

O CANDOMBLÉ
COMEÇA NA COZINHA:
ALIMENTAÇÃO,
APRENDIZADO
E TRANSFORMAÇÃO*



MARCOS JUNIOR SANTOS DE ALVARENGA**

Resumo: este trabalho visa apresentar algumas das dimensões mais expressivas que compõe o universo da cozinha de um terreiro de Candomblé, demonstrando como tais dimensões fazem da própria cozinha e da alimentação elementos centrais para o cotidiano dos terreiros. A hipótese que partilho é que a cozinha centraliza parte importante do ideário religioso que estrutura as relações dentro de um terreiro. A cozinha de santo é o local de preparo por excelência dos alimentos e pratos sagrados, um lugar de magia e transformação que atravessa toda a comunidade religiosa como um grande rio, articulando informações e saberes, tornando-se, assim, espaço estratégico para a formação dos filhos de santo.

Palavras-chave: *Candomblé. Cozinha. Alimentação. Aprendizado.*

A proposta do presente trabalho é apresentar, resumidamente, algumas das dimensões etnográficas mais expressivas abordadas na minha dissertação de mestrado (ALVARENGA, 2017). O referido trabalho buscou produzir um deslocamento do olhar antropológico dos grandes ritos e festividades públicas do Candomblé, direcionando o olhar para atividades da vida cotidiana que são responsáveis pela produção de dimensões da identidade de iniciados e circulação de ensinamentos dentro dos terreiros. Para lograr tal objetivo foi escolhido um espaço central para vida de um terreiro: a cozinha

* Recebido em: 14.12.2017. Aprovado em: 08.04.2018.

** Mestre em Antropologia pela Universidade de Brasília. *E-mail:* marcosalvarengajunior@gmail.com

de santo, onde são preparadas as comidas dos Orixás e das pessoas integrantes da comunidade. Foram feitas visitas a algumas casas de Candomblé da região do entorno do Distrito Federal, a fim de mapear o campo no qual a pesquisa se desenrolaria, contudo, o local escolhido para dar vida ao trabalho foi a cozinha do terreiro do qual faço parte como iniciado, o que confere certa singularidade a este trabalho. Entretanto, o fato de ser iniciado não faz com que o resultado final do desenvolvimento deste trabalho seja uma tradução fiel da realidade observada. Este trabalho sequer é uma tradução, trata-se antes do resultado da observação e interpretação de um universo particular do Candomblé, a cozinha, a partir dos olhos de um recém-iniciado que tentou conciliar o aprendizado religioso com o aprendizado acadêmico e antropológico.

Por mais que a experiência etnográfica, que pauta as colocações aqui expostas, seja muito específica, afinal, trato da realidade vivenciada por um único terreiro de Candomblé do DF, algumas generalizações pontuais são possíveis de serem tecidas. Acredito que para as comunidades de Candomblé, em geral, o tema da alimentação é de suma importância para a manutenção das atividades religiosas – Orixás precisam comer e através dos alimentos as pessoas se relacionam com as divindades, por exemplo. Em contextos como esse, onde se confere amplo destaque à alimentação, não há como tratarmos sobre a alimentação sem nos remetermos para a centralidade do espaço da cozinha, ainda que a literatura clássica sobre o tema pouco aborde sobre a cozinha de santo, centrando suas atenções mais na comida, na alimentação e nas receitas de *axé* (QUERINO, 1928; COSTA LIMA, 2010; RIBEIRO, 2014).

Com o intuito de explorar esse espaço secundário nos trabalhos sobre o Candomblé, durante a realização da pesquisa, minhas preocupações orientaram-se para sistematizar a dinâmica de trabalho dentro dessa cozinha, mapeando e registrando a organização física e simbólica do espaço, quais atores estavam envolvidos no trabalho dentro dela, como se dava a relação entre pessoas e divindades dentro desse espaço produtivo e quais os valores e regras estavam em jogo durante as atividades de produção da comida de *axé*. A principal hipótese que partilho é que a cozinha dos terreiros permite conhecer parte importante do ideário religioso que estrutura as relações dentro do grupo.

A partir do tema central da alimentação e do conjunto de conhecimentos provenientes da cozinha dos terreiros é possível ao pesquisador tratar dos mais variados temas. Ao tratar o espaço da cozinha e o cozinhar, enquanto fontes que falam de conhecimento tradicional e de relações sociais e afetivas, acredito contribuir com temas importantes para a compreensão das práticas religiosas desenvolvidas dentro dos terreiros de Candomblé. Para as religiões de matriz africana a alimentação compõe parte fundamental do cotidiano das atividades religiosas (CORRÊA, 2005; FERRETTI, 2011; LODY, 2004, 1997; NASCIMENTO, 2015; RABELO, 2014; SANTOS, 1986; SOUSA JÚNIOR, 1999, 2014), reunindo um conjunto de práticas sociais e rituais que desafiam o pesquisador a trabalhar temas como a comensalidade entre pessoas e divindades, os sistemas simbólicos das interdições alimentares e, também, sobre o crescente uso de tecnologias dentro da cozinha que produzem novos sentidos para os conceitos de tradição e mudança. E mais, quando recordamos que a comida e o ato de comer expressam relações sociais e de poder, marcam identidades, ressaltam diferenças de gênero e gerações, bem como revelam noções de tradição e autenticidade (COLLAÇO, 2013; GARCÍA, 1988; GARINE, 2002; MINTZ, 2001; MINTZ et al., 2002; MENASCHE; COLLAÇO; TEMPASS, 2015), vamos ao encontro da amplitude e relevância do tema para a compreensão da vida e resistência dos terreiros de Candomblé.

Por mais que nos deparemos com este amplo campo de atuação, gostaria de ressaltar para o presente trabalho, apenas algumas das dimensões mais expressivas para a compreensão da centralidade da cozinha e da alimentação para um terreiro. No primeiro momento do trabalho, exponho os significados que caracterizam e constroem a centralidade da cozinha de santo para um terreiro específico, demonstrando que não se trata somente de um espaço de preparação de alimentos e produção de comidas, mas de articulação de conhecimentos, saberes e afetos. No segundo momento do trabalho, me refiro a centralidade da alimentação para a manutenção do grupo religioso e de seus rituais, tentando ressaltar a forma como as pessoas se relacionam com a comida. Na última parte, abordo o tema das transformações que os alimentos estão sujeitos ao entrarem na rede de cuidado e manuseio que compõem o cotidiano de uma casa de santo.

CANDOMBLÉ SE APRENDE NA COZINHA

A alimentação compõe o cerne da relação do povo de *axé* com as divindades e com o sagrado. É fonte a partir da qual são tecidas relações sociais, afetivas, religiosas e rituais, entre pessoas e divindades, mas também entre as próprias divindades. Porém, antes de ressaltar a importância da alimentação para os terreiros de Candomblé, e a forma como as pessoas de santo se relacionam com a comida, gostaria de dar destaque para o espaço ritual e sagrado responsável pela produção dessa comida considerada sagrada, a saber: a cozinha de santo. A cozinha de um terreiro é um espaço imprescindível para a manutenção do grupo religioso, sem ela pode-se dizer que não há Candomblé, afinal, nela são produzidas as comidas destinadas aos Orixás e as pessoas, e, também, uma teia bem articulada de saberes que é significativa para a formação dos filhos e filhas de santo:

— a cozinha do Candomblé é uma biblioteca, você aprende tudo dentro da cozinha [...] se você estiver dentro da cozinha lavando um copo, você aprende. Você aprende tudo, porque tudo parte da cozinha, o ebó vem da cozinha, [o] limpar de um bicho vem da cozinha, o pai de santo entra na cozinha para ver como estão as coisas e do nada sai o aprendizado. Ele fala 'sabe por que você está mexendo nessa folha? Essa folha foi assim, assim e assim' [até] se você fizer um café você aprende alguma coisa, tudo parte da cozinha (IAÔ DE OXUM).

Gosto da ideia da biblioteca, no sentido de que podemos pensar a cozinha de um terreiro enquanto um espaço onde estão ordenadas e catalogadas coleções de conhecimentos. Porém, diferente dos livros ordenados e dispostos em estantes, os saberes produzidos e acionados dentro da cozinha de santo são saberes que circulam e que estão em constante movimento. Em última instância, é no movimentar-se que os filhos de santo aprendem, assim, o conhecimento que parte da cozinha, ou que nela é desenvolvido, se dá na medida em que o filho ou filha de santo está trabalhando em outras palavras, se você estiver dentro da cozinha lavando um copo, você aprende. Sendo, portanto, o trabalho dentro do terreiro a mola propulsora do conhecimento.

A cozinha do terreiro, para além da sua dimensão mais óbvia, a de espaço de produção e transformação de alimentos, trata-se de um local de aprendizado e transformação dos iniciados. Os filhos e filhas de santo, através do ato de prepararem os alimentos e do ato de comerem, aprendem a se relacionarem com o universo mágico-

espiritual do Candomblé. Assim, a cozinha de um terreiro é também um espaço de produção, aprimoramento e transformação de pessoas:

— *Eu vejo a cozinha sendo a âncora de tudo que o Candomblé faz, porque tudo do Candomblé acaba passando pela cozinha. A gente trabalha basicamente com alimentação, tudo que a gente vai fazer para o Orixá é comida. Se você vai fazer um ebô¹ você precisa da comida, você vai ter que estar manipulando aqueles alimentos, se você vai fazer um sacudimento² você precisa de comida [...] Então essa questão da alimentação para nós é o ponto crucial do Candomblé (IALORIXÁ DE OXUM).*

Em outra entrevista perguntei,

O que a gente pode aprender dentro da cozinha?

— *Tudo, tudo, tudo [...] os primeiros conhecimentos são adquiridos ali [na cozinha], as características de cada santo, por exemplo. Das conversas mais informais possíveis ou até mesmo nas conversas mais formais, alguns zeladores ou zeladoras³ costumam dar sermões nas cozinhas e ali se aprende [sobre] hierarquia [...] tudo vai sendo visto, o que os filhos mais velhos vão fazendo os mais novos vão aprendendo e as dúvidas vão sendo retiradas ali, como [dar] osê [limpeza dos assentamentos], como preparar a comida, como se comportar dentro da cozinha (BABALORIXÁ DE AYRÁ).*

Como demonstram as falas acima apresentadas, percebe-se a cozinha enquanto um espaço de sociabilidade e formação, o que faz dela um espaço didático. Além disso, através da imersão etnográfica e vivência pessoal dentro deste universo, percebi que dentro da cozinha do terreiro se trocam confidências, histórias, mexericos e amenidades, o que atesta a hipótese de que a cozinha de um terreiro é também constituída de experiências e de ensinamentos. A cozinha como espaço de afetos e sociabilidades não é especificidade das comunidades de terreiro, outros contextos etnográficos expressam essa mesma tendência, de fazer da cozinha um espaço de construção de laços sociais e afetivos. Silva (2008), em seu trabalho sobre a cozinha de grupos familiares localizados no município de Mutamba da Caieira-RN, demonstra como o espaço da cozinha não se restringe ao universo da família nuclear, mas trata-se de um espaço que se estende pelo entorno, não só da casa, mas também das relações sociais.

A realidade social e afetiva, registrada por Silva (2008) dentro das cozinhas dos grupos familiares por ela estudados, aproximasse da realidade por mim estudada na medida em que ambos tratamos da cozinha como lugar de sentimentos e afetos, mas distancia-se na medida em que trato de um grupo religioso que lida diariamente com seres mágicos e divinos – os Orixás. No terreiro, os sentimentos e afetos se expressam não só nos encontros entre as pessoas, mas também na própria comida e alimentação. Preparar o almoço ou o jantar para o grupo, por exemplo, é uma forma de demonstrar carinho e cuidado, alimentar é uma forma de cuidado. E da cozinha do terreiro partem os alimentos das pessoas e das divindades, assim, por meio dela, da comida e da cozinha, zelamos e cuidados dos nossos irmãos e dos nossos Orixás.

A cozinha é um espaço de cânticos e orações, e por ser um espaço sagrado e ritual, nem toda cozinha está aberta à visitação, sendo percebida, também, enquanto um espaço por excelência do segredo (FERRETTI, 2011; LODY, 1997). O Candomblé

encontra na cozinha um espaço de produção e preservação de fundamentos religiosos que só devem ser transmitidos entre os iniciados:

— *Para nós, de onde a gente veio, a cozinha é um lugar fechado, nem todo mundo tem acesso à alimentação na hora que ela está sendo feita, porque nela [na cozinha] é onde está o nosso grande segredo, é nela que a gente vai fazer a mágica do Candomblé, é onde a gente vai trabalhar energias para que a gente consiga alcançar nossos propósitos dentro do Candomblé. [...] ela não é uma coisa assim aberta, que todo mundo entra. Geralmente se faz equipes, sempre tem dois mais velhos com três ou quatro mais novos e aí é aquela equipe que vai ser a responsável pela comida de santo naquele dia. Quando a gente vai entrar na cozinha a gente tem que pedir licença, tem que pedir agô, para que a gente possa entrar, porque ali está sendo feito o banquete dos Orixás. Então assim, cada casa tem o seu jeito de trabalhar, mas sempre a cozinha é considerada como um lugar sagrado como os outros espaços. Então não pode estar a família inteira, todo mundo lá dentro, porque as vezes acaba até atrapalhando (IALORIXÁ DE OXUM).*

O princípio da senioridade espiritual, que confere primazia àquele que foi iniciado primeiro, rege o conjunto de relações sociais dentro do terreiro (CARNEIRO, 1986; COSTA LIMA, 2003). Assim, a esfera da divisão do trabalho dentro da cozinha é influenciada pela estratificação hierárquica. O tempo de iniciação de uma pessoa é prerrogativa para que ela assuma as funções de destaque, quanto mais tempo de iniciado possua uma pessoa, mais honra e prestígio ela carrega. Sendo assim, no que diz respeito a hierarquia e ao trabalho na cozinha do terreiro, a preferência para trabalhos considerados mais significativos, como preparar a comida dos Orixás, é sempre dada aos mais velhos da comunidade. Porém, o processo de produção dos alimentos e da comida engendra outros tipos de tarefas, como lavar a louça, limpar o fogão e varrer o chão. Em geral os não iniciados (*abiãs*) assumem essas tarefas, principalmente se os iniciados estiverem envolvidos em outras atividades. Em linhas gerais, os mais velhos assumem a responsabilidade pelas tarefas prestigiosas e os mais novos prestam auxílio.

Os mais novos se dedicam a limpar o quintal, varrer a cozinha, lavar o barracão, lavar os banheiros, depenar os animais, juntar o lixo, atividades essencialmente ligadas à limpeza. Babalorixás, ialorixás e cargos (como *equedes* e *ogãs*) dificilmente assumem essas funções. As atividades ligadas à limpeza, por mais que não sejam explicitamente consideradas inferiores, ao possibilitarem o contato com aquilo que está sujo e, portanto, simbolicamente poluído e desordenado (DOUGLAS, 2014), não condiz com o grau hierárquico que os cargos possuem ou conquistaram ao longo de sua trajetória religiosa.

O excesso de trabalho e as exigências de limpeza e organização que o culto aos Orixás demanda foi tema recorrente nas entrevistas e nas rodas informais de conversa que vivenciei. Contudo, ao mesmo tempo em que a grande quantidade de trabalho leva os filhos e filhas ao cansaço, trata-se, como já mencionei, de uma condição para estar em contato com o processo de ensino e aprendizado. Porém, nem todos se sentem compelidos ao trabalho em troca da obtenção de conhecimento:

Iaô de Oxum:

279 — *É a cozinha. É o lugar que eu menos vou e é o lugar que mais você aprende.*

— *O lugar que você menos vai é a cozinha?*

Iaô de Oxum:

— *É.*

— *Por quê?*

Iaô de Oxum:

— *Porque você fica o tempo todo lavando louça, que coisa chata. A cozinha do Candomblé ela nunca fica sem um copo na pia. É impressionante, você limpa tudo e quando olha para trás a pia está transbordando! É impressionante, é uma coisa impressionante. Você ri, você chora horrores, porque nunca acaba, mas a biblioteca do candomblé é a cozinha.*

O serviço braçal na pia da cozinha do terreiro costumava ser motivo de sérias reclamações, mas também de trocadilhos e risos entre os irmãos de santo. Em momentos mais descontraídos, meus irmãos de santo brincavam dizendo que seu cargo dentro da casa de santo era o de *Ia vasilha* (mãe das vasilhas) ou *Baba vasilha* (pai das vasilhas), já que quase nunca se apartavam da pia. Além da divisão hierárquica do trabalho, a dimensão de gênero também é importante para a compreensão da dinâmica de trabalho da cozinha de santo, entende-se, por exemplo, que a cozinha de *axé* é um espaço feminino:

— *A cozinha é considerada um espaço feminino sim. Não que homens não possam entrar, não que os homens não possam cozinhar. Podem sim, mas se você tem a mulher no local, preparar a comida é preferência dela (IALORIXÁ DE OXUM).*

— *A cozinha é um espaço tipicamente feminino. Para algumas casas de santo fica designado que em um dia de função os homens vão para a rua trazer os mantimentos para dentro da roça, como se fossem Oxóssi que vai para a caça, que busca as folhas nas matas. Os homens buscam lenha, fazem os serviços pesados e as iabás [mulheres] vão estar ali na cozinha preparando os alimentos. Isso não quer dizer que o homem não tenha acesso à cozinha, ele tem. Ainda mais na minha casa que é uma casa pequena, de porte pequeno, então eu preciso das pessoas trabalhando em colaboração mútua. Todo mundo tem que saber fazer tudo (BALORIXÁ DE AYRÁ).*

Há, inclusive, dentro da estrutura hierárquica do Candomblé, um posto de prestígio destinado à mulher mais habilidosa do terreiro em termos culinários. O título é nomeado de *iabassé*, trata-se de um posto destinado ao controle e supervisão das atividades da cozinha:

— *A pessoa dentro do Candomblé que é responsável pela comida de axé é a iabassé, que é a mulher responsável por fazer todas as comidas rituais [...]. Nas casas mais antigas eles preferem mulheres dentro da cozinha (EBOMI DE LOGUN EDÉ).*

— *A iabassé é geralmente uma mulher que tem mais habilidade dentro de uma cozinha e que se destaca. É aquela pessoa que vai fazer a comida e ela fica num ponto melhor. É aquela pessoa que consegue ser desenrolada na cozinha, que não erra o ponto da comida de*

santo, que sabe os segredos da cozinha [...]. É ela que faz tudo. Tudo passa pelos olhos dela, ela não sai da cozinha para nada. Mas até ela adquirir todo esse status e conhecimento, o mais velho vai ensinar e isso requer tempo (IALORIXÁ DE OXUM)

O posto de *iabassé* é um cargo que reforça a concepção de que a cozinha é um espaço atrelado ao universo feminino. No nível do modelo, e das expectativas dos integrantes da casa de *axé*, os serviços são estruturados em dois eixos: *serviços de homem* e *serviços de mulher*. Sendo a identificação do que é *ser homem* e do que é *ser mulher* estabelecida a partir do plano biológico, ou seja, a partir dos atributos anatômicos (ser homem é possuir pênis/ ser mulher é possuir útero), onde a dimensão biológica opera como lócus a partir do qual as classificações saem e para onde parecem convergir (RIOS, 2012). Independente da orientação sexual ou das identidades sexuais das pessoas espera-se que durante uma função religiosa as mulheres assumam os serviços considerados femininos: a liderança e organização do espaço da cozinha e preparar a comida de *axé*, por exemplo. Já aos homens são atribuídos outros tipos de serviços, associados, sobretudo, ao manuseio de animais durante os rituais de sacrifício, principalmente os quadrúpedes, como bodes e cabras:

— *Os animais que são sacrificados, principalmente os animais de quatro pés, que são os coelhos, as cabras e bodes, eles são tratados pelos homens, sempre pelos homens. As mulheres fazem quando não há um homem para fazer. Mas sempre quem faz são os cargos, são os ogans. E nós, as mulheres, não colocamos a mão. Tudo bem que a gente vai tratar os axés, mas tratar os bichos é função deles. Então você vê que é uma coisa bem matriarcal mesmo, que é a mulher que cuida da casa e o homem da outra parte. Existe mesmo essa divisão. Lógico que tem um momento que os trabalhos se encontram, mas o trabalho é um pouquinho separado. Os homens estão envolvidos na parte de pegar o bicho, fazer a matança, limpar os bichos. As mulheres vão cozinhar e, assim, todo mundo trabalha* (IALORIXÁ DE OXUM).

Contudo, toda essa composição dos afazeres, que surge a partir das identificações biológicas do que é ser homem e do que é ser mulher anatomicamente, funciona como um modelo responsável por nortear as práticas cotidianas da comunidade religiosa. Na dimensão prática, os arranjos e possibilidades de combinação dos elementos constituintes desse modelo eram quase infinitos. Ao longo do trabalho, tive a sensação de que a consciência desse modelo normativo de separações entre homens e mulheres tornava-se mais evidente durante as entrevistas, momento que acredito ser de maior reflexividade e menor senso prático, somente quando confrontados com minhas perguntas meus interlocutores caracterizavam a cozinha como espaço feminino. No cotidiano, durante o transcorrer das atividades religiosas, os homens circulavam sem maiores inconvenientes pelo espaço da cozinha, inclusive, alguns assumiam para si – com o respaldo dos integrantes mais velhos – a responsabilidade pelo preparo da comida ritual. Entretanto, não eram quaisquer homens que assumiam para si as responsabilidades ou os afazeres dentro da cozinha. A presença masculina dentro da cozinha, assumindo um papel idealmente atribuído a mulheres, como o preparo da comida ritual, era predominantemente de homens homossexuais.

Vale ressaltar que, independente das relações de gênero e do modelo que vincula o feminino às atividades da cozinha, o terreiro de Candomblé sabe aproveitar e

aperfeiçoar as habilidades que o filho ou filha de santo já traz consigo antes da sua iniciação. No dia a dia, as funções dentro da cozinha eram organizadas mais de acordo com a aptidão e habilidade de cada um, do que necessariamente levando-se em consideração o gênero e a sexualidade das pessoas:

— *O pai de santo também é um gestor, porque o babalorixá e a ialorixá eles têm que ser gestores dentro da casa de santo. Eles precisam ver as habilidades que seus filhos de santo têm. Eu tenho facilidade para cozinhar, por exemplo, então eu comecei a cozinhar muito rápido dentro da cozinha de santo, aprendi a fazer rápido e com facilidade. E tinha gente que tentava e não conseguia, tinha que fazer o açaçá e não dava conta, ficava torto, ou tinha cozinhado demais e ficava mole. Então é também a questão da habilidade, mas você ter a possibilidade de participar de determinadas situações faz com que você se desenvolva dentro do Candomblé. Agora, isso tem que partir do filho, porque tem filho que você quer ensinar e ele não quer aprender ou ele não tem ainda capacidade para aprender, ele não está maduro o suficiente para ter aquele aprendizado (IALORIXÁ DE OXUM).*

Uma filha ou filho que traga consigo a experiência de ser confeiteiro ou cozinheiro profissional, por exemplo, pode não entender do funcionamento religioso de uma cozinha de *axé*, mas sem dúvida entende, e muito bem, do funcionamento prático de uma cozinha em geral. Assim, com o tempo de imersão no terreiro essa habilidade será aperfeiçoada ao ponto de a pessoa saber conciliar ambos os funcionamentos da cozinha de santo, o religioso e o prático. E é na desenvoltura das habilidades que o filho de santo possui que o pai ou mãe de santo vai organizando as atividades do grupo. Por exemplo, fulana de *Oyá* depena frangos como ninguém e, fulano de *Oxalá* sabe preparar os axés do santo⁴ muito bem, provavelmente, nas funções, ambos montem uma equipe para tratar das aves.

Vale ressaltar que enquanto a cozinha funciona, outros espaços do terreiro estão sendo ocupados. Algumas pessoas circulam entre os grupos de trabalho que se espalham pelo terreiro, outras acabam estacionando aqui e acolá de acordo com as habilidades que possui ou as habilidades que foi capaz de adquirir ao longo de sua vivência no terreiro. Existe, por exemplo, o grupo responsável por limpar o espaço onde ocorrem as festas públicas (barracão), organizar as cadeiras, limpar o quintal; após a limpeza do barracão, há o grupo responsável por enfeitá-lo, sempre de acordo com a divindade que está sendo celebrada. Outro grupo é responsável por organizar as roupas dos babalorixás e ialorixás, engomá-las e passá-las. Na hora da festa, fica um grupo responsável por vestir as divindades que se fazem presentes, grupo composto sobretudo por equedes. Sempre há trabalho a ser desenvolvido, ultrapassando os afazeres da cozinha, porém, nos dias que antecedem os festejos e celebrações, a cozinha do terreiro ganha maior destaque. Ao fim, todas as dependências do terreiro são importantes, tem o seu papel e a sua contribuição para o funcionamento dos rituais, porém, a cozinha é central:

— *A cozinha é a essência do Candomblé, é a vida do Candomblé. O Candomblé começa na cozinha. É igual ao coração, a cozinha é o coração da roça de santo [...] o barracão é onde tudo acontece você passa 21 dias numa função e na hora de você apresentar aquilo ao público e dar uma satisfação, é sua sala. É a satisfação de que tudo que você fez ali deu certo [...] É como se nos 21 dias de função você trouxesse aquele Orixá para a sociedade, mostrasse que ele está ali, que ele existe, o quão belo ele é, o quão lindo, o quanto a energia dele te faz*

bem [...] é você mostrar que aquele Orixá nasceu, que ele é lindo, que o que você fez das suas noites perdidas, o monte de galinha que você depenou, toda aquela energia, tudo aquilo está sendo mostrado ali, é a satisfação (IAÔ DE OXUM)

O processo de iniciação dentro do Candomblé depende da cozinha, nela são preparados os rituais indispensáveis à iniciação. Porém, sem a sala (o barracão) onde ocorrem as cerimônias públicas do Candomblé, inclusive a cerimônia de apresentação do novo *iaô* iniciado à sociedade, o processo de iniciação não se completa. Todo o esforço dos bastidores – noites perdidas, o monte de galinha que você depenou toda aquela energia – é validado no dia da festa pública. As atividades da cozinha e do barracão se complementam no dia da festa de apresentação. A partir da metáfora do coração, a cozinha torna-se um grande músculo a bombear vida, percorrendo cada espaço do terreiro com sua força e energia. Contudo, diferente do sistema circulatório, a cozinha não é um sistema fechado, antes, abre-se como um rio caudaloso, transbordando e atravessando os vários níveis e espaços do terreiro.

NO CANDOMBLÉ TUDO COME

Tão logo se comece a estudar o Candomblé ou a frequentar uma casa de santo, se ouvirá dizer que no candomblé, tudo come. Não apenas as pessoas, mas divindades, objetos litúrgicos, o chão das casas, o jogo de búzios, os fios de conta, os assentamentos dos Orixás e as partes de nosso corpo. No “candomblé costuma-se dizer que ‘tudo come’, recebe alimentos especiais, preparados para cada ocasião. Come desde a cumeira, ao chão, este último, principalmente. Isso é explicado através da concepção de que nada se mantém vivo sem a comida” (SOUSA JÚNIOR, 2011, p. 100).

Alimentar-se dentro do terreiro torna-se, então, um ato imprescindível para a manutenção da comunidade – que precisa comer – além disso, trata-se de um ato ritual insubstituível para o relacionamento com os Orixás. A comida expressa, com seus ingredientes, com suas cores e com sua organização dentro do prato que será servido, o ordenamento de um sistema simbólico (DOUGLAS, 2014). A partir dos ingredientes utilizados pelo cozinheiro e com as rezas apropriadas, a comida ritual expressa uma mensagem que é transmitida aos Orixás do Candomblé. Se os ingredientes expressam uma mensagem que é decodificada pelo Orixá, o ordenamento desses elementos, que saem da panela para o prato, deve ser levado em consideração. Essa organização dos alimentos no prato servido às divindades deve obedecer a pelo menos duas regras: a ordem de disposição dos elementos e a beleza dos retoques. Não basta que a comida seja bem-feita, é imprescindível que ela esteja bonita e bem apresentada para ser servida aos pés dos *Orixás*. Durante a produção da comida sagrada, é importante conciliar forma (estética) e conteúdo (elementos) para que as divindades se sintam satisfeitas com a oferenda, o que requer um apurado senso de beleza e proporção (RABELO, 2014).

Lody em um de seus trabalhos ao tratar sobre a presença do dendê dentro dos Candomblés emprega o termo, “estética de identificação” (1992, p.14), referindo-se ao dendê como marca de africanidade dentro do culto. O foco do trabalho dele é o dendê e seus significados para o culto aos Orixás, portanto, ao referir-se a essa estética identificadora, o faz em relação a esse precioso ingrediente dos pratos de *axé*. Todavia, a proposta aqui é alargar a expressão do autor, ressaltando como cada conjunto de pratos servidos aos Orixás possui um ordenamento em sua confecção que os identifica

enquanto comida de santo, tratando-se, pois, de uma estética de identificação. O Orixá ao se alimentar recebe não só o alimento, mas os pedidos de seus fiéis, que são transmitidos a partir dos ingredientes utilizados para compor a comida. Nesse sentido, podemos dizer que dentro do terreiro a comida fala e transmite uma mensagem (WOORTMANN, 2013).

Existem, também, prescrições que os filhos de santo devem obedecer durante o processo de produção da comida dos Orixás. Para as pessoas do terreiro, por exemplo, as palavras pronunciadas têm um poder de realização muito grande, por isso toma-se muito cuidado em relação ao que se pronuncia próximo da comida de santo e dentro da cozinha do terreiro:

— *Eu prego muito a questão do discurso e da manipulação de energia através da nossa boca. Orixá é tão vivo que ele nos escuta sempre. Eu costumo dizer que a língua tem poder de salvar e de curar. A gente está trabalhando com essa questão de um discurso, seja na fala ou na entoação de um encanto. Vira e mexe a gente está rezando ou cantando dentro da cozinha, aí não dá para a gente falar de um acidente, de um assassinato, de um estupro ou de um roubo, porque isso atrai [negatividades para] dentro da casa de santo. Então, eu costumo cortar e vetar esse tipo de assunto. Acredito que prosperidade atrai prosperidade, então se eu falo coisas boas eu estou atraindo coisas boas, porque entra a questão do seu subconsciente. Porque senão a gente vai ficar nesse movimento girando em torno daquilo que é uma má energia, atraindo esse tipo de coisa negativa. É o que eu prego para os meus filhos (BABALORIXÁ DE AYRÁ).*

Além desse cuidado com aquilo que é dito, seguindo esse princípio do poder de realização da palavra pronunciada, costuma-se falar com o alimento enquanto este está sendo preparado. Sempre evocando bons sentimentos, seguindo o princípio da analogia, onde prosperidade atrai prosperidade onde falar de coisas boas atrai coisas boas. A força da palavra pronunciada, a qual o babalorixá se refere em sua fala, ressalta a prevalência, bem como a importância, da oralidade para as comunidades tradicionais de terreiro (CASTILLO, 2010; NASCIMENTO, 2016a; RABELO, 2014; SANTOS, 1986). O que legitima o saber dentro do terreiro é a oralidade, o que não quer dizer que a escrita não exerça influências em alguma medida. Os rituais religiosos e o aprendizado dos filhos e filhas de santo, por exemplo, não prescindem completamente da escrita, contudo, a palavra grafada surge na realidade do terreiro mais como um complemento ao discurso oral ou um apoio à memória das pessoas. Em suma, o que está em evidência para a vida no terreiro é o poder de realização que as palavras exercem no mundo.

Na fala apresentada acima, o foco de preocupação e de atenção do babalorixá é a *manipulação de energia através da boca* dos iniciados. Santos (1986) em seu trabalho sobre comunidades de terreiro da Bahia, registra essa mesma percepção da importância da sonoridade das palavras enquanto um evento que afeta o mundo com o seu poder de realização. Para a autora, “a palavra ultrapassa seu conteúdo semântico racional para ser instrumento condutor de *àse*, isto é, um elemento condutor de poder de realização”, segue a autora dizendo que “a palavra é importante na medida em que é pronunciada, em que é som” (SANTOS, 1986, p. 46). As palavras são, assim, veículos de *axé* dotados de um poder de ação sobre o mundo e sobre as próprias pessoas⁵.

A partir dessa perspectiva, dentro da cozinha, o ato tão comum de interagir com os alimentos mostrou-me não só essa relação direta entre palavras e ação no

mundo, mas, também, que os alimentos estão abertos ao contágio dos sentimentos humanos. Com base neste fato, defendo que as cozinhas de *axé* são espaços onde, através da comida, palavras, histórias, sentimentos e poderes espirituais dos mais variados níveis, circulam e são acionados e produzidos. Nesse sentido, podemos entender que não somente os elementos que compõe um prato (grãos, papas, folhas, frutas, moedas etc.) são os responsáveis pela eficácia mágica da comida, mas também os sentimentos e as palavras acionadas durante o seu preparo⁶. Em suma, quando uma filha ou filho de santo prepara a comida com suas próprias mãos, a comida passa a contagiar-se com o *axé individual* de quem a manipulou. Alimentar uma divindade, com os alimentos que passaram pelas nossas mãos durante o preparo, e que foram afetados por nossos desejos, é fazer com que a divindade absorva a nossa própria essência, nossos desejos e intenções.

Gostaria de ressaltar que o relacionamento com os Orixás é expresso também em outros níveis, por exemplo, quando o filho de santo limpa os assentamentos que representam suas divindades, mas a alimentação e a comida quase sempre estão presentes no relacionar-se com a ancestralidade e os Orixás. “A cozinha é um compromisso firmado para tudo o que acontece no terreiro [...] Os rituais são regados e celebrados pelas comidas” (LODY, 2004, p. 43). Cada Orixá possui suas predileções alimentares e suas interdições, quase todas justificadas por narrativas míticas. Assim, temos os alimentos que os fortalecem e são bons para seus filhos e alimentos que causam danos aos Orixás e, por consequência, a seus filhos e filhas. Muito semelhante às pessoas, Orixás possuem os próprios gostos alimentares. A comida ritual, a predileção das divindades, aquilo que comem e aquilo que deixam de comer, além de estarem de acordo com as narrativas míticas de cada Orixá, relacionam-se com seu temperamento, com sua idade, com seu gênero. Sendo interessante pensar, assim, na comida ritual como um fator de individuação das divindades, “as comidas ofertadas para os orixás [...] são feitas com os ingredientes prediletos de cada um e exibidas em belas composições de cor e textura, que não raro desenhavam algum elemento distintivo da divindade” (RABELO, 2014, p. 253).

Cada grupo humano apresenta uma estética alimentar que lhe é própria. Os atos de preparar a comida e comê-la são marcadores sociológicos que expressam significados importantes para a compreensão dos esquemas de pensamento, percepções e ações característicos de um grupo ou de uma cultura. Falar sobre como as pessoas, em determinado grupo, relacionam-se com a alimentação, o que comem, como comem, quando comem, quando deixam de comer, etc., é fundamental para a compreensão do *habitus* que constitui o cotidiano de um grupo. No que tange a alimentação e o aprendizado dentro do terreiro, falar sobre como as pessoas relacionam-se com a alimentação é fundamental para a compreensão do *habitus* que constitui o grupo.

O conceito de *habitus*, tal como proposto por Bourdieu (2007), aponta para um conjunto de princípios responsáveis por estruturar as escolhas do indivíduo e orientar suas ações dentro do mundo social ao qual pertence. O *habitus* seria, em síntese, como o autor mesmo coloca em sua análise, uma gramática geradora de condutas.

Bourdieu (2007) apresenta a conceituação do *habitus* em termos de interiorização de determinados princípios estruturais (referentes à estrutura de uma sociedade ou de um grupo) e como um sistema que engendra os pensamentos e percepções em um indivíduo. Mas, ao colocar a questão nesses termos, o autor não perde de vista a possibilidade criativa dos agentes sociais. O autor não desconsidera os atos de invenção e criação do indivíduo e, menos ainda, as intenções objetivas das pessoas (sem, contudo, cair na velha teoria do *homo economicus*).

Segundo ele a criação ou até mesmo a possibilidade de transgressão não estão reduzidas unicamente à intenção do criador ou do transgressor, fazem referência ou estão amparadas em função dos esquemas de pensamento e de percepção que o criador ou transgressor possui por pertencer a uma sociedade específica, estando este indivíduo circunscrito a uma época e a uma classe social, por exemplo.

O *habitus* torna-se, então, um conceito que nos permite pensar em possibilidades empíricas. Ao invés de um movimento unidirecional que parte da sociedade para o indivíduo, tem ao contrário, um modelo que possibilita e dá margem à criatividade e à seleção individual. Dentro deste modelo há espaço para manejos criativos e até mesmo para transgressões conscientes, não se tratando unicamente de adaptação e reprodução de estruturas. Tudo isso sem excluir ou minimizar as influências das estruturas na conformação do pensamento e da ação das pessoas pertencentes a determinado grupo. O “*habitus*” é responsável por orientar constantemente as escolhas das pessoas, escolhas, que como lembra Bourdieu (2007), embora não sejam ordenadas e organizadas, não deixam de ser sistemáticas, uma vez que estão orientadas por um *habitus* específico.

Comer com as mãos ou comer com as mãos e sentado em uma esteira, deixar de comer determinados alimentos, preparar a comida sagrada das divindades somente após um ritual de purificação, etc., são ações e condutas que sinalizam para a existência de uma teia de significados que expressa as dimensões que compõem o *habitus* de quem pertence a um terreiro de Candomblé. A cozinha de *axé* apresenta uma linguagem particular, um *habitus* específico, com suas receitas e modos de produção que são lentamente aprendidos e aperfeiçoados pelos filhos do terreiro. Parte deste *habitus*, dessa linguagem particular, é composto por uma rede de cuidado e gerenciamento dos alimentos e animais que em geral são selecionados para compor os rituais dentro da casa de santo. Em linhas gerais, pessoas, animais, objetos e alimentos, todos possuem uma trajetória dentro do terreiro, sendo assim, podemos acompanhar o movimento e a transformação de cada um deles dentro das redes de cuidado e manuseio que compõem o cotidiano de um terreiro. Por agora, gostaria de destacar somente a trajetória e transformação dos alimentos, sobre esse tema trato a seguir.

A ALQUIMIA DA COMIDA DE SANTO

Como mencionei, há uma rede de gerenciamento e cuidado por trás da trajetória dos alimentos em geral selecionados para compor as oferendas sagradas. O entendimento dessa rede é considerado básico para a formação religiosa dos filhos de santo e ajuda a compreender a dinâmica de trabalho dentro da cozinha. O primeiro passo dessa rede começa na ida às compras, geralmente em feiras ou hipermercados, e assim que os alimentos chegam da rua devem ser lavados e devem descansar após essa limpeza. Para a liturgia do terreiro é importante que decorra um intervalo da chegada do alimento até que se dê início o seu preparo. Estima-se o tempo de descanso do alimento recém-chegado da feira ou hipermercado baseando-se na percepção (subjetiva) do caminhar do tempo cronológico. O ato de descansar dos alimentos se justifica devido ao fato de que tudo que vem da rua, ou seja, de fora do terreiro, vem afetado pela desordem do mundo profano. Fazendo-se necessário um processo de limpeza e de repouso.

Após os alimentos estarem limpos e descansados, dá-se início as atividades, geralmente este início é sinalizado pela pessoa responsável pela produção da comida. As

atividades variam muito, desde catar grãos, descascar e picar até temperar, cozinhar e servir. Após o preparo da comida, a trajetória dos alimentos ainda prossegue, em geral, assim que a comida fica pronta deve esfriar antes de ser entregue aos Orixás. O momento de oferecimento da comida votiva às divindades é conhecido pelas pessoas do terreiro como arriar a comida, sendo a ação contrária conhecida pelo verbo suspender. Em linhas gerais, podemos resumir a trajetória dos principais alimentos da seguinte maneira:

Compra » Descanso » Preparo » Esfria » Rito/Arriar » Suspender » Despachar

As etapas dessa trajetória não costumam ser alteradas, porém, o tempo decorrente entre descansar, preparar, arriar e suspender, quase sempre varia. As etapas podem se alongar ou retrair conforme a necessidade do grupo e de acordo com as negociações que as pessoas fazem entre o modelo idealizado da prática e a prática efetivamente. Levar em consideração esses circuitos e trajetórias, além de evidenciar a forma especial como o povo de *axé* lida com os alimentos no tempo e no espaço, é uma forma de tratar, também, sobre os processos de transformação que alimentos estão sujeitos dentro do terreiro. Durante a produção da comida de santo, por exemplo, principalmente, durante o manuseio dos ingredientes, os elementos selecionados sofrem transformações.

Como vimos, ao serem manuseados estes elementos simbolicamente já não são os mesmos, por essa razão, ao falar sobre a cozinha e a mágica da transformação, um babalorixá de *Ayrá* se referiu ao tema da transformação dentro da cozinha enquanto alquimia, segundo o babalorixá: — *Orixá nos ensina a fazer essa alquimia da comida de santo, de preparar a comida e de juntar os elementos para poder transformar a energia.*

O universo social e religioso do Candomblé é um universo em constante transformação, para alguns autores o Candomblé cultiva a transformação (NASCIMENTO, 2016b; RABELO, 2014); tratando-se de um universo que mobiliza pessoas, objetos, animais e sentimentos em um emaranhado de relações. Mencionei anteriormente que os alimentos são permeáveis aos sentimentos humanos, talvez mais do que permeabilidade, devemos expandir a compreensão sobre essa problemática e pensar em conectividade e constante transformação de pessoas e alimentos, ao invés de somente permeabilidade. A pesquisa etnográfica levou-me a prestar atenção para os fluxos e transformações que os materiais, como alimentos, ingredientes e utensílios de cozinha, etc. estão sujeitos dentro do espaço da cozinha. Ingold (2012), em um de seus trabalhos, procura desenvolver e defender uma teoria que se estrutura a partir de uma concepção ontológica das coisas e materiais que dá primazia aos processos de transformação ao invés do produto final dessa transformação. Tal posicionamento, acredito, nos fornece pistas interessantes para compreendermos essa alquimia da comida de santo. A comida de *axé* é em sua essência o fluxo e a transformação de determinados ingredientes, assim, mais do que mapear um catálogo de receitas, imóvel e estável, o interessante seria seguir a transformação da comida de santo, captando suas etapas e modificações.

A comida de santo não resulta unicamente da combinação de determinados ingredientes, além deles, estas comidas são compostas por cânticos e preces, são produzidas a partir de determinadas técnicas, que por sua vez são resultado de uma articulação de saberes e de um conhecimento que é passado dos mais velhos aos mais novos. Indo além, por exemplo, a produção da comida de *axé* é composta pela relação das pessoas que trabalham na cozinha e movimentam o conhecimento. Em síntese, tanto a cozinha quanto os pratos de *axé* servidos às divindades são um “lugar onde vá-

rios aconteceres se entrelaçam” (INGOLD, 2012, p. 29). Sem esse entrelaçamento não teríamos a comida, e mais, não teríamos os Orixás, que, como vimos, se particularizam e são reverenciados através da comida e da alimentação. O próprio Ingold faz da cozinha um forte exemplo para dar suporte a sua argumentação em prol dessa ontologia da transformação e do movimento dos materiais e do esforço de seguir esses materiais, ao invés de capturá-los em si mesmos:

seguir esses materiais é entrar num mundo, por assim dizer, em fervura constante. No lugar de compará-lo a um grande museu ou loja de departamentos nos quais os objetos encontram-se dispostos de acordo com seus atributos ou origem, seria melhor imaginar o mundo como uma grande cozinha, bem abastecida com ingredientes de todo tipo. Na cozinha, as coisas são misturadas em combinações variadas, gerando nesse processo novos materiais que serão por sua vez misturados a outros ingredientes num processo de transformação sem fim. Para cozinhar, devemos abrir recipientes e retirar seus conteúdos. Temos que destampar coisas. Em face das proclividades anárquicas de seus materiais, o cozinheiro ou cozinheira tem que se esforçar para manter alguma aparência de controle sobre o que se passa (INGOLD, 2012, p. 35).

A partir dessa perspectiva, da fervura constante e da transformação sem fim, do encontro e mistura de diferentes coisas, que proponho que a transformação dos alimentos seja apreendida. Os alimentos quando estão prontos e são entregues aos Orixás, ainda que prontos do ponto de vista do cozinheiro ou cozinheira do *axé*, ainda continuam num processo de transformação. Parte da comida ofertada aos Orixás é comida pelas pessoas, seguindo um fluxo de transformações dentro do corpo humano, e a outra parte é deixada junto aos Orixás, esta parte que fica entra num gradual processo de decomposição. Antes que o processo de decomposição avance, a comida é despachada aos pés de uma árvore, é devolvida à natureza, dando continuidade ao processo de transformação. Considero importante explorar trajetória e o fluxo dos alimentos dentro do terreiro, pois a compreensão dessa trajetória faz parte do aprendizado dos filhos de santo e mobiliza a malha de articulações de saberes dentro do terreiro. Além disso, partes do ideário que estrutura as relações sociais e religiosas dentro de uma casa de santo podem ser apreendidas a partir das dimensões que compõe esse circuito do alimento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cozinha de um terreiro é um espaço produtivo que possui regras próprias, não só de etiqueta e comportamento, mas regras para a constituição do próprio espaço físico. Em uma cozinha de santo não podem faltar colheres de pau e alguidares de barro, por exemplo, e os utensílios são simbolicamente organizados dentro desse espaço. A proposta deste trabalho foi a de chamar a atenção para o fato de que se a alimentação é importante para a compreensão dos contextos afro-religiosos desenvolvidos aqui no Brasil, como demonstram os trabalhos aqui citados, perdemos parte significativa dessa importância e, sobretudo da compreensão do sistema alimentar afro-religioso quando deixamos de explorar os domínios físicos, comportamentais e simbólicos da cozinha de um terreiro. A cozinha é um espaço sagrado e afetivo que centraliza emoções, receitas, ensinamentos, sentimentos e histórias dos filhos e filhas de santo. Se, como vimos, o alimento é fonte de carinho e cuidado, e torna-se intermediária-

rio indispensável na relação entre pessoas e divindades, a cozinha é um espaço sagrado tão relevante quanto o barracão, onde ocorrem as festas públicas, e os quartos de santo, onde os assentamentos dos Orixás são guardados e onde os filhos de santo são iniciados. Em síntese, falar sobre a cozinha é falar sobre a constituição e resistência do Candomblé enquanto religião negra, afinal, o candomblé começa na cozinha.

CANDOMBLE STARTS IN THE KITCHEN: FEEDING, LEARNING AND TRANSFORMATION

Abstract: this study aims at introducing some of the highly expressive dimensions that constitute the universe of the Candomblé kitchen. It demonstrates how these dimensions make the kitchen, as well as its corresponding feeding processes/rituals, play out as central elements in the daily life of Candomblé houses. This study hypothesizes that the kitchen centralizes a significant amount of religious ideology and that the kitchen structures the relationships in the Candomblé house and practice. The kitchen is the place where incredibly sacred food and dishes are prepared. Just like a river, the Candomblé kitchen is a place of magic and transformation that crosses the entire religious community. It is a place where knowledge is articulated and shared, and is therefor a strategic space for the training for and formation of the filhos de santo.

Keywords: *Candomblé. Kitchen. Feeding. Learning and Teaching Process.*

Notas

- 1 Ritual de limpeza espiritual feito à base de alimentos, tais como, cereais, grãos, sementes, tubérculos, legumes e hortaliças.
- 2 Ritual de limpeza semelhante ao *ebó*.
- 3 Outra maneira de referir-se aos pais e mães de santo, que ressalta o zelar e o cuidar como compromisso e atributo indispensáveis para o exercício da atividade de babalorixá e ialorixá.
- 4 São os órgãos e partes dos animais que são considerados *partes de força* pelo povo de axé. São ofertados aos Orixás: coração, fígado, ponta do peito e pescoço, moela no caso das aves, cabeça e pés. No caso das cabras e bodes tem ainda uso ritual o estômago, a garganta e o intestino.
- 5 Walter Ong (1998), ao descrever a relação entre a “cultura da oralidade” e o som, nos fornece alguns elementos que nos ajudam a aprofundar a questão do poder que a palavra proferida assume para os grupos organizados a partir da oralidade. Segundo o autor, para os grupos tipográficos a palavra é antes de tudo uma forma que só faz pleno sentido quando associada a determinadas coisas. Diferente dos grupos que partilham da cultura da oralidade, onde as palavras são, antes de tudo, eventos. Basicamente o que Ong (1998) tenta explicar é que a produção da escrita representa um distanciamento em relação ao mundo que a língua/sons descreve, afastando o indivíduo da sua relação imediata e concreta não só com os signos linguísticos, mas também com os seus referentes. A palavra-evento ou palavra-ação é constitutiva das relações dentro do terreiro, por esse motivo as pessoas conversam com a comida ou evitam conversar sobre determinados assuntos.
- 6 O fato de comidas serem permeáveis às qualidades morais de quem as preparou não é exclusividade do universo dos terreiros, existem outros contextos etnográficos estruturados a partir de princípios semelhantes. Exemplo disso é o trabalho de Gomes (2010), sobre alimentação na Índia, onde a autora desenvolve uma reflexão sobre a relação constitutiva entre alimentos e sentimentos humanos no que diz respeito ao preparo e consumo da comida entre os hindus. Para os hindus, diz Gomes (2010), atribui-se uma grande importância à preparação dos alimentos uma vez que a comida é permeável às características morais e aos afetos de quem a prepara, podendo ser passados a quem ingere a comida.

Referências

- ALVARENGA, Marcos. *Cozinha também é lugar de magia: alimentação, aprendizado e a cozinha de um terreiro de Candomblé*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade de Brasília, 2017.
- BOURDIEU, Pierre. Estrutura, Habitus e Práticas. In: *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Perspectiva, 2007. cap. 8.
- CAPUTO, Stela Guedes. *Educação nos terreiros e como a escola se relaciona com as crianças de candomblé*. Rio de Janeiro: Pallas, 2012.
- CARNEIRO, Edison. A divisão do poder espiritual nos candomblés. In: *Candomblés da Bahia*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1986.
- CASTILLO, Lisa Earl. *Entre a oralidade e a escrita: a etnografia nos candomblés da Bahia*. Salvador: EDUFBA, 2010.
- COLLAÇO, Janine H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 203-222, jul./dez. 2013.
- COSTA LIMA, Vivaldo da. *A família de santo nos candomblés jejes-nagô da Bahia*. Salvador: Corrupio, 2003.
- COSTA LIMA, Vivaldo da. *A comida de santo numa casa de queto da Bahia*. Salvador: Corrupio, 2010.
- GARINE, Igor de. Antropología de la alimentación y autenticidad cultural. In: GRACIA ARNAIZ, Mabel (Comp.). *Somos lo que comemos*. Estudios de alimentación y cultura en España, Barcelona: Ariel Antropología, 2002, p. 9-14.
- DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva, 2014.
- GARCÍA, Carmen Ortiz. Comida e identidade: cocina nacional y cocinas regionales en España. In: Alimentación y Cultura. ACTAS DEL CONGRESO INTERNACIONAL, Huesca: La Val de Onsera, 1988.
- GOMES, Fabíola Silva. *Comidas, pessoas e deuses: etnografia de eventos alimentares na Índia*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – UNB, Brasília, 2010.
- INGOLD, Tim. Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. *Horizontes antropológicos*. Porto Alegre, v.18, n. 37, jan./jun. 2012.
- SANTOS, Juana Elbein dos. *Os nagô e a morte: pade, asese e o culto a Egun na Bahia*. Petrópolis: Vozes, 1977.
- LODY, Raul. *Santo também come*. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.
- LODY, Raul. Alimentação ritual. *Ciência & Trópico*, Recife, v. 5, n.1, p. 37-47, jan./jun. 1997.
- LODY, Raul. *Tem dendê, tem axé: etnografia do dendezeiro*. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.
- LODY, Raul. Mãe Stella de Oxóssi. In: LODY, Raul. *Santo também come*. Prefácio a 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.
- MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. v. 16, n. 47, out. 2001.
- MINTZ, Sidney; CHRISTINE, M. Du Bois. The anthropology of food and eating. *Annual Reviews of Anthropology*, v. 31, p. 99-119, 2002.
- NASCIMENTO, Wanderson Flor do. Olojá: entre encontros - Exu, o senhor do mer-

- cado. *Revista das Questões*, n. 4, ago./set. 2016a.
- NASCIMENTO, Wanderson Flor do. Sobre os candomblés como modo de vida: imagens filosóficas entre Áfricas e Brasis. *Ensaios Filosóficos*, v. 13, ago. 2016b.
- NASCIMENTO, Wanderson Flor do. Alimentação socializante: notas acerca da experiência do pensamento tradicional africano. *Revista das Questões*, n. 2, fev./maio, 2015.
- ONG, Walter. *Oralidade e cultura escrita: a tecnologização da palavra*. Campinas, SP: Papyrus, 1998.
- QUERINO, Manuel. *A arte culinária na Bahia*. Salvador: Progresso Editora, 1928.
- RABELO, Miriam C. M. *Enredos, feitura e modos de cuidado: dimensões da vida e da convivência no candomblé*. Salvador: EDUFBA, 2014.
- RIBEIRO, René. Cultos afro-brasileiros do Recife: um estudo de ajustamento social. 1952. In: HUTZLER, Celina Ribeiro (org.). *René Ribeiro e a antropologia dos cultos afro-brasileiros*. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2014.
- RIOS, Luís Felipe. O paradoxo dos prazeres: trabalho, homossexualidade e estilos de ser homem no candomblé queto fluminense. *Etnográfica*, Rio de Janeiro, v. 1, p. 53-74, fev. 2012.
- SILVA, Marilu Albano. *Da cozinha ao terreiro em Mutamba da Caieira (RN): cotidiano, espaço doméstico e sociabilidades*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – UFRN, Natal, 2008.
- SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. *Na palma da minha mão: temas afro-brasileiros e questões contemporâneas*. Salvador: EDUFBA, 2011.
- SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. A cozinha e os truques: usos e abusos das mulheres de saia e do povo do azeite. In: CAROSO, Carlos; BACELAR, Jeferson (Org.). *Faces da tradição Afro-Brasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafirmação, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida*. 1999.
- WOORTMANN, Ellen. A comida como linguagem. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, jan./jun. 2013.

