado Acarajé, no valor de R\$ 21,90; o vatapá, que a porção custa R\$ 9,90; o bobó de camarão, no valor de R\$ 109,90; o camarão seco por R\$ 12,90; e uma cocada de forno como sobremesa, no valor de R\$ 18,90, que já é uma modernização das cocadas originais.

Existem ainda no cardápio muitas moquecas e ensopados, mariscada, escondidinho de camarão, bacalhau, peixes diversos, siri, lula, polvo, pasteis, carnes de sol e charque; e saladas.

Ao serem questionados pela falta de alguns elementos do tabuleiro como o abará e o caruru um funcionário do Restaurante afirmou que já existiu o caruru no cardápio do restaurante. Provavelmente o item foi retirado pela falta de pedidos do caruru pelos clientes, este seria o motivo mais plausível, até porque os ingredientes para se confeccionar um caruru são considerados de baixo valor comercial.

### 3.3.2 Restaurante Empório Baiano.

Situado no bairro dos Afritos em Recife, na rua Manuel de Carvalho, número 471, o restaurante Empório Baiano funciona de quarta-feira a domingo em um espaço que comporta o ambiente interno, e o ambiente externo.

Em sua parte interna a decoração também faz referência em alguns momentos a Bahia, com as fitinhas do Senhor do Bonfim amarradas em ripas de madeira próximas a uma parede e objetos de barro como imagens de homens e mulheres; e utensílios de cozinha para armazenar água como garrafas, moringas e vasos.

O restaurante foi inaugurado em 2015 e costuma servir comidas típicas baianas, frutos do mar e a culinária regional. No seu cardápio foi possível encontrar mais comidas de terreiro. Logo nas entradas encontramos dois tipos de acarajé, o acarajé tradicional baiano e os minis acarajés, todas as duas formas acompanhados de vatapá, caruru, camarão seco e vinagrete pelo valor de R\$ 20,00 cada. Além dos acarajés o cardápio traz o abará, por R\$ 18,50; que pode ser servido também com o vatapá, o caruru, camarão seco e vinagrete.

Nos pratos principais o cardápio do Empório traz o bobó de camarão, pelo valor de R\$ 74,50; além de complementos como vatapá, no valor de R\$ 14,50; e o caruru por R\$ 17,50; que podem ser pedidos como refeição. Fora a comida de terreiro encontrada no Empório Baiano existem moquecas, carnes, ensopados, peixes, caranguejo, pititinga, lambreta, filá de agulha, pasteis e para a sobremesa a cocada de forno que custa R\$ 19,90; ou a cartola pernambucana.

### 3.3.3 Restaurante Altar Cozinha Ancestral.

A proposta da Chefe Carmem Virginia para o Restaurante Altar foge da cozinha típica dos terreiros. Ela utiliza a cozinha do Candomblé como base de suas produções culinárias e a partir da comida dos orixás Carmem reinventa ou cria novos produtos e também novos sabores.

O Altar Cozinha Ancestral está aberto desde o ano de 2014. Fica localizado no bairro de Santo Amaro, na rua Frei Cassimiro, número 449, em Recife. O restaurante fica aberto de terça-feira a domingo.

Logo ao entrarmos no Restaurante Altar nos deparamos com um altar com diversas imagens de santos católicos, orixás e outras entidades que podem ser



encontradas em religiões como a Umbanda ou a Jurema Sagrada. Senhor do Bonfim, Oxum, Iemanjá, Xangô, Zé Pilintra e Pretos Velhos são algumas das imagens do altar.

Na parte interna do salão com mesas e cadeiras temos mais imagens de orixás como os Ibejis, sempre com algum doce aos seus pés, e quadros com pinturas de orixás e reportagens sobre o restaurante Altar e sua chefe de cozinha.

No cardápio do Altar uma verdadeira homenagem aos orixás não só na comida. O cardápio tem búzios desenhados, assim como o desenho dos orixás e de uma conta nas cores vermelha e branca, cores do orixá Xangô, que é o orixá da proprietária do restaurante Altar, Carmem Virginia. A conta é um tipo de colar usado por adeptos do Candomblé.

Logo acima dos pratos a palavra “Ajeum” ganha destaque, o termo em iorubá significa “vamos comer”. Depois, quando é o momento de apresentar as comidas, os pratos estão separados pelos elementos terra, fogo, água e ar; os orixás também são separados pelo elemento a qual pertencem: como da terra Oxóssi, Omulu, Oxumarê e Oba; fogo como Xangô, Iansã, Ogum e Exu; água como Iemanjá, Oxum e Nanã; ar como Oxalá (Júnior, 2017).

Nas comidas de entrada do cardápio do Altar, o que chamamos em Pernambuco de tira-gosto, o elemento terra traz um ceviche de banana da terra (banana da terra de Oxumarê) com leite de tigre afro, amendoim cozido, biribiri e camarão acompanhado de pastel aberto, este prato custa R\$ 26,90; ou fígado acebolado com pãozinho de alho, no valor de R\$ 24,80. Para o elemento fogo uma homenagem a Iansã como o prato de nome “eparrei”, saudação típica para Iansã, composto de 5 pequenos acarajés com vatapá, camarão seco, vinagrete e molho nagô, espécie de molho de pimenta extremamente forte, pelo preço de R\$ 27,00.

Seguindo para o elemento água o cardápio traz o prato “oferenda à Iemanjá: com peixes tipo agulhinha ou saramunete, anéis de lula, mariscada, pão

de alho e camarão seco, no valor de R\$ 59,00. E para o elemento ar o “xinxim de galinha com vatapá”, que custa R\$ 24,50.

Para os pratos principais do cardápio do Altar a separação por elementos terra, fogo, água e ar continua, porém agora além de homenagear os orixás ela faz referência a algumas pessoas com quem Carmem Virginia aprendeu a cozinhar ou possuem uma forte ligação com a cultura dos orixás.

No elemento água o cardápio tem o arroz de puxada de rede à moda de Dorival Caymmi (1914 – 2008), famoso cantor baiano que cantou muitas canções em homenagem aos orixás. O prato vem com todos os frutos do mar como camarão, peixe, lula, polvo, marisco, ostra... o valor dessa iguaria é de R\$ 39,80. E também o peixe à brasileira ou camarão no papelote com legumes glaciados, ambos por R\$ 34,50.

Para o elemento terra o cardápio do Altar nos apresenta uma moqueca de frutas da terra acompanhado de pirão de frutos da estação, arroz e farofa no valor de R\$ 50,00 para duas pessoas e R\$ 90,00 para quatro pessoas comerem. Para o elemento fogo tem arroz haussá de Mãe Stella (1925 – 2018), grande lalorixá baiana que comandou um dos mais famosos terreiros de Candomblé do Brasil, o Ilê Axé Opó Afonjá. O prato é preparado com arroz no leite de coco, carne de charque e camarões ao molho africano, tudo por R\$ 31,50.

E para o elemento ar o cardápio de Dona Carmem Virginia faz uma homenagem a uma das matriarcas de sua família, sua avó Edna. Galinha a cabidela da vó Edna com fava, farofa bolão, que é feita com farinha de mandioca, sal, cebola e água fervente para moldar as bolas de farinha; e batata doce salteada na manteiga de alecrim. Este prato custa R\$ 31,70 para uma pessoa; R\$ 54,50 para duas pessoas; e R\$ 101,80 para servir quatro pessoas.

Na parte do cardápio do Altar Cozinha Ancestral reservada para as moquecas, todos os pratos levam o nome de uma mulher importante para o Candomblé Pernambucano. Moqueca de peixe de tia Ciata, R\$ 70,00; moqueca

de camarão de Mãe Lô, R\$ 75,00; moqueca de frutos do mar de Mãe Elza de Ogunté, R\$ 80,00; e a moqueca mista de Mãe Biu e Cacau do Xambá, R\$ 75,00.

Mesmo que seja um restaurante que integrou uma comida de terreiro ao seu menu, ou mesmo os restaurantes que desenvolvem mais comidas de terreiro nas suas cozinhas, e ainda também os restaurantes que confeccionam novos pratos a partir das receitas tradicionais do Candomblé; estes restaurantes valorizam e celebram a cultura alimentar afrodescendente do Candomblé.

Tendo as mais variadas denominações como cozinha baiana, cozinha de terreiro, cozinha de santo, cozinha de Candomblé, cozinha dos orixás ou cozinha ancestral afro-brasileira os espaços de alimentação apresentam por essas comidas a nossa história, o resgate da cultura negra e a quebra do preconceito.

## CONCLUSÃO

Pós investigação desses espaços propostos onde a comida dos terreiros de Candomblé circula foi perceptível que os fatores que desencadearam a situação atual do desaparecimento das comidas em determinados lugares e o surgimento em outros lugares é multifatorial, não podendo ser compreendido apenas como consequência de um fator isoladamente.

Na primeira parte da tese está dedicada a exposição da história da cultura alimentar afrodescendente em Pernambuco e como se desenvolveu o Candomblé em cada região do Brasil com seu aporte culinário. As investigações estavam restritas a livros, artigos, arquivos públicos e jornais antigos.

As investigações da segunda parte deste trabalho começaram pelo ambiente interno, ou seja, dentro dos terreiros de Candomblé, para observar dois aspectos da alimentação no espaço sagrado dos orixás: primeiramente foi observada comida ofertada para a alimentação dos orixás nas chamadas obrigações rituais, momento que antecede as festas públicas do Candomblé e são oferecidos alimentos típicos e da dieta de cada orixá. Os objetivos da investigação nesta parte privada do culto eram demonstrar como se davam as práticas de sacrifício animais e oferenda de comidas típicas das dietas de cada orixá nos diferentes formatos de Candomblé de Recife; e investigar ainda se já existiam modificações importantes na alimentação ritual das divindades como o desenvolvimento de novos pratos para os orixás, a integração de novos produtos industrializados nas receitas das comidas ou se existia uma remodelação na apresentação dos pratos dos orixás no tocante a estética. Essas informações foram descritas de forma a alcançarem os objetivos desta parte da tese.

Nos três terreiros investigados, considerados pelos povos de terreiro os candomblés mais tradicionais da região, que são o terreiro Sítio de Pai Adão, o terreiro de Raminho de Oxóssi e o terreiro Xambá conclui-se que a tradição

deixada por seus ancestrais em oferecer comidas seguindo uma dieta com alimentos prediletos aos orixás, assim como também não oferecendo comidas e alimentos proibidos (quizilas), continua a ser respeitada e repetida nos dias de obrigações rituais conforme a forma de fazer deixada, através da oralidade, pelos ancestrais desses terreiros investigados .

Porém, algumas modificações, diria que naturais no processo evolutivo e tecnológico, transformaram algumas formas de fazer a comida dos orixás. Logo, as comidas votivas, na sua maioria, já não têm a cocção feita a fogo de lenha e sim nos fogões a gás; nem todas as comidas são preparadas com produtos naturais, sendo alguns pratos preparados com produtos industrializados; e a chegada de novos utensílios de cozinha fez com que antigas técnicas fossem substituídas.

O outro aspecto da alimentação dentro dos terreiros de Candomblé diz respeito ao momento das festas, período posterior as obrigações rituais, momento de maior descontração onde homens e orixás comemoram através de música, dança, transe de possessão espiritual e comungam de alimentos e comidas.

A alimentação, na maioria das festas, fica restrita para o final da cerimônia, o momento é chamado de jejum. Porém foi identificado nas investigações que alguns terreiros oferecem comidas e bebidas durante a toda a festa ou em alguns intervalos. Apenas o terreiro Sítio de Pai Adão não oferecia alimentos durante a cerimônia.

Além dos três terreiros mais tradicionais foram incluídos na investigação das comidas do jejum o terreiro de Pai Junior de Ajagunã e o terreiro de Pai Joselito de Omulu. O que foi constatado é que as comidas dos orixás estão desaparecendo das festas do Candomblé.

Está havendo uma substituição por comidas cotidianas de fora dos terreiros e que não possuem nenhum vínculo com a religião do Candomblé e com os orixás. Em alguns poucos momentos foi possível ver comidas típicas de orixá em

festas do Candomblé local, como o acarajé da orixá Iansã em uma festa em comemoração a ela no terreiro de Raminho de Oxóssi e um beguiri na festa para o orixá Xangô no Sítio de Pai Adão. Nos demais terreiros as festas dos orixás seguem sem nenhum prato da cozinha típica dos orixás.

Ao contrário, cada vez se encontram mais aspectos da cozinha regional que não possuem relação com os terreiros e características da cozinha internacional dentro da alimentação do ajeum das festas. A cozinha do ajeum das festas públicas do Candomblé estão se afastando cada vez mais dos costumes alimentares centrados na comunhão das comidas feitas a partir dos animais de sacrifício dos orixás e das comidas prediletas dessas divindades, como explicitado na primeira parte da tese e reforçado na entrevista concedida pelo babalorixá Manoel da Costa do Sítio da Pai Adão, quando se reportou que as comidas do Ajeum das festas eram preparadas a partir do que sobrava das oferendas rituais.

A comida servida no ajeum é objeto de disputa entre os terreiros de Candomblé, fazendo deles concorrentes entre si na tentativa de superar outros terreiros pela comida servida ao público. Esta disputa de banquetes é alimentada por duas situações: a primeira é fato de as pessoas que frequentam as festas dos terreiros de Candomblé frequentarem vários terreiros e conhecer as comidas de vários ajeuns, o que faz a informação circular e a comparação acontecer entre a própria comunidade do Candomblé; esta disputa entre os ajeuns das festas dos terreiros de Candomblé leva os terreiros a desenvolver cada vez mais uma alimentação das festas com mais alimentos, mais gastronomia e mais opulência no momento da alimentação coletiva. Já a segunda situação tem relação com a comida dos terreiros ganhar o aspecto de vitrine. A comida servida no ajeum das festas passa a ser um elemento capaz de atrair mais visitantes ou até novos integrantes para a religião, assim como a música, a dança, as roupas e todo o contexto religioso.

Estas duas situações juntas acabam por fazer desses banquetes uma alimentação luxuosa, cheia de exageros, opulenta e farta; porém distante da

cozinha dos orixás e do antigo ajeum das festas, marcado por uma alimentação mais simplificada e que trazia a na comida servida para as pessoas uma aproximação com os orixás pela partilha tanto dos animais que compunham as comidas como ingrediente principal ou com as comidas secas, adimu, servidas. O distanciamento é tanto das origens alimentares do Candomblé e dos orixás que nas 4 festas investigadas que possuíam a orixá lemanjá como homenageada, a divindade dos mares e que gosta de consumir peixe em suas oferendas como o prato do abadô, em 3 das festas houve a utilização de peixe nas comidas servidas ao público: um creme de peixe escabeche servido na festa de lemanjá do Sítio de Pai Adão; no terreiro Ilê Axé Atotô Azauani, um peixe inteiro preparado em forno; e na festa das Yabás do terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá um bacalhau a escabeche com batatas cozidas. todas as preparações com apenas o peixe de lembrança condutora a lemanjá.

Na terceira parte da presente tese a rua foi o local de investigação das comidas de terreiro. As primeiras investigações na rua nos evidenciaram que existe uma divisão na comercialização do acarajé nas ruas de Recife, onde o acarajé baiano, de tamanho maior e tradicionalmente recheado com vatapá, caruru, camarão seco e verduras, está em locais como pontos turísticos e em grandes eventos da cidade; já o acarajé recifense, de tamanho menor, podendo ter um pequeno camarão seco e sem recheio; é encontrado nos ambientes por onde o morador da região circula, como o centro da cidade de Recife ou pontos de ônibus e bairros populares.

A pesar de já ter visto em alguns autores, que versam sobre o tema da cozinha do Candomblé, que o acarajé vendido nas ruas do centro de Recife são os acarajés que mais se assemelham ao acarajé dos terreiros e oferecidos a duas orixás, Iansã e Obá, pude verificar dentro dos terreiros, nos dias de obrigação ritual, que realmente o acarajé recifense é muito próximo em formato e sabor dos acarajés confeccionados nos terreiros de Candomblé locais.

Seja o acarajé baiano ou recifense, esta comida de terreiro é a fonte de renda e de realização dos sonhos materiais, como a compra de carro, casa própria e estudo dos filhos, de muitos vendedores. Sejam eles pertencentes ao Candomblé ou não. E tenham esses vendedores consciência ou não de que o acarajé é um produto inventado dentro dos terreiros.

As investigações dos eventos do Candomblé fora dos terreiros mostraram que a comida é um item da cultura candomblecista sempre presente nestas festas de rua, e que muitas vezes o ponto alto dessas manifestações culturais está na distribuição das comidas prediletas dos orixás aos presentes, pois é nítida uma maior aglomeração de pessoas no momento de entrega das comidas, maior que no momento das danças ou das orações.

A comida de terreiro é tão significativa para essa cultura do Candomblé local que existem dois eventos específicos para ressaltar a comida dos orixás na região, a Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino, que já realizou 13 edições; e a Mostra de Culinária de Terreiro de Pernambuco, que ocorreu por 5 vezes.

Nesta conjuntura a comida dos terreiros parece ganhar alguns outros significados além da nutrição ou elo de comunicação dos homens com os orixás nas oferendas ritualísticas:

A comida dos orixás é um instrumento de resistência contra todo o preconceito e desconfiança que o Candomblé passa. Através das comidas ofertadas aos orixás a religião continua existindo e renovando o axé nos terreiros. É na distribuição dessas comidas nos eventos de rua que o Candomblé se aproxima das pessoas sem que elas entrem nos terreiros de Candomblé e se apresenta como uma outra forma de religião, desconstruindo os estereótipos históricos que foram colocados no Candomblé como o culto que reverenciava o diabo ou a forças ocultas e malignas.



A comida de terreiro pode ser considerada como um instrumento de empoderamento, fazendo com que os adeptos do Candomblé sintam-se mais prestigiados por um elemento cultural próprio e que não existe em outras religiões por exemplo, ou porque a comida dos terreiros pode aproximar as pessoas de fora do Candomblé: pois são nestes eventos de distribuição de comida que os integrantes do Candomblé podem sentir e ver sua cultura valorizada e até disputada pelo público em geral. A comida parece conseguir desassociar as pessoas da intolerância religiosa que sentem, pois vemos nestes eventos católicos e evangélicos nas longas filas formadas para receber a comida dos orixás.

Estas longas filas para conseguir um pouco da comida nos eventos de rua denotam que as comidas possuem um sabor agradável. E é isto que estes eventos também pretendem. A comida dos terreiros como força sedutora para atrair as pessoas para a cultura do candomblé. É simpatizar pelo sabor, mas as comidas só seriam vistas e degustadas nos terreiros de Candomblé em períodos de obrigação ritual, pois no jejum das festas do culto não há comida de orixá, como já foi demonstrado aqui. As comidas criadas ou adaptadas para agradar os orixás têm um sabor destacado e poderíamos dizer até incomparável por conta da mistura de elementos que resultaram em um sabor único, pois nem mesmo as cozinhas da costa africana ocidental podem se igualar a cozinha afro-brasileira do Candomblé, pois no Brasil esta cozinha dos orixás se beneficiou de elementos americanos, outros trazidos da Europa e da Ásia. O sabor é tão marcante que determinadas comidas de tão saborosas ganharam a preferência de muitos brasileiros e até turistas estrangeiros, caso do acarajé, do vatapá e do caruru na Bahia; dos bobós de peixe, de galinha ou de camarão em Pernambuco; das moquecas de variados frutos do mar em todo o litoral brasileiro ou do prato nacional e de projeções internacionais como a feijoada, que é a preferência de quase todos os brasileiros.

As investigações da alimentação nos terreiros de Candomblé da região de Recife mostraram que as comidas servidas em 2 dos 5 terreiros investigados

contratavam empresas de buffet em algumas festas de orixá para alimentar integrantes da religião assim como visitantes no momento do jejum. Então foi necessário investigar os o desenvolvimento de buffets especializados em servir comidas para o jejum das festas do Candomblé.

Dentre um grande número de buffets existentes e que fazem as festas do Candomblé local foram selecionadas três empresas que foram observadas em alguma festa de terreiro ou que o proprietário tivesse uma ampla experiência neste trabalho de buffet.

Os buffets estão substituindo a tradicional forma de fazer e servir as comidas a partir da cozinha-do-santo nos terreiros. A comida está sendo preparada por cozinheiros que, embora possam ter algum vínculo com o Candomblé, não são a iabassé da casa.

A tradição de se aproveitar parte dos animais das obrigações rituais para confeccionar os alimentos para o jejum das festas e na cozinha sagrada dos orixás está sendo colocada de lado para que os buffets adentrem nesse espaço e desenvolvam uma cozinha de alimentos também distante das comidas de terreiro.

Os serviços de buffet trazem para dentro dos terreiros o que há de mais novo no mercado gastronômico, desde alimentos da moda, como no caso de sorvete de açaí, comidas típicas de orixá remodeladas, novos utensílios de cozinha e serviço de garçons.

Este movimento de buffets desenvolvendo a alimentação das festas do Candomblé foi impulsionado pelos próprios integrantes da religião, que depois de desenvolverem mais as habilidades na cozinha através dos cursos de cozinha e gastronomia que realizaram sentiram segurança para abrir suas empresas de Buffet e passar a produzir as comidas para as festas dos terreiros. Outros filhos-de-santo que passaram pelas qualificações dos cursos de cozinha e gastronomia também puderam desenvolver a cozinha dos orixás de forma empreendedora ou mesmo dentro da cozinha do santo no Candomblé. O que me levou a concluir que

os cursos de qualificação em cozinha e gastronomia causaram um impacto na alimentação das pessoas dentro dos terreiros de Candomblé e fora, com o incremento de buffets e restaurantes especializados na cozinha dos orixás. Transformando tanto a comida dos ajeuns das festas como a gastronomia de bares e restaurantes de Recife.

Fica bem claro que a transação que ocorre entre a alimentação típica do Candomblé com as comidas de fora dos terreiros vem se intensificando cada vez mais. As comidas tradicionais dos terreiros de Candomblé aparecem mais e mais a cada momento em outros espaços de alimentação como a rua, os bares, restaurantes e eventos, sejam eles públicos ou privados; já as comida contemporânea e de fora dos terreiros, como as comidas que estão experimentando uma moda na sociedade, comidas de cozinhas estrangeiras ou comidas sem conexão alguma com os orixás, junto as suas preferências e proibições alimentares, desaparecem da festas de terreiro de modo que em muitos eventos festivos do culto já não podem ser mais encontrados.

Para a última investigação da tese ficaram os estabelecimentos de alimentação como bares e restaurantes da região de Recife, tendo eles, os produtos advindos do terreiro de Candomblé como característica principal das comidas servidas.

Nos últimos anos a região de recife experimenta uma maior permissividade com as comidas de terreiro. Esta abertura acontece muito por conta dos movimentos que trouxeram estas comidas para as ruas e para os eventos de rua, alguns destes eventos até exaltando a comida dos orixás como motivo principal destes eventos.

Recife que possuía poucos bares e restaurantes que serviam algumas poucas comidas como o acarajé vê as comidas de terreiro começarem a ser expostas no cardápio de mais restaurantes e bares. Foi o início de um movimento

para estancar uma necessidade latente dos moradores da região, que dificilmente encontravam as comidas de terreiro em bares e restaurantes.

Até que começaram a surgir restaurantes na região com uma temática voltada para a alimentação com comidas de terreiro de Candomblé. Destes restaurantes, a maioria tem nomes que se derivam da Bahia, como Tempero Baiano, ou Cozinha Baiana por causa da forte influência da cozinha do Candomblé na Bahia.

Alguns destes restaurantes já encerraram suas atividades. Mas 3 continuam a desenvolver a comida de terreiro. Os Restaurantes Dona Baiana e o Empório Baiano seguem uma cozinha de reprodução das comidas típicas dos terreiros de Candomblé, trazendo no cardápio o acarajé baiano, o vatapá, o abará, o caruru, o camarão seco e o bobó de camarão principalmente.

Já o restaurante Altar Cozinha Ancestral traz no seu cardápio muitos elementos da cozinha dos orixás como os já citados e muitos outros, porém transformados em novos pratos e sabores pela chefe da Casa, uma iabassé de terreiro de Candomblé.

Conclui-se que a chegada de elementos da cozinha típica dos terreiros nos bares e restaurantes da região foi o princípio de uma experimentação para que essa comida dos orixás ganhasse novos apreciadores. A descoberta de uma cozinha típica e regional, que sempre esteve dentro dos terreiros ou no máximo no tabuleiro das baianas de rua, por parte dos convivas nos bares e restaurantes locais foi positiva ao ponto de justificar a abertura de estabelecimentos gastronômicos voltados para a temática da cozinha do Candomblé.

Ao final de toda a investigação que deu subsídios para a escrita desta tese é que se chega à conclusão que é mais fácil encontrar as comidas dos orixás na região de Recife nas ruas, em bares e em restaurantes do que nas festas públicas do Candomblé.

Em consequência das várias situações que motivaram o desaparecimento das comidas típicas dos orixás nas festas dos terreiros houve uma substituição das comidas tradicionais pelas comidas de fora do terreiro.

Em contrapartida, a comida de terreiro é cada vez mais visualizada e degustada fora do espaço sagrado dos orixás. A rua, os eventos da região, os bares e restaurantes estão incorporando a seus cardápios essa cozinha como mais uma cozinha típica brasileira. Mas esta conquista veio a duras penas.

Esta conquista não seria dada, ou até ajudada por ninguém que não fosse o próprio povo negro, o povo do axé, o povo de terreiro. Este é um movimento de dentro para fora dos terreiros de Candomblé. Um movimento que tem início lá nas vendedeiras de ganho, passando pelas baianas do tabuleiro e que continuará se firmando com elas e com outros que já estão nas cozinhas dos terreiros, barracas, lanchonetes, buffets, bares, restaurantes e hotéis produzindo a comida de axé.

Foi preciso o povo do santo mostrar sua comida na rua, criar movimentos como os eventos típicos de culinária de terreiro, ir até os renomados restaurantes da Região Metropolitana do Recife para que os chefes trabalhassem com a comida dos orixás e servissem ao grande público; foi necessário a qualificação dos filhos do Candomblé para estes se tornarem cozinheiros, gastrônomos e chefes de cozinha para assim empreenderem dentro e fora dos terreiros, pois só assim esta cozinha ganharia o respeito e o prestígio que possuem hoje em Recife.

O respeito e prestígio alcançados pela cozinha de terreiro na região de Recife ainda está longe de ser o ideal. Todavia a cozinha de terreiro já conseguiu mostrar em que lugar deve ficar quando estamos falando de cozinhas; no lugar da tolerância e da igualdade com as demais cozinhas brasileiras.

## BIBLIOGRAFIA

Almeida, Maria das Graças A. A. de. (2001), *A construção da verdade autoritária*, (1ª ed.), Editora Humanitas/USP, São Paulo.

Anais do Cinquentenário do Congresso Regionalista do Recife, FUNDAJ (1980), Ed. Massangana, Recife.

Anais do Congresso Afro-Brasileiro de 1934. (1988), FUNDAJ – Ed. Massangana, Recife.

Anais do IV Congresso Afro-brasileiro. (1994), *O Negro: Identidade e Cidadania*, FUNDAJ – Ed. Massangana, Recife.

Atala, Alex. (2003), *Por uma gastronomia brasileira: para ver e para ler*, (1ª ed.), Editora Bei, São Paulo.

Bastide, Roger. (1961), *O Candomblé da Bahia*, (1ª ed.), Companhia Editora Nacional, São Paulo.

Bastide, Roger. (1986), *Sociología de la Religión*, Ediciones Jucar, Madrid.

Boas, Franz. (2004), *Antropologia cultural*, (9ª ed.), Zahar, Rio de Janeiro.

Brandão, Maria do Carmo Tinôco; RIOS, Luís Felipe. (1998), *O Catimbó-Jurema, Simpósio "As 'outras' religiões afro-brasileiras*, VIII Jornadas sobre Alternativas Religiosas na América Latina, São Paulo.

Brumana, Fernando G. (2014), *El lado oscuro: la polaridad "sagrado/profano" y sus avatares*, Katz Editores, Buenos Aires.

Brumana, Fernando G; Martínez, Elda G. *Marginália sagrada*, Editora da Unicamp, Campinas.

Capone, Stefania.(2004), *A busca da África no Candomblé: tradição e poder no Brasil*, Pallas, Rio de Janeiro.

Campos, Zuleica Dantas Pereira. (2005), *Memórias etnográficas do Sítio do Pai Adão, Recife*, Revista de Teologia e Ciências da Religião. Ano IV, nº 4.

Campos, Zuleica Dantas Pereira. (2001), *O combate ao catimbó: práticas repressivas às religiões afroumbandistas nos anos trinta e quarenta*, Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da UFPE, Recife.

Campos, Zuleica Dantas Pereira. (2011), *Religiões afrodescendentes no Recife: uma trajetória de modernização e reinvenção de tradições na história*, Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH, São Paulo.

Canclini, Néstor García. (1998), *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*, (2ª ed.), Universidade de São Paulo, São Paulo.

Carneiro, Edison. (2005), *Antologia do negro brasileiro*, Agir, Rio de Janeiro.

Carvalho, Marcus J. M. de. (2002), *Liberdade: rotinas e rupturas do escravismo no Recife*, (2ª ed.), Editora Universitária da UFPE, Recife.

Castelli, Geraldo. (2003), *Administração hoteleira*, (9ª ed.), Educus, Caxias do Sul.

Castro, Josué de. (1984), *Geografia da Fome: o dilema brasileiro: pão ou aço*, (10ª ed.), Antares, Rio de Janeiro.

Castro, Yeda Pessoa. (1995), *Dimensão dos aportes africanos no Brasil*, Universidade Federal da Bahia, Departamento de Antropologia. F. F. C. H. Afroasia, Nº 16.

Certeau, Michel. (1994), *A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer*, (8ª ed.), Vozes, Petrópolis.

Collaço, Janine Helfst Leicht. (2003), *Um Olhar Antropológico sobre o Hábito de Comer Fora*, Campos 4:171-194.

Contreras, Jesús; Gracia, Mabel. (2011), *Alimentação, sociedade e Cultura*, Editora Fiocruz, (22ª ed.) Rio de Janeiro.

Contreras, Jesús. (2017), *Comer na Rua*. In: *Cidades e consumo alimentar*, Editora da Imprensa Universitária, Goiânia. 18-37.

Corrêa, Mariza. (2013), *As ilusões da liberdade: a escola Nina Rodrigues e a antropologia no Brasil*, Editora Fiocruz, Rio de Janeiro.

Correia, Bruno Celso V. (2009), *Mais que uma oferenda: representações e resistências afro na cozinha brasileira, Recife 1926 – 1945*, Dissertação de Mestrado apresentada ao programa de Pós-Graduação em História Social da Cultura Regional da Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, PE, Brasil.

DaMatta, Roberto. (1997), *A casa e a rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil*, (5ª ed.), Editora Rocco, Rio de Janeiro.

Dantas, Lourenço (coord.) (1981), *A história vivida*, O estado de São Paulo, São Paulo.

Dias, Júlio Cesar Tavares. (2015). *O doce de Cosme e Damião: entre o sincretismo afro-católico e a recusa evangélica*. *Ciências Sociais e Religião*, Porto Alegre, 17 (23), 14-33.

Dória, Carlos Alberto. (2014), *A formação da culinária brasileira*, Três Estrelas, São Paulo.

Douglas, Mary. (1991), *Pureza e perigo*, (1ª ed), Edições 70, Rio de Janeiro.

Duch, Lluís.(2015), *Antropología de la ciudad*, Herder, Barcelona.

Durkheim, Émile. (1996), *As formas elementares da vida religiosa*, (1ª ed.), Martins Fontes, São Paulo.



- Duvignaud, Jean. (1983), *Festas e civilizações*, Tempo Brasileiro, Rio de Janeiro.
- Elias, Norbert. (1994), *O processo civilizador*, (2ª ed.), vol. 1, Zahar, Rio de Janeiro.
- Ferraz, Gilberto. (1981), *O álbum de Luís Cshlappriz: memória de Pernambuco: álbum para os amigos das artes: 1863*, Fundação de Cultura da Cidade do Recife, Recife.
- Ferraz, Gilberto. (1988), *Velhas fotografias pernambucanas, 1851 - 1890*, Campo Visual, Rio de Janeiro.
- Ferrer, Vicente. (1915), *Guerra dos mascates: Olinda e Recife*, Livraria Clássica Editora, Lisboa.
- Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo. (2015), *História da Alimentação*, (8ª ed.), Estação Liberdade, São Paulo.
- Fonseca, Eduardo P. de Aquino. (1999), *Candomblé: a dança da vida: um estudo antropológico sobre afiliação às religiões afro-brasileiras*, Editora Massangana, Recife.
- Frazão, Ana Claudia. (2011), *Comedorias populares: receitas, engenhos e fazendas de Pernambuco*, A. C. Frazão, Recife.
- Freyre, Gilberto. (2007a), *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, (5ª ed.), Global, São Paulo.
- Freyre, Gilberto. (2006), *Casa-Grande & Senzala*, (51ª ed.), Global, São Paulo.
- Freyre, Gilberto. (2007b), *Guia prático, histórico e sentimental da cidade do Recife*, (5ª ed.), Global, São Paulo.
- Freyre, Gilberto. (2015), *Interpretação do Brasil*, (3ª ed.), Global, São Paulo.
- Freyre, Gilberto. (1976), *Manifesto regionalista*, Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, Recife.

- Freyre, Gilberto. (2004), *Nordeste*, (7ª ed.), Global, São Paulo.
- Fry, Peter. (1982), *Para inglês ver: identidade e política na cultura brasileira*, Zahar, Rio de Janeiro.
- Galeano, Eduardo. (2015), *As veias abertas da América Latina*, (6ª ed.), L&PM Editores, Porto Alegre.
- Garcia, R. W. D. (1997), *Prática e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo*, Cad. Saúde Pública. p. 455-467.
- Guerra, Lúcia Helena Barbosa. (2011). Memória e etnicidade no Quilombo Ilé Axá Oyá Meguê. Ciências Sociais Unisinos, 47 (3), 284-291.
- Guerra, Lúcia Helena Barbosa. (2010), *Xangô rezado baixo. Xangô tocado alto: A reprodução da tradição religiosa através da música*. Dissertação de Mestrado apresentada ao programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pernambuco, Recife, PE, Brasil.
- Ginzburg, Carlo. (2006), *O queijo e os vermes: o cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela inquisição*, (10ª ed.), Companhia das Letras, São Paulo.
- Graham, Richard. (2013), *Alimentar a cidade: das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780 - 1860)*, (1ª ed.), Companhia das Letras, São Paulo.
- Gramsci, Antonio. (1982), *Os intelectuais e a organização da cultura*, (4ª ed.), Editora Civilização Brasileira S. A., Rio de Janeiro.
- Gruzinski, Serge. (2001), *O pensamento mestiço*, Companhia das Letras, São Paulo.
- Hobsbawm, Eric; Ranger, Terence. (1984), *A invenção das tradições*, (11ª ed.), Paz e Terra, Rio de Janeiro.
- Holanda, Sérgio Buarque. (1995), *Raízes do Brasil*, (26ª ed.), Companhia das Letras, São Paulo.
- Júnior, Ademir Barbosa. (2017), *O livro de ouro dos orixás*, Anúbis, São Paulo.

Kileuy, Odé; Oxaguiã, Vera de. (2014), *O Candomblé bem explicado: nações Bantu, Iorubá e Fon*, (1ª ed.), Pallas, Rio de Janeiro.

Lévi-strauss, Claude. (2013), *Tristes trópicos*, (1ª ed.), Austral, Barcelona.

Lévi-strauss, Claude. (2012), *Mito y significado*, (3ª ed.), Alianza Editora, Madrid.

Lima, Claudia Maria de Assis Rocha. (2010), *OLÚDÁNDÊ: Estudo da Normatização na Estrutura de Poder das Casas-matrizes Iorubás, no Recife e em Salvador*. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa Mestrado em Ciências da Religião, Universidade Católica de Pernambuco, Recife, PE, Brasil.

Lima, Claudia. (1999), *Tachos e panelas, historiografia da alimentação brasileira, Comunicarte*, Recife.

Lima, Vivaldo da Costa (org.) (1984), *Encontro de nações de candomblé*, Centro de Estudos Afro-Asiáticos da UFBA e Ianamá, Salvador.

Lody, Raul. (2006), *O povo do santo: religião, história e cultura dos orixás, voduns, inquices e caboclos*, (2ª ed.), Raízes, São Paulo.

Lody, Raul. (2002), *Santo também come*, (2ª ed.), Editora Pallas, Rio de Janeiro.

Lody, Raul. (1992), *Tem dendê, tem axé: etnografia do dendezeiro*, Editora Pallas, Rio de Janeiro.

Loyola, Maria Andrea. (1984), *Médicos e curandeiros: conflito social e saúde*, Difel, São Paulo.

Maggie, Yvonne; Maio, Marcos Chor; Monteiro, Simone; Santos, Ricardo Ventura (Org.). (2007), *Divisões perigosas: políticas raciais no Brasil contemporâneo*, Civilização Brasileira, Rio de Janeiro.

Mathias, Ronaldo. (2016), *Antropologia visual*, (1ª ed.), Nova Alexandria, São Paulo.

Mattoso, Katia M. de Queirós. (2016), *Ser escravo no Brasil: séculos XVI-XIX*, Vozes, Petrópolis.

Mello, José Antônio Gonsalves de. (2001), *Tempo dos Flamengos*, (5ª ed.), Topbooks, Rio de Janeiro.

Molina, N. A. (2015), *Oferendas e comidas para os orixás*, Livropostal Editora, Imbituba.

Montanari, Massimo. (2013), *Comida como cultura*, (2ª ed.), Editora Senac, São Paulo.

Morris, Brian. (2009), *Religión y antropología: una introducción crítica*, Akal Madrid.

Motta, Roberto. (1982), *Comida, família, dança e transe*. Revista de Antropologia, V. 25, p. 147-158, São Paulo.

Motta, Roberto. (1991), *Edjé Bale: Alguns aspectos do sacrifício no Xangô de Pernambuco*, Tese de concurso para professor titular de Antropologia, UFPE, Recife.

Motta, Roberto. (2005), *Sacrifício, mesa, festa e transe na religião afro-brasileira*, Horizontes Antropológicos, n. 3, p. 31-38, Porto Alegre.

Motta, Roberto. (1991), *Transe, sacrifício, comunhão e poder no Xangô de Pernambuco*, Revista de Antropologia, USP. n. 34, p. 131-142, São Paulo.

Moura, Clóvis. (1988), *Sociologia do negro*, Ática, São Paulo.

Nascimento, Wanderson Flor. (2015). *Alimentação socializante: Notas acerca da experiência do pensamento tradicional africano*. DasQuestões, 2 (2), 62-74.

O Museu do Homem do Nordeste (2000), Banco Safra, São Paulo.

Oliveira, Jéssica Silveira de Lira. (2010). *Tradição e resistência no Terreiro Xambá: o resgate de uma herança*. Anais do IV Colóquio de História: abordagens interdisciplinares sobre história da sexualidade, Recife, 16-19 novembro 2010, (p. 692-701) Recife, PE: UNICAP.

Ortiz, Renato. (1991), *A morte branca do feiticeiro negro*, (1ª ed.), Editora Brasiliense, São Paulo.

Pacheco, Aristides de Oliveira. (2004), *Manual de organização de banquetes*, (3ª ed.), Editora Senac, São Paulo.

Parés, Luis Nicolau. (2007), *A formação do candomblé: história e ritual da Nação Jeje na Bahia*, (2ª ed.), Editora Unicamp, Campinas.

Percile, Krisciê. (2013), *Comida de rua: relações históricas e conceituais*. Revista Rosa dos Ventos, p 301-310, abril-junho.

Piccoli, Valéria. (2005), *O Brasil na viagem pitoresca e histórica de Debret*, Anais do I Encontro de História da Arte - IFCH / UNICAMP.

Pontual, Virgínia. (2001), *Uma cidade e dois prefeitos: narrativas do Recife das décadas de 1930 a 1950*, (1ª ed.), Editora da UFPE, Recife.

Prandi, Reginaldo. (2005), *Deuses africanos no Brasil contemporâneo: introdução sociológica ao candomblé de hoje*, Horizontes Antropológicos, N. 3, p. 10-30, Porto Alegre.

Prandi, Reginaldo. (2001), *Mitologia dos Orixás*, (1ª ed.), Editora Companhia das letras, São Paulo.

Prandi, Reginaldo. (2004), *O Brasil com axé. Candomblé e Umbanda no mercado religioso*, In. Estudos Avançados, 18, 52, São Paulo.

Queiroz, Martha Rosa Figueira. (1999), *Religião afro-brasileira no Recife: intelectuais, policiais e repressão*, Dissertação de Mestrado em História, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, PE, Brasil.

Querino, Manuel. (1957), *A Arte Culinária na Bahia*, Livraria Progresso Editora, Salvador.

Quintas, Fátima. (2007), *A civilização do açúcar*, (1ª ed.), SEBRAE, Fundação Gilberto Freyre, Recife.

Rafael, Ulisses Neves. (2004), *Xangô rezado baixo: Um estudo da perseguição aos terreiros de Alagoas em 1912*. Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Sociologia e Antropologia Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Ramos, Arthur. (1942), *A aculturação negra no Brasil*, Companhia Editora Nacional, São Paulo.

Ramos, Arthur. (1934), *O negro brasileiro*, Editora Civilização Brasileira, Rio de Janeiro.

Reis, João José. (1986), *Rebelião escrava no Brasil: a história do levante dos Malês em 1835*, Editora Brasiliense, São Paulo.

Régis, Olga Francisco. (2010), *A comida de santo numa casa de Queto na Bahia*, Corrupio, Salvador.

Rezende, Antônio Paulo. (1997), *(Des)encantos modernos: histórias da cidade do Recife na década de vinte*, Fundarpe, Recife.

Ries, Julien. (1994), *Los ritos de iniciación*, Ediciones Ega, Bilbao.

Ribeiro, Darcy. (2006), *O povo brasileiro*, (1ª ed.), Companhia das Letras, São Paulo.

Ribeiro, René. (1978), *Cultos afro-brasileiros do Recife*, Massangana, Recife.

Rodrigues, Nina. (1935), *Os africanos no Brasil*, (2ª ed.), Companhia Editora Nacional, São Paulo.

Sansone, Lívio. (2007), *Que multiculturalismo se quer para o Brasil?*, *Ciência e Cultura*, 59 (2), 24-28.

Santos, Manuela Arruda dos. (2009), *Entre a sujeira e a falta de com(postura): 1831-1845*, Dissertação de Mestrado em História Social da Cultura Regional, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, PE, Brasil.

Sarmiento, Natanael. (2018), *Breve história da Nova Lusitânia: um olhar do vencido*, Editora Bagaço, Recife.

Schwarcz, Lilia M. Starling, Heloisa M. (2015), *Brasil: uma biografia*, (1ª ed.), Companhia das Letras, São Paulo.

Schwarcz, Lilia M. (1993), *O espetáculo das raças: cientistas, instituições e questão racial no Brasil, 1870-1930*, (1ª ed.), Companhia das Letras, São Paulo.

Silva, Flávio Valdez Martins. (2009), *Extensão Rural, Desenvolvimento Local e Economia Popular e Solidária: Uma perspectiva das comunidades de religiões de matriz africana*, Dissertação de Mestrado Apresentada ao Programa de pós-graduação em Extensão Rural e Desenvolvimento Local, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, PE, Brasil.

Silva, N. Carmo D., & Campos, Z. D. P. (2010). *Religiosidade popular no nordeste oriental do Brasil: o Ilê Obá Ogunté e a modernização*. Anais do IV Colóquio de História: abordagens interdisciplinares sobre a história da sexualidade, Recife, 16-19 novembro 2010, (p. 597-605) Recife, PE: UNICAP.

Silva, Tomaz Tadeu da; Hall, Stuart; Woodward, Kathryn. (2014), *Identidade e Diferença: a perspectiva de Estados culturais*, (15ª ed.), Editora Vozes, Petrópolis.

Silveira, Renato. (2000). *Jeje-nagô, iorubá-tapá, aon efan e ijexá: processo de constituição do candomblé da Barroquinha (1764-1851)*. Revista Cultura Vozes, 6 (94), 80-101.

Spang, Rebecca L. (2003), *A Invenção do Restaurante*. Record, Rio de Janeiro.

Suassuna, Ariano. (1974), *O Movimento Armorial*, Universidade Federal de Pernambuco, Recife.

Tollenare, L. F. (1906), *Notas dominicais*, Instituto Archeologico e Geographico de Pernambucano, Recife.

Verger, Pierre. (1981), *Orixás: Deuses iorubás na África e no Novo Mundo*, (1ª ed.), Corrupio, Salvador.

## REFERÊNCIAS DE INTERNET

Merendeira reinventa a receita do abará e ganga concurso nacional de merendas escolares. Disponível em: <http://atarde.uol.com.br/bahia/noticias/1734925-merendeira-reinventa-a-receita-do-abara> Acesso em: 27 de dezembro de 2015.

Diversidade religiosa é marca da população brasileira. Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/noticias/cidadania-e-inclusao/2018/01/diversidade-religiosa-e-marca-da-populacao-brasileira> Acesso em: 19 de março de 2016.

Patrimonialização de comidas típicas de Pernambuco. Disponível em: [http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com\\_content&id=808](http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&id=808) Acesso em: 09 de junho de 2016.

Baiana do acarajé é patrimônio cultural do Brasil. Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/turismo/2013/11/baiana-do-acaraje-e-patrimonio-cultural-do-brasil> Acesso em: 09 de junho de 2016.



Colonização portuguesa na América. Disponível em: <http://comotempo1anocp2.blogspot.com/2016/10/a-colonizacao-portuguesa-na-america.html> Acesso em: 16 de julho de 2017.

Fundação Joaquim Nabuco. Disponível em: <http://www.fundaj.gov.br> Acesso em: 22 de novembro de 2017.

Museu do Homem do Nordeste (Muhne). Disponível em: [http://www.fundaj.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=250&Itemid=238](http://www.fundaj.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=250&Itemid=238) Acesso em: 22 de novembro de 2017.

Fundação Pierre Verger. Disponível em: <http://www.pierreverger.org/br/> Acesso em: 29 de novembro de 2017.

O Candomblé e a modernidade: Mãe Stella de Oxóssi. Disponível em: <https://www.cartacapital.com.br/blogs/dialogos-da-fe/mae-stella-de-oxossi-candomble-e-modernidade> Acesso em: 30 de novembro de 2017.

Centro de Ciências Jurídicas da UFPE: história do curso de Direito em Pernambuco. Disponível em: <https://www.ufpe.br/ccj> Acesso em: 03 de abril de 2018.

História do Movimento de Cultura Popular (MCP). Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/> Acesso em: 17 de abril de 2018.

História do movimento Manguebeat. Disponível em: <https://historiadomundo.uol.com.br/curiosidades/o-que-foi-movimento-manguebeat.htm> Acesso em: 17 de abril de 2018.

Conselho Consultivo reconhece novos bens como Patrimônio Cultural do Brasil. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/rn/noticias/detalhes/4824/conselho-consultivo-do-patrimonio-cultural-avalia-protacao-de-novos-bens> Acesso em: 07 de janeiro de 2019.

História do Terreiro Xambá. Disponível em: <http://www.xamba.com.br/his.html>  
Acesso em: 09 de janeiro de 2019.

Pernambuco ganha 6 novos patrimônios vivos. Disponível em:  
[http://www.diariodepernambuco.com.br/app/noticia/viver/2018/07/18/internas\\_viver,757686/pernambuco-ganha-seis-novos-patrimonios-vivos.shtml](http://www.diariodepernambuco.com.br/app/noticia/viver/2018/07/18/internas_viver,757686/pernambuco-ganha-seis-novos-patrimonios-vivos.shtml) Acesso em:  
09 de janeiro de 2019.

Petrobras aumenta o preço da gasolina e gás. Disponível em:  
<https://economia.ig.com.br/2019-02-06/petrobras-aumenta-preco-gasolina-e-gas.html> Acesso em: 20 de fevereiro de 2019.

Cronologia do projeto Ação da Cidadania. Disponível em:  
<http://www.acaodacidadania.com.br/?page=cronologia> Acesso em: 21 de fevereiro de 2019.

Histórico do projeto Pastoral da Criança. Disponível em:  
<https://www.pastoraldacrianca.org.br/biografia-dra-zilda> Acesso em: 21 de fevereiro de 2019.

Memorial da Democracia: a fome entra na agenda nacional. Disponível em:  
<http://memorialdademocracia.com.br/card/combate-a-fome-entra-na-agenda-nacional> Acesso em: 21 de fevereiro de 2019.

Crise faz crescer risco de o Brasil voltar a entrar no mapa da fome diz ONU. Disponível em: <https://noticias.uol.com.br/politica/ultimas-noticias/2018/10/17/jose-graziano-fao-onu-mapa-da-fome-brasil-obesidade.htm> Acesso em: 21 de fevereiro de 2019.

Fundação Palmares. Você conhece o acarajé? Disponível em:  
<http://www.palmares.gov.br/?p=43698> Acesso em: 18 de março de 2019.

Canal youtube com a música A Preta do Acarajé, Dorival Caymmi. Disponível em:  
música [https://www.youtube.com/results?search\\_query=dorival+caymmi+a+preta+do+acaraj%C3%A9](https://www.youtube.com/results?search_query=dorival+caymmi+a+preta+do+acaraj%C3%A9) Acesso em: 18 de março de 2019.

IPHAN: dossiê do ofício das baianas do acarajé. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie\\_oficio\\_baianas\\_acaraje.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_oficio_baianas_acaraje.pdf) Acesso em: 20 de março de 2019.

FENEARTE: Feira do Artesanato de Pernambuco. Disponível em: <http://www.fenearte.pe.gov.br/> Acesso em: 21 de março de 2019.

Igreja de São Pedro dos Clérigos e Pátio de São Pedro. Disponível em: <http://www.ipatrimonio.org/?p=20379#!/map=38329&loc=-8.06741900000003,-34.879275000000014,17> Acesso em: 21 de março de 2019.

A Noite dos Tambores Silenciosos. Disponível em: <https://jconline.ne10.uol.com.br/canal/cidades/jc-na-fofia/noticia/2019/03/04/noite-dos-tambores-silenciosos-nesta-2-feira-no-recife-372881.php> Acesso em: 26 de março de 2019.

Noite de festa para Ogum no recife. Disponível em: <http://g1.globo.com/pernambuco/videos/v/terreiros-de-candomble-e-umbanda-tem-noite-de-festa-para-ogum-no-recife/4131351/> Acesso em: 28 de março de 2019.

Torre Malakoff recebe festa em homenagem a Xangô. Disponível em: <http://g1.globo.com/pernambuco/videos/v/torre-malakoff-recebe-festa-em-homenagem-a-xango/5976178/> Acesso em: 30 de março de 2019.

Recife festeja os santos Cosme e Damião. Disponível em: <https://jconline.ne10.uol.com.br/canal/cidades/geral/noticia/2018/09/26/grande-recife-festeja-os-santos-cosme-e-damiao-356117.php> Acesso em: 08 de abril de 2019.

Página do Facebook do Sítio de Pai Adão. Disponível em: <https://pt-br.facebook.com/SitioPaiAdao/> Acesso em: 25 de julho de 2019.

Página do Facebook dos fãs do grupo de percussão Bongar. Disponível em: <https://www.facebook.com/fanbongar/photos/a.339557576127221/1982872355129060/?type=3&theater> Acesso em: 25 de julho de 2019.

Histórias para a criançada no quilombo Xambá. Disponível em: <https://jc.ne10.uol.com.br/blogs/criancada/2018/12/05/historias-para-a-criancada-no-quilombo-da-xamba/> Acesso em: 25 de julho de 2019.

Agenda de toques do terreiro Xambá. Disponível em: <http://www.xamba.com.br/age.html> Acesso em 26 de julho de 2019.

Página do Facebook do Buffet Sabor da Senzala. Disponível em: [https://www.facebook.com/search/top/?q=sabor%20da%20senzala&ref=eyJzaWQiOiIwLjU2NDQ5Mjg3OTAxMjc2NjMiLCJxcyl6IkpUVkNKVEI5YzJGaWlzSWxNakJrWVNVeU1ITmxibnBoYkdFbE1qSWxOVVEiLCJndil6ImJlZTA5ZjkzZmE3MzJjZmE1OWExY2I2ZDImNDUwZDM4OTI0MjRINDkiLCJlbnRfaWRzljpbXSwiYnNpZCI6IjZk4MDg4MDhlZWFiMmNmYzkyMTY1Mzc3IiwicHJlbnRpdHlfdHlwZSI6bnVsbCwicmVmljoiYnJfdGYiLCJjc2IkljpudWxsLCJoaWdoX2NvbmZpZGVuY2VfYXJndW1lbnQiOm51bGwslmNsaWVudF90aW1IX21zljoxNTc1NjQzMjA0Njc0fQ&epa=SEARCH\\_BOX](https://www.facebook.com/search/top/?q=sabor%20da%20senzala&ref=eyJzaWQiOiIwLjU2NDQ5Mjg3OTAxMjc2NjMiLCJxcyl6IkpUVkNKVEI5YzJGaWlzSWxNakJrWVNVeU1ITmxibnBoYkdFbE1qSWxOVVEiLCJndil6ImJlZTA5ZjkzZmE3MzJjZmE1OWExY2I2ZDImNDUwZDM4OTI0MjRINDkiLCJlbnRfaWRzljpbXSwiYnNpZCI6IjZk4MDg4MDhlZWFiMmNmYzkyMTY1Mzc3IiwicHJlbnRpdHlfdHlwZSI6bnVsbCwicmVmljoiYnJfdGYiLCJjc2IkljpudWxsLCJoaWdoX2NvbmZpZGVuY2VfYXJndW1lbnQiOm51bGwslmNsaWVudF90aW1IX21zljoxNTc1NjQzMjA0Njc0fQ&epa=SEARCH_BOX) Acesso em: 02 de dezembro de 19.

Mostra da Culinária de Terreiro no Museu da Abolição. Disponível em: <https://entretenimento.ne10.uol.com.br/gastronomia/noticia/2014/11/28/fim-de-semana-com-mostra-de-culinaria-de-terreiro-no-museu-da-abolicao-521766.php> Acesso em: 10 de dezembro de 19.

Recife: Terceiro polo gastronômico do Brasil. Disponível em: <https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/turismo/brasil/nordeste/terceiro-polo-gastronomico-do-pais-recife-agrada-a-todos,73088908cb237310VgnCLD100000bbcceb0aRCRD.html> Acesso em: 11 de dezembro de 2019.

História do Senac Pernambuco. Disponível em: [www.pe.senac.br/o-senac/historia/](http://www.pe.senac.br/o-senac/historia/) Acesso em: 12 de dezembro de 2019.

Chef Carmem Virginia fala das origens da culinária brasileira. Disponível em: <https://globoplay.globo.com/v/6485810/> Acesso em: 14 de janeiro de 2020.

História do restaurante Casa de Banhos. Disponível em: [http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com\\_content&view=article&id=573&Itemid=1](http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=573&Itemid=1) Acesso em: 17 de janeiro de 2020.

Restaurante Casa de Banhos suspende as atividades. Disponível em: <https://jconline.ne10.uol.com.br/canal/economia/peernambuco/noticia/2016/10/01/restaurante-casa-de-banhos-suspende-atividades-255013.php> Acesso em: 17 de janeiro de 2020.

História do Restaurante Savoy. Disponível em: <https://poraqui.com/coracaodacidade/bar-savoy-versos-embriagados-de-um-recife-boemio/> Acesso em: 18 de janeiro de 2020.

Estrangeiros representam as origens dos restaurantes do Recife. Disponível em: <https://www.diariodepernambuco.com.br/noticia/gastro/2015/01/estrangeiros-representam-as-origens-em-restaurantes-do-recife.html> Acesso em: 18 de janeiro de 2020.

Falta de restaurantes africanos escancara o nosso racismo. Disponível em: <https://cozinhabruta.blogfolha.uol.com.br/2017/11/20/a-falta-de-restaurantes-africanos-escancara-nosso-racismo/> Acesso em: 20 de janeiro de 2020.

ONU: Relatório de desenvolvimento humano do PNUD destaca altos índices de desigualdade no Brasil. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/relatorio-de-desenvolvimento-humano-do-pnud-destaca-altos-indices-de-desigualdade-no-brasil/> Acesso em: 25 de abril de 2020.

IPEA: Diagnóstico sobre pobreza mostra esforço do Brasil para alcançar meta global da ONU. Disponível em: [https://www.ipea.gov.br/portal/index.php?option=com\\_content&view=article&id=34869](https://www.ipea.gov.br/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=34869) Acesso em: 25 de abril de 2020.

FAO: Relatório da fome para as Américas. Disponível em: <http://www.fao.org/3/ca5162en/ca5162en.pdf> Acesso em: 25 de abril de 2020.

Secretaria Especial para o Desenvolvimento Social: Bolsa Família atende mais de 13,5 milhões beneficiados em setembro de 2019. Disponível em: <http://mds.gov.br/area-de-imprensa/noticias/2019/setembro/bolsa-familia-atende-mais-de-13-5-milhoes-de-beneficiarios-em-setembro> Acesso em: 26 de abril de 2020.

IPHAN: Acarajé como patrimônio imaterial do Brasil. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/58> Acesso em: 27 de abril de 2020.

Diário Oficial do Município de Salvador. Decreto que regulamenta a venda de acarajés. Disponível em: <https://www.jusbrasil.com.br/diarios/105488403/dom-ssa-edicao-normal-02-12-2015-pg-7> Acesso em: 28 de abril de 2020.

FUNCULTURA: programa de fomento para a cultura do Estado de Pernambuco. Disponível em: <http://www.cultura.pe.gov.br/pagina/funcultura/sobre/introducao-ao-funcultura/> Acesso em: 30 de abril de 2020.

Constituição Federal de 1988: Artigo 215. Disponível em: [https://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/con1988\\_26.06.2019/art\\_215\\_.asp](https://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/con1988_26.06.2019/art_215_.asp) Acesso em: 30 de abril de 2020.

## **FONTES IMPRESSAS**

### **ARQUIVOS:**

#### **Arquivo Público Estadual Jordão Emerenciano/APEJE**

#### **Periódicos:**

#### **Folha da Manhã – 1938 – APEJE**

- *Educa-se a criança alemã sob o controle da autoridade*. Folha da Manhã, matutino, 08 de março de 1938, página 03.
- *Uma Imponente Demonstração de Fe*. Folha da Manhã, matutino, 06 de julho de 1938, capa.
- Folha da Manhã, vespertino, 03 de março de 1938, página 08.
- *Mundanismo. Copa e cozinha*. Folha da Manhã, 08, 09, 12, 13 de julho de 1938.

- *Escasseia o elemento negro no Brasil*. Folha da Manhã, matutino, 09 de setembro de 1939, capa.

## **Fundação Joaquim Nabuco/FUNDAJ**

### **Periódicos:**

#### **Diário de Pernambuco – 1840, 1923, 1924, 1926 – FUNDAJ – Microfilmagem**

- Diário de Pernambuco, 27 de agosto de 1840, página 04.
- Diário de Pernambuco, 01 de janeiro de 1840, página 06.
- Diário de Pernambuco, Coluna Gilberto Freyre de 14 de outubro de 1923.
- *A propósito da campanha do sr. Hardman*. Coluna de Gilberto Freyre, Diário de Pernambuco, 14 de setembro de 1924.
- Página Policial, Diário de Pernambuco, 01 de fevereiro de 1926.
- *1º Congresso Regionalista do Nordeste*. Diário de Pernambuco, 11 de fevereiro de 1926.
- *Gastronomia*. Diário de Pernambuco, 04 de outubro de 2009.

#### **Jornal do Commercio – 1926 – FUNDAJ – Microfilmagem**

- *Primeiro Congresso Regionalista do Nordeste*. Jornal do Comércio, 09 de fevereiro de 1926.
- *Caderno de turismo*. Jornal do Commercio, 16 de outubro de 2008.
- *Caderno de turismo*. Jornal do Commercio, 15 de janeiro de 2009.
- *Boa Mesa*. Jornal do Commercio, 04 de outubro de 2009.

#### **Jornal Pequeno – 1934 – FUNDAJ- Microfilmagem**

- Jornal Pequeno, 23, 25 de outubro de 1934.

- 1º Congresso Afro-Brasileiro. Jornal Pequeno, 14 de novembro de 1934.

**Arquivos fotográficos:**

- Acervo de fotografias Benicio Whatley Días

- Acervo de fotografias Tipos Populares

**Museu Do Homem do Nordeste – FUNDAJ**

- Exposição fixa.

**Arquivo do Centro de Documentação e de Estudo da História Brasileira – CEHIBRA. Fundação Joaquim Nabuco.**

- Arquivo de fotografias de CEHIBRA.



## GLOSSÁRIO DE TERMOS DO CANDOMBLÉ

**Abadô** - Comida típica da orixá Iemanjá feita com milho, peixe e dendê.

**Abará** - Comida típica dos orixás Iansã, Obá e Ibeji feito de feijão fradinho moído e cozido quando embrulhado na palha da bananeira.

**Açaçá** - É uma das comidas rituais mais importantes do Candomblé, pois em algumas nações é dado para todos os orixás. Pode ser feito com milho branco, milho amarelo, arroz, vai depender da exigência do orixá.

**Acarajé** - Comida típica das orixás Iansã e Obá é um bolinho de feijão fradinho frito em azeite de dendê.

**Adimu** - É o nome dado para as comidas dos orixás dentro do terreiro de Candomblé e no momento das obrigações rituais. Também pode ser chamado de “comida seca”.

**Adjunto, adjuntó** - Orixá guardião que fica próximo do orixá principal de cada indivíduo.

**Afrekête** - Vodum de origem daomeana que passou a ser cultuado como orixá pelos iorubanos. Orixá cultuado na nação Xambá.

**Agebô** - Preparação culinária do orixá Xangô que é feita com carne bovina cozida, abóbora, camarão seco, azeite de dendê, sal e pimenta.

**Aguidavi** - Vareta percussiva para bater nos tambores, feita de galhos finos de árvore.

**Ajagunã** - Qualidade do orixá Oxaguiã. O mais novo das qualidades do orixá Oxalá.

**Ajeum** - Palavra que pode significar comida ou a expressão “vamos comer”.

**Alguidá, alguidar** - Vasilha redonda feita de barro que serve para colocar comidas dos orixás nas oferendas rituais.

**Amalá** - O amalá pode ser uma comida oferecida para vários orixás, e assim ser desenvolvida de varias formas. O mais famoso é o amalá do orixá Xangô, feito com quiabo, cebola, azeite de dendê, farinha de milho e rabada de boi.

**Amassi** - Banho de folhas e ervas geralmente feito para purificar um indivíduo.

**Angola** - Uma das mais conhecidas nações de Candomblé no Brasil, originária do norte do atual país Angola e do Congo, cultua inquices ao invés de orixás e possui língua quimbunda.

**Assém** - Local onde se coloca o assento ou assentamento dos orixás dentro do quarto do santo no terreiro de Candomblé.

**Assum** - Comida típica feita para o orixá Exu que consiste um um cozido de vísceras de caprino com azeite de dendê, pimenta e sal, muito parecida com o sarapatel, prato típica da cozinha regional do Nordeste do Brasil.

**Axé, asé** - Palavra que significa poder, força vital, energia fundamental para a existência do Candomblé.

**Axexê** - Cerimônia posterior ao funeral de um integrante do Candomblé que tem por finalidade separar o orixá protetor do corpo da pessoa falecida.

**Axogum** - Cargo dado para homens no Candomblé que ficarão responsáveis por sacrificar os animais nos rituais da religião.

**Axoxô, axoxó** - Comida típica do orixá Oxóssi feita com milho, fatias de coco e azeite de dendê.

**Babalaô, babalawo** - É um sacerdote supremo, ou sacerdote de Ifá, que está relacionado a função de iniciar outros babalaôs no culto de Ifá e na preservação do jogo de Ifá. Em alguns candomblés se considera um babalaô a babalorixá que já possui mais de 21 anos decerdócio.

**Babalorixá** - Sacerdote masculino principal de um terreiro de Candomblé, também chamado de pai-de-santo.

**Barracão** - Espaço livre dentro do terreiro onde ocorrem as festas e toques com a dança e as incorporações espirituais do Candomblé.

**Batuque** - Pode ser o som que vem das batidas dos tambores ou o nome de um culto afro-brasileiro que também cultua orixás no Rio Grande do Sul, Brasil.

**Beguirí** - Comida típica do orixá Xangô feita com carne bovina, quiabo, cebola, cebolinho, camarão seco, amendoim, castanha de caju, gengibre, pimenta, sal e azeite de dendê.

**Bessem** - Vodum dos cultos Jeje que foi incorporado aos cultos Nagô como orixá e pode ser cultuado com o nome de Oxumarê.

**Bobó** - Inhame cozido e bem amassado que vai em muitos preparos culinários, também pode ser feito com mandioca.

**Búzio** - Tipo de concha que é usada pelos sacerdotes do Candomblé no oráculo da adivinhação e que revela passado e futuro através da caída dos búzios.

**Calundu** - Nome dos primeiros cultos de incorporação ritual com oferendas de alimentos, sacrifícios animais e danças dos negros na Bahia e que são a origem do Candomblé.

**Candomblé** - Religião monoteísta afro-brasileira que cultua os orixás (espíritos ancestrais) através de oferendas de alimentos e sacrifícios animais, danças e incorporações espirituais.

**Candomblecista** - O integrante da religião do Candomblé.

**Caruru** - Comida típica do Candomblé que pode ser devotada a vários orixás. Feita com quiabo, azeite de dendê, camarão seco, leite de coco, cebola, sal e amendoim.

**Cozinha do santo** - Ambiente do desenvolvimento das comidas dos orixás nos dias de obrigações rituais e das comidas das pessoas no dia das festas públicas do Candomblé.

**Daomé** - Reino africano da costa ocidental do continente que atualmente corresponde a República do Benim. Local do onde saíram muitos africanos para o Brasil e a nação Jeje de Candomblé.

**Deburu** - Comida típica do orixá Omulu/Obaluaê que consiste em ser grãos de milho estourados pelo calor do fogo (pipoca), pode levar fatias de coco ou areia da praia.

**Decá, deká** - Este termo se refere a obrigação a cada 7 anos que os filhos-de-santo devem fazer ou tomar. Assim deve-se tomar o decá de 7, 14, 21, 28, 35 anos... sempre nessa escala de 7 em 7 anos.

**Dendê** - Fruto de cor vermelho alaranjado de onde se extrai o azeite de dendê.

**Dendezeiro** - Palmeira responsável por dar o fruto do dendê.

**Ebâmi, ebômi** - Filho-de-santo que completa 7 anos de iniciado no Candomblé e deixa a categoria de iaô para ser ebâmi.

**Ebó** - É um presente, oferenda, através dos sacrifícios e comidas para os orixás. É o princípio do axé, de fortalecer a energia fundamental na manutenção do terreiro.

**Ebori, bori** - É um ritual para o fortalecimento da cabeça dos adeptos do Candomblé. Nesse ritual alimenta-se a cabeça da pessoa com comidas e bebidas dos orixás, renovando assim as energias (axé).

**Ecó** - Comida do orixá Omulu/Obaluaê bolo feita com farinha de fubá, água, e sal embrulhado na palha da bananeira.

**Efó** - Comida típica da orixá Nanã feita com folhas de língua de vaca, camarão seco, azeite de dendê, leite de coco, amendoim, castanha de caju, cegola e sal.

**Eji** - Dois, duplo.

**Equede, ekedi** - Cargo feminino no Candomblé que cuida dos orixás quando incorporados nas festas do terreiro e de seus objetos rituais. É uma zeladora dos orixás e de suas coisas.

**Euá, Ewá, Yewá** - Orixá feminino não tão popular quanto Iemanjá, Oxum ou Iansã. De origem Nagô tem seu nome dado também a um rio da Nigéria, é regente das neblinas e nevoeiros, não teme a morte e por isso costuma habitar os cemitérios.

**Exu** - Orixá mensageiro cultuado em várias nações de Candomblé. É sempre o primeiro a comer e gosta de fazer brincadeiras com as pessoas ou os outros orixás.

**Filho/a-de-santo** - Adepto do Candomblé que foi iniciado nos preceitos da religião e que segue com obediência aos orixás e superiores na hierarquia do Candomblé.

**Funfun** - Quer dizer branco, limpo.

**Gã** - Ideofone sagrado que emite sons metálicos, também pode ser chamado de agogô.

**Gamela** - Recipiente de madeira que serve para colocar oferendas como frutas ou comidas dos orixás.

**Gbe** - Nome correspondente da área dos cultos voduns na África e da tradição Jeje.

**Iábassé, iá-bassé, iá-bassê** - Cargo de cozinheira do terreiro ou cozinheira dos orixás, apenas ocupado por mulheres.

**Ialorixá** - Sacerdote feminino principal de um terreiro de Candomblé, também chamado de mãe-de-santo.

**Iansã, Oiá** - Orixá feminino da nação Nagô é uma das yabás mais populares. Forte e guerreira Iansã é destemida e carismática possuindo ainda um grade poder de sedução. Controla os ventos fortes e tempestades.

**laô** - Cargo mais baixo, depois do abiã que corresponde ao primeiro ano do iniciado, na hierarquia dos terreiros de Candomblé. É o recém iniciado na religião que acaba de sair da condição de abiã. Para alguns terreiros será iaô até tomar o primeiro decá de 7 anos.

**Ibe** - Nascer, vir ao mundo.

**Ibegis, Begis** - São orixás gêmeos, dois meninos, que estão ligados diretamente ao nascer ou iniciar de tudo.

**Iemanjá** - É a orixá grande mãe das yabás e da nação Nagô de Candomblé, dela descende boa parte dos orixás, é considerada a deusa da fecundidade, do amor maternal e domina as grandes águas como mares e oceanos.

**Ifá, Ifá-Orumilá** - Conhecido genericamente como orixá do destino, dono do jogo de adivinhação.

**Ijexá** - Nome de uma derivação das nações de Candomblé da região iorubá e mais conhecido hoje como um ritmo de músicas afro-brasileiras também tocadas no Candomblé.

**Ilê, ilé** - Casa, moradia.

**Inquice** - Espírito ancestral da nação de Candomblé Angola. São cultuados e recebem oferendas de alimentos e dançam em transes mediúnicos assim como os orixás.

**Iroko** - Árvore sagrada para os povos de terreiro também conhecida no Brasil como gameleira. Iroko é também um orixá da nação de Candomblé Ketu.

**Iorubá, yorubá** - Termo que denomina uma região ocidental da África que comporta hoje vários países como Nigéria, Benim, camarões, Gana, Togo...

Região de onde vieram a maior parte de africanos para o Brasil. Iorubá diz respeito ainda a língua desses povos e grande parte do vocabulário do Candomblé é iorubá.

**Ixé** - É a parte das oferendas que mais possuem energia para os orixás como sangue e vísceras animais.

**Jeje, Gêge** - Nação de Candomblé originária do reino de Daomé que levou para o Brasil o culto dos voduns.

**Ketu, Queto** - Tradicional nação de Candomblé na Bahia também teve origem nos povos iorubá da região de Ketu.

**Legba** - Vodum de origem Jeje que foi incorporado em vários candomblés e é denominado também de Exu.

**Logunedé, Logun Edé** - Orixá de origem Nagô da cidade de Edé na Nigéria e que tem características de ser guerreiro e caçador. considerado um orixá de temperamento forte, as vezes até violento e sanguinário.

**Macumba** - Manifestação religiosa com transe mediúnicos, música, dança e sacrifícios animais muito comum no Rio de Janeiro. O nome Macumba também é usado popularmente para designar qualquer religião de matriz africana.

**Mãe-de-santo** - Denominação popular dada para as sacerdotisas (ialorixás) do Candomblé. Também pode ser chamada apenas de mãe.

**Moqueca** - Comida típica de alguns orixás como Iemanjá ou Oxum que consiste em postas de peixe ensopadas em azeite de dendê e verduras.

**Nagô** - Nação de Candomblé de origem iorubá que reuniu os espíritos ancestrais no Brasil chamados de orixás. Os nagô vieram de regiões como a atual Nigéria, Camarões, Benim, Gana e Togo.

**Nanã Buruku** - Vodum feminino de origem Jeje considerada uma das divindades mais antigas e mais sábias de todo o panteão das divindades africanas. É a grande mãe da nação Jeje e domina a região de mangues e pântanos alagados.

**Obá** - Orixá feminino da nação Nagô é uma mulher forte e guerreira e muito relacionada as águas revoltas. A orixá é entra em qualquer batalha ou homem, menos aquele por quem ela se apaixonar. O nome Obá pode significar a palavra rei em iorubá.

**Ogam, ogã** - Cargo dentro do Candomblé responsável por tocar os instrumentos musicais como tambores e o gã. Cargo masculino, mas se houver necessidade mulheres podem ocupar esses cargos em algumas nações de Candomblé.

**Ogum** - Orixá do rito Nagô do Candomblé dono dos metais e patrono da agricultura.

**Olorum** - Deus criador do universo. Deus onipotente e criador de tudo e de todos.

**Omulu, Obaluaê** - Orixá que possui vários nomes como os dois citados mais Xapanã e Sakpata dependendo da nação de Candomblé. É o orixá/vodum das doenças e das curas também.

**Omulucum, mulucum** - Comida típica da orixá Oxum, feita com feijão cozido e triturado, sal, azeite de dendê, camarões secos e ovos.

**Orixá** - É a divindade espiritual cultuada hoje em todas as nações de Candomblé. Vieram de diversas tribos iorubanas da África ocidental.

**Ossaim** - Orixá detentor das folhas e das ervas. O conhecimento de muitas curas a partir das folhas e ervas provem deste orixá.

**Oxalá, Orixalá** - Orixá da nação Nagô que é o pai de todos os orixás, dele desce todo o panteão dos orixás e toda a humanidade. Orixá muito sábio e benevolente.

**Oxaguiã** - Qualidade do orixá Oxalá quando jovem, guerreiro.



**Oxalufã** - Qualidade do orixá Oxalá mais velho, experiente.

**Oxóssi, Odé** - Orixá de origem Nagô patrono da nação Ketu e guardião das matas e das florestas.

**Oxum** - Orixá dos rios e águas doces, uma das grandes yabás do Candomblé Nagô é também a orixá do amor, da fertilidade e da riqueza material.

**Oxumarê, Oxumaré** - Vodum da nação Jeje Mahi que neste Candomblé tem o nome de Dan. É simbolizado por uma grande serpente negra e um arco-íris, pois Oxumaré é uma serpente que vive frequentando esses dois mundos, o céu e a terra, no céu vive em volta do planeta Terra e utiliza o arco-íris para poder descer a terra.

**Oyó** - Nome de um Reino da região iorubana que já possuiu um Rei com o nome de Xangô.

**Padê** - Comida típica do orixá Exu composta de farinha de mandioca, azeite de dendê, sal e pimenta.

**Pai-de-santo** - Denominação popular dada aos sacerdotes (babalorixás) do Candomblé. Também podem ser chamados apenas de pai.

**Peji** - É o altar dos orixás, local onde são depositadas as oferendas rituais e assentamentos dos orixás. Fica dentro do quarto do Santo.

**Pejigã** - Este cargo masculino se refere ao zelador do quarto do santo e do peji dos orixás.

**Povo do santo** - Expressão utilizada para reconhecer ou denominar um grupo de pessoas pertencentes a religião do Candomblé.

**Quarto do santo** - Ambiente dentro dos terreiros de Candomblé onde ficam resguardados os assentamentos dos orixás, o peji e outras insígnias importantes do culto, como roupas, armas, objetos e adereços dos orixás.

**.Rum/rumpi/rumlé ou lé** - Nomes dados aos 3 tambores sagrados que são tocados em diversas ocasiões nos barracões dos terreiros de Candomblé.

**Runcó, runco** - Quarto onde ficam as pessoas que estão sendo iniciadas no Candomblé por um período de orações e tarefas a serem cumpridas.

**Sakpata** - Vodum de origem Jeje Mahi cultuado em muitos candomblés de várias nações com os nomes de Xapanã, Omulu e Obaluaê.

**Sarabobô** - Comida do orixá Exu feita com as vísceras cozidas do bode como fígado, pulmão, coração e rim com azeite de dendê, sal e pimenta.

**Tambor de Mina** - Manifestação religiosa de Estados como o Pará e Maranhão com similaridades ao Candomblé.

**Tempo** - É um inquite muito raro original dos candomblés Angola, difícil falar nos jogos de búzio e de governar a cabeça dos integrantes do Candomblé. Pode ser chamado de Iroko no Candomblé Ketu e Loko na nação Jeje.

**Terreiro** - Espaço onde se desenvolvem os cultos do Candomblé comportando os ambientes como o barracão, quarto do santo e a cozinha do santo para realização dos ritos litúrgicos dessa religião.

**Vatapá** - Comida votiva de vários orixás. Pode ser feito com camarão, galinha, peixe. Feito com pão, azeite de dendê, leite de coco, amendoim, castanha de caju e sal.

**Vodum** - Divinddes espirituais cultuadas nos Candomblés inicialmente de nação Jeje, mas que hoje já são cultuados como orixás em vários candomblés.

**Xambá** - Nação de Candomblé advinda do norte da Nigéria e que hoje está estabelecida no estado de Pernambuco.

**Xangô** - Orixá do trovão e de origem Nagô é um dos poucos orixás que comprovadamente foi um ser humano e que inclusive foi rei do reino de Oyó, hoje

uma região da Nigéria. Xangô também é o nome de um culto aos orixás em Pernambuco.

**Xinxim de galinha** - Prato típico da orixá Oxum, feito com pedaços de galinha refogados no azeite de dendê, cebola, alho, camarão seco e amendoim torrado.

**Yabá** - Termo iorubá que significa “mãe rainha” dado para as orixás iemanjá e Oxum e Iansã. Mas já se verifica que alguns candomblés colocam outras orixás como Nanã e Obá nesta lista de yabás.

## **ANEXOS**

**Anexo I** – Fontes orais: Lista de depoimentos informais e entrevistados na presente tese ordenados pela data que foram recolhidos.

- Maia, músico e percussionista, Ogã de terreiro Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama e coordenador do movimento *Lamento Negro*. Depoimento informal em 22/04/2018, no Terreiro de Pai Raminho de Oxóssi, bairro de Jardim Brasil II, Olinda.
- Afrânio Lacerda, cinegrafista da TV Tribuna e cinegrafista de festas de Candomblé. Depoimento informal em 22/04/2018, no Terreiro de Pai Raminho de Oxóssi, bairro de Jardim Brasil II, Olinda.
- Jorge de Bessem, babalorixá do terreiro Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama. Depoimento informal na festa de Oxóssi e Ogum no dia 22/04/2018 no terreiro Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama, bairro de Jardim Brasil II, Olinda.
- Djanira Nascimento da Paixão (Janda de Oiá), Equede do Sítio de Pai Adão. Depoimentos informais em 24/04/2018, 04/07/2018 e 08/12/2018, no Sítio de Pai Adão, bairro de Água-Fria, Recife.
- Marcus de Obaluaê, filho-de-santo do Terreiro Xambá. Depoimento informal durante festa de Ogum em 29/04/2018, no Terreiro Xambá, bairro de São Benedito, Olinda.
- Maria do Carmo Paraíso, iá-bassé do Terreiro Xambá. Depoimentos informais na festa de Ogum em 29/04/2018, nas obrigações rituais de 17/05/2018, no Terreiro Xambá, Bairro de São Benedito, Olinda.
- Hildo Leal, filho-de-santo do Terreiro Xambá e historiador. Depoimentos informais na festa de Ogum em 29/04/2018, nas obrigações rituais de 17/05/2018, no Terreiro Xambá, Bairro de São Benedito, Olinda.
- Gledson José da Silva, filho-de-santo do Terreiro Xambá. Depoimento informal durante obrigação ritual em 17/05/2018, no Terreiro Xambá, bairro de São Benedito, Olinda.
- Junior de Ajagunã, babalorixá do terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá. Depoimentos informais em dia de obrigação ritual, 23, 25 /05/2018 e em dias

- de festas dos orixás como em 27/05/2018 na festa das Yabás e em 15/06/2018 na festa a Fogueira Sagrada do Rei Xangô. Terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá, bairro do Córrego do Jenipapo, Recife.
- Maria Helena de Oiá, ialorixá do terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá. Depoimentos informais em dia de obrigação ritual, 23, 25 /05/2018 e em dias de festas dos orixás como em 27/05/2018 na festa das Yabás e em 15/06/2018 na festa a Fogueira Sagrada do Rei Xangô. Terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá, bairro do Córrego do Jenipapo, Recife.
  - Rosana de Oiá, equede do terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá. Depoimentos informais em dia de obrigação ritual, 23, 25 /05/2018 e em dias de festas dos orixás como em 27/05/2018 na festa das Yabás e em 15/06/2018 na festa a Fogueira Sagrada do Rei Xangô. Terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá, bairro do Córrego do Jenipapo, Recife.
  - Geni, ialorixá frequentadora do terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá. Depoimentos informais em dia de obrigação ritual, 23, 25 /05/2018 da festa das Yabás no terreiro Roça Oxaguiã Oxum Ipondá, bairro do Córrego do Jenipapo, Recife.
  - Fábio Rodrigues, vendedor de acarajé e sacerdote do Candomblé. Entrevista concedida em 15/06/2018 na rua Alto Três Morros, festa Êjilá Osé Oborá, Córrego do Jenipapo, Recife. E entrevista concedida em 27/11/2019, no Terreiro Ilê Axé Oxum Lonyn, bairro da Campina do Barreto, Recife.
  - Elza Maria Torres da Silva, ialorixá do terreiro Ilê Asé Egbé Awo e coordenadora do evento Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino. Depoimento informal em 19/06/2018, no terreiro Ilê Asé Egbé Awo, Olinda.
  - Maria da Conceição Costa do Nascimento (Conceição ou Ção de Oxalá), equede do Sítio de Pai Adão. Depoimento informal em 29/06/2018, no Sítio de Pai Adão, bairro de Água-Fria, Recife.
  - Fátima Maria Paraíso de Melo, vendedora de acarajé e filha-de-santo do terreiro Xambá. Entrevista concedida em 29/06/2018 na rua Severina Paraíso da Silva, festa Coco de Mãe Biu, São Benedito, Olinda.

- Jacira Nobre, baiana de acarajé. Entrevista concedida em 08/07/2018 no Centro de Convenções de Pernambuco, na 19ª Fenearte, Olinda.
- Diumara, baiana de acarajé. Entrevista concedida em 24/07/2018 no Pátio de São Pedro, Recife.
- Rosa, vendedora de acarajé. Entrevista concedida em 24/07/2018 na avenida Dantas Barreto, Santo Antônio, Recife.
- Aleide, vendedora de acarajé. Entrevista concedida em 24/07/2018 na rua das Calçadas, São José, Recife.
- Ezequias José da Silva, vendedor de acarajé. Entrevista concedida em 24/07/2018 na rua de Santa Rita, São José, Recife.
- Manoel Nascimento Costa (Manoel Papai), *babalorixá* do terreiro de Pai Adão. Entrevista concedida em 27/10/18, no Sítio de Pai Adão, Recife.
- Severino Martiniano da Silva (Raminho de Oxóssi), *babalorixá* do terreiro Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama. Entrevista concedida em 01/11/18, no terreiro de Raminho de Oxóssi, bairro de Jardim Brasil II, Olinda.
- Lucas Gabriel de andrade, ogã do Sítio de Pai Adão. Depoimento informal em 20/11/2018 no Sítio de Pai Adão, bairro de Água-Fria, Recife.
- Adeildo Paraíso da Silva (Ivo de Oxum), *babalorixá* do terreiro Ylê Axé Oyá Meguê. Entrevista concedida em 29/11/18, no terreiro de Xambá, Olinda.
- Anderson Nogueira, filho-de-santo e ogã do terreiro do terreiro Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama. Depoimento informal concedido em 04/12/18, no terreiro de Raminho de Oxóssi, bairro de Jardim Brasil II, Olinda.
- Carlos Henrique Reis de Almeida, (Carlinhos de Oxum), filho-de-santo do Sítio de Pai Adão. Depoimento informal em 08/12/2018, no Sítio de Pai Adão, bairro de Água-Fria, Recife.
- Edileide Câmara da Silva (Mariah de Iemaná), filha-de-santo do Sítio de Pai Adão. Depoimento informal em 14/08/2019, no Sítio de Pai Adão, bairro de Água-Fria, Recife.

- Thiago Paulino, proprietário do Buffet Sabor da Senzala e adepto do culto do Candomblé. Entrevista concedida em 21/11/2019, via internet pelo aplicativo Whatsapp.
- Brivaldo de Xagô, proprietário do Buffet Odara e babalorixá. Entrevista concedida em 25/11/2019, no terreiro Ilê Axé Ogodô, localizado na rua São João Batista, Cidade Tabajara, Olinda.
- Joselito de Omulu, proprietário do Buffet Angola e babalorixá. Entrevista concedida em 28/11/2019, no terreiro Ilê Axé Atotô Azauani, localizado na rua Compositor Nelson Ferreira, número 170, bairro de Riacho de Prata I, cidade de Paulista.
- Lyon Aguilera, Gastrônomo pela Faculdade Uninassau e Axogum de terreiro de Candomblé. Entrevista concedida em 28/11/2019, no terreiro Ilê Axé Egbé Awo, localizado na rua Felismina Pereira, 305, bairro de Salgadinho, Olinda.
- Tarcísio de Oxaguiã, babalorixá do terreiro Ilê Asé Egbé Awo. Depoimento informal em 28/11/2018, no terreiro Ilê Asé Egbé Awo, bairro de Salgadinho, Olinda.
- Carmem Virginia, chefe de cozinha e iabassé de terreiro de Candomblé. Entrevista concedida em 14/01/2020, via internet pelo aplicativo Whatsapp.



**Anexo II** – Imagens da orixá Iemanjá embranquecida pela aproximação com os santos da Igreja Católica. Além da pele branca os cabelos, os traços fenóticos e a roupa são similares a de Nossa Senhora da Conceição, santa católica comparada com Iemanjá no sincretismo religioso das duas culturas. Fotografia tirada de uma loja de objetos religiosos na cidade de Recife em 01 de dezembro de 2017.



**Anexo III – Quadro dos orixás adorados na maioria dos candomblés de nação Jeje, Nagô e Xambá com algumas características atribuídas a eles.**

Orixá	Santo Correspondente	Cor	Animal de Sacrifício	Comida Favorita	Proibições	Elemento da Natureza
Exu	Diabo	Vermelho e preto	Bode e galo negro	Farofa de dendê (farinha de mandioca com azeite de dendê)	Carregar objetos na cabeça	Mineral de ferro
Ogum	Santos Antônio e Jorge	Azul escuro, verde e branco	Cordeiro e frango	Feijoada (feijões negros cozidos com carnes de porco) e inhamé assado	Se embebedar	Ferro forjado
Oxóssi ou Odé	Santos Jorge e Sebastião	Verde e azul turquesa	Animais de caça e porco	Milho cozido com pedaços de coco	Comer mel	Floresta
Ossaim	Santo Onofre	Verde e branco	Caprinos e aves	Milho com fumo e frutas	Apitar	Folhas de plantas
Oxumarê	Santo Bartolomeu	Amarelo, verde e preto	Cordeiro e cabra	Batata doce cozida e amassada	Arrastar-se	Chuva
Obaluaiê ou Omulu	Santos Lázaro e Roque	Roxo, branco, preto e	Porco	Pipocas com pedaços	Ir em funerais	Terra e solo

		palha		de coco		
Xangô	São João ou São Jerônimo	Roxo, branco e marrom	Carneiro e tartaruga	Amalá, (quiabos picados e cozidos com camarão)	Contatos com mortos e cemitérios	Trovão e pedra
Iansã ou Oiá	Santa Bárbara	Roxo, marrom e branco	Cabra e galinha	Acarajé, (bolo feito de massa de feijões fritos em azeite de dendê)	Comer carneiro, ovelhas e abóbora	Raio, vento e tormenta
Obá	Santa Joana D'arc	Roxo e dourado	Cabra e galinha	Omelete de ovos com quiabo	Comer cogumelos e usar brincos nas orelhas	Rios
Oxum	Nossa Senhora do Carmo/Candeia	Amarelo ou dourado	Cabra e galinha	Omolocum, (feijão amassado com ovos inteiros e azeite de dendê)	Comer peixes de escamas	Rios, lagos e cascadas
Logun-Edé	São Miguel Arcanjo	Dourado e azul turquesa	Cabritos e aves	Milho cozido, peixes e frutas	Utilizar roupas de cor marrom e roxa	Rios e Florestas
Euá	Santa Lucia	Roxo e amarelo	Cabra e Galinha	Feijões com ovos cozidos	Comer aves fêmeas	Rios nascidos e arroios
Iemanjá	Nossa Senhora da Conceição	Azul claro, branco e	Pata, cabra, ovelhas	Canjica, (milho cozido e	Comer caranguejo e matar ratos e	Mares, oceanos e grandes rios

		verde claro	e peixes	amassado com açúcar e leite) arroz com clara de ovo e peixes assados	baratas	
Nanã	Santana	Púrpura, azul e branco	Cabra e capivara	Papa de farinha de mandioca	Utilizar facas de metal	Lodo e pântano
Oxaguiã (Oxalá jovem)	Jesus (menino)	Branco com mínimo de azul	Caracol	Canjica y inhame amassado	Comer alimentos com azeite de dendê, tomar vinho de palma e não vestir branco em dias de sexta-feira	Ar
Oxalufã (Oxalá velho)	Jesus (Crucificado ou redentor)	Branco	Caracol	Canjica, inhame amassado e arroz com mel	Comer alimentos com azeite de dendê, tomar vinho de palma e não vestir branco em dias de sexta-feira	Ar

Quadro 6 - adaptado de (PRANDI, 2005).

**Anexo IV** – Perguntas da entrevista realizada com os *babalorixás* dos 3 terreiros mais tradicionais e prestigiados da região de Recife: Manoel Papai, Sítio de Pai Adão; Raminho de Oxóssi, Roça Oxum Opará Oxóssi Ibualama; e Ivo de Oxum, da nação Xambá.

- 1- Qual a importância da comida no Candomblé?
- 2- Qual a importância das ervas e folhas no Candomblé?
- 3- Qual a importância do jejum nas festas do Candomblé?
- 4- Qual a melhor comida de orixá para você?
- 5- Sempre houve comida (ajeum) nas festas?
- 6- A comida das festas atrai, chama as pessoas para a festa?
- 7- O terreiro pode representar uma melhoria na alimentação das pessoas?
- 8- O que você pensa de um Candomblé sem comida, ou de pouca comida?

**Anexo V** – Encarte do evento seminário Comida Patrimonial de Matriz Africana: o caso do Xangô pernambucano. Ocorrido em Recife no dia 04 de setembro de 2018.



**Seminário**  
**COMIDA PATRIMONIAL**  
**de MATRIZ AFRICANA**  
**O CASO DO XANGÔ PERNAMBUCANO**

**conferência**  
**COMIDA, HISTÓRIA E SOCIEDADE**  
**MATRIZES AFRICANAS E SISTEMAS ALIMENTARES**  
Com o Professor Elmo Alves Silva

**MUSEU DA**  
**CIDADE**  
**DO RECIFE**

**mesas**  
Coordenação do Antropólogo Raul Lody

**COMIDA, IDENTIDADE E DIREITOS CULTURAIS**  
**NAS TRADIÇÕES DE MATRIZ AFRICANA**

**ACERVOS CULINÁRIOS: UM OLHAR DA GASTRONOMIA**  
**SOBRE AS COMIDAS DE TERREIRO**

**PANELA DE IEMANJÁ: FESTA, TRADIÇÃO E COMIDA**

**AXÉ: OS RITUAIS DE ALIMENTAÇÃO**

**04 de**  
**setembro**  
**de 2018**

Realização



**AURORA 21**  
FÓRUM E MUSEU CULTURAL

Apoio



**MUSEU DA CIDADE DO RECIFE**  
FÓRTE DAS CINCO PONTAS

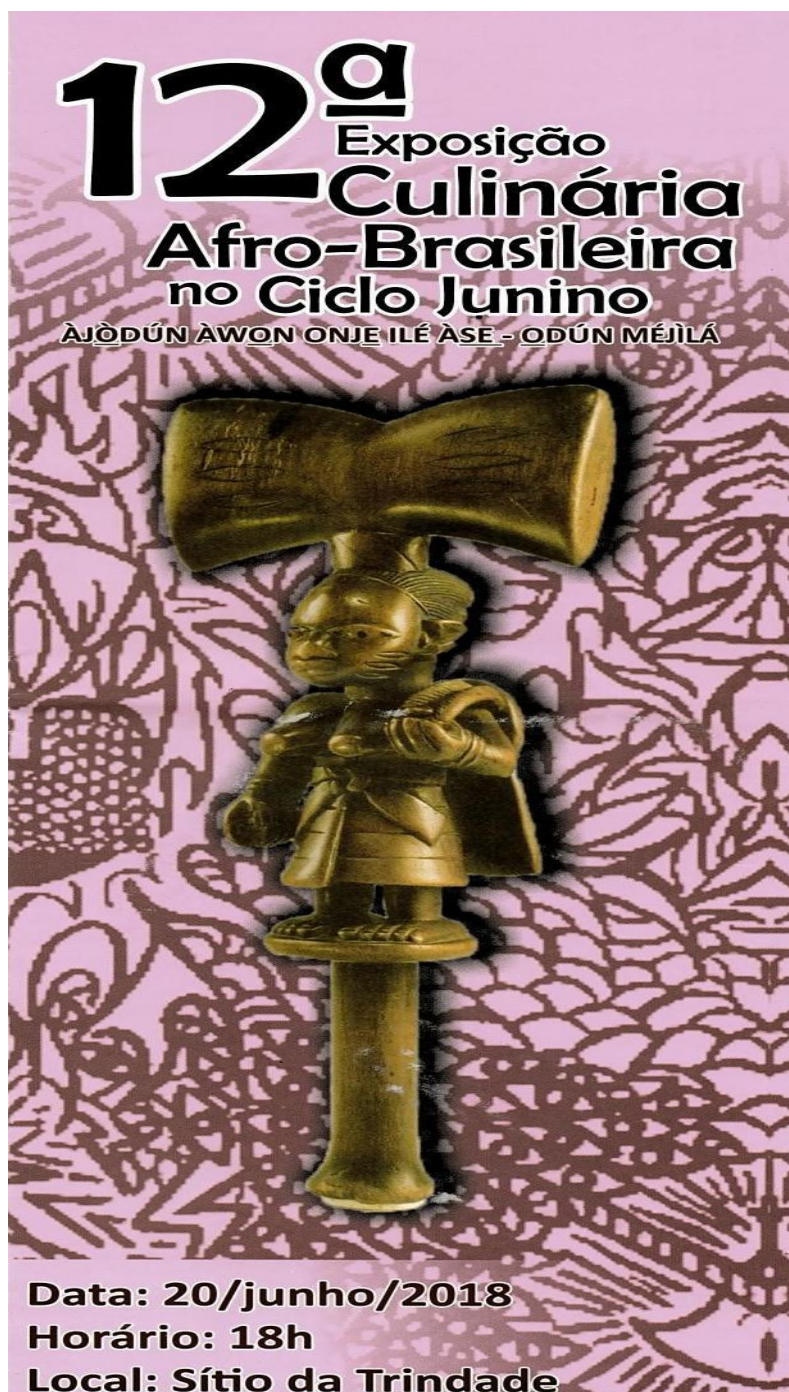


**AMUC**  
ASSOCIAÇÃO DOS AMIGOS DO  
MUSEU DA CIDADE DO RECIFE

**Anexo VI** – Perguntas da entrevista realizada com baianas e vendedores de acarajé.

- 1- A quanto tempo comercializa o acarajé?
- 2- Com quem você aprendeu a fazer o acarajé?
- 3- A venda do acarajé é o seu único trabalho e modo de obter uma renda?
- 4- Você faz parte de algum terreiro de Candomblé, ou segue essa religião?
- 5- Qual a receita (ingredientes) do seu acarajé?

**Anexo VII** – Encarte informativo e publicitário da 12ª Exposição Culinária Afro-Brasileira no Ciclo Junino, ocorrida em 19/06/2018 no parque Sítio da Trindade, bairro de Casa Amarela, cidade de Recife.




**12ª**  
Exposição  
**Culinária**  
**Afro-Brasileira**  
no **Ciclo Junino**  
AJÒDÚN ÀWON ONJE ILÉ ÀSÈ - ODÚN MÈJÌLÁ

**Data: 20/junho/2018**  
**Horário: 18h**  
**Local: Sítio da Trindade**



**Anexo VIII** – Encarte informativo e publicitário da V Mostra da Culinária de Terreiro de Pernambuco, ocorrida em 20 e 21/10/2018 no Pátio do Carmo, bairro do Carmo, cidade de Olinda.

**V MOSTRA DA CULINÁRIA DE  
TERREIRO DE PERNAMBUCO**



**20 E 21 DE OUTUBRO  
DAS 16 ÀS 21H**

**PRAÇA DO CARMO  
CIDADE DE OLINDA**

**Anexo IX** – Encarte dos eventos que ocorrem dentro dos terreiros do Sítio de Pai Adão e na comunidade do terreiro Xambá para enaltecer a cultura e identidade afrodescendente dentro de suas comunidades. Encartes retirados da página do Facebook dos terreiros ou de grupos musicais relacionados.

**23**  
MARÇO

**3 ENCONTRO**  
**NOITE NAGÔ**  
EM HOMENAGEM AOS 100 ANOS DE IFÁ TINUKÊ

*Com as atrações*

**Coco das Estrelas**  
**Banda Abe Adu Lofé**  
**Afoxé povo de Ogunté**  
**Maracatu Raízes de Pai Adão**

**Local:**  
**Sítio de Pai Adão**  
**A partir das 18hs**

**Apoio:**  
Mamão Xambá,  
Salão das Estrelas Romão Costa Cabelereiro

**INFORMAÇÕES**  
(81) 98772.2623 / 98582.2260

**Realização:**  
Maracatu Raízes de Pai Adão  
**Patrocínio:**  
Fundarpe






O Ogan Lucas T' Oxalá tem a honra de convidar a todos para a Oficina de Ilú (Instrumento típico descendente de África, utilizado em culto de religião matriz africana) e percussão regional, que são oferecidos em ritmos da nação brasileira, entre elas : Coco, Afoxé, Maracatu, Samba..



Todos os sábados no Ilê Obá Ogunté (Sítio de Pai Adão).  
Investimento: \$ 30,00

Whats app:  
081. 9.9537.6754  
Contato para ligação:  
081. 9.8458.0075

Facebook:  
Lucas Gabriel

**Apoio:**





## CONVITE

O Sítio de Pai Adão, na pessoa do Babalorixá Manoel Papai, tem a honra de convidar para a reunião de apresentação dos resultados do projeto "Repatriação digital dos objetos de terreiro de Pernambuco sob a guarda do CCSP", realizada por equipe do Museu da Abolição.

Dia 16 de maio, às 14 horas, na Estrada Velha de Água Fria, 1644



Xere de Yemanjá da década de 30

**FRANÇOIS MOÏSE BAMBA**  
contador de histórias do Burkina Faso, África

EM CIRCULAÇÃO NO BRASIL

**APRESENTAÇÃO DE CONTOS**  
Na escola dos ancestrais  
quarta, 5 dez 2018, 19h

Com a participação do GRUPO BONGAR



Tradução em cena de Laura Tamiana

**QUARTAS HISTÓRIAS NO QUILOMBO DA XAMBÁ**  
Pracinha Tio Luís – Quilombo da Xambá

Aberto ao público. Colaboração espontânea: um produto de limpeza para a manutenção do Centro Cultural Grupo Bongar

Realização:  

Co-realização:  

Apoio:  

**Anexo X** – Agenda de toques/festas do terreiro Xambá no ano de 2019 com informações de horário de início dos toques, o serviço de alimentação e a forma como devem estar vestidos os visitantes. Retirado do site oficial da nação Xambá (<http://www.xamba.com.br/age.html>).

## AGENDA DE TOQUES 2019

Confira os toques e demais comemorações da Nação Xambá. Nossos toques são sempre às 16:00 horas. Servimos, aos filhos de santo da casa e aos convidados, um café com manguzá (tradição da casa).

- 20 de janeiro - Toque de Obaluayê
- 24 de fevereiro - Toque de Oxum
- 28 de abril - Toque de Ogum e Odé
- 26 de maio - Toque de Yemanjá
- 16 de junho - Toque de Xangô
- 29 de junho - Coco de Xambá - 10:00 às 20:00 - Centenário de Mãe Biu
- 28 de julho - Toque de Orixalá e Nanã
- 06 de agosto - Aniversário do Babalorixá Ivo de Xambá
- 27 de agosto - Aniversário de Padrinho Maurício de Xangô
- 29 de setembro - Toque de Bêji
- 27 de outubro - Toque do Inhame
- 12 de novembro – Aniversário da Madrinha Nidinha e Yemanjá
- 27 de novembro – Aniversário da Yalorixá da Xambá Mãe Lourdes de Yemanjá
- \* 13 de dezembro - Louvação de Oyá às 12:00 (\* exceto \*)
- 15 de dezembro - Toque de Oyá

Pedimos aos visitantes, que:

- Não é permitido o uso de roupas pretas
- O homem deve vestir calça (nunca bermuda, short ou camiseta regata)
- A mulher deve vestir saia ou vestido abaixo do joelho (nunca calça, nem camiseta)

## CALENDÁRIO DOS ORIXÁS

- Janeiro - Amalá de Xangô, Toque de Obaluaiê e Toque de Balé
- Fevereiro - Banho de Oxum e Toque de Oxum
- Abril - Toque de Ogum e Odé
- Maio - Toque de Yemanjá
- Junho - Toque de Xangô
- Julho - Toque de Orixalá e Nanã
- Agosto - Toque de Exu
- Setembro - Toque de Bêji
- Outubro - Toque do Inhame
- Dezembro - Louvação de Oyá – 13 de dezembro e Toque de Oyá

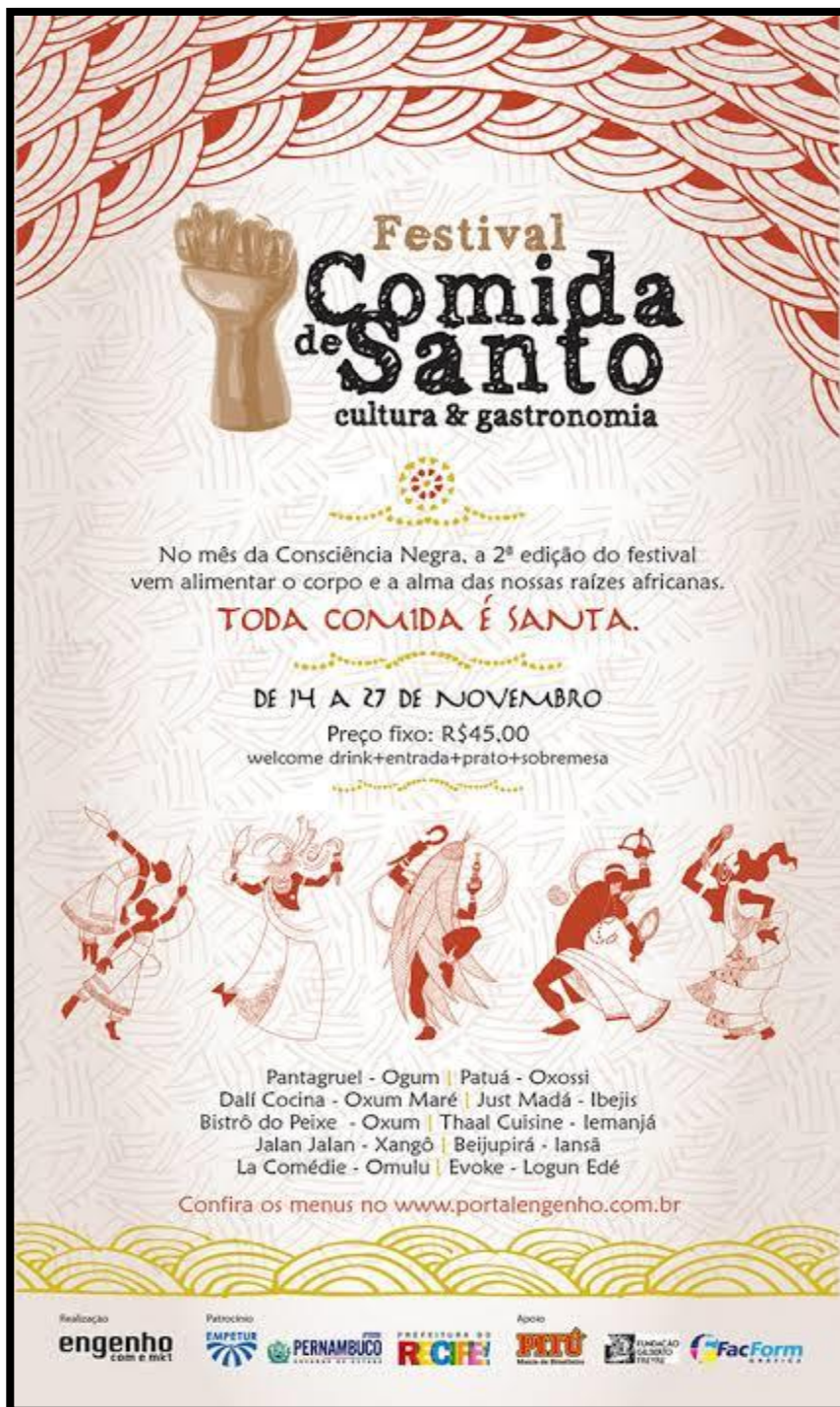
**Anexo XI** – Perguntas da entrevista realizada com proprietários de buffets que realizam eventos em terreiros de Candomblé.

- 1- A quanto tempo tem o buffet e qual o nome do buffet?
- 2- Possui alguma formação técnica ou superior em cozinha/gastronomia?
- 3- Com quem aprendeu a cozinhar?
- 4- Seu buffet atende apenas com comidas para o Candomblé?
- 5- Porque escolheu trabalhar com o segmento da cozinha do Candomblé?
- 6- Tem feito muitos eventos em terreiros de Candomblé?
- 7- Costuma servir quais comidas de orixá nos eventos?
- 8- Utiliza as comidas dos orixás como base para criação de novos pratos?

**Anexo XII** – Perguntas da entrevista realizada com os candomblecistas que passaram por curso em cozinha/gastronomia e após a qualificação desenvolveram algum aspecto da cozinha dos orixás.

1. Onde estudou e qual foi o curso que fez?
2. Qual a sua relação como o Candomblé, ocupa algum cargo?
3. Como o aprendizado no curso ajudou no desenvolvimento da cozinha do terreiro, ou do negócio?
4. O curso ajudou a projetar novas ideias ou desenvolver novos trabalhos junto a cozinha do Candomblé?
5. Qual era a sua intenção ao decidir estudar cozinha/gastronomia?

Anexo XIII – Encarte publicitário da segunda edição do Festival Comida de Santo ocorrido dos dias 14 ao dia 27 de novembro de 2011.



The poster features a decorative border at the top and bottom with a repeating pattern of red and yellow wavy lines. At the top center, there is an illustration of a wooden gourd. To its right, the text reads "Festival Comida de Santo" in a stylized font, with "Festival" in a smaller font above "Comida de Santo". Below this, it says "cultura & gastronomia". A small sun-like icon with a dotted pattern is positioned below the text. The main text in the center reads: "No mês da Consciência Negra, a 2ª edição do festival vem alimentar o corpo e a alma das nossas raízes africanas." followed by "TODA COMIDA É SANTA." in a larger, bold font. Below this, the dates "DE 14 A 27 DE NOVEMBRO" are listed, along with the price "Preço fixo: R\$45.00" and the menu "welcome drink+entrada+prato+sobremesa". A row of five stylized illustrations of African dancers in various poses is shown below the text. At the bottom, a list of participating restaurants is provided: "Pantagrue! - Ogum | Patuá - Oxossi", "Dall Cocina - Oxum Maré | Just Madá - Ibejis", "Bistrô do Peixe - Oxum | Thaal Cuisine - Iemanjá", "Jalan Jalan - Xangô | Beijupirá - Iansã", and "La Comédie - Omulu | Evoke - Logun Edé". The website "www.portalengenho.com.br" is mentioned at the bottom. The footer contains logos for the organizing institution "engenho com e mixt", sponsors "EMPETUR", "PERNAMBUCO", "PROFESSORA DE RCI", "PTU", "FUNDAÇÃO GABRIEL RILLO", and "FacForm".

**Festival  
de Comida  
de Santo**  
cultura & gastronomia

No mês da Consciência Negra, a 2ª edição do festival vem alimentar o corpo e a alma das nossas raízes africanas.

**TODA COMIDA É SANTA.**

DE 14 A 27 DE NOVEMBRO  
Preço fixo: R\$45.00  
welcome drink+entrada+prato+sobremesa

Pantagrue! - Ogum | Patuá - Oxossi  
Dall Cocina - Oxum Maré | Just Madá - Ibejis  
Bistrô do Peixe - Oxum | Thaal Cuisine - Iemanjá  
Jalan Jalan - Xangô | Beijupirá - Iansã  
La Comédie - Omulu | Evoke - Logun Edé

Confira os menus no [www.portalengenho.com.br](http://www.portalengenho.com.br)

Realização: **engenho** com e mixt  
Patrocínio: **EMPETUR** **PERNAMBUCO** **PROFESSORA DE RCI**  
Apoio: **PTU** **FUNDAÇÃO GABRIEL RILLO** **FacForm**