

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

ANA PAULA NADALINI

***COMIDA DE SANTO NA COZINHA DOS HOMENS:
UM ESTUDO DA PONTE ENTRE ALIMENTAÇÃO E RELIGIÃO***

CURITIBA

2009

Livros Grátis

<http://www.livrosgratis.com.br>

Milhares de livros grátis para download.

ANA PAULA NADALINI

***COMIDA DE SANTO NA COZINHA DOS HOMENS:
UM ESTUDO DA PONTE ENTRE ALIMENTAÇÃO E RELIGIÃO***

Dissertação apresentada como requisito parcial à obtenção do grau de Mestre em História, Curso de Pós-Graduação, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos

CURITIBA

2009

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, gostaria de agradecer à agência CAPES, pela bolsa de incentivo à pesquisa. Agradeço também ao programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná.

Gostaria também de dizer obrigada a todos os Professores que estiveram comigo nesses anos de muito estudo e dedicação: Professor Carlos Roberto Antunes dos Santos, meu orientador, a quem muito devo por esta dissertação. Professora Judite Trindade, minha orientadora de bolsa na graduação, professora de seminário, parte da minha banca de qualificação, a quem muitas vezes recorri. Professor Euclides Marchi, cuja contribuição na banca de qualificação foi de extrema importância e a quem devo o título do meu trabalho. Ainda agradeço ao Professor Antônio César de Almeida Santos, à Professora Roseli Boschilia, à Professora Marionilde Brepohl Magalhães e à Professora Christine Chaves.

Agradeço muito ao grupo de pesquisa de História e Cultura da Alimentação, onde comecei meus estudos nessa área. Todas as pessoas do grupo contribuíram para o meu desenvolvimento, porém algumas mais diretamente. Para elas vai, além do meu obrigado, um abraço bem apertado: Luciana Patrícia de Moraes por ter encontrado metade das minhas fontes, Mariana Corção por ter me iniciado nas discussões sobre História da Alimentação, Maria Henriqueta Garcia Gimenes e Deborah Agulhan Carvalho, pelas muitas conversas, e-mails e almoços – o que não poderia faltar para quem estuda alimentação.

Aos meus entrevistados, agradeço pela contribuição para a pesquisa. Maria Joana de Oxum, Izolina de Oxóssi, Vanderlei de Oxalá, Márcio de Omolu, Cafú Milodé de Omolu, Alex de Oxóssi, Rômulo de Oxalá, Tatiana de Iemanjá, Marize de Omolu, pessoas que tantas vezes incomodei, visitei, tirei de seus afazeres e que foram muito gentis, compreensivas e atenciosas.

Ainda quero dizer obrigado a todas as pessoas que contribuíram direta ou indiretamente para essa pesquisa, dando um telefone de uma casa de Candomblé, indicando um livro, esclarecendo alguma dúvida e que não caberia o nome de todos aqui. Ainda aos meus amigos que me escutaram falar tantas vezes da pesquisa e que precisaram ter paciência comigo em momentos de crise. Em especial a Marília Herreros, minha amiga e revisora da dissertação e a Socorro Araújo, que gentilmente cedeu fotos para este trabalho.

Todo meu amor a três pessoas, porque para eles eu não tenho palavras para dizer o quanto eu agradeço: Pai, Mãe e Gigio.

“(...) o nosso missal é um grande cardápio”

Rômulo de Oxalá

RESUMO

A alimentação está ligada, em princípio, à maioria das religiões. Com jejuns, abstinências e determinando o que é puro e impuro, as religiões influenciam os hábitos alimentares dos fiéis. Este trabalho tem o objetivo de perceber as relações entre a História da Alimentação e o estudo das religiões, unindo essas duas áreas do conhecimento. Para tanto, foram realizadas entrevistas, com base na metodologia da História Oral, com membros do Candomblé de Curitiba. Esses registros reúnem informações de diversos níveis de especificidade, tais como a mitologia preservada sobre os Orixás e como a comida aparece nessas histórias, os rituais de sacrifícios e oferendas, o cotidiano do Povo-de-Santo e sua rotina alimentar, tanto em dias comuns quanto durante as festividades. Essa complexa cadeia, que permeia as relações entre os deuses e a alimentação, a alimentação e os homens e os homens e os deuses, ilumina o campo da História da Alimentação e discute as práticas religiosas como modificadoras do gosto alimentar.

Palavras-chave: Alimentação, Candomblé, Memória.

ABSTRACT

Eating habits are connected, in principle, to most religions. Through fasts, abstinences and determining what is pure or impure, religions influence their believers' eating habits. This dissertation aims at perceiving these relationships, merging two areas of knowledge, the History of Eating and the study of religions. Therefore, interviews with members of *Candomble* in Curitiba were conducted, based on the oral history methodology. These registers gather information from different levels of specificity, such as the mythology preserved by the *Orixas* and how food is depicted in these stories, sacrificial rituals and offerings, the daily routine of the *povo-de-santo* e their daily eating habits, both on ordinary and festive days. This complex chain, which permeates the relationships between gods and eating, eating and men, men and gods, lights the field of the history of eating and discusses religious practices as a transforming agent of taste.

Key words: Eating, Candomblé, Memory.

LISTA DE IMAGENS

FIGURA 1.....	54
FIGURA 2.....	55
FIGURA 3.....	55
FIGURA 4.....	57
FIGURA 5.....	63
FIGURA 6.....	70
FIGURA 7.....	73
FIGURA 8.....	79
FIGURA 9.....	82

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	1
1 HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO REVISITADA	13
1.1 HISTORIOGRAFIA DA ALIMENTAÇÃO REVISITADA	15
1.2 A INFLUÊNCIA BRASILEIRA NOS ESTUDOS DA ALIMENTAÇÃO.....	25
1.3 ALIMENTAÇÃO COMO GÊNERO DE FRONTEIRA	39
1.3.1 História da alimentação e suas conexões	43
1.3.2 A ponte entre a História da Alimentação e o estudo das religiões.....	46
2 A ALIMENTAÇÃO E O SAGRADO NO CANDOMBLÉ	51
2.2 OS ORIXÁS E A ALIMENTAÇÃO	52
2.3 RELIGIÕES DE MATRIZ AFIRCANA : PERSPECTIVAS DE PESQUISA.....	66
2.1 ENTENDENDO O CANDOMBLÉ	86
3 COMIDA-DE-SANTO NA COZINHA DOS HOMENS	92
3.1 A PROIBIÇÃO DE BEBER E O MITO DE CRIAÇÃO DA TERRA.....	96
3.2 PROIBIÇÃO: QUIZILA E PRECEITO	99
3.3 ALIMENTAÇÃO NO PERÍODO INICIÁTICO	104
3.4 ALIMENTAÇÃO E RITUAL	107
3.5 COZINHA-DE-SANTO OU COZINHA DOS HOMENS?	109
3.6 COMIDA-DE-SANTO OU COMIDA DOS HOMENS?	113
3.7 RECEITAS.....	116
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	122
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	126
DOCUMENTOS PESQUISADOS.....	132
ANEXO.....	133

INTRODUÇÃO

A alimentação é uma das primeiras necessidades humanas e “acompanha a vida, mantendo-a na sua permanência fisiológica”¹. Pode-se pensar que essa também é uma necessidade dos animais ou de todos os seres vivos. Entretanto, a alimentação proposta neste trabalho é acompanhada por conceitos que não a restringem apenas ao ato nutricional. O envolvimento afetivo do homem com o alimento, o gosto e a sociabilidade proporcionada por tais elementos fazem com que a alimentação invada o campo das ciências humanas. Brillat-Savarin dedica um livro – *A Fisiologia do Gosto*² – para contar ao seu leitor sobre essa relação que só o homem tem com o alimento, além de explicar sobre o próprio alimento, sua origem e preparação. Cascudo escreve que “comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social”³, afirmação a que essa pesquisa está ligada por tratar a alimentação para além do ato nutricional.

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

Uma grande parte das práticas religiosas está ligada ao ato de comer (ou de não comer). As festas dedicadas aos deuses provedores dos alimentos nas religiões indígenas, o jejum em períodos de sacrifício como a Quaresma ou o Ramadã, a Eucaristia que consiste em comer o corpo e beber o sangue de Jesus Cristo, a proibição de ingerir carne de porco no Judaísmo ou de vaca no Hinduísmo são alguns exemplos disso.

Para a realização desta pesquisa, a religião escolhida foi o Candomblé, na qual o papel da alimentação tem importância essencial, formando uma de suas bases teológicas. O Candomblé é caracterizado como uma religião afro-brasileira, em que são cultuadas diversas

¹ CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983. p. 21.

² BRILLAT-SAVARIN, Jean- Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras 1995.

³ CASCUDO, L da C. *Op. Cit.* p. 2.

entidades, conhecidas mais comumente como Orixás (são também chamados de Santos). Tais divindades estão ligadas a fenômenos ou elementos da natureza e também a ancestrais divinizados. No Candomblé uma das principais ligações entre homens e deuses são as oferendas de alimentos e sacrifícios.

Para Arno Vogel,

a pedra angular da piedade afro-brasileira é o sacrifício. Sem ele nenhuma passagem pode se efetuar com êxito. Os sacrifícios, no entanto, requerem que se ofereçam aos deuses coisas de sua preferência (...).

Quanto mais importante a passagem, mais dramático o sacrifício. Nos minúsculos tranes do cotidiano, basta o dispêndio modesto e plácido das libações, defumações e oferendas culinárias. As grandes passagens, no entanto, requerem os grandes sacrifícios, o sangue derramado, as hecatombes.

Na relação dos homens com os deuses, o sacrifício animal constitui o penhor mais precioso. É indispensável para abrir caminhos em todos os grandes ritos que visam transformar radicalmente a forma de existência dos seres humanos. Dentre todos eles a iniciação, mais do que qualquer outro, precisa oferecer vida por vida.⁴

Os Filhos-de-Santo têm obrigações para com as divindades, especialmente com aquela de sua origem. Um filho de Iemanjá, por exemplo, tem que tratar com carinho o seu Santo, dando-lhe as comidas que ele gosta, as flores de sua preferência. Da mesma forma, tem compromissos com outros Orixás, deve satisfazê-los e relembra-los principalmente em seu dia de festa, ou ainda por alguma necessidade específica que o Orixá pode intervir. Pierre Verger defende a mesma visão de Vogel quando fala que “nada se faz sem consultá-los e garantir sua proteção. Os homens gozam da abundância e da prosperidade se souberem satisfazê-los e, ao contrário, as catástrofes e calamidades sucedem-se na terra se esses deuses forem negligenciados ou ofendidos.”⁵

Um membro do Candomblé tem sua alimentação diferenciada de acordo com o período da vida religiosa que está passando e o Orixá de quem é filho, o que determina coisas que ele não pode comer. Em *Comida: uma história*, Felipe Fernández-Armesto dedica algumas páginas ao estudo da sacralização da comida e diz que “as sociedades têm hábitos alimentares que pertencem à esfera do sagrado: existem substâncias que consumimos para nos tornar sagrados ou íntimos dos deuses ou dos espíritos, outras que se

⁴ VOGEL, Arno *et al.* **A galinha d'angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira**. Rio de Janeiro: Pallas, 2001. p. 17.

⁵ VERGER, Pierre. **Notas sobre o culto dos Orixás e Voduns na Bahia de todos os Santos e na Antiga Costa dos Escravos na África**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2000. p. 16.

interpõem entre a carne e o espírito e aumentam a distância do divino”⁶. Observa-se, com base nessa citação, outro caráter desta pesquisa, o estudo do não comer.

Rudolf Otto define o sagrado⁷ como composto por duas partes – o racional e o não-racional. Não racional (ou numinoso), para o autor é o que não se pode explicar, sendo compreensível apenas no momento singular na experiência. É em tal irracionalidade que se localizam os sentimentos religiosos, os quais Otto nomeia de *mysterium tremendum et fascinans*, compostos pela união paradoxal do terror e do fascínio. O autor considera, ainda, o Sagrado como uma categoria a priori, um instinto religioso. E, considerando que o sentimento religioso é inato, ele não interage apenas com o irracional existente em cada pessoa, mas também com o seu racional, ou seja, o responsável pela moral e ética, ou mesmo por eleger as analogias necessárias para explicar a experiência religiosa, ou os símbolos do seu universo representativo.

Se, de um lado, todas as sociedades possuem os alimentos simbólicos do sagrado, necessitando estes de um ritual para serem ingeridos, do outro lado existem os alimentos cujo simbolismo é negativo, é impróprio, muitas vezes imoral. O tabu alimentar está muito presente no Candomblé sob o nome de quizila, que na visão simplista de Manuel Querino é a “antipatia supersticiosa que os africanos nutrem por certos alimentos e determinadas ações”⁸. Cada Orixá possui, além de suas preferências, os alimentos que não gosta e isto impede a sua oferenda e restringe o seu consumo.

Portanto, a alimentação possui o seu lado simbólico e este é um dos temas mais recorrentes na História e Cultura da Alimentação. O gosto alimentar começa a ser considerado como uma categoria histórica e percebe-se que o que é essencial nos hábitos alimentares de uma época, não é para outra. “Nesse sentido, o gosto alimentar é determinado não apenas pelas contingências ambientais e econômicas, mas também pelas mentalidades, pelos ritos, pelo valor das mensagens que se trocam quando se consome um alimento em companhia, pelos valores éticos e religiosos [...]”⁹.

⁶ FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004. p. 60.

⁷ OTTO, Rudolf. **Le sacré: l'élément non-rationnel dans l'idée du divin et sa relation avec le rationnel**. Paris: Payot, 1949.

⁸ QUERINO, Manuel. **Costumes africanos no Brasil**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1938. p. 76.

⁹ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **Por uma história da alimentação**. História: Questões & Debates, Curitiba, v. 14, n. 26/27, p. 154-171, jan./dez., 1997. p. 162.

Esta pesquisa tem como objetivo estudar as relações entre práticas religiosas, os hábitos alimentares e a memória gustativa, buscando entender como esses elementos interagem entre si. Lança seu olhar para a alimentação e o sagrado, o rito e o mito, a origem e a tradição no Candomblé. Desenvolve-se a problemática de como os alimentos mitificados nas histórias dos Orixás¹⁰, nas suas guerras, seus nascimentos, doenças, amores, casamentos são ritualizados pelos membros do Candomblé e passados por meio de uma tradição oral, da memória. O rito, que remete à mitologia, é expresso de forma muito comum pelas oferendas e sacrifícios aos Orixás. Para Marcel Mauss,

as relações destes contratos e trocas entre homens e destes contratos e trocas entre homens e deuses iluminam um lado inteiro da teoria do Sacrifício. Em primeiro lugar, compreendemo-los perfeitamente, sobretudo nas sociedades em que esses rituais contratuais e econômicos se praticam entre homens, mas em que esses homens são encarnações mascaradas, frequentemente xamanística e possuídas pelo espírito de que usam o nome.¹¹

A memória da tradição mitológica preservada na oralidade pelos membros do Candomblé foi registrada por meio de entrevistas. Os lugares selecionados foram Terreiros de Candomblé localizados em Curitiba e, em alguns casos, áreas vizinhas. Utilizando-se os métodos da História Oral as entrevistas constituem a fonte principal deste trabalho.

A metodologia de história oral é bastante adequada para o estudo de memórias, isto é, de representações do passado. Estudar essa história é estudar o trabalho de constituição e formalização das memórias, continuamente negociadas. A constituição da memória é importante porque está atrelada à construção da identidade. Como assinala Michael Pollak, a memória resiste à alteridade e à mudança e é essencial na percepção de si e dos outros. Ela é resultado de um trabalho de organização e de seleção daquilo que é importante para o sentimento de unidade, de continuidade e de coerência – isso é, de identidade. E porque a memória é mutante, é possível falar de uma história das memórias de pessoas ou grupos, passível de ser estudada através de entrevistas de história oral.¹²

Desde o início do século XX a História vem sofrendo transformações principalmente em relação às fontes e aos métodos de pesquisa. O grupo dos *Annales* foi o precursor dessa busca pela valorização de novos tipos de fontes o que levou a ampliação dos objetos de análise, dos métodos e a toda uma mudança de paradigma em relação à pesquisa histórica. A

¹⁰ Algumas dessas histórias foram reunidas por Reginaldo Prandi. Em certo conto, era aniversário de Iemanjá e os outros Orixás não sabiam o que dar a ela, “Exu, porém, que em pobre servente/ preparou uma plantação de inhames para Iemanjá./ Sabia que ela adorava inhames/ e este era o único presente que ele podia lhe oferecer./ No dia do seu aniversário,/ Exu colheu todos os inhames que havia plantado/ e colocou para colher ao sol”. PRANDI, Reginaldo. **A mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p. 59.

¹¹ MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**. Lisboa: Edições 70, 1950. p. 72-3.

¹² ALBERTI, Verena. **Ouvir Contar: textos em história oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004. p. 27.

História Oral não é fruto direto da *École des Annales*, mas nasceu por conta dessa discussão inaugurada na França.

Segundo Philippe Joutard, a História Oral é pensada pela primeira vez nos Estados Unidos, na década de 1950, espalhando-se rapidamente para vários centros de pesquisa do mundo. Seu objetivo inicial era recolher entrevistas e arquivá-las para futuras análises¹³. Com o seu desenvolvimento, porém, ela permitiu a exploração de objetos nunca antes estudados, como a história de grupos sociais marginalizados, sem documentação.

Por algum tempo, a História Oral foi reconhecida como o modo de dar voz aos que não têm voz, como “uma outra história”, a história dos vencidos. Verena Alberti, em seu texto *Histórias dentro da História*¹⁴, descreve alguns erros de interpretação do método de entrevistas quando este começou a ser realizado. A vontade e a necessidade de se fazer uma história não oficial, que relatasse as experiências do povo ou das minorias fez historiadores acreditarem que as fitas gravadas com camponeses fosse a voz do povo, chegando-se desse modo à democratização da História, não percebendo assim que os seus estudos eram uma visão acadêmica e elitizada das minorias. E este engano era trazido pelo historiador “militante”, que acreditava que o testemunho oral já fosse a própria História, sem precisar de análise. A mesma autora desenvolve um estudo que contraria a visão de que a História Oral se presta apenas para a pesquisa de grupos em que a escrita é inexistente, ou quase, ou em que os documentos tenham sido destruídos. Alberti analisa a entrevista cedida por Evandro Lins Silva, advogado envolvido em causas políticas que participou de mandatos de vários governantes, inclusive o de Fernando Collor na Presidência da República do Brasil, caso que rendeu mais fama ao advogado.

O estudo de Alberti descrito acima demonstra que as fontes orais não são apenas uma alternativa para quando não há fontes ou não se tem acesso a elas. Elas são apenas mais um tipo de fonte. Documentos sobre a história política do Brasil não faltam, portanto a entrevista analisada por Alberti foi uma escolha que dependia do enfoque da análise e não mais da quantidade de documentos.

¹³ JOUTARD, Philippe. História Oral: balanço da metodologia da produção nos últimos 25 anos. In: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína (Orgs.). **Usos e abusos da história oral**. Rio de Janeiro: FGV, 2005. p. 45.

¹⁴ ALBERTI, V. Histórias dentro da História. In: PINSKY, Carla Bassanezi (Org.). **Fontes históricas**. São Paulo: Contexto, 2005. p. 156-9.

Segundo José Carlos Meihy¹⁵, existe uma diferença em chamar a História Oral de metodologia ou de técnica, pois isso depende da importância legada às fontes. Se a pesquisa desenvolve uma reflexão em torno das fontes orais e a pesquisa está centrada nelas, ou seja, elas ocupam o primeiro plano, pode-se chamar a História Oral de metodologia, pois ela está ligada com a essência do trabalho. Porém, quando as entrevistas são usadas como fontes complementares, pode-se chamar técnica, pois apesar de não estar nos fundamentos do trabalho é preciso conhecer o seu processo.

Independente de ser método ou técnica, as entrevistas procedem da mesma forma. Meihy define que as fontes orais se formam através do tripé entrevistador, utensílio eletrônico para gravar – seja ele um gravador de voz, filmadora – e entrevistado. O que Meihy defende é que a História Oral não pode ser baseada nas anotações do pesquisador, ou no famoso caderno de campo dos antropólogos, nem por telefone etc. As entrevistas, apoiadas na base da problemática da pesquisa, no roteiro da entrevista e na memória¹⁶, precisam ser registradas, passando por uma análise objetiva. Para tal autor, a memória a ser estudada por meio dessas entrevistas é a coletiva, apropriando-se do conceito de Maurice Halbwachs¹⁷. Ou ainda, como define Rousso, a memória

é uma representação seletiva do passado, um passado que nunca é aquele do indivíduo somente, mas de um indivíduo inserido num contexto familiar, social, nacional. Portanto toda memória é, por definição, 'coletiva', como sugeriu Maurice Halbwachs. Seu atributo mais imediato é garantir a continuidade do tempo e permitir resistir à alteridade, ao 'tempo que muda', às rupturas que são o destino de toda a vida humana; em suma – ela constitui – eis uma banalidade – um elemento essencial da identidade, da percepção de si e dos outros. Mas essa percepção difere segundo nos situemos na escala do indivíduo e na escala de um grupo social, ou mesmo de toda uma nação. Se o caráter coletivo de toda memória individual nos parece evidente, o mesmo não se pode dizer da idéia de que existe uma 'memória coletiva', isto é, uma presença e portanto, uma representação do passado que sejam compartilhadas nos mesmos termos por toda uma coletividade.¹⁸

O roteiro de entrevistas do presente trabalho foi formulado e ajustado.¹⁹ Primeiramente, foram realizadas entrevistas com os Pais e Mães-de-Santo, normalmente senhores e senhoras que representam, para as comunidades de Terreiro, os detentores dos

¹⁵ MEIHY, José Carlos Sebe Bom. **Manual de história oral**. São Paulo: Edições Loyola, 1996. p. 44.

¹⁶ MEIHY, J. C. S. B. **Manual de história oral**. São Paulo: Edições Loyola, 1996.

¹⁷ HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.

¹⁸ ROUSSO, Henry. A memória não é mais o que era. In: FERREIRA, M. de M.; AMADO, J. (Orgs.). **Usos e abusos da história oral**. Rio de Janeiro: FGV, 2005. p. 94-5.

¹⁹ O questionário aplicado se encontra em anexo.

conhecimentos sobre a religião e guardiões dos mitos. Em seguida, foram realizadas também entrevistas com membros do Candomblé que possuem algum cargo nas casas, como é o caso de Ogãs e Ekédes. Por fim, a entrevista foi aplicada a Filhos-de-Santo.

A duração das entrevistas varia de uma a uma hora e meia e o questionário foi dividido em três grupos de perguntas. O primeiro consiste em perguntas mais gerais sobre o Candomblé, o funcionamento dos Terreiros, a história de vida dos entrevistados. Na segunda parte se encontram questões voltadas aos Orixás e sua mitologia. A última parte envolve os questionamentos mais específicos sobre a alimentação, as oferendas, o que cada Orixá come e o que não come, sobre o efeito das quizilas (tabus alimentares) e sobre o ritual de iniciação. Essa é a parte mais longa da entrevista, visto que é o foco da pesquisa.

O contato com as casas de Candomblé foi feito de várias maneiras. Por indicação de amigos e conhecidos, com a ajuda da Cebras, órgão que regulamenta os Terreiros de Curitiba e com o resultado de uma pesquisa feita para a Fundação Cultural de Curitiba²⁰ da qual participei e tive acesso a uma listagem de Terreiros de Umbanda e Candomblé. Cada entrevista foi marcada previamente, normalmente antecedida de uma visita que explicava o projeto.

A história de vida dos Pais-de-Santo contatados tem muito em comum. Suas entrevistas revelam que a maioria deles é natural de outras regiões do Brasil e estabeleceram suas casas em Curitiba, por volta dos anos 80 e 90, com alguns problemas devido ao preconceito. Conheceram a religião por meio da família ou de pedidos feitos a outros Pais-de-Santo, mais frequentemente para cura de doenças.

Na segunda parte, os entrevistados estão um pouco mais à vontade, já esqueceram a presença do gravador e estão mais seguros. Querem mostrar a casa para falar melhor sobre os Orixás. Contam algumas histórias que lhes foram repassadas. É muito interessante observar as mesmas versões sobre o mesmo mito.

Para Portelli, “um mito não é necessariamente uma história falsa ou inventada; é, isso sim, uma história que se torna significativa na medida em que amplia o significado de um

²⁰ PRA VER A UMBANDA PASSAR: do esquecimento à lembrança. Levantamento e mapeamento dos Terreiros umbandistas em Curitiba, como elementos constitutivos da memória cultural da cidade”. – Projeto de Pesquisa. Fundação Cultural de Curitiba. Edital 016/ 2006 do Fundo Municipal da Cultura, Seleção do projeto na área de patrimônio imaterial.

acontecimento individual, transformando-o na formalização simbólica e narrativa das auto-representações partilhadas por uma cultura.”²¹ O contexto a que Portelli se refere é muito diferente do qual se comenta aqui. No entanto, a definição sobre os mitos é muito apropriada, já que são uma das bases teológicas do Candomblé.

Os ritos, os sacrifícios, as festas, os transe são diferentes experiências da mesma mitologia. “O pensamento mítico, totalmente alheio com pontos de partida ou chegada bem definidos, não efetua percursos completos: sempre lhe resta algo a perfazer”²². E a garantia da continuidade mítica está em sua performatividade. Mircea Eliade defende que

a função mais importante do mito é, pois, ‘fixar’ os modelos exemplares de todos os ritos e de todas as atividades humanas significativas: alimentação, sexualidade, trabalho, educação etc. Comportando-se como ser humano plenamente responsável, o homem imita os gestos exemplares dos deuses, repete as ações deles, quer se trate de uma simples função fisiológica, como a alimentação, quer de uma atividade social, econômica, cultural, militar etc.²³

A terceira parte é a mais complexa. Exige certa sensibilidade, pois as perguntas muitas vezes remetem a segredos da religião, só revelados a iniciados. Principalmente quando se pergunta sobre o ritual de iniciação, pouco se ouve. Basicamente o que se percebe é que é um tempo de purificação de preparação para uma nova vida, então os alimentos são, na maioria, brancos, sem muito sal nem gordura. Sobre as oferendas e quizilas, os Pais-de-Santo falam de suas experiências pessoais, do que oferecem aos orixás e em qual ocasião e sobre o que não podem comer. Carlos Alberto Dória nos dá exemplos quando escreve que

enormes eram – e são – os preceitos e interdições que envolvem essa culinária [de santo]. Se dividir alimentos com os deuses é trazê-los para nossa vida através da mesa, por outro lado é preciso observar os tabus alimentares de cada um. Azeite de dendê nunca se oferece a Oxalá, assim como mel é vedado para Oxóssi e o carneiro não pode entrar nos espaços dedicados a Iansã. Os filhos de santo estão socialmente obrigados a expressar as mesmas aversões dos seus Orixás.²⁴

Tais entrevistas pedem uma reflexão sobre a memória. O tratamento das fontes orais

²¹ PORTELLI, Alessandro. O massacre de Civitella Val di Chiana (Toscana, 29 de junho de 1944): mito, política, luta e senso comum” In: FERREIRA, M. de M.; AMADO, J. (Orgs.). **Usos e abusos da história oral**. Rio de Janeiro: FGV, 2005. p. 120-1.

²² LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido** (Mitológicas vol. I). São Paulo: Cosac & Naify, 2004. p. 24.

²³ ELIADE, Mircea. **O Sagrado e o profano**: a essência das religiões. São Paulo: Martins Fontes, 1992. p. 87.

²⁴ DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca**: escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2006. p. 220.

necessita de um cuidado muito grande, pois

(...) a lembrança reaparece em função de muitas séries de pensamentos coletivos emaranhados e porque não podemos atribuí-la exclusivamente a nenhuma, imaginamos que é independente delas e contrapomos sua unidade a sua multiplicidade. É como acreditar que um objeto pesado, suspenso no ar por uma porção de fios tênues e entrecruzados, permaneça suspenso no vazio, e ali se sustenta.²⁵

E pensando em Halbwachs pode-se refletir sobre o interesse dos historiadores pelos estudos africanos ou afro-descendentes e a valorização da cultura negra. A abertura dada pelos chefes de Terreiros para alguns intelectuais e pesquisadores, a rememoração desse objeto pesado, como diz Halbwachs, está sustentada por uma série de atitudes da sociedade, como a luta contra o preconceito encabeçada por líderes do movimento negro, as cotas nas universidades, projetos estudando quilombos, leis normatizando e garantindo a existências da religiões afro-brasileiras. Antônio César de Almeida Santos defende que “as lembranças não vivem no passado, ao contrário, precisam de um tempo presente de onde sejam projetadas e ancoradas por um sentido”²⁶. Foge ao objetivo desse trabalho, julgar a intenção e a efetividade dessas séries de atitudes, mas elas estão envolvendo o ato de rememoração dos entrevistados para essa pesquisa. E esse campo de interesses está em constante renovação e crescimento. Em uma semana, pode-se observar duas grandes reportagens sobre as Religiões afro-brasileiras em jornais de grande circulação. A primeira, da *Gazeta do Povo* do dia 20 de setembro de 2008, ocupa grande parte do Caderno G, tratando da Umbanda em Curitiba, explicando seus conceitos e destacando-a principalmente em função do centenário da Umbanda no Brasil²⁷. O jornal *Folha de São Paulo* não deixou de lembrar o dia dos Ibejis, ou São Cosme e Damião. Dia 27 de setembro é o dia em que os Terreiros se organizam na distribuição de balas e doces, além do preparo do Caruru tradicional dos Santos gêmeos. É no *Caderno Ilustrada* da *Folha de São Paulo* do dia 25 de setembro de 2008 que pode ser encontrada uma reportagem, então, sobre a comida tradicional oferecida aos Ibejis, e também uma atenção especial ao assunto da “mesa com os Orixás”²⁸. Essa reportagem faz referência a comida de todo os Orixás, não se limitando apenas aos Ibejis.

²⁵ HALBWACHS, M. *A Memória Coletiva*. São Paulo: Centauro, 2006. p. 70.

²⁶ SANTOS, Antônio Cesar de Almeida. **Fontes orais:** testemunhos, trajetórias de vida e história. Comunicação apresentada à Mesa Redonda “A produção historiográfica e as fontes orais”, no Evento comemorativo do Sesquicentenário do Arquivo Público do Paraná, em Curitiba, em abril de 2005. p. 3.

²⁷ GAZETA DO POVO, Curitiba, 20 set. 2008, Caderno G. p. 1-3.

²⁸ FOLHA DE SÃO PAULO, São Paulo, 25 set. 2008, Caderno Ilustrada. p. 5.

Com base nisso, pode-se pensar um pouco sobre as discussões feitas sobre a história do tempo presente, ou história imediata, e suas relações com as fontes orais. O campo de pesquisa tão recente quanto a própria temporalidade que se propõe a estudar, a história do tempo presente precisa de suas bases epistemológicas e científicas mais bem definidas. E sua ligação com as fontes orais e outros tipos de fontes como as midiáticas é inevitável. Agnès Chauveau e Philippe Tétart, no primeiro capítulo homônimo do livro *Questões para a história do presente*²⁹, direcionam o objeto da história do tempo presente para o cenário político e fazem entender que o estudo da política renasceu a partir da história próxima e dos acontecimentos “monstruosos” do século XX. O estudo sobre a Comida-de-Santo na cozinha dos homens pode ser encaixado sim nessa história próxima, já que lida com memórias de pessoas vivas que reorganizam e ressignificam tais mitos e tais práticas alimentares.

Além das entrevistas, foi utilizada como fonte a coluna Umbanda (que passou a ser chamada de Umbanda/Candomblé) do Diário do Paraná, assinada por Dirce Alves. Essa coluna foi publicada diariamente, a partir de 19 de janeiro de 1978, com exceção das segundas-feiras, dia em que também não se publicava o jornal. Tratava de assuntos cotidianos do Candomblé e da Umbanda em Curitiba e no Paraná, assim como reflexões, notícias de festas, iniciações, visitas e muitas vezes tratava de fundamentos dessas religiões. Em novembro de 1979, a coluna volta a ter o seu nome original – Umbanda – e foi publicada com esse título até 15 de dezembro de 1979.

A análise das entrevistas realiza-se no último capítulo, em que se apresenta os entrevistados, as suas funções dentro das casas de Candomblé e suas falas, entrecruzando-as com mitos retirados da bibliografia sobre o assunto, com foco evidente para o assunto da alimentação. As partes destacadas e comentadas são aquelas que permitem enxergar as práticas religiosas e a tradição familiar e comunitária relacionadas com o Candomblé como reguladoras e influentes no gosto e nos hábitos alimentares dos entrevistados.

Para contextualizar o que será discutido nas análises, o segundo capítulo é dedicado a explanação sobre o Candomblé como religião, um pouco de suas origens, a influência que a cultura brasileira carrega graças a seus fundamentos, sua relação com o cotidiano dos praticantes, mais especificamente, a ligação explícita que o Candomblé tem com o alimento. A esfera do sagrado não se restringe apenas aos Terreiros, sendo isso visível nas ruas, encruzilhadas, matas, locais de oferendas, feiras de rua onde há barraquinhas de baianas, nas

²⁹ CHAUCHEAU, Agnès. **Questões para a história do presente**. Bauru: Edusc, 1999.

quais qualquer um pode comer um Acarajé mesmo sem saber que come um bolinho de Iansã.

O Candomblé foi escolhido como objeto desta pesquisa por diversas razões. Em primeiro lugar, a curiosidade e a vontade da pesquisadora em conhecer uma religião tão comum no Brasil. Também pelo interesse em conhecer como o Candomblé se configura em Curitiba, uma cidade em que os negros e sua influência foram, de certa maneira, invisibilizados. Curitiba desperta interesse pela influência marcante da Umbanda se comparada ao Candomblé, segundo informações obtidas na Cebras. Em entrevistas-piloto feitas no início da pesquisa, foram visitadas tendas tanto de Umbanda quanto de Candomblé e também casas onde as duas religiões estavam presentes. As casas exclusivamente de Umbanda foram deixadas de lado, escolhendo-se apenas as de Candomblé, mesmo que com presença da Umbanda.

A mistura de influências, encontrada nos Terreiros de Curitiba, pode ser reparada no seguinte texto da Coluna Umbanda de 28 de janeiro de 1978.

Num rápido apanhado, temos Terreiros [de Umbanda] com forte influência do Candomblé, predominando os trajes vistosos e de cores variadas; o uso de instrumentos consagrados, sacrifício de animais, em ocasiões propícias; o ritual com protagonistas a dançarem; e algo no linguajar Nagô. Outros Terreiros nota-se nitidamente a influência do catolicismo. Aos pontos cantados e riscados, parte do ritual umbandista, junta-se a devoção aos Santos Católicos e às orações mais comuns; às vezes como as reais novenas. Em grande número de Terreiros é patente a influência espírita. São estudadas e lidas as obras de codificações complementares. Antes das Sessões ler a leitura do Evangelho segundo o espiritismo com a conseqüente interpretação. Logicamente, tudo isso vai misturado com a ritualística predominante nos cultos umbandistas. Mas o sincretismo não termina aí, pois existem templos onde se mistura a estas práticas os conceitos doutrinários do milenar ocultismo.³⁰ (sic)

A colunista ainda não cita a influência da religiosidade indígena. Pode-se ter uma noção mais atual da diversidade nas religiões afro-brasileiras em Curitiba, especialmente na Umbanda, assistindo ao filme *Pra Ver a Umbanda Passar*, resultado da pesquisa já mencionada na nota 20 desta seção.

O último e mais importante motivo para a escolha do Candomblé como objeto é o que o liga ao tema, à essência deste trabalho. A alimentação, as oferendas, os tabus são base fundamental da religião, sendo a cozinha do Terreiro um dos lugares de maior importância e segredo, assim como a cozinheira, Iyá-bassé, uma das pessoas da religião que possui mais conhecimento e se dedica em tempo praticamente integral à preparação das Comidas-de-

³⁰ ALVES, Dirce. A umbanda vista por fora. **Diário do Paraná**, (coluna Umbanda), Curitiba, 28 jan. 1978. Caderno 2. p. 6.

Santo.

A alimentação de forma geral é discutida no primeiro capítulo em que é construída a base teórica para o trabalho. Nessa parte, a História e Cultura da Alimentação serão discutidas de forma ampla e em relação a suas várias conexões. Para esta pesquisa, uma das conexões mais importantes é feita com a memória, tanto uma memória coletiva composta pelos membros do Candomblé o que levará ao que se chama de memória mítica, quanto à memória gustativa, que faz com que o gosto alimentar seja um processo histórico.

De um lado, este trabalho foca seu objeto sob a óptica da memória gustativa e da formação do gosto alimentar de um grupo muito específico. E essa memória do gosto, que faz escolher determinados produtos e não outros, que faz apreciar certos alimentos e desprezar outros, pode ser estudada fazendo a ponte com a religião, com o Candomblé e com sua mitologia. Mitos que a tradição oral se incumbiu de repassar, ressignificar e preservar. Essa memória não pode ser datada por esta pesquisa, então se trabalha com uma cronologia fluida para estudá-la. Trabalha-se com o tempo da cultura, em que as transformações são lentas e as continuidades superficialmente predominam. De outro lado, as fontes encontradas no Diário do Paraná – nos anos de 1978 e 1979 – e as entrevistas realizadas nos anos de 2006 a 2008 permitem estabelecer a cronologia de trabalho. Os trinta anos propostos, ainda que com um imenso vazio entre as balizas cronológicas, permitem estudar a formação da memória gustativa nos grupos de Candomblé em Curitiba e as transformações e construções das religiões afro-brasileiras nessa localidade.

1 HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO REVISITADA

Não comer carne nos torna vegetarianos. Não poder comer porco pode nos identificar como judeus. Tomar milk-shake e comer hambúrguer nos faz parecer adolescentes. Almoçar no bifê por quilo nos caracteriza como brasileiros. Degustar um foie gras nos faz chiques. Não comer foie gras em sinal de protesto ao tratamento dado aos gansos que morrem de tanto comer, nos torna defensores dos animais. Podemos também não comer foie gras por comer miúdos.

A alimentação nos mostra muito de quem somos, no que acreditamos. Revela que as pessoas vivem em uma determinada sociedade, em uma comunidade. O que elas comem, ou o que elas não gostam e ainda o que devem ou não comer é reflexo dessa sociedade e pode ser encarado como um caminho para entendê-la. E o quarto aforismo de Brillat-Savarin já defendia, no século XVIII, que estudando a alimentação pode-se entender o homem: “Dizeme o que comes e te direi quem és.”¹

Pesquisadores da alimentação, sociólogos, antropólogos e mais recentemente os historiadores tinham sempre como preocupação afastar a idéia de que o importante ao comer são apenas os nutrientes. Comer não é apenas o ato nutricional e o saciar da fome e da sede, pois bebidas também são alimentos e carregam em si valores simbólicos e nutricionais, são atos sociais. Pensando nessa questão à luz das ciências humanas Roland Barthes se questiona

qu'est-ce que c'est la nourriture? Ce n'est pas seulement une collection de produits, justiciables d'études statistiques ou diététiques. C'est aussi et en même temps un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages de situations et de conduites. Comment étudier cette réalité alimentaire, élargie jusqu'à l'image et au signe? Les faits alimentaires doivent être recherchés partout où ils se trouvent: par observation directe dans l'économie, les techniques, les usages, les représentations publicitaires; par observation indirecte, dans la vie mentale d'une population donnée.²

Barthes mostra que a refeição não se limita ao momento que as pessoas comem, nem ao seu preparo, mas inclui as escolhas de produtos e no que essas escolhas são baseadas, o

¹ BRILLAT-SAVARIN, Jean- Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. p. 15.

² BARTHES, Roland. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. In: HÉMARDINQUER, Jean-Jacques (Org.). **Cahier des Annales** (28). Paris: Librairie Armand Colin, 1970. p. 309. “O que é a alimentação? Não é somente uma coleção de produtos, justificação para estudos de estatística e dieta. É também e ao mesmo tempo um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, de situações e de condutas. Como estudar esta realidade alimentar, alargada, chegando à imagem e ao signo? Os fatos alimentares devem ser pesquisados onde eles estiverem: por observação direta da economia, das técnicas, dos usos, das representações publicitárias; por observação indireta, da vida mental de uma dada população”.

modo de se comportar à mesa, os diferentes cardápios para as diferentes ocasiões, o significado dessas ocasiões, a escolha dos comensais e a memória gustativa que é construída. Carlos Roberto Antunes dos Santos, então, vai além de Savarin quando afirma que “tão importante quanto o que se come é quando se come, com quem se come, como se come.”³

Passou-se a perceber, então, o gosto, neste caso alimentar, como uma categoria histórica. Ou seja, o que é apreciado e até comestível⁴ pode ser passível de ser estudado historicamente. E é sobre esse tipo de problemática que os pesquisadores da comida, nesse caso em especial os historiadores, se debruçam ao realizarem suas pesquisas.

Porém, nem só de historiadores vivem os estudos da alimentação. Este primeiro capítulo se dedica a debater um pouco sobre o interesse a respeito dos hábitos alimentares nas ciências humanas. Para isso, o texto será dividido em três partes. A primeira seção trata brevemente do início das pesquisas sobre a alimentação sob o foco do social e também como essas pesquisas se desenvolveram na Europa, em especial na França. Quatro autores e suas obras são destaque nessa parte. Massimo Montanari e Jean-Louis Flandrin com a obra *A História da Alimentação*⁵, uma coletânea de artigos que tratam da alimentação desde a pré-história até o que os autores chamam de Império McDonalds. Também Claude Fischler com o livro *L'Homnivore*⁶, cujo subtítulo já diz, é um tratado sobre o gosto, a cozinha e o corpo. E ainda Jean-Pierre Poulain com *Sociologias da Alimentação*⁷. Os três livros foram escolhidos pois têm discussões básicas e definições de conceitos importantes para qualquer interessado nos estudos da alimentação.

A segunda parte foca os estudos da alimentação no Brasil com autores da primeira metade do século XX. Esses autores abriram caminho para que discussões mais aprofundadas na História e Cultura da Alimentação pudessem ser realizadas e até mesmo para que esse campo historiográfico se formasse. Destacam-se três autores que trataram a alimentação como

³ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões e debates**, Curitiba, n. 42, p.11-31, jan./jun., 2005. p. 13.

⁴ Discussão feita por FISCHLER, Claude. **L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps**. Paris: Éditions Odile Jacob, 1993. p. 25-37.

⁵ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

⁶ FISCHLER, C. *Op. Cit.*

⁷ POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

foco principal de seus trabalhos, Josué de Castro, Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo.

O terceiro subcapítulo trata das pesquisas mais recentes sobre a comida e a formação de um núcleo de estudos sobre esse assunto na Universidade Federal do Paraná. Nessa parte, o foco é a alimentação e suas conexões, em que se demonstra a alimentação como um tema transdisciplinar, não só abrangendo diversas áreas como as unindo. Está localizada nesse grupo a presente pesquisa que tem como proposta a conexão entre a alimentação e a religião.

1.1 HISTORIOGRAFIA DA ALIMENTAÇÃO

O interesse pelo estudo da alimentação existe desde que o homem começou a refletir sobre a importância do que se come. Porém, o estudo do comer nas ciências humanas tem pouco mais de um século.

Dentro do campo da História, as primeiras referências a essa nova possibilidade de pesquisa se encontram em Lucien Febvre e Marc Bloch, este tratando de transformações de regimes alimentares e aquele discutindo sobre a distribuição de gorduras utilizadas nas cozinhas da França. Porém, antes da preocupação com a alimentação se difundir entre os historiadores, alguns pesquisadores de outras áreas já tinham se envolvido com o tema. Como é o caso dos antropólogos, que “desde o século XIX se empenharam em desenvolver uma etnografia dos hábitos alimentares e em buscar interpretá-los culturalmente.”⁸ A Antropologia e a Sociologia cobriram temas como as desordens alimentares, as diferenças nas dietas – quando comparadas nas diversas classes, gêneros, nacionalidades –, os simbolismos ligados a alimentação, principalmente na esfera religiosa, os avanços da tecnologia alimentar e ainda o consumo e suas várias interfaces. A História foi fortemente influenciada por essas pesquisas quando ingressou na corrente da interdisciplinaridade.

A *École des Annales* tem papel fundamental no desenvolvimento desse novo tema de pesquisa. Braudel teve sua importância quando situou a alimentação, juntamente com o vestuário e a habitação dentro do conceito de cultura material. Percebia os hábitos alimentares como escolhas perdidas no tempo da longa duração, em que os próprios afetados não podiam ter consciência delas.

⁸ MENESEZ, Ulpiano T. Bezerra; CARNEIRO, Henrique. História da alimentação: balizas historiográficas. In: **Anais do Museu Paulista** - História e Cultura Material. São Paulo: Nova Série, v. 5, p. 9-91, jan./dez., 1997. p. 19.

Já na fase de transição da segunda para a terceira geração de tal escola historiográfica, a alimentação entra cada vez mais em destaque. Em 1970, um número inteiro da *Revue des Annales* é lançado e dedicado *pour une histoire de l'alimentation*⁹, com abertura de Braudel falando do estudo da alimentação possível nas várias durações. Nesta revista pode-se perceber a união das três gerações. Já tendo o representante por excelência da segunda geração – Braudel – a revista ainda conta com dois artigos do autor da primeira geração Marc Bloch, o primeiro sobre a alimentação na França antes do século XIX, século este, considerado pelo autor, de tendência a uniformização da alimentação em toda a escala social e o segundo artigo sobre o sal. Como representante da terceira geração, pode-se identificar Jean-Paul Aron, autor do artigo *Biologie et alimentation à l'aube du XIXème siècle*.

Como marco da terceira geração, pode-se citar a trilogia *Faire l'Histoire*, em que a alimentação está presente também no volume intitulado em português *História: novos objetos*. O artigo *Cozinha: um cardápio do século XIX*, que tem autoria de Jean-Paul Aron, traz à tona a discussão do tratamento das novas fontes e como tratá-las. Aron defende que a alimentação é

objeto que deve ser abordado sob uma nova ótica, se é verdade, que nos foi entregue fisicamente em seu próprio enunciado, que não nos promete senão o que nos dá, que o saber que aprendemos dele envolve, numa síntese única, sua evidência e suas sombras. Tal como esses nomes de regiões que pontuam a memória do Narrador de Proust e cativam-nos sem referência aos modelos que reproduzem – Bayeux, Coutances –, palavras-objetos que desabrocham por autarcia no tecido da obra, o objeto-documento da história culinária não aparece nem formalizado, material inerte e vazio de sua substância, nem poeirento sob a vestimenta erudita dos documentos históricos. Ele é vivo, e no crescimento de sua vida própria é uma história total que desenrola¹⁰.

Assim, essa nova forma de considerar os documentos e analisá-los, possibilita que estudos a respeito de assuntos ainda não tratados se desenvolvam. Santos defende que “desta forma, a história do cotidiano e das mentalidades vai dar consistência aos estudos da sensibilidade alimentar, do gosto, da gastronomia.”¹¹

É nesse contexto, principalmente francês, que vai nascer algumas das mais importantes discussões sobre a História e Cultura da Alimentação, que servem como base para o estudo da

⁹ HÉMARDINQUER, J-J. (Org.). *Cahier des Annales* (28). Paris: Librairie Armand Colin, 1970.

¹⁰ ARON, Jean-Paul. A cozinha: um cardápio do século XIX. In: LE GOFF, J.; NORA, P. **História, novos objetos**. Rio de Janeiro: F. Alves, 1974. p. 161.

¹¹ SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões e Debates**, Curitiba, n. 42, pp.11-31, jan./jun., 2005. p. 14.

comida e suas diversas relações.

O primeiro caso tratado é o grande compêndio chamado *História da Alimentação*. Para Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, responsáveis pela organização de tal livro, os hábitos alimentares e tudo o que gira ao seu redor,

embora dêem a impressão de serem estáticos em relação a outros fenômenos históricos – acontecimentos ou ciclos conjunturais – evoluem num tempo muito mais lento, o longo tempo das estruturas, como bem salientou Fernand Braudel. Deixemos de lado a idéia de que o cotidiano não tem história, de que tudo, desde sempre, foi igual ao que conhecemos atualmente. Na realidade, os gestos do dia-a-dia transformam-se, junto a tudo aquilo que estão relacionados: as estruturas do cotidiano deixam-se surpreender pela história. Durante séculos, os gregos, depois os romanos da Antiguidade, banquetearam-se deitados; mas, desde a alta Idade Média, os ocidentais abandonaram essa posição, passando a comer sentados. Ora, essa mudança de postura não pode ser dissociada das transformações que lhe foram simultâneas: tornado livre a mão esquerda, a posição sentada permite trincar os grandes assados sangrentos, com facas que, a essa época, aparecem à mesa. E, certamente, não foi também por acaso que esses comedores de carne a ser trinchada, que tinham as duas mãos livres, esses habitués de mesas e cadeiras altas, inventaram também o garfo. Tampouco foi por acaso que o garfo só se tornou um utensílio de mesa depois da peste negra, entre os séculos XIV e XVIII, época em que os europeus aumentaram a distância entre os comensais pela generalização do uso de pratos, copos e talheres individuais.¹²

Com *História da Alimentação*, Flandrin e Montanari querem divulgar trinta anos e mais de oitocentas páginas de pesquisas de vários autores. Para tanto, usam a ordem cronológica como divisão do livro – os seus sete grandes capítulos vão desde a pré-história até a contemporaneidade –, mas o foco da obra é sua divisão temática, usando sim a cronologia para mostrar o processo lento das transformações dos hábitos e práticas alimentares.

Pelos estudos das eras pré-históricas e das primeiras civilizações, os autores observam grandes transformações que envolvem a esfera da alimentação humana. Com relação aos tipos de alimentos consumidos, chegou-se a conclusão de que o caráter onívoro do homem sempre existiu, com épocas de maior ênfase à carne e outras com domínio dos vegetais. Sem dúvida, a grande revolução no sentido do consumo é a prática da agricultura e da pecuária. Essas práticas permitem o início da sedentarização de grupos humanos, aumento da taxa de natalidade e certa segurança na quantidade de alimentos consumidos diariamente. O modo de preparo e as técnicas de cozinha – se é que se pode falar em cozinha propriamente dita – também passaram por grandes variações com a dominação do fogo. E, ainda, com as primeiras civilizações, os primeiros banquetes transformaram as relações sociais do homem com a comida.

¹² FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 15-6.

O mundo clássico é caracterizado pelo sentimento de distinção entre civilizados, ou seja, os gregos ou romanos, e bárbaros. A tríade pão, vinho e azeite é representante da antiguidade clássica mesmo sendo uma idealização de frugalidade e de civilização. Os três elementos dependem de cultivo, técnicas de fabricação e possuem rituais de consumo. O banquete e o symposion são os símbolos de reunião em torno da comida e da bebida que marcam mais uma vez a civilização. A reunião de várias pessoas para repartir o alimento traz consigo a sociabilidade e os sinais da convivência por meio da etiqueta e rituais que precisam ser conhecidos e seguidos. A distinção entre civilizados e não civilizados se dá também pelo domínio da agricultura que garante alimentos às cidades e evita o consumo de carnes, principalmente as de caça, dedicadas aos sacrifícios aos deuses, reafirmando o ideal de frugalidade em contrapartida à idéia de insaciabilidade e exageros dos povos bárbaros. Por último, a cozinha do mundo clássico estava ligada ao conceito de dietética, era quase medicinal e indicava alimentos diferentes a pessoas de diferentes idades, tipos físicos, sexo e atividades.

O espaço de tempo que faz a transição do mundo clássico para a idade média é também onde se encontram tensões das práticas alimentares. Com o fim do império romano, a tríade pão, vinho e azeite entrava em disputa com a caça de animais, a colheita de frutas silvestres, a criação de rebanhos em semi-liberdade. Encontrava-se também a nova tríade composta por carne, leite e manteiga. O cristianismo era um dos elementos dessa tensão já que preservava os ideais romanos, em certa medida, e tornava sagrado o pão como corpo, o vinho como sangue de Cristo e o azeite como a unção benta. O sacrifício grego, de animais em homenagem aos deuses, é substituído pelo sacrifício de Jesus pelos homens.

A Idade Média também foi uma época de tensões alimentares. O poder exercido pela fé, e fés diferentes, refletiu em uma época em que os hábitos alimentares iam sendo construídos, afirmados e transformados, sofrendo mutações lentas, porém constantes. O domínio cristão na grande extensão da Europa era influenciado por regiões de dominação judia e muçulmana, bem como fazia sentir sua pressão. As rotas comerciais, as invasões árabes e as cruzadas foram eventos que aos poucos miscigenaram culturas, trocaram experiências, misturaram produtos. Em especial o fim da Idade Média conta com contradições progressivas baseadas na oposição campo/cidade, que dá origem a novos pares opostos como citadinos/camponeses, carne de carneiro/carne de porco, pão de trigo branco/pão preto de vários cereais, carnes frescas/carnes salgadas. O desejo de reconhecimento ao pertencimento a

uma dessas categorias faz com que “a invenção das ‘boas maneiras’, se [cristalize] aos poucos em meados da Idade Média na corte e na cidade [e sirva] para determinar culturalmente os domínios do privilégio, definindo-os tanto em seus conteúdos quanto em suas formas.”¹³ A mesa, a refeição, o consumo e o modo de consumir determinados produtos são usados como distinção e elevação social.

As grandes navegações e a descoberta do novo mundo foram fatos que marcaram convencionalmente a chegada da modernidade à História. Também a troca cultural com novas terras, novos povos e novos produtos foram características significativas dessa época. E, apesar de alguns produtos demorarem a entrar nas mesas europeias, o chocolate, o açúcar e o café foram bem aceitos e consumidos. Na Europa o aumento populacional exigia cada vez mais que a agricultura abandonasse definitivamente seu caráter de subsistência para se tornar uma prática de abastecimento, em especial no que diz respeito ao cultivo de trigo. A invenção e difusão da prensa permitiram uma Europa mais voltada à leitura e a divulgação de livros de receitas, com destaque para a cozinha francesa.

A contemporaneidade foi marcada na área da alimentação, justamente pelo fenômeno da revolução industrial, pelo desenvolvimento das indústrias alimentares. Este fenômeno trouxe consigo o maior êxodo rural da história e desenvolvimento desenfreado das cidades. O ritmo de vida e de trabalho acelera e se procura cada vez mais por uma alimentação rápida e prática, principalmente com a necessidade do trabalho das mulheres fora de casa. Os restaurantes passam, então, a ter mais do que a função social de destacar os seus freqüentadores como membros importantes da sociedade, mas também a função “de alimentar cotidianamente uma clientela cada vez mais numerosa de homens e mulheres que deixaram de fazer as refeições em casa – porque já não existe alguém para prepará-las ou porque trabalham muito longe de casa”¹⁴. Sem dúvida, o século XX é o século das contradições e a alimentação reflete isso de forma clara. Por muito tempo se valorizou o fast-food até que se criou o movimento do slow-food. O século mais urbano da história começou a valorizar a alimentação rural. A grande produção de frangos fez com que essa carne se tornasse mais barata e acessível, porém sem gosto. “As frutas apresentam aparência impecável; escapam dos

¹³ FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 385.

¹⁴ *Ibid.* p. 701.

insetos e doenças, mas não dos inseticidas.”¹⁵ Nunca se produziu tanta comida e a fome continua e o colesterol aumenta.

Enquanto Flandrin e Montanari se preocuparam com questões bem concretas, pois têm como objetivo apresentar a alimentação em várias épocas, outros pesquisadores se preocupam com questionamentos teóricos e apresentação de conceitos. Um exemplo disso é Jean-Pierre Poulain. Atualmente professor da Universidade de Toulouse – Le Mirail, Poulain se aventurou primeiro pelo mundo da cozinha para depois ser introduzido no mundo dos estudos da cozinha. Vindo de uma família de produtores de presuntos, linguiças e embutidos, profissionalizou-se na área de hotelaria e atuava na parte de cozinha, inclusive apostando no trabalho de sua estruturação, montagem e melhoria. Porém, sua vida como um profissional da prática da cozinha não estava completa. Procurando a parte mais analítica da alimentação foi até Edgar Morin, quem orientou seu doutorado. Transferiu, então, para a Sociologia sua preocupação com a alimentação e, como reflexo, uma de suas obras chama-se Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar¹⁶.

Esse livro se propõe a tratar da sociologia da alimentação fazendo um apanhado de conceitos e movimentos já ocorridos para colocar em discussão a formação desse novo campo de pesquisa. Tem o objetivo de esmiuçar a sociologia dos comedores e o espaço social alimentar, peças chaves para entender o método de análise da sociologia da alimentação.

O autor, após passar por uma revisão das teorias sociológicas e por uma reflexão sobre a alimentação, apresenta a proposta de três possibilidades para a formação do campo da sociologia da alimentação.

A primeira delas vem baseada no estudo do consumo. Com a criação, na França, de órgãos preocupados com a nutrição e o gasto das famílias com a alimentação, pesquisas de cunho quantitativo foram feitas, portando grande número de dados foram analisados de forma estatística e sociológica. Essas pesquisas foram feitas com mais de dez mil famílias de baixa renda que preenchiavam formulários sobre o seu consumo alimentar. Chegou-se a conclusão que as famílias mais carentes eram as que gastam mais com alimentação, medindo-se proporcionalmente os salários.

¹⁵ FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 706.

¹⁶ POULAIN, J-P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

Ainda dentro da perspectiva da sociologia do consumo, Poulain estuda as mudanças ocorridas quando as mulheres se vêem forçadas a sair para trabalhar e as cozinhas domésticas ficam vazias. Os alimentos adquirem características de praticidade, facilidade e rapidez, e os gastos familiares com as refeições realizadas fora de casa ganham maior volume.

Da análise do consumo, Poulain ainda trata da sociologia do gosto, cuja autoria se deve a Bourdieu e sua noção de habitus. O gosto é diferente nos diferentes grupos sociais. O que é mais aceito por um grupo é o que mais se consome, o mais gostoso é o que se está habituado a ingerir. As classes sociais mais abastadas se diferenciam pelos alimentos, locais e modos de consumo que são inacessíveis às classes desprivilegiadas.

A segunda possibilidade de construção do campo da sociologia da alimentação se dá no viés desenvolvimentista. Os sociólogos que são enquadrados nessa classificação procuram “pensar a mudança e de uma certa maneira as relações entre o social, o psicológico e o corporal” referindo-se “aos trabalhos de Elias”.¹⁷ Esse grupo foca seus trabalhos nas modificações dos hábitos alimentares e práticas rituais por meio de processos sociais, como é o caso da colonização e da globalização. Dentro do desenvolvimentismo aparece ainda um grupo que justifica o cultural pelo material, cujo principal representante é Marvin Harris. Para Harris, os tabus alimentares se justificam todos por razões ecológicas ou higiênicas, ou seja, pela explicação funcional e adaptativa. Segundo Poulain, “num plano sociológico, a principal crítica que se pode endereçar à tese de Harris é de desprezar os processos de diferenciação social.”¹⁸

A sociologia da alimentação conta com o terceiro movimento para seu desenvolvimento, como destaca Poulain, a sociologia do comedor. Sua filiação a esse tipo de análise sociológica da alimentação é evidente, pois Edgar Morin, seu orientador, é um de seus fundadores. É o movimento de análise que, engloba, à herança de Mauss, as várias dimensões da alimentação, seja ela social, biológica ou psicológica. Claude Fischler é um dos intelectuais fundamentais para essa corrente. Com sua tese, também sob orientação de Morin, chamada *L’Honnivore*, a alimentação deixa de ser um dos mostradores e afirmadores da construção das identidades sociais para ser o seu centro. Coloca o gosto como a “articulação

¹⁷ POULAIN, J-P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004. p. 188.

¹⁸ *Ibid.* p. 192-3.

dos componentes sociológicos, psicológicos e biológicos da alimentação.”¹⁹

O homem, ou melhor, o onívoro, é constituído em sua estrutura de comedor por três segmentos. O pensamento classificatório, primeiro deles, é onde “a necessidade biológica de comer encontra-se inserida num sistema de valores.”²⁰ Ou seja, diante da natureza e suas opções de alimentos, o homem escolhe um sistema de valores para classificar o que é ou não comida.

O pensamento classificatório está essencialmente articulado ao princípio de incorporação – segundo segmento –, no qual o homem se torna o que come tanto fisiológica quanto psicologicamente. O canibal incorpora os valores, a moral e as qualidades de sua vítima. Porém, mesmo que não seja o objetivo, ao mesmo tempo incorpora vitaminas, proteínas, sais minerais, enfim, componentes nutricionais. A renovação diária do corpo e a continuidade da vida conseguida com a ingestão de alimentos fazem o homem ser o que come.

O terceiro segmento é aquele que restringe a atenção do onívoro de uma gama infinita de possibilidades alimentares a um sistema culinário. É mais um marcador cultural das preferências e hábitos alimentares dos comedores, que abrange a área das técnicas, dos modos de preparo e do modo de consumir os alimentos.

Com relação ao conceito de espaço social alimentar, Poulain apresenta-o pela função de dar conta das relações entre natureza e cultura. O espaço social alimentar do homem localiza-se tanto nas suas necessidades nutricionais que o aprisionam à diversidade e ao meio geográfico, quanto na sua capacidade escolha diante dessa diversidade e na capacidade de transformação do meio-ambiente. O espaço social alimentar pode ser observado em suas várias dimensões, sendo a primeira definida como o espaço do comestível. É a constatação de que as diversas culturas refletem as escolhas feitas diante da gama de alimentos disponíveis, ainda que todos tenham valores nutritivos. A simbologia depositada nos alimentos, que faz parte dessa dimensão, leva a sua aceitação ou rejeição dando bases para a formação da identidade alimentar de uma comunidade.

O sistema alimentar, segunda dimensão, é o caminho percorrido pelo artigo da

¹⁹ POULAIN, J-P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004. p. 195.

²⁰ *Ibid.* p. 196.

produção até o consumo. São três os elementos contidos nesse trajeto: as transformações tecnológicas ou biológicas sofridas pelos alimentos, como o amadurecimento da fruta, o corte da carne ou ainda o enlatamento do milho; os lugares por onde passam, por exemplo os mercados ou restaurantes, a não ser que consistam em elementos de auto-consumo; as pessoas que o transportam, as quais agregam valor econômico, simbólico e social. Essa dimensão está intimamente ligada à terceira, a cozinha, que o autor define como “o conjunto de operações simbólicas e de rituais que, articulando-se sobre as ações técnicas, participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o tornam consumível.”²¹

O espaço dos hábitos de consumo alimentar, quarta dimensão, é uma das que se observa a diferença entre culturas com mais facilidade. Trata-se das etiquetas e rituais ligados à refeição, bem como seus horários, utensílios e locais. Comer com o prato em cima da mesa em um jantar de gala, no chão sobre uma toalha xadrez em um piquenique, ou no sofá em frente à televisão revela diferenças possíveis ligadas ao consumo alimentar e seus hábitos.

A temporalidade alimentar, outra dimensão, envolve os ciclos naturais e culturais ligados às refeições. A refeição de domingo que é diferente dos dias de semana, a alimentação da criança que se distingue da do adulto e do idoso. As épocas de jejum e as épocas de abundância. Os alimentos que são consumidos de dia e os que pertencem à noite.

A última dimensão, o espaço de diferenciação social, é o mesmo daquele em que se podem diferenciar as culturas por meio da análise dos hábitos alimentares, salvo que esse espaço serve para destacar pessoas de uma mesma cultura. Por esses vários aspectos destacados por Poulain, o homem é visto pela sociologia do onívoro como um comedor plural. Plural porque na fluidez das regras culturais, que são assumidas inconscientemente, o comedor aprende a se reconhecer e a reconhecer o outro. Aprende também, na sociabilidade, a revelar as regras de formas originais em diferentes situações.

Já citado por Poulain, Claude Fischler é um dos nomes de grande contribuição para os estudos da alimentação, principalmente na questão que trata do gosto alimentar. Fischler, após sua formação em direito e ciência política e seu doutorado em sociologia na Universidade de Paris, participa, na década de 1970, da criação do “Groupe de Diagnostic Sociologique” liderado por Edgar Morin. A partir de 1973, Fischler volta seus para a alimentação tendo a interdisciplinaridade como princípio básico. *L’Homnivore* é seu livro que

²¹ POULAIN, J-P. **Sociologias da alimentação:** os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004. p. 257.

reúne uma série de trabalhos voltados para os hábitos alimentares e seus mecanismos de transformação, bem como a imagem social do corpo e a presença da cozinha nessas duas categorias. Atualmente, Fischler é diretor de pesquisa do CNRS (Centre National de la Recherche Scientifique), co-responsável do CETSAAH (Centre d'Études Transdisciplinaires – Sociologie, Anthropologie, Histoire) e participante da equipe de pesquisa de L'École des Hautes Études en Sciences Sociales.

L'Homnivore é o livro de Fischler que trata das relações do homem com o gosto, a cozinha e o corpo através da alimentação e lida com o fato do homem ser onívoro, ter ao seu dispor uma infinidade de alimentos e, ainda assim, selecioná-los, escolhê-los, descartá-los. O gosto é o reflexo claro das escolhas.

Il existe des considérables différences entre les choix alimentaires des groupes culturels, entre ceux des classes ou des catégories qu'ils contiennent. Ces différences sont sans doute de nature et d'origine multiples – historiques, économiques, symboliques, sociales, religieuses, etc. Mais quels sont les mécanismes qui, à l'intérieur d'une culture donnée, déterminent la transmission, la reproduction et éventuellement l'évolution de ces choix alimentaires? Comment les individus intériorisent-ils les règles culinaires au sens large, les taxonomies, le goût de leur temps, de leur société, de leur groupe? Dans quelle mesure, avec quelle latitude, le goût collectif varie-t-il d'un individu à un autre?²²

Fischler coloca em questão a formação e a transformação do gosto alimentar; os métodos e etapas necessárias para sua transmissão; os vários níveis da variação ou permanência do que se gosta, do que se habituou a comer, do que soa estranho ou repugnante.

Inicialmente, o autor trata da questão biológica e familiar. Descarta a afirmação do paladar resumido em apenas quatro sabores. Critica os autores que tratam o doce como sabor intrinsecamente mais apreciado que o amargo, em uma perspectiva que privilegia o paladar como resquício de instintos da vida selvagem em que o amargo representaria produtos tóxicos, enquanto o doce lembraria a necessidade de grandes quantidades de calorias encontradas nos itens que o possuem. Revela, porém a importância da família nas preferências individuais. A criança prefere o que está acostumada a ingerir, seja pelo leite materno, seja pelas escolhas feitas pela mãe na hora de alimentá-lo ou na hora de preparar a comida para a

²² FISCHLER, C. *L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Éditions Odile Jacob, 1993. p. 91. Há consideráveis diferenças entre as escolhas alimentares dos grupos culturais, entre as classes ou categorias que eles utilizam. Essas diferenças são, sem dúvida, de natureza e origem múltiplas – históricas, econômicas, simbólicas, sociais, religiosas, etc. Mas quais são os mecanismos que, no interior de uma determinada cultura, determinam a transmissão, reprodução e eventualmente a evolução das escolhas alimentares? Como os indivíduos interiorizam as regras culinárias em sentido amplo, as taxonomias, o gosto de seu tempo, de sua sociedade de seu grupo? Em que medida, com qual latitude, o gosto coletivo varia de um indivíduo para o outro?

família o que leva o bebê a uma memória olfativa e visual, além da memória gustativa.

Essa aprendizagem inter-geracional não se limita ao tipo de alimento consumido, mas inclui o quando e o modo de comer. A interiorização das regras e normas que acompanham a nutrição é operada de forma cotidiana e lenta pela observação e repetição de rituais. A observação e interiorização de hábitos alimentares é também intra-geracional, sendo que “des données de plus en plus concordantes montrent en effet que le facteur le plus important dans l’élargissement et la socialisation des goûts alimentaires de l’enfant est l’influence directe de ses pairs.”²³ Então, as crianças e os jovens de forma geral são vistos ao mesmo tempo como reprodutores das regras sociais e como inovadores e transformadores dos hábitos alimentares, já que não os possuem bem formados.

Partindo de um estudo com crianças, o autor afirmou que existe uma diferença dos gostos em diferentes idades. Apesar disso depender muito da experiência individual, a pesquisa mostrou que existem produtos que não são aceitos na infância, como é o caso de alimentos cujo gosto ou o cheiro são fortes – por exemplo, queijos fortes, mostarda ou cebolas. Também constatou que existe uma diferença de gostos entre homens e mulheres. Tratando de forma geral, os homens gostam de refeições mais substanciosas e as mulheres de refeições mais frugais.

Por último, Fischler cita o fenômeno da neofobia, que é a demonstração individual das escolhas que os onívoros fazem. O habitual (o conhecido) é preferido ao misterioso (o desconhecido).

1.2 A INFLUÊNCIA BRASILEIRA NOS ESTUDOS DA ALIMENTAÇÃO

Esta seção se dedica a explicar sobre a contribuição de intelectuais que iniciaram no Brasil os estudos da alimentação. Tais estudos se originam na primeira metade do século XX e é preciso destacar que as pesquisas dos cientistas sociais brasileiros se voltavam principalmente para temas nativos. Esse grande interesse por temas nacionais era uma tendência na época, notável em várias áreas como a pintura com Tarcila do Amaral, Anita Malfati, a música com Villa Lobos, a literatura com Oswald e Mario de Andrade, Monteiro

²³ FISCHLER, C. **L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps**. Paris: Éditions Odile Jacob, 1993. p. 101. “Dados cada vez mais coesos mostram, com efeito, que o fator mais importante para o alargamento e a socialização dos gostos alimentares da criança é a influência direta de seus pares.”

Lobato. A sociologia contou com o trio Gilberto Freyre, Sérgio Buarque de Holanda e Caio Prado Júnior.

Tratar-se-á de Gilberto Freyre, Josué de Castro e Luis da Câmara Cascudo por terem a alimentação como tema principal de pelo menos um de seus estudos. O livro tratado no caso de Freyre é *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*²⁴. Apesar de tratar da alimentação em outros livros como é caso de *Casa Grande & Senzala*, é em *Açúcar* que a alimentação aparece como principal foco de interesse. No caso de Castro, é impossível falar de um livro só, pois sua obra foi dedicada praticamente inteira aos estudos da alimentação. Câmara Cascudo, folclorista brasileiro, possui uma vasta obra de assuntos diversos, dentre elas *História da Alimentação no Brasil*²⁵.

Esses autores foram selecionados por contribuírem diretamente com a pesquisa proposta e para a formação do campo da História da Alimentação, pois discutem assuntos essenciais para os novos pesquisadores, já que forjam conceitos que servem de base para os estudos sobre o assunto.

Josué de Castro nasceu na primeira década do século XX, em Recife. Era médico de formação, atuou nesta área e, em 1932, tornou-se professor na Faculdade de Medicina do Recife. Sua preocupação com o social, porém, levou-o a andar por outras áreas, assumindo cargos, ainda em Recife na Faculdade de Filosofia e Ciências Sociais nos anos de 1933 até 1935. Deixou sua cidade natal e se mudou para o Rio de Janeiro, lecionando então na Faculdade do Distrito Federal, obtendo a cátedra de Antropologia.

Além das atuações acadêmicas, Castro era um ativista na luta contra a fome, o grande tema de seus estudos, tanto na Medicina, quanto na Geografia e na Sociologia. Envolveu-se em inúmeras campanhas e instituições em combate à fome e em favor da implantação da “alimentação racional”, conceito desenvolvido em seus livros. Em 1936, foi membro da “Comissão do Inquérito para Estudos da Alimentação do Povo Brasileiro”.

Teve também atuações políticas, elegendo-se deputado federal em 1954 pelo Partido Trabalhista Brasileiro. Com o Golpe Militar de 1964, foi afastado de seu cargo público,

²⁴ FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Cia das Letras, 1997.

²⁵ CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

perdendo seus direitos políticos e exilando-se em Paris.²⁶

Sem dúvida, seu livro mais famoso é *Geografia da Fome*, lançado pela primeira vez em 1946 e traduzido para vários idiomas. Nesse livro, faz-se um estudo da alimentação para cada região do Brasil “procurando, de um lado, descobrir as causas naturais e as causas sociais que condicionaram o seu tipo de alimentação, com suas falhas e defeitos característicos, e, de outro lado, procurando verificar até onde esses defeitos influenciam a estrutura econômico-social dos diferentes grupos estudados.”²⁷ O autor explica que seu objetivo, com essa obra, é tratar de modo geográfico os defeitos da alimentação no Brasil e define como objeto de seu estudo a fome. Porém, ele delimita a fome tratada no livro não como individual e conceitual, ou seja, fisiológica, mas a fome de um grupo. Também não é apenas o grupo que morre de fome, de inanição, mas “comunidades que se deixam morrer lentamente de fome, apesar de comerem todos os dias”. Portanto, tal trabalho trata da “fome parcial, da chamada fome oculta, pela falta permanente de elementos nutritivos.”²⁸ Assim, Castro, mesmo tendo dedicação à área biológica e das ciências da saúde consegue tratar a fome como um fenômeno social.

Em seu livro *A Alimentação Brasileira à Luz da Geografia Humana*²⁹, Castro faz uma reflexão sobre as possibilidades de estudos na área da alimentação e, em 1937, o autor conclui que esse é um tema transdisciplinar, que precisa levar em conta questões biológicas, antropológicas, físicas, culturais, etnológicas, patológicas, sociológicas, político-econômicas e históricas³⁰. A preocupação de Castro com a alimentação e a necessidade de estudá-la sob vários pontos de vista se justifica pela proposta do autor de implantar o que ele chama de alimentação racional no Brasil, país onde a fome era, na década de 30, e ainda é, em 2009, um grande problema.

Esse conceito de alimentação racional é visto pela primeira vez em seu livro

²⁶ Informações disponíveis em: <http://www.cpdoc.fgv.br/nav_gv/htm/biografias/Josue_de_Castro.asp>; <www.josuedecastro.com.br/port/index.html>. Acesso em: 15/06/2008.

²⁷ CASTRO, Josué de. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. Rio de Janeiro: Antares; Achiamé, 1980. p. 35.

²⁸ *Ibid.* p. 37.

²⁹ CASTRO, J. **Alimentação brasileira à luz da geografia humana**. Porto Alegre: Edição da Livraria do Globo, 1937.

³⁰ *Ibid.* p. 22.

Alimentação e Raça³¹. É preciso dizer que Castro tenta dialogar com os intelectuais contemporâneos que estão pensando na idéia de raça, sendo rejeitando-a, sendo ratificando-a. Ele toma o conceito de raça não como biológico e genético, mas geográfico, dando um enfoque à vida material para, então, notar o desenvolvimento da comunidade em questão. É possível perceber o desenvolvimento das duas discussões, sobre raça, e sobre a alimentação racional, principalmente na segunda parte do livro, já que na primeira o autor se detém a uma explicação fisiológica dos alimentos. Na segunda parte, Castro reúne seus conhecimentos da Medicina e da Sociologia para estudar os operários do Nordeste, seus salários, seus dispêndios com alimentação, moradia e vestimenta. Também se dedica ao estudo sobre alimentação e educação; analisa alimentação e aclimação de produtos e povos nos trópicos coloniais; por último mostra uma proposta de um futuro trabalho com enquetes para rastrear o trabalho e o trabalhador agrícola de todo o Brasil, considerando as diferenças regionais, sempre em de uma relação com os alimentos.

Portanto, o trabalho do livro *Alimentação e Raça* demonstra mais uma vez que a alimentação para Castro deve ser estudada sob diversos ângulos. Com o exemplo dos operários nordestinos, o autor confirma que a alimentação brasileira não é suficiente para suprir as necessidades diárias da maioria da população e que os brasileiros sofrem do que ele chama de fome crônica. Assim, a alimentação precisa ser pensada e calculada para atender as necessidades de um grupo determinado. E, para Castro, a solução para estas questões seria a aplicação do conceito de alimentação racional, pois

não basta, para que uma ração alimentar seja perfeita, que ela contenha o total energético necessário às despesas dos organismos. É preciso ainda que a ração seja formada por quantidades satisfatórias, em determinadas proporções mútuas, das várias espécies de alimentos simples: albuminas, gorduras, hidratos de carbono, água, sais minerais e vitaminas. O regime racional deve ser assim um regime suficiente, completo e harmônico.³²

Outra preocupação de Josué de Castro pode ser interpretada como mais cultural. Em um livro financiado pela Editora da Nestlé, em uma empreitada de lançar livros relacionando alimentação e educação infantil, o autor disserta sobre os tabus, tendo como principais exemplos os tabus alimentares brasileiros. Em *Fisiologia dos Tabus*³³, Castro explica de

³¹ CASTRO, J. **Alimentação e Raça**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1936.

³² CASTRO, J. **Alimentação brasileira à luz da geografia humana**. Porto Alegre: Edição da Livraria do Globo, 1937. p. 72.

³³ CASTRO, J. **Fisiologia dos Tabus**. Rio de Janeiro: Editora da Nestlé, 1938.

forma sucinta as teorias da psicologia que trabalharam com tabus, principalmente de Freud, Wundt e Pavlov. No entanto, percebe-se ao longo do livro, que sua visão cabe muito mais no trabalho de um antropólogo do que de um psicólogo propriamente dito. Ele defende que

o conceito de tabu é o de uma interdição, de uma proibição categórica, sem explicação racional. Interdição que não é ordenada por ninguém, mas que parece ter se constituído por si mesma, sem nenhum fundamento, nem ao menos uma insinuação lógica; mas que em determinados momentos pode ser suspensa, desde que se executem certas manobras compensadoras que constituem um verdadeiro ritual.

O tabu precede a todo o conceito religioso, a toda idéia de divindade abrange, segundo o antropologista Northcote W. Thomas: 1) o caráter sagrado ou impuro das pessoas ou coisas; 2) a restrição que decorre deste caráter; 3) a santidade ou impureza que por contágio adquire todo aquele que viola o tabu.³⁴

É importante relacionar a definição de tabu à noção de alimentação racional de Castro. Se as práticas alimentares de uma comunidade devem estar contidas em um sistema suficiente, completo e harmônico, não se pode deixar de lado os costumes e a religião dessa comunidade, bem como o modo de preparo dos alimentos, a sua importância, a época em que é consumido e por quem. A harmonia desse sistema não cabe apenas na quantidade de calorias e vitaminas, mas envolve todas as suas facetas.

Castro, então, nota com bastante atenção tanto o que é chamado de tabu, quanto o cerimonial para amenizá-lo ou desfazê-lo. “Uma dessas sobrevivências tabus muito curiosas é a de certa região do Nordeste de que não se deve comer manga à noite porque faz mal. Pode-se evitar, porém, estes efeitos maléficis, ingerindo a seguir à fruta, três goles d’água”³⁵. E ele nota que o cerimonial, indispensável para se poder anular o tabu, tem toda uma simbologia que muitas vezes remonta à origem da proibição. Não pode ser explicada por razões lógicas, o que é compatível com sua definição de tabu. Nesses cerimoniais, nota-se a importância do número “três”, já que enterrando três pedrinhas de sal, podem-se evitar as sezões normalmente adquiridas por quem come melancia³⁶ colhida à tarde³⁷.

O livro *Fisiologia dos Tabus* traz em anexo uma lista de interdições recolhidas pelo

³⁴ CASTRO, J. **Fisiologia dos Tabus**. Rio de Janeiro: Editora da Nestlé, 1938. p. 10-11.

³⁵ *Ibid*, p. 38. Grifos do autor.

³⁶ Gilberto Freyre também não deixa de lembrar dos cuidados com a manga e com a melancia quando escreve que “de acordo com a tradição regional, deve-se evitar jaca ou manga após comidas fortes e regadas a bebidas também fortes. Tabu foi por muito tempo, no Nordeste, a melancia como fruta de mesa”. FREYRE, G. **Açúcar**: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Cia das Letras, 1997. p. 39.

³⁷ CASTRO, J. *Op. Cit.* p. 39.

autor ao longo do seu trabalho de campo. Estão divididas por categorias de alimentos, por exemplo, os tabus sobre o álcool, o leite, as frutas, as verduras, a carne e os peixes. Na última categoria, denominada “outros tabus”, fala-se dos restos de comida e da possibilidade de fazer feitiço com eles, principalmente ligados ao amor. Essa tradição de utilizar os restos de alimentos para fazer mandinga é de origem negra, como afirma Castro.

Conclui-se, então, que apesar do enfoque fisiológico e nutricional, criticado largamente por Gilberto Freyre, Josué de Castro se mostra disposto e preocupado em dialogar com varias áreas. A inquietação estimulada pela observação do “mal da fome” já observada nas primeiras enquetes feitas com os operários nordestinos, as quais demonstravam que as rações alimentares chegavam a suprir pouco mais da metade das necessidades energéticas dessa comunidade e que o consumo de alimentos frescos, como frutas, verduras e leite era praticamente nulo, leva Josué de Castro a dedicar grande parte de seus estudos e de sua obra à superação desse mal.

Gilberto Freyre, assim como Josué de Castro, é natural da cidade do Recife. Nasceu em 1900 e no ano de 1917 viajou aos Estados Unidos para estudar artes liberais, com especialização em ciências políticas e sociais. Fez mestrado pela Universidade de Colúmbia em 1922. Também como Castro, começou sua produção na década de 30, sendo 1933, ano de lançamento de *Casa Grande & Senzala*³⁸, grande marco para quem quer entender um pouco a sociedade brasileira. Freyre se envolveu na vida política, sendo secretário particular do governador de Pernambuco e, em 1946, elegeu-se deputado federal, mais uma coincidência com a trajetória de Castro.³⁹

Outra semelhança entre os dois intelectuais era a preocupação com a alimentação. Porém, essas convergências na vida pessoal e acadêmica não são coincidências desconectadas, devidas ao acaso. No Brasil, vivia-se o momento do modernismo, movimento artístico e intelectual que tentava se desconectar do academicismo, da forma de fazer arte implantada como um manual pelas escolas estrangeiras, e cujo um dos objetivos era fazer uma arte brasileira. Com isso, os pintores modernistas retratavam cenas do cotidiano, como as mulheres na praia, escravos colhendo café. Os artistas conseguiram se desligar do formalismo

³⁸ FREYRE, G. **Casa Grande & Senzala**. Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 1963.

³⁹ VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Fome, eugenia e constituição do campo da nutrição em Pernambuco: uma análise de Gilberto Freyre, Josué de Castro e Nelson Chaves. **História, ciência e saúde**. Manguinhos, vol. 8, n. 2, p. 315-39, jul./ago., 2001. p. 318.

acadêmico em que se pintavam cenas históricas, com pessoas importantes, de forma realística e com telas de tamanho fenomenal⁴⁰. Mesmo com o objetivo de valorizar a cultura brasileira e retratar os brasileiros, em suas atividades banais, próprias do dia-a-dia, a forma de pintar foi muito influenciada, ainda que de forma antropofágica, pelas vanguardas européias. Percebe-se isso com muita clareza em Di Cavalcanti, Anita Malfati, Portinari e Tarcila do Amaral o influxo do cubismo, surrealismo, futurismo, dadaísmo entre outros.

Na literatura modernista, dois personagens ficam bem marcados como representantes dos brasileiros e os problemas sociais da época: Macunaíma e Jeca Tatu. Macunaíma é o típico malandro, esperto e preguiçoso. O livro de Mario de Andrade⁴¹ que conta sua história traz no enredo o seu trabalho de pesquisa sobre a cultura brasileira. Estudo este que perpassa pelas festas, lendas, mitos e religiosidade popular. Jeca Tatu é um personagem de Monteiro Lobato⁴² que representa os problemas sociais vividos pela sociedade brasileira, principalmente rural e pobre. Jeca Tatu não tem vontade para nada na vida, cansa-se facilmente e tem preguiça de trabalhar. Lobato retrata, com Jeca Tatu, a fome constante que uma grande quantidade de brasileiros passa todos os dias, sem perspectiva de mudança, sem esperança, que como muitos Severinos são “iguais em tudo na vida: na mesma cabeça grande que a custo é que se equilibra, no mesmo ventre crescido sobre as mesmas pernas finas (...)” que morrem “de morte igual, mesma morte severina: que é a morte de que se morre de velhice antes dos trinta, de emboscada antes dos vinte, de fome um pouco por dia.”⁴³

Os intelectuais dessa época, como é o caso de Gilberto Freyre e Josué de Casto, estão envolvidos por essas reflexões. Freyre vive um momento da intelectualidade brasileira em que está se deixando de ver os grandes momentos da vida política, vividos, na verdade, por representantes da sociedade portuguesa no Brasil, para se pensar a formação da nação brasileira. Foi o momento em que se buscava a definição de identidade e a reflexão sobre o país. Os livros tendem a levar em consideração a contribuição dos três povos que formaram a cultura brasileira.

⁴⁰ Como é caso dos quadros *A Primeira Missa no Brasil* de Vitor Meirelles de Lima e *Independência ou Morte!* de Pedro Américo, ambos pintados na segunda metade do século XIX com objetivo de retratar cenas históricas com respectivamente 286x356cm e 415x760 cm.

⁴¹ ANDRADE, Mário de. **Macunaíma**: o herói sem nenhum caráter. 14 ed. Rio de Janeiro: Livraria Martins SA, 1977.

⁴² LOBATO, José Bento Renato Monteiro. **Urupês**. São Paulo: Brasiliense, 1988.

⁴³ MELO NETO, João Cabral de. **Morte e vida Severina e outros poemas para vozes**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1994. p. 29-30.

Peter Burke, em um artigo intitulado *Freyre e a Nova História*⁴⁴, defende que no Brasil se fazia Nova História mesmo antes da terceira geração da *École des Annales*. O autor defende que Gilberto Freyre já tinha preocupações com a utilização de fontes diferenciadas, com o estudo do cotidiano e com o jeito de fazer História que privilegiasse o social há pelo menos 30 anos antes dos estudos de Pierre Nora e Jacques Le Goff. Seu interesse pela longa duração foi reconhecido e debatido por Braudel, de quem teve o prefácio de *Casa-Grande & Senzala* em francês.

Nesse livro, um estudo do Nordeste açucareiro e escravista do período colonial, Freyre consegue detectar traços da cultura brasileira que ainda não tinham sido explorados. A colonização dos europeus que trouxe uma série de doenças que deixaram marcas físicas e morais na sociedade brasileira, com atenção especial à sífilis, com a qual faz até um trocadilho dizendo que o Brasil, antes de ser civilizado, foi sifilizado. O papel do índio na formação da família brasileira. Outro aspecto observado pelo autor e que corresponde com sua atenção ao estudo do cotidiano é a alimentação.

Vejamos, em linhas gerais, as principais características do padrão de consumo e dos hábitos alimentares da sociedade colonial brasileira, conforme registradas em *Casa-grande e senzala*. Uma primeira característica que identificamos foi a que chamamos de enfoque etnocultural da abordagem de Freyre. Ou seja, para esse autor, o padrão de consumo e os hábitos alimentares da sociedade colonial brasileira foram produtos do sincretismo alimentar das cozinhas (culinárias) do índio brasileiro, do negro africano e do branco português. Sendo assim, ele procura registrar em *Casa-grande e senzala* uma série de evidências com o intuito de demonstrar que foi a mistura das cozinhas dessas três raças que constituiu a cozinha mestiça, para ele a autêntica cozinha brasileira. Muito embora percebamos que, ao longo da sua análise, o autor procure atribuir um maior peso à contribuição do escravo africano.⁴⁵

A teoria de Freyre foi sempre focada em pares de antagonismos que se equilibravam e formavam o todo: a casa grande e a senzala, o sobrado e o mucambo, o senhor e o escravo, a farinha de trigo e a farinha de mandioca. Segundo Pesavento, o que faz essa ligação é a negra escrava, é a mulher⁴⁶, e um de seus instrumentos, o açúcar, com os doces que fazia e vendia, dos quais detinha os segredos. Os tabuleiros provocavam, além da vontade de comer doce, a identificação do doce da negra e da negra do doce. Freyre considera os negros, com relação à

⁴⁴ BURKE, Peter. Gilberto Freyre e a nova história. **Tempo Social: Rev. Sociol. USP**, São Paulo, vol. 9, n. 2, p. 1-12, out. 1997.

⁴⁵ VASCONCELOS, F. de A. G. de. Fome, eugenia e constituição do campo da nutrição em Pernambuco: uma análise de Gilberto Freyre, Josué de Castro e Nelson Chaves. **História, ciência e saúde**, Manguinhos, vol. 8, 2001, p. 315-39, n. 2, jul./ago. p. 319.

⁴⁶ PESAVENTO, Sandra Jatahy. Um encontro marcado – e imaginário – entre Gilberto Freyre e Albert Eckhout. **Fênix – Revista de História e Estudos Culturais**. Vol. 3, ano 3, n. 2, abr./jun., 2006.

alimentação, como os “donos da terra”, aqueles que dominaram a “cozinha”, por perceber que conservaram sua dieta, sendo que tanto os alimentos possíveis de seres transportados da África quanto o seu valor simbólico, foram preservados⁴⁷.

No livro intitulado *Açúcar*, Gilberto Freyre faz o que ele chama de uma sociologia do doce, na mesma sociedade escravista do Nordeste, onde havia a monocultura da cana no período colonial. Percebe-se nesse trabalho uma preocupação com a alimentação da população mais carente do Nordeste, principalmente os que trabalham na lavoura de cana, quando Freyre escreve que o açúcar era “o artigo dominante e às vezes exclusivo da produção econômica e elemento característico na dieta. Dieta que entre a gente mais pobre do Nordeste iria a extremos de deficiência, não fosse o consumo por muitos, de rapadura ou de mel de engenho mais ordinário com farinha ou macaxeira.”⁴⁸ Nota-se aí a preocupação com a fome, também notada em Castro. Porém, enquanto Freyre dá graças ao açúcar por ter feito muitos trabalhadores sobreviverem, Castro defende que não adianta atingir o nível calórico para ter uma alimentação suficiente, e que não é preciso morrer de inanição para sofrer os males da fome.

Josué de Castro, no entanto, também é criticado pelo autor de *Açúcar* principalmente por seu apego às explicações fisiológicas da alimentação. Freyre contrapõe a duração das receitas de doces, passadas de geração em geração, tornando as famílias conhecidas por seu doce emblema, às receitas médicas que mudam segundo a inconstância das inovações científicas. O autor se pergunta se o gosto de uma sociedade, por exemplo, no que se refere aos doces, é meramente fisiológica. E a pergunta não fica sem resposta, que logo a acompanha: “mais que fisiológico o fenômeno é sociocultural.”⁴⁹

Discutir o livro *Açúcar* é discutir a alimentação de forma acadêmica dentro das ciências humanas, e o autor propõe esse tipo de análise no fim da década de 30. Burke diz que, “enquanto historiador social, Freyre examinou a alimentação de dois ângulos principais. O primeiro foi o da dieta, especialmente de suas insuficiências; o segundo, o da significação

⁴⁷ FREYRE, G. **Casa Grande & Senzala**. Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 1963. p. 336.

⁴⁸ FREYRE, G. **Açúcar**: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Cia das Letras, 1997. p. 57.

⁴⁹ *Ibid*, p. 24.

simbólica dos vários tipos de comidas.”⁵⁰ Além disso, Freyre propõe colocar os doces em um sistema mais amplo, e ainda mais amplo quando forja identidade, quando faz com que os outros reconheçam o doce brasileiro e quando os próprios brasileiros se identifiquem com seus quitutes.

De qualquer modo, pode-se dizer do doce brasileiro que é parte importante – a culinária – através do qual, tanto como através da música, da arquitetura e do próprio futebol, a noção brasileira está já fazendo sentir sua presença no mundo moderno como uma presença culturalmente ativa e esteticamente criadora e não apenas sob o aspecto de uma vasta extensão geográfica ou de uma impressionante paisagem tropical.⁵¹

Um das noções mais usadas nos estudos atuais de História e Cultura da Alimentação é o de memória gustativa. É uma noção relacionada com alimentos que possuem valores simbólicos muito fortes, individual ou coletivamente, e que fazem vir à tona fatos do passado, que representem algum evento ou pessoa. São os chamados alimentos memória. É nesse sentido que Freyre diz que

há um gosto todo especial em fazer um pudim ou um bolo por uma receita velha de avó. Sentir que o doce cujo sabor alegre o menino ou a moça hoje já alegrou o paladar da dindinha morta que apenas se conhece de algum retrato pálido mas que foi também menina, moça e alegre. Que é um doce de pedigree, e não um doce improvisado ou imitado dos estrangeiros. Que tem história. Que tem passado. Que já é profundamente nosso. Profundamente brasileiro. Gostado, saboreado, consagrado por várias gerações brasileiras. Amaciado pelo paladar dos nossos avós. Servido em potes indígenas, em terrinas patriarcais; enfeitado de papel azul, cor-de-rosa, amarelo, verde, picado ou rendilhado segundo modelos de outros séculos; recortado em corações, meias-luas, estrelas cavalinhos, patinhos, vaquinhas, segundo velhas fôrmas sentimentais.⁵²

Gilberto Freyre entendeu que o gosto especial do alimento memória, e também tudo que está em sua volta, é carregado de emoções, de lembranças, de suspiros. Não é só o paladar, a sensação instantânea, mas o gosto que carrega toda a sua história.

Luis da Câmara Cascudo é um intelectual também nordestino, nascido em Natal, no final do século XIX. Vinha de família muito rica e sempre teve acesso a muitos livros importados e muitas vezes desconhecidos no Brasil. Foi tradutor de Walt Whitman e Montaigne. Fez faculdade de Medicina, profissão que exerceu por pouco tempo. Fez também

⁵⁰ BURKE, P. Gilberto Freyre e a nova história. **Tempo Social**; Rev. Sociol. USP, São Paulo, vol. 9, n. 2, p. 1-12, out 1997. p. 3.

⁵¹ FREYRE, G. **Açúcar**: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Cia das Letras, 1997. p. 26.

⁵² *Ibid*, p.64.

faculdade de Direito, mas foi exercer a profissão de jornalista. Para isso seu pai deu-lhe um jornal, A Imprensa, em que tinha uma coluna chamada Bric-à-Brac. Colaborou também para outros jornais de Recife. Foi também professor em escolas e na Faculdade de Direito de Natal.

Cascudo era um erudito que lia e escrevia muito. Sua obra conta com mais de 150 obras que podem ser classificadas como de Etnografia, História, Jornalismo entre outras áreas. Ficou conhecido como o maior pesquisador do folclore brasileiro e, mesmo sendo esse seu tema principal de interesse, o autor diz que nunca se esqueceu de “investigar sobre a alimentação popular em sua normalidade. E também nos dias festivos, ciclo religioso, a comida antiga, modificações, pratos que tiveram fama e são recordados como mortos queridos.”⁵³

Sua obra dá uma contribuição muito valiosa aos estudiosos da alimentação brasileira, em especial com o livro História da Alimentação no Brasil, lançado pela primeira vez em 1967. Publicado em dois volumes, o primeiro deles trata da alimentação indígena, africana e portuguesa. Dá destaque para os principais produtos de cada região e os seus diversos preparos. O segundo volume analisa a alimentação de forma geral, o que o autor chama de sociologia da alimentação e também procura entender a alimentação brasileira propriamente dita. Isto é, o que, depois da peneira do tempo, permaneceu dos hábitos alimentares dos três povos fundadores. A visão de Cascudo sobre a cultura brasileira é muito interessante e detalhada porque,

na maioria das vezes, Cascudo escreve como um nativo. Pensa menos como um “engenheiro” e mais como um *bricoleur*. Suas reflexões são sistematicamente organizadas por categorias nativas, e seus escritos seriam assim melhor descritos como uma espécie de antropologia nativa. Seus estudos, na medida em que focalizam extensivamente tópicos associados a experiências corporais (tais como comida, bebidas, gestos, objetos materiais etc.), revelam um rico ponto de vista nativo sobre concepções do corpo humano e dos sentidos na cultura popular brasileira.⁵⁴

Cascudo está imerso na problemática do cotidiano. Descreve hábitos, costumes, elementos que foram trazidos por algum outro povo, mas foram inseridos na cultura brasileira, permanecendo e, muitas vezes, perdendo suas origens históricas, transformando-se em mito. Dois exemplos desse processo são o da mandioca e do milho. “Como todas as plantas essenciais numa cultura rural, a mandioca valorizava-se pelas lendas etiológicas, indicando-

⁵³ CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983, vol. I. p. 15.

⁵⁴ GONÇALVES, Jose Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Estudos Históricos** (CPDOC/FGV), Rio de Janeiro, n. 33, p. 40-55, jan./ jun. 2004. p. 42.

lhe a origem sobrenatural.”⁵⁵ A primeira delas conta que, em um tempo lendário, um homem branco visitou uma tribo e lhes ensinou o cultivo de plantas que pudessem ser usadas para a fabricação de cestos, roupas e utensílios para a casa e que também pudessem ser comestíveis, nas quais a mandioca se incluía. Esse homem que foi embora com a promessa de retorno, foi identificado com o colonizador europeu. A outra história sobre a mandioca relata sobre a filha de um chefe indígena que engravidou mesmo sendo virgem. E que dessa virgem nasceu uma menina chamada Mani. Ao final do primeiro ano, Mani morreu. No seu túmulo nasceu uma planta desconhecida, muito nutritiva e apreciada por toda a aldeia. A planta nasceu onde Mani estava, na casa de Mani, na oca de Mani, mandioca.

O milho no Brasil pré-colonial foi importante, um alimento muito consumido, porém só se tornou indispensável com a chegada dos portugueses e escravos, os quais faziam bolos, pudins, angus, mungunzás. Porém, as populações do que viria a ser a América Espanhola após a colonização, tinham como principal alimento o milho. “As populações contemporâneas são devotas à herança pré-histórica. *Tonacajahua*, “a que nos sustenta”, é a deusa do milho no México, de *tonacayotl*, “nossa carne”, tradução do vocábulo. Vê-se pelo Popol-Vuh que o milho é anterior aos deuses. Zia é a outra divindade a ele dedicada.”⁵⁶

Ao explorar o hábito de comer bananas, Cascudo demonstra mais uma vez seu interesse pelo que é comum, cotidiano, que está na base da alimentação da grande parte dos brasileiros. Descreve-a como sendo a “fruta preferida, indispensável para o paladar brasileiro, inarredável sua presença, cotidiana na alimentação trivial. Fruta dos ricos e dos pobres, refeição sobremesa, merenda, engana-fome. Todos a conhecem.”⁵⁷ O autor classifica a fruta em dois tipos, a nativa do Brasil, conhecida pelos indígenas como pacova, e a outra, de provável origem asiática, trazida à América Portuguesa pelos africanos, que carrega o nome pelo qual é conhecida por todos, a banana. Independente de sua origem, e para além de suas funções gustativas e nutritivas, a banana serviu até para a evangelização dos seus consumidores, já que existem registros de portugueses ressaltando o crucifixo formado em seu miolo quando se corta a fruta transversalmente. E o significado do alimento vai mais longe

⁵⁵ CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983, vol. I. p. 108.

⁵⁶ *Ibid.* p. 122-3.

⁵⁷ CASCUDO, L. da C. **Made in Africa**: pesquisas e notas. Rio de Janeiro: Editora da Civilização Brasileira, 1965. p. 3.

que o seu gosto, pois na “boca do povo”, banana também é o covarde, o molenga, sem opinião ou atitude. Ainda é obsceno e agressivo o gesto de se “dar bananas” a alguém.⁵⁸

Em artigo para a *Revista Brasileira de Folclore*, denominado *Folclore da alimentação*, Câmara Cascudo investiga os costumes e as proibições quando se trata da alimentação. Por exemplo, “comer despido é ofender o Anjo da Guarda. Comer com o chapéu na cabeça é comer com o Diabo. Quando cai comida no chão, da boca ou do garfo, é sinal de parente passando necessidade. Não se levanta comida do solo porque é das almas. Vinho derramado é alegria.”⁵⁹ Revela tabus nas relações das pessoas com objetos do cotidiano, como as panelas – quando se queima a comida várias vezes na mesma panela ela se acostuma, é preciso inutilizá-la –, as facas – faz mal mexer a comida com a faca –, a colher – não se bate a colher na panela de arroz ou de canjica porque a comida queima – e do fogo que “mantém seu milenar prestígio sagrado. Deve ser respeitado. Não se apaga lume com água. Acende-se pelas extremidades e não pelo meio. Não se revolve o braseiro com instrumento metálico (...). Não se cospe nem se urina no fogo. Fica-se tuberculoso e seca as urinas. Quem joga cabelo no fogo, endoidece.”⁶⁰

Ainda no artigo *Folclore da Alimentação*, o autor faz um glossário apenas com palavras relacionadas com comida indicando-lhes o significado secundário, popular, cotidiano, não a explicação biológica e nutricional dos alimentos, como é o caso da banana, já citado acima, cuja conotação é uma pessoa sem atitude, preguiçosa ou, para usar outro termo da culinária, um pamonha. Nessa lista de palavras, encontra-se uma grande quantidade de expressões relacionadas ao corpo humano. Nesse sentido, Cascudo explica que um **bacalhau** é uma mulher muito magra. Um **badejo** é algo belo e atraente. **Galinha** é tanto um homem sem atitude, covarde, quanto uma mulher de muitos homens e esta é acusada de ter as **cebolas** quentes, pois são muito calorosas sexualmente. **Bucho** ou **bofe** é uma mulher feia, mas **filé** é uma moça nova e bonita e, se, além de jovem e bonita, ainda for simples e agradável é um **limão de cheiro**. O **pão-duro** é o avaro e o **pão-doido** é o inconstante. O **cuscus** representa os seios flácidos, disfarçados pela blusa, ao contrário das **melancias** que são os

⁵⁸ CASCUDO, L. da C. Folclore da alimentação. *Revista Brasileira de Folclore*. Rio de Janeiro, ano III, n. 7, p. 213-223, set./ dez., 1963. p. 216.

⁵⁹ *Ibid.* p. 213.

⁶⁰ *Ibid.* p. 222.

volumosos. A mulher bela e cobiçada é uma **uva**. O **sururu** representa o órgão sexual feminino e o **pepino** e os **tomates**, o masculino.⁶¹

Câmara Cascudo mostra que os alimentos estão muito mais do que nas bocas e barrigas, estão no cotidiano, estão no imaginário. Com essas conotações pode-se perceber o status de alguns produtos e a frequência com que come.

Se tomamos o “paladar” como uma norma cultural, a sociedade humana vem a ser entendida como um domínio simbólico constituído por relações e diferenças. E este é o sentido da perspectiva de Cascudo sobre a alimentação. Em seus escritos, a alimentação existe na cultura e na história, e não fundamentalmente na natureza. Desse ponto de vista, a natureza humana é concebida como formada cultural e historicamente. Por meio dos alimentos, indivíduos e coletividades fazem conexões e estabelecem distinções de natureza social e cultural. A alimentação, assim, como já foi sugerido, não é apenas “boa para comer”.⁶²

Quando Luis da Câmara Cascudo vai definir suas intenções para com o livro *História da Alimentação no Brasil*, fica claro que ele trabalha com a longa duração. O objeto de análise são as “predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos (...)” levando em conta que a “modificação desses usos dependerá do mesmo processo de formação: o tempo.”⁶³ É dentro da longa duração que o autor contribui para que os historiadores da alimentação pensem e trabalhem a noção de memória gustativa quando diz que

o sabor não se herda mas o recebemos na comunidade familiar. Aceitando-os pelo consumo normal e considerações sobre sua excelência. Capitalizando-se na idade. Assim, insetos, bagas acres, carnes pútridas, frutas ‘passadas’, tornam-se sabores na continuidade grupal. O estranho a esse complexo é que o julga inferior. Um negro do Congo respondeu ao médico americano reprovando o acepipe nauseante que o deliciava: - “Não como o cheiro!” O sabor, condição adquirida, mantém-se no exercício concordante da convivência. Aprovação intimativa ante a hesitação: - “Coma! É bom!” Ácidos, amargos, salinos, merecem entusiástica receptividade noutros povos. Certos queijos e perdizes comíveis com a mão no nariz, seriam tabus para todos os sertanejos do Brasil. Não foram doutrinados em crianças sobre as delícias da *faisandage*, na obtenção requintada de *un certain fumet*, civilizadíssimo. Gosto é hábito.⁶⁴

É repensando a formação do gosto alimentar que se pode chegar à idéia de memória gustativa. Primeiro é preciso entender que “transcende do simples ato de alimentar-se a

⁶¹ CASCUDO, L. da C. Folclore da alimentação. **Revista Brasileira de Folclore**. Rio de Janeiro, ano III, n. 7, p. 213-223, set./ dez., 1963. p. 222.

⁶² GONÇALVES, J. R dos S. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, 2004 CPDOC/FGV. p. 44-5.

⁶³ CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983, vol. I. p. 19.

⁶⁴ CASCUDO, L. da C. **Sociologia do Açúcar**: pesquisa e dedução. Rio de Janeiro: Coleção canavieira nº5/ Instituto do Açúcar e do Alcool, 1971. p. 221-2.

significação da comida.”⁶⁵ Com o estudo da cultura alimentar, que se elabora ao longo do tempo, influenciada historicamente, consegue-se entender os hábitos e preferências com relação aos alimentos.

1.3 ALIMENTAÇÃO COMO GÊNERO DE FRONTEIRA

Esta parte vai explorar o campo da História e Cultura da Alimentação com enfoque na produção mais contemporânea, nas preocupações mais atuais que são centradas na pesquisa da alimentação como gênero de fronteira de várias disciplinas. Chega-se ao ponto de ato de comer não ser estudado mais de forma interdisciplinar ou transdisciplinar, mas de modo a tangenciar todas as disciplinas possíveis e sendo capaz de amalgamá-las e transformar-se em pesquisas de extrema competência e importante valor não apenas para as ciências humanas, mas para a área de saúde e até da física e química como é o caso da obra de Hervé This⁶⁶ e da culinária de Ferran Adrià.⁶⁷

No Brasil, o interesse pela História e Cultura da Alimentação começou no último quarto do século XX, quando chegaram as influências da Nova História, o esfacelamento do campo de pesquisa e os micro-temas. A cozinha, a comida, a relação entre a sociedade e alimentação passaram a ser encaradas como objeto de estudo para a História. Um dos responsáveis por trazer e desenvolver esse campo de pesquisa para o Brasil foi Carlos Roberto Antunes dos Santos. Professor da Universidade Federal do Paraná, fez sua graduação e mestrado nessa mesma universidade. Realizando seus estudos de doutorado e pós-doutorado na Universidade de Paris, entrou em contato com esses pesquisadores que dedicavam seus trabalhos a entender o mundo através da comida.

A cozinha, então, é considerada como um micro-cosmo da sociedade, ou ainda, uma via de acesso para compreendê-la. O que se come, quando se come, o que faz parte dos hábitos alimentares e mais, o que se gosta e o que não se gosta se tornaram questões importantes para os historiadores e reveladoras de realidades que ainda não tinham sido

⁶⁵ CASCUDO, L. da C. **Dicionário do Folclore brasileiro**. São Paulo: Melhoramentos, 1979. p. 246, verbete: comida.

⁶⁶ Hervé This é um cientista francês que estuda a culinária pela óptica da química e da física.

⁶⁷ Ferran Adrià é um cozinheiro espanhol, dono do restaurante *El Bulli*, localizado em Roses na Catalunha. É um dos primeiros divulgadores da gastronomia molecular, ou cozinha de laboratório. Adrià faz no restaurante o que This faz no laboratório.

levadas em conta. Nesse sentido, *História da Alimentação no Paraná*⁶⁸, é um dos primeiros livros no Brasil a tratar de alimentação como seu foco central. A obra de Carlos Roberto Antunes dos Santos se tornou livro com base na tese apresentada ao concurso público de professor titular em História do Brasil do Departamento de História da Universidade Federal do Paraná originalmente chamada de *Alimentar o Paraná Província: a formação da estrutura agro-alimentar*.

Falar do Paraná oitocentista e seus recursos alimentares é, sem dúvida, falar de agricultura. Santos aborda esse assunto utilizando duas vertentes teóricas, a história econômica e a história do cotidiano, – sendo clara a influência de Fernand Braudel – dando atenção tanto à mudança de preços das terras, alimentos, itens do trabalho agrícola quanto o que ele chama de o “cotidiano dos alimentos”, levando em conta sua produção, distribuição e consumo. O autor usa, como fontes, Relatórios de Presidentes da Província, Boletins do Arquivo Municipal, documentos de época e artigos do jornal *O Dezenove de Dezembro* desde 1854 até 1886.

Carlos Roberto Antunes dos Santos divide o seu livro em três partes principais. A primeira trata do Paraná em fins do século XVIII e primeira metade do XIX, quando as principais atividades são a criação de gado e o seu transporte para o comércio em outras regiões do Brasil e ainda a plantação e exportação de mate. Se de um lado, a maioria dos trabalhadores está envolvida na pecuária ou no plantio de erva-mate e as terras das fazendas estão voltadas para servir de pasto ao gado, ou ocupadas pelo mate, de outro o abastecimento da população do Paraná estava comprometido pela falta de plantações de itens básicos para a sobrevivência diária que precisava ser importada de outros estados. Segundo o autor,

na Província do Paraná, o deslocamento da maior parte da população livre e escrava para as economias mercantis provocou um esvaziamento da mão-de-obra para os setores de subsistência. Tal situação fez com que as autoridades municipais e provinciais passassem a estabelecer medidas que pudessem enfrentar a escassez e carestia dos gêneros alimentícios. As medidas tinham um caráter de emergência, diante da necessidade de soluções a problemas estruturais. Um planejamento em conjunto, dos governos provincial e imperial, foi elaborado na busca da criação de colônias agrícolas dedicadas exclusivamente à agricultura de subsistência.⁶⁹

Além da implementação de colônias voltadas para a agricultura, os Juízes Almotacé faziam a fiscalização do comércio de alimentos nos centros urbanos. Para que os comércios

⁶⁸ SANTOS, C. R. A. dos. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1995.

⁶⁹ *Ibid.* p. 36.

atendessem as necessidades da população, para fiscalizar os pesos e medidas e evitando a importação de itens essenciais para a subsistência dos trabalhadores, esses juízes eram eleitos através da Câmara Municipal, sendo um importante elemento contra a carestia e a escassez.

O segundo capítulo busca entender o Paraná dentro do processo de modernização capitalista, cujas principais mudanças acarretam “na abolição do tráfico de escravos, o apoio à vinda de imigrantes, a introdução do trabalho assalariado e a expansão do comércio exterior que permite uma nova dinâmica do comércio externo.”⁷⁰ Esses processos se desenvolvem com mais intensidade na segunda metade do século XIX, com o pontapé inicial da emancipação política do Paraná em 1853. Ainda na década de 1850, o Império alcança o topo da exportação de erva-mate, sendo o Paraná o principal estado produtor e exportador ocupando a máxima parcela dos trabalhadores, restando pouco investimento na economia de subsistência. As transformações, então sofridas no Paraná Província, vêm fazer com que a questão da carestia e escassez se tornasse ainda mais grave.

O incentivo à vinda de imigrantes para a ocupação de colônias e, para de certa forma, resolver o problema da transição do trabalho cativo para o trabalho livre, foi uma maneira de tentar amenizar a questão da falta de alimentos básicos. Esse assunto é tratado com mais vagar por Santos no terceiro capítulo, no qual observa também os alimentos mais produzidos e consumidos. Argumenta que

após a metade do século XIX, diante de um quadro estrutural importante de transformações que afetaram decisivamente a sociedade ocidental, a agricultura brasileira e especialmente a do Paraná evoluíram para etapas mais dinâmicas e complexas. Para o caso do Paraná, a diversificação agroalimentar tendo por base a produção dos núcleos agrícolas e o estabelecimento de rotas comerciais exprimiou, dentre outras, as mudanças dos hábitos alimentares provocadas pelo processo histórico. Daí que as novas condições de hábitos e de consumo alimentares implicaram, na Província do Paraná, maior capacidade de produção agrícola, diversificação dos produtos, busca de novos meios de transportes, de novas redes viárias, de novos mercados e de novos patamares do sistema agroalimentar.⁷¹

Os colonos que vinham para o Brasil, em especial no Paraná, eram encaminhados para regiões cujo objetivo era a agricultura de subsistência. Tinham a obrigação de cultivar a terra e de trabalhar nela quando fosse época de plantio e colheita. Em outras épocas trabalhavam em obras públicas, como abertura de estradas ou construção de ferrovias. Os imigrantes só se tornavam donos da terra após três anos mantendo-a produtiva.

⁷⁰ SANTOS, C. R. A. dos. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1995. p. 48.

⁷¹ *Ibid.* p.123.

Carlos Roberto Antunes dos Santos destaca entre os principais alimentos presentes na mesa dos paranaenses o feijão, o milho, a mandioca, sendo eles indispensáveis. O arroz num momento posterior também passa a ser considerado artigo de primeira necessidade. A carne e o trigo eram itens importantes, mas, por serem mais caros, eram mais raros. O mate se figurou do mesmo modo como elemento presente nos hábitos alimentares do Paraná.

O governo da Província se preocupava muito com a qualidade do cultivo da terra e, nesse aspecto, os imigrantes trouxeram inovações técnicas para a utilização do solo de maneira mais inteligente e produtiva. Além disso, a fabricação de diferentes utensílios passou a ser realizada. Apesar dos problemas mostrados pelo jornal O Dezenove de Dezembro como o preço muito alto dos alimentos, a fraude dos pesos e o monopólio de alguns produtos, o governo acreditava na solução da carestia através da imigração, pois junto com ela a modernidade estava a caminho. E, pensando nos padrões alimentares como um caminho para se chegar à reflexão sobre a sociedade, Santos conclui que, no Paraná Província,

os padrões de mudanças dos hábitos alimentares têm referenciais na própria dinâmica imposta pela sociedade, com ritmos diferenciados em função do grau de aceleração na busca do seu desenvolvimento. À medida que uma sociedade se desenvolve, as novas condições de hábitos e de consumos alimentares adquirem maior significado e transformação vinculados ao estilo de vida.⁷²

História da Alimentação no Paraná é apenas uma das obras que Santos tem dedicado ao estudo da comida e suas ramificações. Dois artigos são também muito importantes nesta área, o mais recente intitulado A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa⁷³ e Por uma História da Alimentação⁷⁴, ambos publicados na revista do departamento de História da UFPR, História: Questões e Debates. São também encontrados artigos em jornal com reflexões sobre a gastronomia, os hábitos alimentares, os lugares onde a memória gustativa aflora.

Além de suas obras escritas sobre o tema, Santos possui uma enorme contribuição na divulgação e desenvolvimento do campo da História e Cultura da Alimentação, sendo a criação de um site e de um grupo de pesquisa, as mais importante delas. Em constante

⁷² SANTOS, C. R. A. dos. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1995. p.123.

⁷³ SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões e Debates**, Curitiba, v. 1, p. 11-31, 2005.

⁷⁴ SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história da alimentação. **História: Questões e Debates**, Curitiba, v. 14, p. 154-171, 1997.

interação com os alunos, a construção do site www.historiadaalimentacao.ufpr.br tem como objetivo divulgar a História da Alimentação, dando notícias sobre pesquisas de qualidade, livros sobre o assunto, aceitando artigos e resenhas de livros relacionados com o tema. Também possui uma rede de pesquisadores que conecta estudiosos e interessados de vários países do mundo. O grupo de pesquisa sob sua orientação permite que os pesquisadores debatam seus trabalhos, atualizem suas leituras, conheçam obras novas e desenvolvam seus estudos através do diálogo, seja ele entre o pesquisador e as leituras, entre os pesquisadores ou entre as áreas de pesquisa.

Uma das primeiras amostras da valorização do intercâmbio de pesquisadores foi notada no ano de 2007, com a realização do Primeiro Colóquio em História e Cultura da Alimentação chamado Saber & Sabor: Comida, Tradição e Identidade. O evento trouxe pesquisadores de várias partes do Brasil e duas do exterior. Na conferência de abertura, que levava o nome do colóquio, a professora Julia Csergo, da Universidade Lumière, em Lyon, falou sobre as pesquisas nessa área, localizando a História da Alimentação dentro do campo da História. Houve quatro mesas redondas, sendo a primeira sobre historiografia da alimentação, a segunda relacionando a comida com memória, tradição e identidade, a terceira intitulada “usos e abusos do patrimônio gustativo” e a quarta unindo a questão da alimentação com o espaço urbano. Pôde-se afirmar mais uma vez, observando-se os resultados do colóquio, que a alimentação é um campo frutífero de pesquisas e que carrega a característica de tornar possível a fronteira entre várias áreas, já que o interesse no evento não veio somente dos meios acadêmicos, mas também comerciais como escolas de culinária, associação de bares e restaurantes e vários outros órgãos que têm na alimentação o elo entre esses vários espaços.

1.3.1 História da Alimentação e suas conexões

A alimentação pode ser pensada em sua função histórica. O gosto que muda ou permanece. O prato que traz lembranças, a receita que não se sabe mais fazer. Os lugares emblemáticos por sua comida, que aquece a economia de uma cidade, movimenta o turismo. Comidas típicas que trazem junto de si marcas de identidade ou de tradições inventadas. Essas são algumas das preocupações que o grupo de pesquisa de História e Cultura da Alimentação da Universidade Federal do Paraná tem em seus trabalhos.

A presente seção se dedica a apresentar algumas produções de membros desse grupo, a maioria teses e dissertações sob a orientação de Carlos Roberto Antunes dos Santos em que a História da Alimentação e suas possíveis conexões são claramente observadas. Todos os trabalhos escolhidos estão disponíveis para acesso no site do grupo de pesquisa já citado acima e no site da pós-graduação em História da UFPR.⁷⁵

Deborah Agulham Carvalho, em sua dissertação intitulada *Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba*⁷⁶, trata dos primeiros estabelecimentos autorizados a vender comida na Curitiba do fim do século XIX. Tais locais, que precederam os restaurantes, cafés e bares, eram chamados de casas de pasto e serviam comidas populares. Em Curitiba, a abertura de lugares de sociabilidade, como é o caso desses estabelecimentos, indica o princípio da urbanização e a preocupação com a modernidade. O cardápio variado entre os diferentes tipos de estabelecimento é também o foco da pesquisa de Carvalho, bem como a localização das casas de pasto, indicando assim os hábitos alimentares dos curitibanos quando saíam para comer.

Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade é a tese apresentada por Juliana Cristina Reinhardt, na qual o fenômeno da imigração e da memória étnica faz a articulação com a alimentação. Considera as tradições observadas hoje, fruto de permanências e transformações, mas principalmente de ressignificações, trazidas pelos alemães ao Brasil quando do êxodo. Dentro das tradições a comida está presente e a autora a considera como uma das últimas a desaparecer, sendo a tradição culinária

o vínculo mais duradouro que o indivíduo tem com seu lugar de origem. As roupas, a música, a língua, por mais que permaneçam por anos, são elementos que, em algum momento, acabam por ser deixados para trás. Porém, a comida, de uma maneira ou de outra, acaba por se manter presente. Por isso, mais cedo ou mais tarde, o indivíduo ou seu grupo utiliza a comida como diferencial entre eles e os outros.⁷⁷

Assim, a culinária e os hábitos alimentares são fortes constituintes de identidades.

Mariana Corção, cuja dissertação é intitulada de *Os tempos da memória gustativa: Bar*

⁷⁵ Trabalhos disponíveis em: < <http://www.poshistoria.ufpr.br/bancoteses.htm>>. Acesso em 15/05/2008.

⁷⁶ CARVALHO, Deborah Agulham. **Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890-1940)**. Curitiba, 2005. Dissertação (Mestrado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

⁷⁷ REINHARDT, Juliana Cristina. **Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade**. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. p. 187-8.

Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006)⁷⁸, trabalha com um espaço de memória muito específico, o Bar Palácio. Porém, se o espaço é restrito, o tempo de vida do local é extenso. São mais de setenta anos estudados para compreender a sociabilidade muito específica que ocorre dentro do Bar e a vida noturna de Curitiba, já que era um dos poucos lugares abertos à noite. Além disso, o Bar Palácio tem outra particularidade, a tentativa de manter o mesmo cardápio durante os setenta anos. Na análise das entrevistas, Corção concluiu que os pratos do Bar Palácio, bem como o local em si, faziam parte da memória gustativa dos frequentadores. Atrelada a essa memória, está a memória familiar, pois muitas vezes os pais dos entrevistados também eram frequentadores, e ainda a memória do desenvolvimento da cidade de Curitiba.

Para falar da erva-mate no Paraná, José Humberto Boguszewski une a História da Alimentação com Design na dissertação *Uma história cultural da erva-mate: o alimento como linguagem e suas representações. Para tratar da História do Paraná, suas relações econômicas e culturais, analisa as embalagens das barricas onde o mate era transportado. O mate também é pensado enquanto um alimento importante para vida e sociabilidade dos paranaenses, o qual era símbolo de amizade, hospitalidade e*, “por tratar-se de uma planta nativa, o consumo do mate criou fronteiras geográficas próprias e, de certa maneira, funcionou no passado como ainda hoje, de elo cultural entre os povos dos diferentes países da região sul, bem como entre moradores de regiões diferentes de um mesmo país, como no caso dos estados do sul do Brasil.”⁷⁹

Há também estudos que fazem a ponte com a História da Alimentação e a saúde como é o caso de Mitzy Tannia Reichembach na pesquisa História e Alimentação: o advento do Fast Food e as mudanças dos hábitos alimentares em Curitiba (1960 – 2002)⁸⁰. Nessa tese, estudou como o comer fora de casa, com uma alimentação rápida, influenciou as crianças de sete a dez anos ao longo da penetração das lanchonetes estilo McDonalds. Há ainda o estudo de Suely Terezinha Amorim em que aborda a substituição do leite materno pelo leite artificial na

⁷⁸ CORÇÃO, Mariana. **Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006)**. Curitiba, 2008. Dissertação (Mestrado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

⁷⁹ BOGUSZEWSKI, José Humberto. **Uma história cultural da erva-mate: o alimento como linguagem e suas representações**. Curitiba, 2007. Dissertação (Mestrado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, p.22.

⁸⁰ REICHEMBACH, Mitzy Tannia. **História e Alimentação: o advento do Fast Food e as mudanças dos hábitos alimentares em Curitiba (1960 – 2002)**. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

alimentação de crianças com base em anúncios de tais leites em revistas voltadas para mães. Também como essa troca causou desnutrição e doenças principalmente nas crianças cujas famílias eram mais pobres⁸¹.

1.3.2 A ponte entre a História da Alimentação e o Estudo das Religiões

O trabalho que se desenvolve nesta dissertação tem como essência uma conexão estabelecida entre a alimentação e religião. Esse vínculo pode ser observado em praticamente todas as religiões do mundo e, em várias sociedades, pode-se perceber a influência das regras religiosas na escolha dos alimentos. “A importância seminal da alimentação para a manutenção da vida, abre espaço para que ela imbrique intimamente o domínio religioso. A própria expressão do religioso se faz comumente por intermédio dos fenômenos alimentares”.⁸²

No cristianismo vários símbolos essenciais são representados por produtos que integram a alimentação cotidiana. O pão é alimento diário, e é para a sua produção que se dedicou grande esforço nas lavouras de trigo de todas as épocas. Era por falta de pão que os famintos reclamavam na França em 1788, quando Maria Antonieta os aconselhou a comer brioche. O pão de cada dia pelo qual lutam os trabalhadores e pedem os fiéis quando rezam o Pai Nosso. Foi também pão o que Jesus partilhou junto com os peixes para alimentar a multidão (Lc 9, 10-17). O mesmo pão que Jesus tomou em suas mãos e, “depois de ter dado graças, partiu-o e lhes deu [aos discípulos] dizendo: ‘Isto é o meu corpo dado por vós. Fazei isso em memória de mim.’” (Lc 22, 19)

O mesmo, no momento da instituição da eucaristia, Jesus fez com uma taça de vinho e, “depois de ter dado graças, deu-a a eles, dizendo: ‘Bebei dela todos, pois isto é o meu sangue, o sangue da Aliança, derramado em prol da multidão, para o perdão dos pecados’” (Mt 26, 27-28). O mesmo vinho que Jesus multiplicou nas bodas de Caná (Jo 2, 1-12).⁸³ O vinho que era símbolo de civilização no mundo clássico, o qual possuía um momento da refeição de

⁸¹ AMORIM, Suely Terezinha. Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos. Brasil, 1960-1988. **História: Questões e Debates**, Curitiba, n. 42, p. 95-111, jan./jun., 2005.

⁸² MENESEZ, U. T. B.; CARNEIRO, H.. História da alimentação: balizas historiográficas. In: **Anais do Museu Paulista - História e Cultura Material**. São Paulo: Nova Série, v. 5, p. 9-91, jan./dez., 1997. p.43.

⁸³ Além do pão e do vinho, Jesus ainda é representado pela verdadeira videira (Jo 15, 1), pelo sal da terra (Mt 5, 13), pelo cordeiro de Deus (Jo 1, 29), entre outras referências alimentares.

dedicação exclusiva para saboreá-lo, o symposion. Vinho que está representado por Baco ou Dionísio. Vinho que combina com pizza.

O judaísmo e islamismo são religiões que possuem livros que regulam as práticas alimentares. Kashrut, para os judeus e Halal, para os muçulmanos são os guias para uma alimentação segundo os preceitos religiosos. Para os judeus que seguem as leis da Kashrut o consumo da carne de porco, camarão, lagosta, carnes com sangue e a mistura de leite com carne são proibidas bem como a ingestão de carne de animais que não são sacrificados segundo suas regras. Para esse grupo de pessoas existem mercados específicos que seguem todas as leis judaicas ou alimentos marcados com selos para identificação de produtos Kosher. Os religiosos que se propõem a seguir essas regras restringem a possibilidade de comer fora de casa, sendo a alimentação um fator de afirmação de identidade.

A religião funciona, então, como um dos sistemas de seleção de alimentos. O pensamento classificatório, definido por Poulain⁸⁴, faz uma sociedade se diferenciar da outra pelos alimentos que escolhe como comestíveis. Os alimentos, portanto são carregados de simbolismos e Fischler diz que “c’est un lieu commun: nous nous nourrissons de nutriments, mais aussi d’imaginaire.”⁸⁵ Imaginário que faz o pão ser sagrado para uns e a vaca para outros.

O princípio da incorporação é o que mais se liga às escolhas alimentares principalmente as de cunho religioso.

Na versão fisiológica, o comedor torna-se o que ele consome. Comer é incorporar, fazer suas as qualidades de um alimento. Isso é verdadeiro do ponto de vista objetivo. Os nutrientes tornam-se para alguns – notadamente os aminoácidos – o próprio corpo do comedor, mas isso é verdade também no plano psicológico. De um ponto de vista subjetivo, imaginário, o comedor acredita ou teme, a partir de um mecanismo que depende do pensamento ‘mágico’, apropriar-se das qualidades simbólicas do alimento segundo o princípio: Eu me torno o que eu como.⁸⁶

É nesse sentido que a eucaristia e as prescrições alimentares se tornam verdades a serem respeitadas pelos fiéis. Seguindo a mesma regra, é por esse motivo também que o tabu se torna aceito nas mais diferentes sociedades. Se um alimento é impuro e atrapalha as relações

⁸⁴ POULAIN, J-P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004. p. 196.

⁸⁵ FISCHLER, C. **L’Homnivore**: le goût, la cuisine et le corps. Paris: Éditions Odile Jacob, 1993. p. 14. “É lugar comum: nós nos alimentamos de nutrientes, mas também do imaginário”.

⁸⁶ POULAIN, J-P. Op. cit. p. 197.

dos homens e divindades, quem comer desse item terá também o acesso negado no caminho do sagrado.

Assim pode-se dizer que as práticas religiosas influenciam firmemente na formação do gosto alimentar e regulam a memória gustativa. O processo de lembrança daquilo que é classificado como saboroso ou repugnante, o alimento memória está em íntima relação com as crenças e tradições religiosas.

O Candomblé foi a religião escolhida para que essa conexão fosse mostrada, explorada e analisada. É uma religião de trocas entre humanos e seres divinos. A força que um alimento oferecido emana corre até o Orixá e volta para quem o ofertou. Mesmo sendo uma religião de tradição oral e não tendo livros sagrados, sua mitologia e suas histórias revelam pouco a pouco as características dos Orixás. O contar e o recontar de suas aventuras, seus temperamentos, seus amores, suas preferências que são ritualizados nas cerimônias, têm também a função de ensinar como cada Orixá deve ser tratado, como se faz a troca e guia os produtos que devem ou não ser oferecidos.

Se os Orixás têm suas preferências e as oferendas são baseadas na sua mitologia, a cozinha relacionada ao Candomblé é muito rica em ingredientes e detalhes no modo de preparo. Quem detém o conhecimento relacionado à parte da alimentação e do preparo dos pratos é a cozinheira do terreiro, a Iya bassé. É com ela que se aprende que, no terreiro

a cozinha é cheia de interdições: não conversar mais que o necessário, não falar alto, gritar, cantar ou dançar músicas que não sejam do santo; não entrar pessoas que não sejam iniciadas – dependendo do que se estiver fazendo, somente um número muito restrito – não admitir que mulheres menstruadas permaneçam nela, etc. neste espaço sacralizado, tudo vai ganhando significado: a bacia que cai, o garfo, a faca, a colher, o óleo que faz fumaçar o fogo, etc. Na cozinha se aprende além do ‘ponto’ certo de determinado prato, que não se dá as costas para o fogo, não se joga sal no chão, não se mexe em comida de Orixá com colher que não seja de pau, que a comida mexida por duas pessoas desanda, que não se joga água no fogo e que muitas pessoas, por terem sangue ruim, fazem a comida desandar.⁸⁷

A culinária de terreiro de Candomblé tem muitos pratos e maneiras de preparo. Dos animais sacrificados, as partes que não são usadas para oferendas vão todas para a panela e, junto com os pratos votivos dos Orixás, são servidas ao final das cerimônias para todos os que delas participaram.

Fernández-Armesto, quando fala do sacrifício de cachorros feito pelos oglalas das

⁸⁷ SOUZA JUNIOR, Vilson Caetano. **A cozinha, os orixás e os truques**: entre a invenção e a recriação onde o tempo não pára...” Trabalho apresentado no seminário temático ST03 “Os afro-brasileiros”. VIII Jornada sobre alternativas religiosas na América Latina. São Paulo, 22 a 25 de setembro de 1998.

planícies da América do Norte, relata que após o sacrifício, a carne é cozida sem tempero e que “esta é uma das características comuns a várias culturas – comer um alimento sagrado não pelo sabor, mas sim pela salvação.”⁸⁸ No Candomblé, a lógica defendida por Armesto não se encaixa. A degustação e o prazer em comer estão também presentes, sendo as festas de Orixás ocasiões para grandes banquetes. Pode-se perceber a riqueza de ingredientes e o requinte de preparação e a preocupação com sabores e aromas quando analisamos, por exemplo, a receita de caruru, a comida votiva dos Ibejis, Orixás crianças e gêmeos.

Ingredientes (10 porções bem servidas):

100 quiabos em pedaços

7 quiabos inteiros

600 ml de azeite-dendê

4 cebolas grandes trituradas

300g de camarão seco, um pouco triturado e o restante inteiro

250g de amendoim

250g de castanha-de-caju

Gengibre ralado a gosto

Sal a gosto

Preparo:

Depois de picar os quiabos, refogue-os no azeite-de-dendê, com os quiabos inteiros, as cebolas e o gengibre.

Acrescente um pouco de água e deixe cozinhar.

Junte os camarões, o amendoim e a castanha, triturados ou batidos no liquidificador.

Mexa sempre com a colher de pau. Corrija o sal, deixe apurar e sirva.⁸⁹

Para Cascudo,

O caruru é um esparregado de quiabos, camarões, peixe, adubado de sal, cebola, alho e azeite-de-dendê. Caruru é um breudo mucilaginoso, fitolacácea, que era esmagado e acompanhava o guisado de peixe ou crustáceo. A mais antiga forma é visível na tradução de Teodoro Sampaio, caá-rerú, a comida de folhas, de ervas. Stradelli consigna apenas o caruru como breudo comestível, constituindo no Amazonas prato isolado, na pureza inicial ameraba. As mudanças e aumentos subsequentes, dendê, quiabo, seriam pelas mãos das cozinheiras africanas. O prato sofreu a mesma evolução do demais, partindo das malocas até a

⁸⁸ FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida:** uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004. p. 62.

⁸⁹ **Revista Gula.** Nº 148. São Paulo. Fevereiro de 2005.

mesa do colono português.⁹⁰

A popularização da comida de Terreiro, com o nome de comida baiana, faz com que as pessoas degustem pratos que estão na base teológica do Candomblé, mesmo sem saber. Porém, essa simbologia é reforçada e transmitida de geração em geração dentro das casas de religião, passada de Mãe-de-Santo para Filho-de-Santo. Desde o momento da iniciação, o neófito aprende sobre as regras de consumo, sendo que os primeiros anos de religião os que possuem mais proibições e cuidados. A transmissão das prescrições, tabus, cuidados, receitas por meio da oralidade é um processo que acontece no Brasil há muitas gerações. Não se pode esquecer de considerar que esse processo já sofreu muitas perdas, esquecimentos, acréscimos e ressignificações.

⁹⁰ CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983, vol. I. p.165.

2 A ALIMENTAÇÃO E O SAGRADO NO CANDOMBLÉ¹

*“Na terra dos Orixás
O amor se dividia
Entre um deus que era de paz
E outro que combatia
Como a luta só termina
Quando existe um vencedor
Iansã virou rainha
Da coroa de Xangô”*

*A deusa dos Orixás
(Romildo e Toninho – Música cantada por Clara Nunes)*

Reginaldo Prandi, em *A Mitologia dos Orixás* e Pierre Verger, em *Orixás*, contam duas versões sobre como Iansã passou de mulher de Ogum para uma das esposas de Xangô. Prandi escreve que Xangô, indo visitar Ogum certa vez, conheceu sua linda mulher, Iansã, e se apaixonou. Fingiu-se de doente para que Ogum o recolhesse em sua casa e Iansã lhe desse de comer. Assim como o previsto, Iansã fez seu prato favorito, o Amalá, colocando junto em seu preparo um ingrediente dado por Xangô, um pó. Xangô a preveniu para que não provasse da comida por causa da substância acrescentada, recomendação não atendida por Iansã. Xangô, que é dono dos raios e trovões, bem como do fogo, deu o pó mágico a Iansã, sabendo de sua curiosidade, para lhe dar o poder de soltar fogo pela boca e cuidar dos ventos e tempestades. Ogum não quis mais sua mulher depois de vê-la soltando fogo pela boca. Iansã então, casou-se com Xangô.²

Verger acentua as diferenças entre o deus do ferro e da guerra, Ogum, com sua ira e deselegância e o deus do trovão, o Rei Xangô, polido e charmoso. Iansã, casada com Ogum, se apaixonou por Xangô e decide fugir com ele. Ogum, enfurecido, lança-se numa perseguição ao casal até que os encontra. Em meio à luta, Ogum com sua espada atinge Iansã que se divide em nove. Também diz essa lenda, contada por Verger, que Iansã não podia ter filhos,

¹ Esse capítulo conta com um anexo, constituído por um glossário com termos do Candomblé.

² PRANDI, Reginaldo. **A mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p. 93-4.

pois não obedecia às proibições alimentares. Quando, depois de consultar um babalaô, seguiu as prescrições e fez oferendas foi mãe de nove crianças.³

O objetivo deste capítulo é discutir o objeto de estudo em suas duas frentes. A primeira é o Candomblé enquanto religião. Nessa parte debate-se sobre conceitos religiosos, estrutura, hierarquia de cargos e os sistemas mítico e ritual. A segunda frente de pesquisa é a relação do Candomblé com a alimentação. Para tanto, explana-se sobre suas principais divindades, privilegiando-se um mito que decorra de um fato alimentar ou que acarrete em explicações para possíveis hábitos alimentares.

Uma terceira parte trata sobre a análise das religiões de matriz africana, mais especificamente o Candomblé, em Curitiba. Nessa seção, dados de estudos feitos com as religiões de matriz africana em outros estados do Brasil são comparados com dados encontrados em Curitiba.

O material utilizado para o desenvolvimento deste capítulo conta com a bibliografia explicativa sobre Candomblé, compêndios de mitologia africana e afro-brasileira e a coluna Umbanda – cujo título foi modificado para Umbanda/Candomblé –, do *Diário do Paraná*, dos anos de 1978 e 1979, assinada pela colunista Dirce Alves.

2.1 ENTENDENDO O CANDOMBLÉ

Estudando algumas religiões, mas principalmente o fenômeno religioso, Mircea Eliade diz que

o mito conta uma história sagrada; ele relata um acontecimento ocorrido no tempo primordial, o tempo fabuloso do ‘princípio’. Em outros termos, o mito narra como, com grandes façanhas dos Entes Sobrenaturais, uma realidade começou a existir, seja uma realidade total, o Cosmo, ou apenas um fragmento, uma ilha, uma espécie de vegetal, um comportamento humano, uma instituição. (...) Os mitos revelam, portanto, sua obra criadora e desvendam a sacralidade (ou simplesmente a “sobrenaturalidade”) de suas obras. Em suma, os mitos descrevem diversas, e às vezes dramáticas, irrupções do sagrado (ou do “sobrenatural”) no Mundo. É essa irrupção do sagrado que realmente fundamenta o mundo e o converte no que é hoje.⁴

³ VERGER, Pierre. **Orixás: deuses iorubas na África e no novo mundo**. São Paulo: Corrupio, 1981. p. 168-9.

⁴ ELIADE, Mircea. **Mito e realidade**. São Paulo: Perspectiva, 1998. p. 11.

O Candomblé⁵ é uma religião afro-brasileira. Os africanos trazidos ao Brasil na época da escravidão vinham de regiões diversas, falavam línguas diferentes e tinham crenças várias. Porém, a literatura sobre o período escravista e preocupada com a questão cultural do negro não deixa de citar as festas, os rituais e, algumas vezes, a feitiçaria feita pelos escravos. O ritmo dos tambores e o canto religioso eram instrumentos que representavam essa cultura e que serviram, de certa forma, para homogeneizá-la no Brasil.

Para a religião africana de culto aos Orixás, vinda principalmente da região da atual Nigéria e do Golfo do Benin, cada pessoa é descendente de um Orixá, personagem mítico que viveu na terra nos tempos primordiais. Os diversos Orixás da África vieram de diferentes regiões e estavam ligados a um elemento da natureza, correspondente à sua localidade. Portanto, o que chegou ao Brasil eram deuses que faziam parte de uma família religiosa e que eram considerados por tal como seu ancestral divinizado e ainda como representantes da natureza e seus fenômenos, detentores de poderes.

Prandi explica que

os iorubas acreditam que homens e mulheres descendem dos Orixás não tendo, pois, uma origem única e comum, como no cristianismo. Cada um herda do Orixá de que provém suas marcas e características, propensões e desejos, tudo como está relatado nos mitos. Os Orixás vivem em luta uns contra os outros, defendem seus governos e procuram ampliar seus domínios, valendo-se de todos os artifícios e artimanhas, da intriga dissimulada à guerra aberta e sangrenta, da conquista amorosa à traição. Os Orixás alegram-se e sofrem, vencem e perdem, conquistam e são conquistados, amam e odeiam. Os humanos são apenas cópias esmaecidas dos Orixás dos quais descendem.⁶

O sistema mítico do culto aos Orixás tem como característica explicar fenômenos da natureza, a criação do mundo, dos homens, da vida e da morte. Trata também do cotidiano dos Orixás, de como viviam, seus amores, guerras, casamentos, festas e sua relação com o ambiente. Xangô é considerado não apenas Rei de Oyó⁷ em sua trajetória mítica, mas também é o regente do raio e do trovão e o Orixá da justiça simbolizando seu dom de governante. Oxum é a deusa das águas doces, cachoeiras e lagos. Também cuida das crianças recém nascidas, pois é a deusa da fertilidade. Como um rio traz abundância à terra e riqueza de

⁵ Candomblé é o termo utilizado para denominar a religião de culto aos Orixás principalmente na Bahia. Porém vários outros termos são utilizados para denominar essa religião em outras regiões do Brasil, guardadas as diferenças locais. É o caso do Batuque no Rio Grande do Sul, Xangô em Pernambuco, Tambor de Minas no Maranhão, Macumba no Rio de Janeiro.

⁶ PRANDI, R. **A mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p. 24.

⁷ Cidade situada na Nigéria, mas também sede do império de Oyó, reino mítico de Xangô.

colheitas, assim faz o Rio Oxum⁸. Por esses exemplos é que Verger explica que o culto aos Orixás está, então, ligado às forças da natureza assim como aos ancestrais divinizados, o que constitui “um vasto sistema que une os mortos e os vivos em um todo familiar contínuo e solidário. A ligação mística com os ancestrais divinizados é constante e ativa.”⁹

A mitologia, as várias versões da mesma história, a riqueza dos detalhes e o sentido do seu contar e recontar estão guardados nas casas da religião, nos chamados Terreiros de Candomblé. Para Juana Elbein dos Santos, os Terreiros possuem dois espaços, sendo que o primeiro é o espaço externo, espaço do “mato”, da natureza, onde se cultivam plantas, ervas e árvores para serem utilizadas nos rituais religiosos. Pode-se dizer que este é um dos lugares mais privativos do Terreiro, onde poucas pessoas, mesmo fazendo parte da religião, têm acesso. A outra área é chamada por Santos de “espaço urbano” e no qual se encontra:

as casas-templos, *ilé-òrìṣá*¹⁰, consagrada a um òrìṣá ou a um grupo de òrìṣá, entidades divinas que, por suas características podem ser cultuadas juntas; uma construção chamada *ilé-àṣẹ* que comporta uma parte estritamente privada destinada à reclusão das noviças – as *iyawo*; uma cozinha ritual com sua ante-sala e uma sala semipública (segundo as ocasiões); uma construção – “o barracão” – que abriga um grande salão destinado as festividades públicas, com espaços delimitados para os diferentes grupos e setores que constituem o *ẹgbẹ* e os lugares reservados à assistência; um conjunto de habitações permanentes ou temporárias para os iniciados que fazem parte do “Terreiro” e suas famílias. Entre as construções, no limite do espaço “urbano” e debruçados sobre o “mato”, encontra-se o *Ilé-Ibo-Aku*, a casa onde são adorados os mortos e onde se encontram seus “assentos” – lugares consagrados – local onde ninguém pode se aproximar, guardado por sacerdotes preparados para estes mistérios e separados do resto do “Terreiro” por uma cerca de arbustos rituais.¹¹

É preciso destacar que os Terreiros que Santos descreve são centenários e se localizam na Bahia, região com forte influência do Candomblé. Uma casa de culto com poucos Filhos e pouco dinheiro não vai ter necessariamente toda a estrutura descrita na citação acima. Principalmente porque as casas menores envolvem, muitas vezes, apenas parentes e alguns

⁸ Rio localizado na Nigéria

⁹ VERGER, P. **Notas sobre o culto dos Orixás e Voduns na Bahia de todos os Santos e na Antiga Costa dos Escravos na África**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2000. p. 16.

¹⁰ José Beniste dedica algumas páginas para explicar um pouco sobre a língua yorubá. Alguns autores como Juana Elbein dos Santos e Pierre Verger optam por escrever as palavras que tem origem yorubanas de acordo com a língua materna. Pode-se perceber que algumas palavras possuem pontos embaixo das letras. Isso porque a língua yoruba não possui as mesmas letras que as línguas latinas, mas possuem alguns sons correspondentes. Por exemplo o som o “é” é representado por “ẹ”, ou seja, um “e” com um ponto embaixo. A mesma coisa acontece com o “x” que é representado por “ṣ”, ou seja, um “s” com um ponto embaixo. Os acentos servem para indicar a entonação e a duração da sílaba. BENISTE, José. **Ọrun, Àiyé: o encontro entre dois mundos: o sistema de relacionamento nagô-yorubá entre o céu e a terra**. Rio de Janeiro: Bertand Brasil, 1997. p. 11-5.

¹¹ SANTOS, Juana Elbein dos. **Os Nàgô e a morte: Pàdè, Àsèsè e o culto Egun na Bahia**. Petrópolis: Vozes, 1976. p. 33-4.

vizinhos, sendo o Terreiro uma mistura do terreno de todas as casas. Em entrevista, Rômulo de Oxalá, contando sobre a casa de Candomblé que frequenta, declara:

(...) porque se tu fores na nossa casa é muito engraçado porque é uma casa de Candomblé que se adaptou à urbanidade, né? Nós não temos espaço mato, né? Nós temos o jardim na frente da casa, onde a gente planta algumas ervas e as outras nós temos que buscar fora. É uma casa pequena e é legal quando tem as festas de Odé, que é a grande festa anual, que vem filhos de todas essas localidades e a casa já enche só com o povo da casa, não é?¹²

Na coluna Umbanda do Jornal *Diário do Paraná* encontramos também uma descrição do Terreiro do Pai Antônio, um relato que mistura a descrição do espaço com a descrição do culto.

A roça do seu Terreiro, um casarão de forma retangular, ficando num dos extremos os instrumentos sagrados e, ao lado, uma poltrona mais alta, assento do chefe tribal daquele grupo religioso; no outro extremo os assistentes e no meio os neófitos e os iniciados a dançarem para seus orixás.

Franqueando a porta deparamo-nos com todo aquele mundo: o salão com enfeites multicoloridos e os crentes no meio, com os turbantes brancos, onde se misturam as rendas e outros tecidos finos adornados com brocados; bamboleando os corpos suarentos ao ritmo dos atabaques e da melopéia cantada em língua “nagô”.

(...)

De repente, um dos dançarinos treme, sacoleja é atendido pelo Pai de Santo e por seu auxiliar, sendo recolhidos ao roncó. Depois outro recebe seu santo, mais outro, e assim todos os iniciados recebem seus orixás e são recolhidos.

Os filhos de santo saem para o salão, com seus ricos trajes luminosos, trazendo nas mãos ferramentas simbólicas de seus orixás. Houve um fenômeno de transmutação. Simples mortais transformaram-se em Santos. São os ungidos e cheios de graças. Cada um dançando para seu orixá acompanhados pelo incansável Pai Antônio até o último ser chamado.¹³

Na seqüência, mostra-se uma série de três fotos, para exemplificar o que a colunista Dirce Alves escreveu sobre os locais de cultos dentro dos Terreiros. A primeira foto mostra o Barracão, local público das festas, onde se nota os tambores ao lado das poltronas vazias dos presidentes da festa, ou seja, a Mãe-de-Santo deste Terreiro e seus convidados. A foto foi tirada do extremo oposto da sala, local onde se encontra a assistência, aqueles que não participam da cerimônia.

¹² Entrevista concedida por Rômulo de Oxalá. Quando se transcreveu as entrevistas optou-se por não corrigir erros de concordâncias e expressões do tipo “né” ao invés de “não é” e “pra” ao invés de “para”, mantendo-se assim resquícios da oralidade. O que prejudicava o entendimento das sentenças foi corrigido.

¹³ ALVES, Dirce. O mundo mágico do Candomblé. *Diário do Paraná* (Coluna Umbanda), Curitiba, 21 jan. 1978. Caderno 2, p. 6.



Figura 1 – NADALINI, Ana Paula. **Barracão preparado para festa.** 2008. 1 fotografia, color 10 x 15 cm.

Seguindo a seqüência usada por Alves em sua descrição, na foto a seguir pode-se notar o colorido dos enfeites no salão, decorado com flores e fitas. As cores amarela e dourada, presente nos adornos, são uma homenagem a Oxum, Orixá da dona da Casa. Também é possível perceber os filhos em roda, dançando e cantando. Aqui a festa já começou.



Figura 2 – NADALINI, Ana Paula. **Filhos-de-Santo em roda.** 2008. 1 fotografia, color 10 x 15 cm.

Na terceira foto, pode-se notar uma Filha-de-Santo com seus ricos trajes luminosos, trazendo ferramentas simbólicas de seu Orixá, assim como escreveu Alves. A imagem mostra a Filha-de-Santo da casa, incorporada por seu Orixá e amparada pela Ekede da casa (à direita), dançando para Oxumaré, Orixá representado pelo arco-íris, presente nas cores de suas vestes e pela serpente, observada no acessório da cabeça.



Figura 3 – NADALINI, Ana Paula. **Oxumaré: arco-íris e serpente**. 2008. 1 fotografia, color 10 x 15 cm.

As festas são realizadas em várias circunstâncias. Uma delas acontece nos dias de comemoração aos Orixás. Por exemplo, dia dois de fevereiro é dedicado à Iemanjá. Nesse dia as casas de culto se preparam para fazer trabalhos nas praias, pois rendem homenagem à protetora das águas salgadas. Dirce Alves, na Coluna Umbanda/Candomblé dá outro exemplo de dia festivo quando escreve que “segunda-feira próxima [dia 04/12], quase todos os Terreiros e Tendões de nossa Capital, bem como em todo o Brasil, estarão comemorando o dia de Iansã, Santa Bárbara, os que quiserem podem ofertar-lhe oferendas entre as quais flores, frutas, vinhos e champanhe.”¹⁴

A iniciação no Candomblé envolve um período de recolhimento do fiel num determinado Terreiro durante um período variado, normalmente de vinte e um dias. Durante

¹⁴ ALVES, D. Sem título. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda/Candomblé), Curitiba, 02 dez. 1978. Caderno 2, p. 5.

este período o Filho-de-Santo tem uma rotina de aprendizagem e tudo em seu cotidiano se torna diferente, sua alimentação, seu banho, suas roupas, seus cabelos. O término desse período de recolhimento se caracteriza como mais uma ocasião para festa. É a apresentação do novo membro do Terreiro à comunidade e também aos Orixás.

Dentro da hierarquia de cargos do Candomblé, que será discutida logo a seguir, um Filho-de-Santo cresce e se torna mais importante quanto mais antigo ele for dentro da religião, pois, “o conhecimento e a tradição não são armazenados, congelados nas escritas e nos arquivos, mas revividos e realimentados permanentemente. Os arquivos são vivos, são cadeias cujos elos são os indivíduos mais sábios de cada geração.”¹⁵ Então, as datas que comemoram os aniversários de um, três, sete, quatorze e vinte e um anos da iniciação de determinada pessoa no Candomblé são também motivos de comemoração, em que se diz que o Filho-de-Santo está cumprindo uma obrigação para com seu Orixá. Nessas ocasiões há um novo período de recolhimento, ensinamentos e experiência religiosa. A imagem a seguir mostra o motivo da festa nesse Terreiro. A saída de um novo Filho-de-Santo, depois do período de iniciação e a comemoração de anos dos outros dois Filhos mais antigos. Os três estão em posição de reverência à Mãe-de-Santo, que está no assento principal. Pode-se notar que, para além da homenagem à Mãe-de-Santo, presta-se reverência à Oxum, por meio da imagem de uma cachoeira, logo atrás dos assentos principais. Do lado esquerdo, nota-se mais uma vez o olhar vigilante da Ekéde.

¹⁵ SANTOS, J. E. dos. **Os Nãgô e a morte: Pàdè, Àsèsè e o culto Egun na Bahia**. Petrópolis: Vozes, 1976. p. 51.



Figura 4 – NADALINI, Ana Paula. **Mamã Oxum abençoa seus Filhos**. 2008. 1 fotografia, color 10 x 15 cm.

A experiência religiosa, no Candomblé, acontece de forma coletiva (para os iniciados), principalmente nas cerimônias de celebração. Também é coletiva no que diz respeito aos ensinamentos e à transmissão cultural. A cultura religiosa do Candomblé depende da transmissão oral para permanecer e as pessoas que têm mais tempo de religião já passaram por mais experiências religiosas e sabem mais sobre o Candomblé do que os recém iniciados. Por isso as pessoas que estão dentro da religião há mais tempo possuem cargos mais altos e muito respeito dos mais novos.

Para Pierre Verger,

a religião dos Orixás está ligada à noção de família. A família numerosa, originária de um mesmo antepassado, que engloba os vivos e os mortos. O Orixá seria, em princípio, um ancestral divinizado, que, em vida estabeleceu vínculos que lhe garantiram um controle sobre certas forças da natureza, como o trovão, o vento, as águas doces ou salgadas, ou então, assegurando-lhe a possibilidade de exercer certas atividades como a caça, o trabalho com metais, ou ainda, adquirindo o conhecimento das propriedades das plantas e de sua utilização. O poder àse, do ancestral-Orixá teria, após sua morte, a faculdade de encarnar-se momentaneamente em um de seus descendentes durante o fenômeno da possessão por ele provocada.¹⁶

Por tal ligação com a família é que denominações como Mãe ou Pai-de-Santo, Família ou Povo-de-Santo, Filhos-de-Santo existem. A experiência religiosa é feita em família. Pode-se

¹⁶ VERGER, P. **Orixás: deuses iorubás na África e no novo mundo**. São Paulo: Corrupio e Círculo do Livro, 1981. p. 18.

usar como exemplo para demonstrar essa recriação da noção de família o que se chama de Irmão de Barco. Ou seja, duas pessoas que fizeram a iniciação juntas, ou estiveram no mesmo “barco”, são consideradas irmãs. Essa noção é levada inclusive para relacionamentos, sendo proibidos namoros entre irmãos, considerando-se essa relação incestuosa.

Os autores de *Galinha d'Angola*¹⁷ definem alguns termos do Candomblé em um glossário ao final do livro. As informações retiradas deste livro, juntamente com as definições propostas pela colunista Dirce Alves no *Diário do Paraná* servem para apresentar de forma sucinta os cargos encontrados nos Terreiros de Candomblé.

“Aquele que compareça embora com regularidade as suas práticas, não se tenha iniciado no culto, dá-se o nome de ABIÃ.”(sic)¹⁸ O Abiã é só o candidato a Filho-de-Santo, aquele que observa, que ajuda nos preparativos da festa, mas sem participar das partes secretas. Arno Vogel escreve que a palavra “abiã”, em yoruba significa “aquele que ainda vai nascer.”¹⁹

A iniciação pode dar-se por livre vontade, mas também ocorre através do chamado do ORIXÀ. Esse chamado denomina-se “BOLAR NO SANTO”. Recolhe-se então para o “CONCÓ” aquele que vai cumprir estágio para a iniciação. Completada a iniciação (Feitura do Santo na Cabeça), o filho de Santo, antes abiã, passa a condição de IAÔ.(sic)²⁰

Os Iaôs já passaram pelo período de iniciação, mas ainda são neófitos, estão começando o aprendizado, o qual leva sete anos para ser concluído. Prandi define os Iaôs como “cavalo dos deuses, uma vez que o transe consiste basicamente em mecanismo pelo qual cada filho ou filha se deixa cavalgar pela divindade que se apropria do corpo e da mente do iniciado.”²¹ Porém, é preciso lembrar que não são apenas os Iaôs que recebem os Santos, pois os Pais e Mães-de-Santo também entram em transe e ainda que não são todos os Iaôs que recebem santo.

¹⁷ VOGEL, Arno et. al. **A galinha d'angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira**. Rio de Janeiro: Pallas, 2001. p. 191-204.

¹⁸ ALVES, D. A prática do Candomblé no Brasil? Por Fernando Costa Organização. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda), Curitiba, 27 jun. 1978, Caderno 2, p. 9. Os grifos são da autora.

¹⁹ VOGEL, Arno et. al. *Op cit.* p. 191.

²⁰ ALVES, D. *Op. Cit.*

²¹ PRANDI, R. **Herdeiras do Axé: sociologia das religiões afro-brasileiras**. São Paulo: Hucitec, 1996. p. 18.

Há outras funções que o Iaô exerce dentro da casa antes de completar os seus sete anos de aprendizagem. Ogãs e Ekedes passam por uma iniciação diferenciada, pois não possuem a característica de entrar em transe. Ogã é o nome que se dá a um homem que pode exercer diversas funções dentro do Terreiro, tal como a de “MÃO DE FACA (ATÔ AXOGUM): preside e executa os sacrifícios de animais de dois pés aos ORIXÁS.”²² Para exercer esse cargo, precisa-se de uma preparação intensa, pois cada animal é sacrificado de um jeito, dependendo do Orixá ao qual ele vai ser oferecido, com rezas específicas e instrumentos diferenciados.

Ainda existe o cargo de “MÃO DE OFÁ: conhece e colhe as ervas necessárias ao culto aos ORIXÁS.”²³ O cargo de Mão de Ofá é tão importante quanto o do responsável pelos sacrifícios, pois segundo José Beniste, as folhas

são, verdadeiramente, o sangue vegetal utilizado nos ritos religiosos e na cura das doenças. Kò si ewé, kò si òrìṣà – “sem folhas não há òrìṣà”, revela exatamente a importância de sua utilização em todos os momentos cerimoniais. A maceração das folhas é denominada Àgbo. De acordo com a cor, textura, habitat, funções curativas, elas são utilizadas para banhos, bebidas, recebendo denominações especiais. Algumas delas encontram correspondência no solo brasileiro, pelos africanos aqui trazidos. Outras foram transportadas e aclimatadas. Todos os òrìṣà possuem suas folhas, mas o poder de todas elas pertencem a Ọ̀sányìn.²⁴

Outro cargo, descrito pelo Ogã Alexandro, é o de Alabê.

Eu sou ogã alabê. Como se fosse um braço direito do Pai-de-Santo, né? É o responsável pelos cortes, os cortes seriam os sacrifícios, e responsável pelos toques. O alabê, na verdade é o responsável pelo toque, mas também exerce uma função de ... do que corta, do que faz o sacrifício. Existe também o ogã axogum, que esse seria mais o mão de corte, como chamam, né? (...) Ambos podem um exercer a função do outro, mas cada um é determinado para cada coisa.

Basicamente é isso, basicamente é uma função que você vai auxiliar o Pai-de-Santo dessas questões assim...

No toque de tambor e nas cantigas também. Que geralmente no Candomblé, são os ogãs que acabam puxando as cantigas.²⁵

Pode-se perceber nas das descrições dos cargos, que existem funções exercidas apenas por homens dentro do Terreiro. Além disso, percebe-se na fala do Ogã Alexandro uma certa frouxidão na distribuição de tarefas, principalmente em decorrência do tamanho das casas.

²² ALVES, D. A prática do Candomblé no Brasil? Por Fernando Costa Organização. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda), Curitiba, 27 jun. 1978, Caderno 2, p. 9. Os grifos são da autora.

²³ *Id.*

²⁴ BENISTE, José. **Ọ̀run, Àiyé**: o encontro entre dois mundos: o sistema de relacionamento nagô-yorubá entre o céu e a terra. Rio de Janeiro: Bertand Brasil, 1997. p. 312.

²⁵ Entrevista concedida por Ogã Alexandro.

Quando contam com um número pequeno de Filhos, estes acabam acumulando funções ou substituindo um membro que está ausente.

“EKEDE: zela pelos assentamentos e quartinhas do RONCÓ e do EXU, ajuda a mãe criadora a transmitir os ensinamentos aos ABIÃS”²⁶ e ainda “é a senhora que cuida dos ORIXÁS dentro das cerimônias religiosas.”²⁷ Arno Vogel diz que é o cargo feminino equivalente aos Ogãs masculinos.

Entre os cargos mais altos do Terreiro estão o de Mãe ou o Pai-Pequenos, também chamados de Iyakekerê ou Babakekerê. São normalmente responsáveis administrativos da casa, substitutos do Pai ou Mãe-de-Santo quando estes não se encontram presentes. O cargo superior é o de Pai ou Mãe-de-Santo, pois tem como função a chefia espiritual e administrativa do Terreiro, conhecidos também como Babalorixá para os homens e Iyalorixá para as mulheres. Juana Elbein dos Santos relata as funções da Iyalorixá na Bahia, onde a presença de mulheres comandando as casas de Candomblé era muito maior e mais reconhecida do que a de homens²⁸.

Assinalamos que a Iyalorixá – mãe do òrìṣà – sacerdotisa suprema do “Terreiro”, é ao mesmo tempo, a Iyalaxé, mãe do àṣe do Terreiro. Por ser o chefe supremo é quem possui os maiores conhecimentos e experiência ritual e mística, quem possui o àṣe mais poderoso e atuante. Ao ser investida como Iyalaxé, ela é portadora do máximo àṣe do “Terreiro”, recebe e herda toda força material e espiritual que possui o “Terreiro” desde a sua fundação. Ela será responsável não só pela guarda de templos, altares, ornamentos e de todos os objetos sagrados, como também deverá, sobretudo, zelar pela preservação do àṣe que manterá ativa a vida do “Terreiro”.²⁹

Esses cargos são conquistados apenas após se completar sete anos da iniciação. Após esse período de aprendizagem, o Iaô se torna Ebomí. Ele pode continuar exercendo o cargo que já possuía antes ou se tornar Balalorixá ou Iyalorixá. É importante ressaltar que essas decisões são tomadas por meio de consulta aos búzios. O jogo de búzios é um dos segredos

²⁶ ALVES, D. A prática do Candomblé no Brasil? Por Fernando Costa Organização. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda), Curitiba, 27 jun. 1978. Caderno 2. p. 9. Os grifos são da autora.

²⁷ ALVES, D. O dia do Candomblé. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda), Curitiba, 15 out. 1978, Caderno 2. p. 5. Os grifos são da autora.

²⁸ Pode-se notar essa predominância das mulheres tomando-se como exemplo a história dos dois Terreiros mais famosos da Bahia. A Casa Branca do Engenho Velho, considerado o Terreiro mais antigo de Salvador, foi comandada por uma sucessão de mulheres, além do Ilê Axé Opó Afonjá e o Terreiro do Gantois que têm também sua história mesclada à história de vida de sacerdotisas, como Mãe Stela, Mãe Senhora e Mãe Menininha.

²⁹ SANTOS, J. E. dos. **Os Nãgô e a morte: Pàdè, Àsèsè e o culto Egun na Bahia**. Petrópolis: Vozes, 1976. p. 43.

ensinados quando um membro do Candomblé se torna Mãe ou Pai-de-Santo. Com o título mais importante do Terreiro, o Pai-de-Santo tem a função de iniciar pessoas, zelar pelos rituais e cuidar dos assentos dos Orixás (locais rituais onde os Orixás estão simbolizados por seus objetos rituais).

Uma tarefa que acompanha a função de Babalorixá é a de guardador dos mitos. É responsabilidade do chefe do Terreiro conhecer, ensinar e preservar as lendas dos Orixás.

Certamente, percorrer o tempo em direção contrária implica uma experiência que depende da memória pessoal, ao passo que o conhecimento da origem se reduz à apreensão de uma história primordial exemplar, de um mito. Mas as estruturas são homologáveis: trata-se de recordar, detalhada e precisamente o que se passou no princípio e a partir de então.

Tocamos no problema capital não somente para a compreensão do mito, mas para o desenvolvimento ulterior do pensamento mítico. O conhecimento da origem e da história exemplar das coisas confere uma espécie de domínio mágico sobre as coisas. Mas esse conhecimento abre igualmente o caminho para especulações sistemáticas sobre a origem e estrutura do mundo. Retornaremos a esse problema. Devemos precisar desde já que a memória é considerada o conhecimento por excelência. Aquele que é capaz de recordar dispõe de uma força mágica religiosa ainda mais preciosa do que aquele que conhece a origem das coisas.³⁰

O Pai-de-Santo, representante então da memória mítica como seu guardião, é peça chave para aprender e reconhecer as histórias dos Orixás. Por isso foram escolhidos para serem entrevistados nesta pesquisa. Entre outros entrevistados estão Ogãs, Ekédes e Filhos-de-Santo, todos contribuindo para a formação e transmissão da memória mítica do Povo-de-Santo.

O último cargo que se destaca é o das cozinheiras dos Orixás que são chamadas de Iyabassés ou, no diminutivo, Iyabás.

As Iabás, conforme já dissemos, são as cozinheiras dos cultos. A manutenção de um Terreiro ocupa muita gente, pois cada um tem sua função própria. O Zelador do Terreiro, Abaçá ou Ilê, além de determinar o que deve ser feito ainda preside grandes obrigações. As comidas dos Orixás são preparadas com muita limpeza, pela Yalaché, e a comida do povo, os filhos da casa bem como visitantes pela Yabassé.

Os ossos do animal sacrificado não podem ser quebrados. Porém separados pelas juntas. Depois de servida a comida, os ossos são reunidos recomposto o esqueleto sem as carnes, despachado tudo para lugar conveniente. As Yabás têm uma ou duas cotas, suas auxiliares no serviço doméstico.

O material que se prepara a comida de Santo não é o mesmo da cozinha comum. São panelas de barro e colheres de pau. Tudo é feito em local separado, sobre a panela, coloca-se uma bandeja com um copo de água virado. Sobre o copo, há uma vela acesa. Sob essa armação é que se cozinha a comida do Santo. Pronta a comida, só é servida quando o Babalorixá dá ordem para ser arriada. Come-se sempre à noite e observa-se um ritual. Exige-se das Yabás muitas qualidades morais e grande asseio corporal. (sic)³¹

³⁰ ELIADE, M. **Mito e realidade**. São Paulo: Perspectiva, 1998. p. 83.

³¹ ALVES, D. Ensinamentos. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda/Candomblé), Curitiba, 16 out. 1978.

A cozinheira do Terreiro é uma das responsáveis pela ligação do mundo do sagrado ao mundo humano. As festas de Candomblé são iniciadas primeiramente pelo Padê, o despacho de Exu, ou seja, quando se alimenta Exu para que ele garanta proteção e harmonia para a festa. Explicar-se-á mais adiante que o Orixá Exu é o primeiro a comer. Antes da festa começar, as cozinheiras preparam os alimentos e os Ogãs preparam os animais que se oferecem a Exu em uma cerimônia privada, interdita a não iniciados.

Na cerimônia pública do Candomblé, chamada de Xirê, presidida pelo Pai ou Mãe-de-Santo, os Filhos-de-Santo fazem também a ligação dos deuses e homens através da possessão. Os mitos são retratados na

dança ritual, quando desempenha de forma teatralizada as histórias dos deuses africanos nos seus diferentes enredos mitológicos. Uns da guerra, outros das matas, outros da água doce, do vento, do fogo, da terra, do mar, fazendo com que as identificações de cada categoria divina sejam reconhecidas por cor, material, quantidade, gesto, postura, ética corporal e coreográfica. Aí nesse âmbito os significados dos objetos funcionarão como distintivos – marcas sociais e religiosas de presença obrigatória nos rituais públicos ou privados.³²

Os Filhos, já em transe, possuídos pelos Orixás, dançam, cantam e fazem reverências. São ajudados pelas Ekédes a se vestirem de acordo com os Santos de quem são Filhos. As Filhas de Oxum se vestem de amarelo, carregam um espelho e, em sua dança, parecem estar se penteando e se enfeitando, já que são consideradas Filhas da deusa da beleza. Xangô se manifesta em seus Filhos que já colocam a coroa e seguram o machado com duas lâminas. Dançam de forma aristocrática, simbolizando a majestade do Rei de Oyó.

Nas religiões afro-brasileiras, o vasto conjunto de suportes materiais indica a rica polissemia presente na prática ritual. Nessas religiões, o sagrado se expressa como uma celebração dos sentidos humanos que atribui significado às formas, cores, indumentárias, insígnias, movimentos, gestos, sabores, odores etc. Ao contrário de alguns sistemas religiosos, nos quais a perfectibilidade moral e espiritual se adquire pelo distanciamento ‘das coisas deste mundo’, inclusive os prazeres provenientes do corpo, nas religiões afro-brasileiras as coisas deste mundo são elementos fundamentais para a manifestação do sagrado. Deuses e homens, embora estejam localizados em ‘universos’ diferenciados, não constituem ordens dicotômicas do tipo visível e invisível, forma e conteúdo, concreto e abstrato. O deus se deixa assentar no jarro votivo, ao mesmo tempo em que ganha mobilidade no corpo do devoto que se pinta, se veste, se adorna para celebrar, com dança, música, comida e êxtase, o encontro entre o humano e o divino.³³

Caderno 2, p. 5.

³² LODY, Raul. **Jóias de Axé: fio-de-contas e outros adornos do corpo: a joalheria afro-brasileira**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001. p. 32.

³³ SILVA, Vagner Gonçalves da. Prefácio. In: LODY, Raul. **Jóias de Axé: fio-de-contas e outros adornos do corpo: a joalheria afro-brasileira**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001. p. 9.

Sem dúvida, a comida é um dos aspectos mais importantes do cotidiano das religiões afro-brasileiras. As festas acabam com um grande banquete que serve a todos os presentes. É a parte que Norton Corrêa chama da “mesa dos prontos”. “Uma grande toalha é colocada no chão e sobre ela depositam-se pratos com todos os tipos de comida ritual confeccionadas. Os prontos, ajoelhados, devem comer um pouco de cada uma delas. Pessoas não iniciadas ficam assistindo. Come-se com a mão.”³⁴ A seguinte foto mostra um Filho-de-Santo comendo com a mão durante uma cerimônia. O fato de comer com a mão é uma das coisas que tem muita influência sobre o tipo de comida. Essa regra determina que a comida seja em pedaços ou pastosa, sendo este tipo o mais comum. A pessoa retratada abaixo come provavelmente um Caruru ou um Amalá, notando-se a presença do quiabo.



Figura 5 – ARAÚJO, Socorro. Sem título. 2004. 1 fotografia, color, 10x15 cm.

Um importante papel das festas é o caráter de rememoração dos mitos, histórias e comportamentos dos Orixás e de seus Filhos. Raul Lody afirma que, além da parte socializante do fim da festa, quando todos comem juntos, há uma reafirmação da crença e da identidade dos participantes dos Terreiros.

As cerimônias comemorativas têm duas características em comum com todos os outros rituais: o formalismo e a performatividade. E, na medida em que funcionam efetivamente como dispositivos

³⁴ CORRÊA, Norton. A cozinha é a base da religião: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul. In: Canesqui, Ana Maria (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 75.

mnemônicos, são capazes de executar essa função em grande parte devido ao fato de possuírem essas características. Mas as cerimônias comemorativas podem-se distinguir-se de todos os outros rituais pelo fato de se referirem explicitamente a pessoas e a acontecimentos protótipos, quer considere que estes têm uma existência histórica ou mítica. Em virtude desse fato, os ritos desse gênero possuem uma característica que lhes é definitivamente própria, que podemos descrever como reencenação ritual. Essa característica é de importância fundamental na memória comunitária.³⁵

A reencenação ritual observada nas festas e celebrações do Candomblé leva a necessidade de conhecer melhor o que está sendo ritualizado, ou seja, a vida mítica dos Orixás e seus atributos. Ainda mais importante para este trabalho é entender a relação entre a mitologia, o Povo-de-Santo e suas práticas alimentares.

2.2 OS ORIXÁS E A ALIMENTAÇÃO

Os hábitos alimentares do Povo-de-Santo estão intimamente relacionados aos mitos dos Orixás e às cerimônias festivas. Os Orixás, em sua mitologia, são retratados em cenas do cotidiano como em casamentos, guerras, festas e trabalho. O objetivo desta seção é descrever os diversos deuses do Candomblé³⁶, sua função dentro da religião, bem como relacioná-los aos seus mitos. A principal razão pela qual se evidencia os mitos e as características do sistema de divindades afro-brasileiras é a possibilidade de encontrar indícios para explicar a alimentação diferenciada dos membros do Candomblé, formando assim uma memória gustativa própria deste grupo.

Em *Comida, festa e religião*, Antônio Carlos Magalhães defende que

o que determinou a vida da religião foram esses cruzamentos culinários e religiosos, essa mistura de paraísos comensais, esta ética pautada pelo prato, pelo vinho. Isso porque as tradições espirituais que aqui [no Brasil] chegaram mantiveram a experiência e a noção da vida e do sustento da vida. Com isto, reivindicaram, por meio de suas normas e suas trapaças, os sustentos do mundo. Contra o Deus sem entranhas e sem vida festiva, as tradições religiosas conseguiram fazer sobreviver os ideários comensais e festivos. A religião conseguiu manter viva a divindade relacionada com a alimentação dos povos.³⁷

³⁵ CONNERTON, Paul. **Como as sociedades recordam**. Oeiras: Celta Editora: 1999. p. 70-1.

³⁶ É preciso destacar que nem todos os Orixás estão presentes nesta descrição. Em diferentes casas de Candomblé muitas vezes se encontram Orixás que não são cultuados em outras. Portanto, foram descritos apenas os mais comuns e que tinham relevância para este trabalho.

³⁷ MAGALHÃES, Antonio Carlos de Melo. *Comida, festa e religião no Brasil*. IN: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabriele. **Cultura e alimentação: Saberes alimentares e sabores culturais**. São Paulo: SESC, 2007. p. 63.

Euclides Marchi, em seu texto *O sagrado e a religiosidade: vivências e mutualidades*, que compõe o dossiê sobre história das religiões da revista *História: Questões & Debates*, diz que o rito é uma forma de revivenciar o mito e assim dar continuidade a sua trajetória.

O rito torna-se essencial pela ligação que estabelece com o sagrado. De maneira simplificada pode-se dizer que o rito é a práxis do mito. É o mito em ação. Enquanto o mito rememora, o rito comemora. O rito abole o tempo profano, lógico, e linear e, por isso mesmo, irreversível. Os limites entre o sagrado e o profano, entre o rito religioso e a festa estão muito próximos.³⁸

As festas de Candomblé, seus trajes típicos – que se destacam pelo multicolorido ou pelo branco completo –, a preparação da decoração, dos alimentos, das oferendas acontecem em rememoração e comemoração a este complexo sistema de divindades a ser trabalhada.

Para José Beniste,

a palavra Orixa é utilizada exclusivamente para definir as divindades, e nunca para formas de espíritos comuns que possuem suas próprias denominações. Essas divindades trazem à mente a imagem de seres com personalidade e temperamentos próprios, certamente semelhantes aos seres humanos. Essas qualidades os tornam realidades individuais para os seus cultuadores classificando-os para as suas funções neste mundo. A concepção dessas qualidades antropomórficas está evidenciada em alguns mitos que os revelam plenos de defeitos e virtudes (...) e são transmitidas a essas pessoas todo o seu temperamento como herança desta filiação, sendo esses arquétipos reproduzidos com grande intensidade a ponto de classificar essas pessoas pela personalidade de seus Orixa.³⁹

Portanto a definição dos Orixás e de suas características também é, de certa forma, uma definição superficial dos Filhos-de-Santo. Descrever os seus mitos e a forma como são cultuados é também entrar na complexidade da vivência religiosa do Candomblé.

Uma das esferas dessa vivência religiosa é caracterizada pela alimentação dos deuses, com as oferendas, e das pessoas que participam das cerimônias, por meio dos banquetes públicos. As oferendas consistem em alimentos secos – como são chamados os pratos rituais cujo conteúdo são grãos, legumes e animais sem sangue, tipo peixes, camarões, ostras etc. – e em animais. Os alimentos que são oferecidos têm uma explicação mitológica e os animais possuem uma identificação com a divindade.

Entre o animal e o Orixá ao qual ele é dedicado a relação mais evidente é a cor. Por

³⁸ MARCHI, Euclides. *O Sagrado e a religiosidade: vivências e mutualidades*. **História: Questões e Debates**. Curitiba, n° 43, p.33-53, 2007. p. 48.

³⁹ BENISTE, J. *Òrun, Àiyé: o encontro entre dois mundos: o sistema de relacionamento nagô-yorubá entre o céu e a terra*. Rio de Janeiro: Bertand Brasil, 1997. p. 78.

exemplo, os animais de Oxalá são brancos, assim como seus pratos de arroz e peixe com coco. As galinhas e cabras sacrificadas a Oxum são preferencialmente amarelas e o bode de Exu é preto. Outra identificação é o sexo, sendo os machos sacrificados às divindades consideradas masculinas e as fêmeas dedicadas aos Orixás femininos.

O objetivo final do culto aos Orixás é a manutenção do equilíbrio entre os humanos e as forças vitais do universo, em busca de estabilidade, harmonia e desenvolvimento, e por meio da troca de axé – que é a força vital em si mesma; a energia que permite a realização da vida; que assegura a existência dinâmica; que possibilita os acontecimentos e as transformações; o poder, enfim, como capacidade de realizar algo ou agir sobre uma coisa ou pessoa. Essa troca de axé se realiza mediante o sacrifício e o transe.

O sacrifício ritual é um dos meios utilizados, em diversas religiões, para estabelecer contato com o mundo extraterreno. No culto aos Orixás, ele é sempre material, podendo consistir em oferendas de alimentos, bebidas, animais, etc. A lógica do sacrifício animal reside no fato de que, ao expirar, todo ser vivo libera energia vital, energia essa que vai se juntar à divindade homenageada para reverter, acrescida, ao ofertante. Os animais sacrificados, depois que sua energia, por meio do sangue e de partes específicas do seu corpo, é absorvida pelo Orixá, são sempre utilizados pela comunidade.⁴⁰

EXU

Quando se procede a matança aos Orixás, e quando isto ocorre, também Exu é contemplado com o animal que lhe é indicado pelo ritual, de quatro ou dois pés.

Ao ter início uma festa no Santo, é antes de mais nada oferecido a Menga (sangue) a Exu, costume que hoje se generaliza, com certa constância e inconsciência, procedendo a matança.

(...)

Como já dissemos anteriormente sobre o ritual da matança, por ordem do Babalaô ou Lalorixá, só a mão de Obé (axogum) poderá e deverá fazê-lo, visto que pessoas despreparadas podem cometer erros que prejudiquem a cerimônia e seus objetivos. Exu pode não aceitar. Como dizem, dá quizila de Exu, isto é, Exu perturba o ambiente, contrariando os propósitos de quem faz a oferenda, qual seja, obter calma, harmonia do meio ambiente, de onde servir Exu em primeiro lugar (...).

Depois de sacrificado o galo, ele é entregue a Yabassé, para ser preparado e servido pela Yakekerê, ao Pegigã. Babalaô e Ialorixá, tudo dentro segundo o ritual.

Só então é dado início ao toque, é iniciada a festa como o xirê (...).

Além do galo preto de que falei, outros animais podem ser sacrificados para Exu, tais como: frango preto, pato também preto, pombo ou bode sempre da cor preta.

Assim, antes de começar o ritual, é feito o padê de Exu, que é a invocação e a entrega das oferendas, para que tudo saia bem na festa sem haver nenhuma desarmonia. (sic)⁴¹

Exu, para o Candomblé, é o Orixá de transmissão entre o mundo dos homens e o mundo dos Orixás. Nenhuma comunicação é feita sem ele. Ele é o mensageiro que vem buscar os pedidos e levar as oferendas, cobrando por seus serviços.

É um Orixá muito dinâmico e possui a energia da transformação. É também o deus da fertilidade masculina, sendo muitas vezes representado por um falo. Exu já foi caracterizado

⁴⁰ LOPES, Nei. O toque do atabaque. **História Viva: temas brasileiros**. São Paulo, n. 3, p. 56-61. p. 58.

⁴¹ ALVES, D. O sacrifício oferecido a Exu. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda), Curitiba, 21 abr. 1978. Caderno 2, p. 6.

pelo diabo, mas as religiões de matriz africana não possuem a dicotomia entre bem e mal tão clara em sua teologia. Portanto, Exu não é aquele que faz o mal ou o bem, mas aquele que possui o poder da mudança. É dono dos caminhos e do mercado, locais onde passa muita gente e se troca muitas coisas. Conhece as estradas e vive fora de casa. Dinamicidade que acaba se transformando em desarmonia quando se lhe desagrada. Nas festas o seu cerimonial é o primeiro, para que tudo corra bem na cerimônia pública e para que o canal com as outras divindades fique aberto.

Reginaldo Prandi, em sua coleta de mitos, fala sobre algumas variações que explicariam a razão de Exu comer antes que os outros Orixás. Um dos mitos diz que Exu guardava a entrada de algumas divindades que possuíam o poder da adivinhação. Elas jogavam os búzios para a clientela, que, em troca, lhes traziam oferendas de comidas e animais. Exu, que recolhia as oferendas quando da chegada de algum cliente, só observava as adivinhas comerem, ficando para ele os restos e os ossos. Um dia, tal guardião resolveu não deixar ninguém entrar para consultar as videntes e, para não morrer de fome, caçou um rato que foi comendo aos poucos. Depois de algum tempo as donas da casa estavam com muita fome e não sabiam por que ninguém mais as visitava. Perceberam então que Exu, como tinha o domínio do acesso, não permitia a entrada dos consulentes. Resolveram então que cada pessoa que desejasse entrar precisaria fazer primeiro uma oferenda a Exu.⁴²

Esse mito consegue explicar diversas facetas de Exu. Em primeiro lugar, percebe-se que o lugar de Exu é fora de casa e o seu assentamento é na entrada dos Terreiros, onde ele guarda a entrada e é o primeiro a receber reverências. Além disso, mostra a dependência que os homens têm de Exu para se comunicar com os outros Orixás, pois é ele quem recolhe as oferendas e as leva para os seus donos. Por fim, o mito possui uma das explicações para o fato de que se faz sempre uma oferenda a Exu antes de fazer outra a qualquer Orixá, além do seu caráter de justiceiro, daquele que cobra em troca da harmonia e, não recebendo, vem para tumultuar o ambiente.

Analisando esse mito também pode se perceber que Exu come de tudo. Comia desde os restos dados pelas advinhas até as oferendas que começaram a lhe ser depositadas. Entretanto, como todos os Orixás, Exu também possui suas preferências.

A comida de Exu ou Amalá é a mais variada, pois ele quase que recebe tudo, desde que se lhe ofereça com satisfação. Exu não gosta que ninguém regateie preço quando se trata de lhe dar um

⁴² PRANDI, R. **A mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p. 56-7.

presente, um agrado, mas tem lá seus pratos prediletos. Bife passado no azeite de dendê, galo preto ou frango, juntando-se bastante pimenta malagueta, farofa de azeite de dendê, farofa de água e sal, farofa de aguardente (marafo), pipocas de milho, feita com areia da praia, acaçá de milho (fubá de milho).

Para se fazer acaçá, leva-se ao fogo um pouco de azeite de dendê, uma pitada de sal, após cozido é feita as bolinhas e enroladas em folhas de bananeira, o mesmo pode ser obtido com creme de arroz.

Exu também aceita bode preto com chifres e inteiro, em todos os pratos de Exu é indispensável o azeite de dendê e a pimenta malagueta (...).

Também pode-se dar a Exu, o acaçá de milho que se prepara da seguinte maneira: coloca-se o fubá de milho em água fria, leva-se em seguida ao fogo, põe-se um pouco de azeite de dendê, mexe-se até o ponto de mingau, em seguida embrulha-se em folhas de bananeiras passadas ligeiramente ao calor do fogo, ou ainda em folhas de mamona.

O bife de Exu, frito em azeite de dendê, dá-se o nome de *Eran-paterê*. (sic)⁴³

A cor dos animais que se oferecem aos Orixás varia de acordo com a cor que ele é representado. Para Exu, os animais devem ser pretos. Os Filhos de Exu se vestem de preto, em suas cerimônias e usam colares chamados de guias com cores pretas e vermelhas. Carregam como ferramenta um bastão.

OGUM

Terça-feira é o dia dedicado ao Orixá Ogum. “O dono das guerras, dos ferros, dos caminhos e da demanda, é o irmão de Exu e na sua dança traz sempre uma espada, cortando mirongas e vencendo a guerra para seus filhos. (...) suas comidas: feijão-cavalo, bife de carne bovina, feijão preto (feijoad).”⁴⁴

Ogum é o responsável pelas ferramentas de metal e por ensinar, em sua vida mítica, a forja aos homens. Também teve papel importante quando, na criação do mundo, abriu caminhos com sua espada de metal. Além de sua briga mítica com Xangô, por cauda do amor de Iansã, Ogum tem outras histórias que mostram sua ira e bravura, sendo por isso considerado o Orixá da guerra.

Ogum decidiu, depois de numerosos anos ausentes de Irê, voltar para visitar seu filho. Infelizmente, as pessoas da cidade celebravam, no dia de sua chegada, uma cerimônia em que os participantes não podiam falar sob nenhum pretexto. Ogum tinha fome e sede; viu vários potes de vinho de palma, mas ignorava que estivessem vazios. Ninguém o havia saudado ou respondido às suas perguntas. Ele não era conhecido no local por ter ficado ausente durante muito tempo. Ogum, cuja paciência é pequena, enfurece-se com o silêncio geral, por ele considerado ofensivo. Começou a quebrar com golpes de sabre os potes e, logo depois, sem poder se conter, passou a cortar a cabeça das pessoas mais próximas, até que seu filho apareceu, oferecendo-lhe as suas comidas prediletas, como cães, caramujos, feijão regado

⁴³ ALVES, D. Búzios. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda), Curitiba, 13 abr. 1978. Caderno 2, p. 6.

⁴⁴ ALVES, D. Os Orixás e suas manifestações no nosso dia a dia. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda), Curitiba, 08 abr. 1978. Caderno 2, p. 6.

com azeite-de-dendê e potes de vinho de palma. Enquanto saciava sua fome e sua sede, os habitantes de Irê cantavam louvores onde não faltava menção a Ògúnjájá, que vem da frase Ògún jẹ ajá (“Ogum come cachorro”), o que lhe valeu o nome de Ògúnjá. Satisfeito e acalmado, Ogum lamentou seus atos de violência e declarou que já vivera o bastante. Baixou a ponta de seu sabre em direção ao chão e desapareceu pela terra adentro com uma barulheira assustadora. Antes de desaparecer, entretanto, ele pronunciou algumas palavras. A essas palavras, ditas durante um batalha, Ogum aparece imediatamente em socorro daquele que o evocou. Porém, elas não podem ser usadas em outras circunstâncias, pois, se não encontra inimigos diante de si, é sobre o próprio imprudente que Ogum se lançará.⁴⁵

Os Filhos de Ogum usam por cima da roupa folhas de dendezeiros desfiadas. Essas também são usadas nas entradas das casas e Terreiros e representam a proteção de Ogum. Além de sua proteção, os fiéis pedem a Ogum que abra seus caminhos quando têm dificuldades nos negócios, por exemplo. Pede-se também que, tendo-se inimigos, que os retirem do caminho, enfatizando assim o caráter violento do Orixá da guerra.

Os fiéis dedicados a Ogum carregam, em sua dança ritual, seus instrumentos de metal, como as espadas. Sendo-lhe consagrados todos os instrumentos de metal, não se pode esquecer que os sacrifícios em que se utilizam facas precisam também ser dedicados a Ogum. O Ogã Axogum precisa pedir sua permissão para usar a faca e fazer o corte.

Percebe-se que Ogum tem uma relação íntima com o trabalho, na forja de instrumentos de ferro e protegendo aqueles que o utilizam como os ferreiros, agricultores, caçadores, carpinteiros entre outros. Seus pratos votivos estão também relacionados a pessoas que precisam de muita energia, como por exemplo, para o trabalho. A carne vermelha, a feijoada, o feijão preto temperado com bastante azeite-de-dendê são alimentos calóricos, representando a força e o vigor de Ogum.

XANGÔ

Xangô é um Orixá famoso por sua realeza e pela fama de conquistador. Ele era governante do reino mítico de Oyó, onde era um rei muito justo, porém severo. Quando se irritava, ou quando alguém despertava sua ira, Xangô lançava raios e trovões para mostrar seu poder e vencer os inimigos.

Suas três mulheres, Iansã, Obá e Oxum foram também mulheres de outros Orixás, mas foram seduzidas pelos encantos de Xangô. Adilson de Oxalá o descreve, falando que “de

⁴⁵ VERGER, P. **Orixás**: deuses iorubas na África e no novo mundo. São Paulo: Corrupio, 1981. p. 86.

todos os Orixás masculinos, Xangô era, sem dúvida, o mais belo e feroso. Mulherengo como ninguém (...).”⁴⁶

Xangô rege os relâmpagos, os raios, trovões, pedras, seu reino é o da sabedoria, justiça e paz, prosperidades, êxitos, dá assistência e proteção aos justos, leais e bem intencionados. Seus pratos prediletos são: o carneiro, galo, bode, rabada e Amalá, sua saudação Caô Cabecile, corresponde a São Jerônimo: damos a seguir a receita de um dos seus pratos preferidos: compra-se dois ou três pedaços de carne de peito, assa-se na panela com bastante cebola e azeite de dendê, a parte corta-se quiabos e quando a carne estiver pronta, cozinha-se o quiabo no caldo que ficou. Coloca-se numa gamela, a carne, o quiabo e enfeita-se com o quiabo inteiro.⁴⁷

Uma lenda é contada para explicar que Xangô, que é considerado o próprio fogo, deu-o aos homens para que eles aprendessem a cozinhar. Os deuses estavam cansados de receber oferendas cruas. Então Xangô mandou um raio que, atingindo uma árvore, fez seus galhos pegarem fogo e se queimarem. Um homem cultivou o fogo até virar brasas e, então, colocou seus alimentos ali em cima. Foi a primeira vez que os Orixás receberam oferendas cozidas e quentes. Os homens então sabiam que os raios eram o fogo que saía da boca de Xangô.⁴⁸

A oferenda que Xangô mais gosta é o Amalá. Tornou-se tão reconhecido que Amalá virou sinônimo de comida ritual, de oferenda (como pode ser notado na citação 43 deste capítulo).

O Amalá é preparado com quiabos cortados em rodela finas, temperados com cebola, camarão seco e azeite-de-dendê. Adicionam-se ervas, tais como: taioba, bredo, capeba e outras. É de preceito e tradição colocar doze quiabos inteiros, na gamela de madeira onde é servido o Amalá, guarnecendo-se com acaçá, sem folhas de bananeiras. É assim recebido no *peji* de Xangô o seu prato principal condicionado ao lendário desse orixá guerreiro e justo, forte pelos princípios vitais de controle dos elementos meteorológicos da natureza. O Amalá também possui outros procedimentos culinários: pode-se preparar o Amalá com carne bovina, utilizando-se a carne do peito, temperada e colocada com quiabos e ingredientes já enumerados. O Amalá é preparado com rabada de boi, cozida e bem temperada, adicionando-se os quiabos e o azeite-de-dendê. O Amalá de Xangô é servido com os rigores dos rituais dos Terreiros de candomblé. Ao som do adjá, as iabás levam a gamela em entrada solene ao *peji*, acompanhando os ritmos com palmas e agitando o xeré. O dirigente da cerimônia oferece o Amalá em honra a Xangô, devendo o alimento ficar no santuário de seis a doze dias.⁴⁹

⁴⁶ OGBEBARA, Afowa. **Igbadu**: a cabaça da existência: mitos nagôs revelados. Rio de Janeiro: Pallas, 1998. p. 111.

⁴⁷ ALVES, D. Os Orixás cultuados no Candomblé. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda/ Candomblé), Curitiba, 28 nov. 1978. Caderno 2, p. 5.

⁴⁸ PRANDI, R. **A mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001, p. 56-7.

⁴⁹ LODY, R. O rei come quiabo e a rainha come fogo: temas da culinária sagrada no Candomblé. In: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (org.). **Leopardo dos olhos de fogo**. Cotia: Ateliê Editorial, 1998, p. 150.

Na imagem a seguir, uma Filha-de-Santo carrega um Amalá de Xangô enfeitado com quiabos. Sua disposição remete a uma coroa, lembrando o caráter real do Orixá. Percebe-se que a vasilha utilizada é uma gamela, como dita a tradição. A concentração nos olhos da menina demonstra o respeito e a devoção ao Rei Xangô.



Figura 6 – ARAÚJO, Socorro. Sem título. 1 fotografia, color, 15 x 21 cm.

IANSÃ

Iansã, Orixá dos ventos e tempestades, rainha dos Eguns (mortos) espantando-os na sua dança com um espanador de cabo de cobre e rabo de cavalo, chamado *eiruexim*, na outra mão empunha uma alfanja. Corresponde a Santa Bárbara. E sua saudação é “Eparrei”.⁵⁰

Iansã come Acarajé e Abará que daremos a receita a seguir: Acarajé deixa um quilo de feijão fradinho de molho uns 2 ou 3 dias, tira-se a casca e passa na máquina de moer carne, junto com cebola e camarão seco.

Essa massa deve ser bem batida e deve-se deixar descansar umas três horas. Coloca-se azeite de dendê na frigideira e frita-se as colheradas fazendo os bolinhos de Acarajé, que podem ter um camarão enfeitando cada Acarajé.

Nota: Não se deve conversar quando estiver fritando os Acarajés, pois eles desandam.

OUTRA COMIDA que pode ser oferecida a Iansã é Vatapá sendo preparado segundo a receita: tira-se o miolo de 12 bisnagas de pão que ficam embebidas em leite fino de 12 cocos.

Para tirar o leite fino, ralam-se 12 cocos, tira-se o leite num guardanapo de fazenda leve, e depois espreme-se novamente o coco ralado a que se adicionam 4 litros de água fervente:

Passa-se na peneira a massa do pão com o leite fino. A esta massa se mistura então: três quilos de camarão seco moído, meio quilo de cebola ralada e quatro molhos de coentro igualmente moídos.

Depois bate-se bem com uma colher de pau e aí coloca-se o leite grosso das 12 cocos. Coloca-se ainda azeite de dendê, adiciona-se camarão fresco e sal. O Vatapá deve ser servido morno, nunca quente e acompanhado de Açaçá branco ou farofa amarela. (sic)⁵¹

⁵⁰ ALVES, D. Os Orixás cultuados no Candomblé. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda Candomblé), Curitiba, 28 nov. 1978. Caderno 2, p. 5.

⁵¹ ALVES, D. Sem título. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda/Candomblé), Curitiba, 12 dez. 1978. Caderno 2, p. 5. Os grifos são da autora.

A comida votiva de Iansã é, sem dúvida, a mais divulgada Comida-de-Santo por todo o Brasil, mesmo entre os que não seguem o Candomblé. Mais que isso, em 2005, o preparo do Acarajé se tornou parte do patrimônio imaterial brasileiro. Acarajé, junção de palavras africanas que significam comer bolinhos de fogo, menção a aparência do bolinho logo que sai do azeite de dendê.

Quem detém o conhecimento do preparo dos bolinhos de Iansã são as mulheres do tabuleiro, ou seja, aquelas que vendem comida nas ruas de Salvador, de Recife. Um ofício já exercido por mulheres nos séculos XVIII e XIX, as chamadas escravas de ganho, que trabalhavam vendendo produtos nas ruas ao invés de trabalhar nas casas ou na área rural.

Raul Lody descreve as mulheres quituteiras.

O ganho das comidas – mingau, pirão de milho, carimã, inhame, uns com carne, outros doces e servidos para uma clientela de pardos, negros e brancos do populacho – sempre foi serviço de mulher; mulher que exibia nas suas roupas alguns distintivos próprios da sua condição de mercadora de alimentos. Assim pelos registros iconográficos de alguns documentalistas, vêem-se, além dos diferentes tipos de turbantes, batas, saias, escarificações nos rostos, as posturas, as bancas e os produtos da venda e “objetos mágicos”, uns de cunho propiciatório, outros invocativos e próprios das atividades desempenhadas nas ruas, buscando proteção, lucro e outras benesses.⁵²

Porém, se por um lado os Acarajés, tão difundidos pelas quituteiras, são uma das preferências de Iansã, ela, por outro, também tem suas recusas. São os chamados tabus alimentares. No caso da deusa dos ventos, existe a proibição do consumo de carneiro, interdição que vale também para os Filhos-de-Santo dedicados a Iansã.

Uma lenda contada para explicar como Iansã conseguiu dividir o poder sobre as tempestades, ventos e trovões com seu marido Xangô, revela que ele lhe pediu para que fosse buscar uma encomenda com Exu. Quando lá chegou, Exu entregou-lhe a encomenda e lhe recomendou para que a entregasse diretamente a Xangô e confirmasse que ele beberia todo o líquido que havia. Iansã, muito curiosa, resolveu experimentar do líquido antes de entregá-lo a Xangô. O líquido lhe deu os poderes sobre o fogo e as tempestades. Quando seu marido percebeu que ela havia tomado parte de seus poderes, perseguiu Iansã, que se escondeu entre um rebanho de carneiros. Xangô sabia que ela estava por perto e decidiu matar tudo o que estava ao redor com seu poder de soltar fogo pela boca. Iansã continuou escondida entre os carneiros mortos e se livrou da ira de Xangô. Em homenagem aos carneiros que foram

⁵² LODY, R. **Jóias de Axé: fio-de-contas e outros adornos do corpo: a joalheria afro-brasileira.** Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001. p. 45.

sacrificados para que Iansã se salvasse ela não quis mais comer carneiro, o que se tornou uma de suas interdições.⁵³

OBÁ

Xangô tinha várias mulheres, entre elas Oxum. Além de muito bonita, sedutora, dona das jóias, principalmente as de ouro, Oxum era a preferida de Xangô. Ela cozinhava muito bem e este era um dos motivos pelos quais Xangô a adorava. Oxum usava sempre lenços em volta da cabeça, um mais bonito que o outro. Obá, outra esposa de Xangô, que não era muito bonita, foi pedir conselhos a Oxum, pois se sentia menos amada pelo marido.

E Obá, a conselho de Oxum, cortou uma orelha e cozinhou numa sopa para Xangô. E este não mostrou nenhum prazer em ver Obá desfigurada, coberta de sangue e achou repugnante o prato que ela serviu.

(...)

Quando Obá estava chorando, Oxum apareceu tendo tirado o lenço que sempre cobria suas orelhas. Elas estavam intactas e Oxum se pôs a zombar de Obá. Esta, furiosa se precipitou sobre a rival, seguiu-se uma batalha em regra. Xangô ficou colérico, lançou fogo pela boca contra suas amantes, que fugiram apavoradas, transformaram-se nestas duas lagoas que hoje têm seu nome. (sic)⁵⁴

Quando Obá e Oxum se encontram nas festas de Orixás, elas sempre lutam. Obá sempre escondendo a orelha, com um lenço ou um leque.

OXUM

O sábado na liturgia do Candomblé é consagrado a dois Orixás: Yemanjá, a Rainha do Mar e a dona do ouro e do amor, quando dança mostra sua beleza banhando-se ou enfeitando-se e usa um leque chamado “Abebê”, sua cor é o amarelo-ouro, sua saudação é: *Ora ie-ie-ie*. Seu prato predileto é Omolocum, Muqueca de Ostra e Adum.

O Omolocum é feito de feijão fradinho cozido, depois amassado, em seguida frita-se cebola ralada, camarão seco no azeite doce e coloca-se aquele bolo de feijão, deixa-se mais mais cinco minutos no fogo e retira-se colocando-se em uma travessa própria e enfeita-se com ovos cozidos. Só depois de frio é que pode ser oferecido a Oxum. (sic)⁵⁵

⁵³ BENISTE, J. **Mitos Yorubás**: o outro lado do conhecimento. Rio de Janeiro: Pallas, 2006. p. 161-5.

⁵⁴ ALVES, D. Lendas. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda/Candomblé), Curitiba, 18 fev. 1979. Caderno 2. p. 5.

⁵⁵ ALVES, D. Pratos prediletos dos Orixás. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda/Candomblé), Curitiba, 11 abr. 1979. Caderno 2, p. 5.



Figura 7 – ARAÚJO, Socorro. Sem título. 1 fotografia, color, 15 x 21 cm.

Na figura sete, nota-se uma Filha-de-Santo carregando um Omolocum para Oxum. O prato está enfeitado com ovos, símbolo da fertilidade. Oxum protege as mulheres grávidas e os recém-nascidos, pois ela é a deusa da fertilidade, bem como do amor e da sedução. Usou seu poder sobre a reprodução feminina para fazer uma represália os Orixás masculinos, quando estes começaram a dominar a Terra. Eles se reuniam em um conselho só de homens para decidir os rumos da Terra, dos Filhos-de-Santo e dos encargos dos Orixás. Oxum também queria participar, juntamente com outros Orixás femininos. Para punir os homens que recusaram tal participação, Oxum deixou todas as mulheres inférteis. Não tendo mais reprodução, chegaria um tempo que a Terra não teria mais Filhos, ou seja, o culto aos Orixás estaria acabado. Depois de consultarem os búzios, os homens perceberam que o problema era a ausência das mulheres no conselho e resolveram convidá-las. Depois de muitas oferendas a Oxum, ela aceitou as desculpas e desfez a magia sobre as mulheres, que voltaram a engravidar.⁵⁶

Por conta de seus atributos como deusa da reprodução, a também chamada de Mamãe Oxum é dona de todos os símbolos da fecundidade, como por exemplo os ovos que enfeitam

⁵⁶ PRANDI, R. **A mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p. 345.

seu Omolocum. O sangue da menstruação também é seu domínio, já que ele é resultado de uma gravidez não ocorrida. Por seus conhecimentos culinários, Oxum também tem poderes sobre a cozinha ritual. E onde se prepara alimentos dos Orixás não pode haver mulher menstruada.

O sangue é uma das principais partes dos animais que são oferecidas. É o condutor da vida no qual existe uma grande quantidade de energia. Se uma mulher menstruada prepara o animal a ser oferecido existe uma confusão de axés (ou energia). Há também Orixás que não aceitam sangue, como é o caso de Oxalá, mais uma interdição para as mulheres que estão nas regras.

OXÓSSI

Oxóssi é irmão de Ogum e Exu. É o protetor dos caçadores e das matas e seu símbolo é o arco e a flecha. É também chamado de Odé que significa “caçador” em yorubá. “Oxóssi é o rei de Keto. Come porco, bode, lebre e Axoxo: cozinha-se o milho já debulhado e quando estiver pronto enfeita-se com fatias de coco. Sua cor é o azul claro (...). Aceita também purê de milho verde e suflê de milho.” (sic)⁵⁷

Oxóssi tem grande importância para as casas de culto, pois ele anda muito por territórios desconhecidos em consequência de seu atributo de caçador, procura o melhor lugar para a instalação de novos Terreiros. Na África, os caçadores tinham importância como protetores das tribos, pois possuíam armas e trabalhavam também como guardiões.

Uma lenda conta que Oxum se apaixonou por Oxóssi, o caçador que vinha todos os dias tomar banho no seu rio. O rapaz que não entrava muito fundo na água por não saber nadar era atraente e sedutor. Mas Oxum queria que sua relação acontecesse no meio do rio, onde as águas eram profundas e o perigo eminente. Oxóssi, que era acostumado com os perigos da floresta, nunca se atreveu a ir tão longe, mesmo sabendo das belezas e encanto de Oxum. Ardilosa e exímia cozinheira, Oxum fez uma torta de frutas, regada com muito mel, e deixou na margem para que Oxóssi se regalasse. Colocou mel no bico de seus seios e ficou esperando o caçador bem no centro do rio. Quando Oxóssi comeu aquela delícia ficou inebriado, não sabia mais o que fazia. Ele entrou no rio e caiu nas graças de Oxum. Depois de

⁵⁷ ALVES, D. Os Orixás cultuados no Candomblé. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda/Candomblé), Curitiba, 28 nov. 1978. Caderno 2, p. 5.

terem feito amor, Oxóssi se afogou e ninguém mais o achou. Deixou no ventre de Oxum seu filho, Logum Edé, que fazia sempre Oxum lembrar de seu amor, dada a semelhança de Oxóssi com o filho.⁵⁸ A proibição indicada aos Filhos de Oxóssi é o consumo do mel, que tem grande freqüência nos feitiços de amor. Claude Lépine, diz que “o mel é doce, acalma, é uma oferenda adequada para divindades femininas. Òsum, Yémanjá, Nàná. Representa a feminilidade, fecundidade, doçura e amor.”⁵⁹

OSSAIM

Entidade das folhas. Veste chitão, cores rosa e verde. Usa uma cabaça, fuma, bebe mel e periti. Come frango, bode e milho branco.

Ossae desempenha também um papel muito essencial nas cerimônias da seita por causa das folhas medicinais e litúrgicas. Cada folha tem suas influências, pois significa Aché, quer dizer, a força, o poder, a virtude. A todas as cerimônias Ossae empresta sua colaboração, como dono das folhas, cujo conhecimento consiste a parte mais secreta dos cultos afro-brasileiros. Cada folha possui uma virtude própria – a fortuna, a felicidade, a glória, a alegria, a coragem, a fecundidade, a paz, a longevidade e ainda a miséria, a indiscrição, etc.⁶⁰

Nessa descrição, Ossaim é tido como homem, dono das folhas. Em alguns mitos chega-se a compará-lo com o saci pererê, pois ele é descrito como só tendo uma perna, visto sempre fumando um cachimbo e vivendo no meio da floresta. Noutras histórias ele é tido como uma mulher, que encantou Oxóssi e fez com que ele trocasse sua casa pela liberdade das matas.

Certa vez Iemanjá, quando ainda vivia na terra, foi a um oluno e botou os búzios (fez uma sessão divinatória jogando os deloguns) e disse que ela não deveria deixar Odé, o mais moço dos seus filhos, ir para o mato (ele costumava sair com seu irmão mais velho Ogum, toda vez que este ia para lá), pois poderia se perder. Chegando em casa, Iemanjá disse a ele que não fosse para o mato. Odé, porém, não quis obedecer, porque não queria ficar só em casa, enquanto Ogum ia caçar, assim um dia ele fugiu. Muito moço, ele logo se perdeu e Ossanha, a dona das folhas, achando-o tomou-o logo para ela. Vestiu-o todo de penas, deu-lhe arco e flecha ensinado-o a atirar e ficou servindo como seu caçador.

Iemanjá quando deu pela falta de Odé, ficou muito aflita e mandou Ogum procurá-lo.

Ogum bateu daqui; bateu dali e levou muito tempo para encontrá-lo, quando encontrou Odé ele já era homem feito e estava apaixonado por Assanha, que por nada queria voltar para casa. (sic)⁶¹

⁵⁸ OGBEBARA, A. **Igbadu**: a cabaça da existência: mitos nagôs revelados. Rio de Janeiro: Pallas, 1998. p. 152-7.

⁵⁹ LÉPINE, Claude. Análise formal do panteão nagô. In: Moura, C. E. M. de (org.). **Bandeira de Alairá**: outros escritos sobre a religião dos orixás. São Paulo: Nobel, 1982. p. 37.

⁶⁰ ALVES, D. Natureza, categoria e missão. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda/Candomblé), Curitiba, 11 jan. 1979. Caderno 2, p. 5.

⁶¹ ALVES, D. A lenda (continuação). **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda), Curitiba, 05 jul. 1978, Caderno 2, p. 9

Cada Orixá possui uma folha que lhe é própria e uma lenda explica como Ossaim, filho de Nanã, deu-lhes cada uma dessas folhas. Antes, porém, Ossaim era o único a ter domínio sobre as folhas, entender seus poderes e utilizá-los. Xangô, pensando sobre o poder imenso do dono das folhas, pediu a Iansã que ordenasse um vento muito forte para que as folhas se espalhassem e o poder sobre elas fosse dividido entre os Orixás. Iansã o fez e quando as folhas se espalharam, Ossaim ordenou que elas voltassem. As que ficaram perderam o seu poder. Xangô reconheceu seu erro e percebeu que só um Orixá deveria ter o poder sobre as folhas. E Ossaim, recebendo as desculpas de Xangô, deu uma folha para cada Orixá para que eles não o invejassem.⁶²

NANÃ

“NANÃ mãe de Omolu, a mais velha das divindades das águas. Sincretizada com Santa Ana, gosta de Caruru sem azeite, porém bem temperada. Dança com dignidade, levando EBIRI na mão. Saúda-se gritando SALÚBA.” (sic)⁶³

Seus adeptos dançam com a dignidade que convém a uma senhora idosa e respeitável. Seus movimentos lembram um andar lento e penoso, apoiado num bastão imaginário que os dançarinos, curvados para a frente, parecem puxar para si. (...). Fazem-lhe sacrifícios de cabras e galinhas-d'angola, sem utilizar facas, e oferecer-lhe pratos preparados com quiabos, sem azeite, mas bem temperados. (...) É considerada a mais antiga divindade das águas, não das ondas turbulentas do mar, como Iemanjá, ou das águas calmas dos rios, domínio de Oxum, mas das águas paradas dos lagos e lamacentas dos pântanos.⁶⁴

Seus pratos e animais votivos são preparados sem o uso da faca por causa de uma briga lendária entre Ogum e Nanã. Ogum, o dono dos instrumentos de metal, inclusive da faca, sentia-se superior aos outros Orixás, já que estes tinham que lhe pedir permissão todas as vezes que iam comer. Nanã, uma senhora idosa, estava cansada de ter que pedir permissão para comer suas oferendas e, destratando Ogum disse que não precisava mais dele para comer. A partir desse dia, nas oferendas feitas a Nanã, é interdito o uso de instrumentos de metal.

⁶² PRANDI, R. **A mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p. 135.

⁶³ ALVES, D. Orixás e definições. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda), Curitiba, 14 abr. 1978. Caderno 2, p. 6. Os grifos são da autora.

⁶⁴ VERGER, P. **Orixás: deuses iorubas na África e no novo mundo**. São Paulo: Corrupio, 1981. p. 241.

OXUMARÉ

Oxumaré era o filho mais belo de Nanã, ao contrário de Omolu que era filho feio. Nanã escondia Omolu e um dia levantou bem alto seu filho bonito, para que todos vissem. Oxumaré ficou no céu, onde sua mãe o levantou. Todas as vezes que a chuva traz o arco-íris, Oxumaré pode ser visto.⁶⁵

Oxumaré faz a ligação entre o céu e a terra através do arco-íris. Assim como este não aparece sempre, também não é constante a presença de Oxumaré. É o deus da riqueza, suas roupas são coloridas como o arco-íris. Em sua dança, os Filhos-de-Santo apontam para o céu e para a terra, como símbolo desta união permitida pelo deus arco-íris.

As diferentes nações no Candomblé dedicam o domingo a diferentes entidades. No Rio de Janeiro, o domingo é consagrado a Oxum Maré, o Orixá da continuidade, representando uma serpente que morde a própria cauda, é a manifestação do conflito natural (Angola) e da ligação e união (Dan), é representada nas pororocas e arco-íris, sua saudação arrobobo; seu prato predileto aberém e macundê e batata doce. (sic)⁶⁶

Câmara Cascudo lembra de Manuel Querino para definir o que é Aberém, no *Dicionário do Folclore Brasileiro*. Para fazer o Aberém o milho deve ser ralado e cozido. Desse cozido se faz bolinhos do tamanho das “bolas de bilhar”, envolve-os em folhas de bananeira que são atadas, para ser servido com Caruru ou mel.⁶⁷

OMOLU

Omolu é um Orixá temido e respeitado pela sua íntima relação com o mundo dos mortos e seu poder sobre doenças e pestes, cujo exemplo que mais se observa é o da varíola. Usa seu poder tanto para curar doenças como para espalhá-la, castigando assim os injustos e desobedientes. Conhecido também pelos nomes de Obaluaiê e, menos comumente aqui no Brasil, Xamponã, ele usa roupas feitas de palhas para esconder seus defeitos no corpo e dança com dificuldades pelas seqüelas das doenças.

Aqui no Brasil, por exemplo, quando “OMOLU” baixava e anunciava que ia haver uma epidemia, despachavam-no com milho e alho. Faziam suas pipocas com azeite de dendê. Por exemplo, se era

⁶⁵ PRANDI, R. **A mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p. 197.

⁶⁶ ALVES, D. Orixás e suas manifestações. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda), Curitiba, 08 mar. 1978. Caderno 2, p. 5.

⁶⁷ CASCUDO, Luis da Câmara. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. Rio de Janeiro: Ediouro, sine data. p. 20-1

tempo de febre, arranjavam uma garrafa de água, vinho branco, palha de milho e pão, levavam o doente para junto de uma pedra e lá passavam a palha de milho pelo seu corpo e depois colocavam a palha em cima da pedra, dizendo as seguintes palavras: “Esta palha é pra você se deitar”. Em seguida, bebia-se um pouco de água e colocava-se a garrafa como o resto do líquido junto com a palha de milho(...)⁶⁸

Várias lendas comparam as feridas no corpo de Omolu a pipocas. É comum a expressão “empipocado”, “cheio de pipocas”, significando um indivíduo com feridas, alergias, bolhas. Essas lendas explicam também como as pipocas curaram o corpo de Omolu, quando, desobedecendo sua mãe, Omolu pisou em pequeninas flores brancas do jardim. Aos poucos seu corpo ficou cheio de feridas que só saíram no momento em que sua mãe jogou pipocas em seu corpo⁶⁹.

Para Omolu se fazem diversas oferendas, mas é no Olubajé que se homenageia o deus que possui em suas mãos o poder sobre a saúde e a enfermidade.

É a cerimônia pública da comida ritual de Omolu, reunindo vários pratos do cardápio votivo dos orixás. O olubajé possui a parte privada das matanças endereçadas a Omolu e, à noite, ao ar livre, ou em uma cabana especial, feita de folhas de dendezeiros, são realizadas as práticas de oferecimento das carnes dos sacrifícios, feitas em azeite-de-dendê, e outros alimentos secos, predominando o doboru.⁷⁰

Ao som dos atabaques, o cortejo ritual entra com a seqüência hierárquica do Terreiro, quando todos levam na cabeça os utensílios contendo abará, acaçá, Acarajé, axoxô, doboru, feijão preto, omolocum, efó e muitos outros pratos da cozinha dos deuses que, nessa cerimônia, são obsequiados em alimentação geral e festiva.

O doboru é servido como um banho ritual cobrindo o peji de Omolu e de todos os assistentes do olubajé, atuando como uma purificação, limpeza cerimonial, como é chamada pelos praticantes.⁷¹

Na imagem a seguir, pode-se notar uma Filha-de-Santo, em um trabalho de praia. Ela está apoiada em um joelho só. Fuma um charuto e acabou de receber um banho de pipoca. São as pipocas que levam embora toda sorte de doenças, principalmente as da pele. Elas também demonstram a homenagem rendida a Omolu.

⁶⁸ ALVES, D. Omolu. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda), Curitiba, 07 jun. 1978. Caderno 2, p. 8. A matéria se encontrava incompleta por falha na preservação do jornal.

⁶⁹ PRANDI, R. **A mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p. 204.

⁷⁰ Pipoca.

⁷¹ LODY, R. **Santo também come**. Rio de Janeiro: Pallas, 1998. p. 109.



Figura 8 – ARAÚJO, Socorro. Sem título. 1 fotografia, color, 15 x 21 cm.

IEMANJÁ

À Iemanjá é dedicado o sábado, juntamente com as outras divindades das águas. É um Orixá muito respeitado no Brasil e seu culto tem grande força pelo poder que exerce sobre as águas salgadas. Sua representação está fortemente ligada ao Oceano Atlântico, à rota que ligava Brasil e África. “Sua cor é o branco transparente, prateado ou levemente azul, trabalha com um leque em forma de peixe, sua saudação, Odo-fiaba, Odoiá, Leruaia, as comidas que lhe são oferecidas: manjar branco, peixe, acaçá.”⁷²

Manuel Querino explica como fazer a comida votiva de Iemanjá, o Acaçá.

Deita-se o milho com água em vaso bem limpo, isento de quaisquer resíduos. Nestas condições, rala-se na pedra passa-se numa peneira ou urupema e, ao cabo de algum tempo, a massa fina adere no fundo do vaso, pois, neste processo se faz uso de água para facilitar a operação.

Escoa-se a água, deita-se a massa no fogo com outra água, até cozinhar em ponto grosso.

Depois de uma colher de madeira, com que é revolvida no fogo, retiram-se pequenas porções que são envolvidas em folhas de bananeiras, depois de ligeiramente aquecidas no fogo.⁷³

⁷² ALVES, D. Orixás e suas manifestações. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda), Curitiba, 08 mar. 1978. Caderno 2, p. 6.

⁷³ QUERINO, Manuel. **Costumes africanos no Brasil**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1938. p. 180-1.

Verger defende que a palavra Iemanjá deriva das palavras Yèyè ọmọ ẹjá (“Mãe cujos filhos são peixes”)⁷⁴. A origem de seu nome afirma ainda mais seu poder sobre as águas. Em lugares onde a pesca é, ou já foi, uma atividade importante, em cidades localizadas na beira da praia, o seu culto é visível durante o ano todo, mas principalmente em procissões e oferendas no dia dois de fevereiro.

Reginaldo Prandi conta, em uma lenda, que Iemanjá se apaixona pelos homens que entram em suas águas para pescar. Eles entram no mar em horas da madrugada e Iemanjá os seduz e os leva para seus encantos. Os pescadores e marinheiros, não resistem aos envoltórios macios das águas de Iemanjá e acabam se afogando. Os corpos são devolvidos à praia pela manhã. Portanto, as oferendas feitas, em especial pelas mulheres, pedem muito sucesso nas pescarias, mas também proteção para seus noivos e maridos.⁷⁵

OXALÁ

Sexta-feira Oxalá.

Oxalá é a manifestação do céu, da terra, da luz, da paz e amor, quando considerado o Pai é o Oxalufan, e aparece apoiado num bastão de metal, encimado por um pombo.

Representado em sua mocidade é Oxaguiã, sua saudação é Epababá.

Oxalá gosta de comida branca e seu prato ritual é peixe com leite de coco. (sic)⁷⁶

Oxalá é considerado o grande Orixá. É respeitado por todos por ter sido designado a ele a tarefa de criar todos os homens. Depois de ter perdido a oportunidade de criar a Terra, Olodumaré lhe incumbiu a função de usar a argila para criar os homens. Oxalá era proibido de beber bebidas alcoólicas, mas volta e meia desobedecia esse tabu. Se bebia e ia trabalhar com argila, Oxalá criava corpos imperfeitos, não deixando no forno o tempo suficiente, ou esquecendo de fazer um olho, um braço, ou fazia uma perna mais comprida que a outra. Oxalá se tornou, então, o protetor dos deficientes, em especial dos albinos que têm a sua cor.⁷⁷

Outra lenda, entretanto, conta como Oxalá se tornou responsável pelos deficientes e aleijados:

⁷⁴ VERGER, P. **Orixás**: deuses iorubas na África e no novo mundo. São Paulo: Corrupio, 1981. p. 241.

⁷⁵ PRANDI, R. **A mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p. 390-1.

⁷⁶ ALVES, D. Tenda de caridade Sultão Mata. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda), Curitiba, 10 mar. 1978. Caderno 2, p. 6.

⁷⁷ VERGER, P. *Op cit.* p. 253.

Oxalá foi consultar Ifá/ para saber como melhor tocar a vida./ Os adivinhos recomendaram que fizessem ebó./ que oferecessem aos deuses uma cabaça de sal e um pano branco./ Assim Oxalá não passaria por transtornos/ e não sofreria desonras e outras ofensas morais na Terra.

Dando ombros ao conselho,/ Oxalá foi dormir sem cumprir o recomendado./ De noite Exu entrou na casa de Oxalá./ Ele trazia uma cabaça cheia de sal/ e a amarrou nas costas de Oxalá./ Na manhã do dia seguinte Oxalá despertou corcunda./ Desde então tornou-se protetor dos corcundas,/ dos albinos e toda sorte de aleijados./ Mas foi para sempre proibido de consumir sal.⁷⁸

O sal é uma das interdições de Oxalá. Claude Lépine diz que “iyo (sal), é uma substância branca, forte, excitante, que transmite àș; faz parte das oferendas às divindades masculinas, salvo Òșàlà. E pode ser usada para temperar os pratos das divindades femininas.”⁷⁹ Oxalá dá preferência a comidas brancas, como a canjica, o arroz e o pombo. O caracol é seu animal votivo e sua bebida é a água, “pertencente essencialmente a Òșàlà.”⁸⁰ Ìgbin, ou o caramujo,

também é chamado de Èrò – aquele que amolece e acalma, é relacionado com a docilidade, tranqüilidade e paz. É oferecido nos momentos em que a paz é necessária. O movimento vagaroso, cuidadoso e firme dos caracóis os impede de choques e confusões entre si. O seu oferecimento objetiva livrar de perigos de todos os tipos. Entre o povo Yorubá, no ato da circuncisão, por exemplo, o corpo fluido do caracol é borrifado na parte a ser cortada. É usado em larga escala nas obrigações de Òșàlà, pelas qualidades que tem e pelo sangue branco - èjè funfun, que possui. Há duas formas de oferecê-lo: quebra-se a casca por trás, e com o polegar, empurra-se o ìgbín para fora. (...) ou sem quebrar a casa: o ìgbín é colocado n’água para sair. Com um pano branco, pega-se o ìgbín e se aperta, puxando-o para ele sair inteiro.⁸¹

IBEJIS

Os Ibejis são crianças gêmeas da família mítica de Xangô. Não se sabe ao certo se são filhos de Oxum ou de Iansã com Xangô, pois cada lenda conta alguma coisa diferente sobre a maternidade dos meninos. Em setembro, festeja-se a festa do Caruru, prato que já foi descrito no primeiro capítulo.

A festa do Caruru é uma homenagem aos Orixás crianças que são, ao mesmo tempo, brincalhões e responsáveis pela fertilidade, pelos partos e pelas crianças. Isso porque os Ibejis

⁷⁸ PRANDI, R. **A mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p. 512.

⁷⁹ LÉPINE, C. Análise formal do panteão nagô. In: Moura, C. E. M. de (org.). **Bandeira de Alairá: outros escritos sobre a religião dos orixás**. São Paulo: Nobel, 1982. p. 37.

⁸⁰ *Ibid.* p.35.

⁸¹ BENISTE, J. **Òrun, Àiyé: o encontro entre dois mundos: o sistema de relacionamento nagô-yorubá entre o céu e a terra**. Rio de Janeiro: Bertand Brasil, 1997. p. 310.

desafiaram e venceram a Morte⁸² quando esta estava sem controle. Ela armou armadilhas pela cidade toda e levou gente de todas as idades, velhos, moços, ricos, pobres, homens e mulheres. Os gêmeos resolveram observar a Morte e a seguiram por uma estrada, onde ela tinha colocado armadilhas. Um deles começou a tocar seu tambor enquanto o outro ficou escondido. A Morte, que gostou muito da música começou a dançar e não conseguia mais parar. Depois de um tempo, ela pedia que a música parasse, pois já estava cansada. Ela não sabia que os gêmeos estavam se revezando no toque do tambor. Só pararam de tocar quando a Morte prometeu tirar todas as armadilhas.⁸³

Os Ibejis estão intimamente relacionados com as crianças que nascem mortas ou tiveram alguma dificuldade no parto. Tais Orixás são responsáveis de afastar a morte das crianças que querem nascer mas passam por dificuldades (essas crianças são chamadas de Abikus). Mônica Augras relaciona-os diretamente, sendo os meninos gêmeos alvo de promessas de mulheres que têm dificuldade para engravidar, ou que já tiveram abortos. Essas promessas normalmente são pagas pelas famílias, após o nascimento saudável de crianças, com doces e comidas para crianças no dia 27 de setembro, data de comemoração dos Ibejis⁸⁴, como pode ser visto na imagem nove. Essa oferenda faz a alegria de qualquer criança, inclusive das crianças míticas. Copinhos com suco, marias-moles, paçocas, suspiros e outras guloseimas, fazem parte do cardápio votivo dos Ibejis, juntamente com o Caruru.

⁸² A morte também é considerada um Orixá chamado Iku.

⁸³ PRANDI, R. **A mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p. 375-6.

⁸⁴ AUGRAS, Monique. Os Gêmeos e a Morte: nota sobre os mitos dos Ibeji e dos Abiku na cultura afro-brasileira. In: MOURA, C. E. M. de (org.). **As senhoras do pássaro da noite**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo: Axis Mundi, 1994. p. 73-84.



Figura 9 – ARAÚJO, Socorro. Sem título. 1 fotografia, color, 15 x 21 cm.

2.3 RELIGIÕES DE MATRIZ AFRICANA: PERSPECTIVAS DE PESQUISA

As fontes desta pesquisa permitem estudar as religiões afro-brasileiras, em especial o Candomblé em dois momentos diferentes podendo haver relações entre eles. O primeiro período é delimitado entre 1978 e 1979, anos nos quais o *Diário do Paraná* contou com a coluna diária, assinada por Dirce Alves, chamada inicialmente Umbanda. Tal coluna teve início no dia 19 de janeiro de 1978 e esteve presente diariamente, com exceção das segundas-feiras – dia em que o jornal não circulava – até o dia 15 de dezembro de 1979. O segundo período é estudado através de entrevistas com membros do Candomblé nos anos de 2006 até 2008.

Para este texto analisou-se as colunas em seus quase dois anos de existência. Após o trabalho de fotografar os jornais em que coluna esteve presente, dispostos em micro-filme na Biblioteca Pública do Paraná, foi realizada a leitura e preparou-se uma tabela com todos os assuntos tratados por Dirce Alves. Essa tabela se encontra no anexo três seguindo este padrão de montagem: mês e ano ao qual a coluna faz referência; dia do mês e da semana; título da coluna – o que pode parecer um pouco repetitivo, pelo fato de permanecer o título de Umbanda por mais de dez meses. Porém, no dia 21 de outubro de 1978 a Coluna passa a se chamar Umbanda/Candomblé com algumas variações. O título apresentado na tabela é o da primeira matéria de cada coluna, pois muitas vezes existe mais de uma. Quando não existe

título, as cinco primeiras palavras da coluna foram copiadas em letras minúsculas, sendo que os títulos estão em maiúsculas. Por fim a página e o caderno em que foram encontradas. Estão discriminados em nota de rodapé os dias em que a coluna ou o jornal não foram encontrados, bem como mudanças ou fatos extraordinários no jornal.

Ao longo deste capítulo, já foram encontradas várias citações retiradas da coluna. Tais citações possuíam o caráter explicativo de alguns funcionamentos do Candomblé, como cargos e funções, descrição dos Orixás e sua alimentação. Esses escritos selecionados mostram a preocupação da autora da coluna e da equipe pela qual ela era apoiada em tornar alguns conceitos das religiões afro-brasileiras acessíveis ao público em geral.

Outras matérias são de caráter informativo e têm como objetivo divulgar casas de Candomblé e Umbanda da cidade, seus horários e dias de funcionamento, assim como esclarecer as atividades desenvolvidas. Possuem o título *Informando*. É visível nessas matérias o predomínio da Umbanda sobre o Candomblé. Se não se pode afirmar que existia um número maior de casas de Umbanda, já que pode haver um privilégio em divulgar mais as casas de Umbanda do que os Terreiros de Candomblé, pode-se afirmar que há um predomínio de importância daquela para a colunista.

Esse predomínio é mais visível na matéria divulgada dia seis de setembro, intitulada *Entrevistas no Rio de Janeiro*, na qual Dirce Alves escreve que

(...) fomos entrevistados por Tola que nos crivou de perguntas sobre o Candomblé do nosso Paraná, dissemos lá, que pelas entrevistas que temos feito na parte de Umbanda, tudo é tranqüilo e positivo, os Terreiros de Curitiba têm uma Umbanda sadia e entrosada, mas que nosso problema é justamente o Candomblé, que está tomando vulto aqui, pois ainda está chegando e praticamente não temos casas especializadas em Nação, com toques regulares, com exceção de 2 ou 3 que ainda engatinham. (sic)⁸⁵

Ao mesmo tempo em que se percebe um descontento frente ao movimento do Candomblé, nota-se o fenômeno chamado Umbandomblé, ou seja, a convivência de Umbanda e Candomblé, na mesma casa, dirigidos pelo mesmo Pai ou Mãe-de-Santo. É o caso da reportagem *Mensagem do Tatá Fernando Costa*, do dia 21 de fevereiro de 1978.

Ontem, passamos o dia na Choupana de Oxóssi Pena Amarela de Mãe Idália, localizada na rua Engenheiro (...) da Silva, 100, Portão, onde encontramos o Tatá Fernando Costa e diversos filhos da casa.

⁸⁵ ALVES, D. Entrevistas no Rio de Janeiro. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda), Curitiba, 06 set. 1978. Caderno 2, p. 7.

Mãe Idália, tão gentil e carinhosa no seu atendimento para com todos, informou-nos que em breve irá inaugurar sua roça de Candomblé, localizada em Pinhais, e para tanto Pai Fernando virá para fazer os devidos assentamentos quando será raspado cinco Iaôs entre eles, o Senhor Pedro, esposo de Mãe Idália, que é umbandista a quase dez anos. (sic)⁸⁶

Esse fenômeno do Umbandomblé, ou também chamado de Linha Cruzada, é comentado no cenário do Rio Grande do Sul por Ari Oro e em São Paulo por Reginaldo Prandi e Lisias Nogueira Negrão. Oro acredita que 80% dos Terreiros do Rio Grande do Sul possuem as duas religiões, fenômeno esse iniciado na década de 60. O Batuque, equivalente do Candomblé no Rio Grande do Sul, seria a prática mais antiga, do final do século XIX, tendo sido substituída ou, pelo menos, enfraquecida pela Umbanda nos anos 30. Período este caracterizado pela urbanização e industrialização das cidades, sendo tais características consolidadas no final dos anos 60, década também de consolidação da Linha Cruzada.⁸⁷

Reginaldo Prandi descreve um processo muito semelhante quando trata sobre dois ciclos das religiões afro-brasileiras em São Paulo. O primeiro ciclo acontece dos anos 30 aos anos 60, que ele chama de “primeiro movimento: do Candomblé à Umbanda”. A Umbanda crescia com um discurso de branqueamento da religião do culto aos Orixás, deixando tudo mais limpo e aceitável. Passava-se a adotar o espiritismo, baseando-se na doutrina de Kardec. Deixava-se de lado, pelo menos aparentemente, as matanças de animais e o derramamento de sangue.

Os passos decisivos foram a adoção da língua vernácula, a simplificação da iniciação, com a eliminação quase total do sacrifício de sangue, iniciação que ganha, ao estilo kardecista, características de aprendizado mediúnico público, o desenvolvimento do médium. Mantém-se os ritos cantados e dançados dos candomblés, bem como um panteão simplificado de Orixás, já porém havia muitos anos sincretizados com santos católicos, reproduzindo-se, portanto, um calendário litúrgico que segue o da Igreja Católica, publicizando-se as festas ao compasso do calendário. Entretanto, o centro do culto no seu dia-a-dia estará ocupado pelos guias, caboclos, pretos velhos e mesmo os “maléficos” e interesseiros exus masculinos e femininos já cultuados em antigos candomblés baianos e provavelmente fluminenses.⁸⁸

⁸⁶ ALVES, D. Mensagem do Tatá Fernando Costa. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda), Curitiba, 21 fev. 1978. Caderno 2, p. 6.

⁸⁷ ORO, Ari. Religiões afro-brasileiras do Rio Grande do Sul: passado e presente. **Estudos Afro-Asiáticos**. v. 24, n. 2, Rio de Janeiro, 2002. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0101-546X2002000200006&script=sci_arttext&tlng=pt>. Acesso em: 01/09/2008.

⁸⁸ PRANDI, R. **Os Candomblés de São Paulo**: a velha magia na metrópole nova. São Paulo: HUCITEC: Editora da Universidade de São Paulo, 1991. p.45.

O segundo ciclo descrito por Prandi, chamado de “segundo movimento: da Umbanda ao Candomblé”, é caracterizado pela revalorização do Candomblé por intelectuais e pessoas de classe média. A idéia defendida era que a religião brasileira tinha que ter a pureza dos Candomblés da Bahia. Porém, se muitos Pais e Mães-de-Santo vieram da Bahia para São Paulo, onde abriram suas casas de culto, a clientela da classe média e alta não chegava a se tornar adepta, mas apenas fazia consultas aos búzios, muitas vezes às escondidas. Mas a legitimidade ou a suposta originalidade dos Orixás baianos é aceita aos poucos pela sociedade umbandista paulista. É no fim dos anos 1960 e início de 1970 que são abertos muitos Terreiros de Candomblé e que muitas casas de Umbanda passam a ser Umbandomblé.

Em Curitiba esse fenômeno começou um pouco depois, no fim da década de 1970, como permite notar a coluna encontrada no jornal *Diário do Paraná*. Esse fenômeno veio então tomando força, porém a Umbanda ainda é prevalecente. Nas casas de Umbanda pesquisadas pelo Projeto *Pra ver a Umbanda Passar: do esquecimento à lembrança*, sabe-se que mais de 30% das casas de Umbanda levantadas praticavam a Linha Cruzada⁸⁹.

No final do ano de 1978, uma matéria da coluna Umbanda/Candomblé se propõe a diferenciar o que diz respeito à Umbanda e que é específico do Candomblé.

ASPECTOS DOMINANTES DA UMBANDA

- 1º Ritual variando pela origem
- 2º Vestes, em geral brancas
- 3º Altar com imagens católicas, pretos-velhos e caboclos
- 4º Sessões espíritas, formando agrupamentos dispostos em pé, em salões ou Terreiros
- 5º Desenvolvimento mediúnico normal na corrente
- 6º Bases: africanismo, espiritismo, amerindismo, catolicismo e ocultismo
- 7º Serviço social constante nos centros
- 8º Finalidade de cura material e espiritual
- 9º Magia Branca
- 10º Batiza, consagra e casa.

ASPECTOS DOMINANTES DO CANDOMBLÉ

- 1º Ritual fixo de uma nação africana
- 2º Uso de língua e costumes africanos
- 3º Vestes coloridas e insígnias de cada Orixá
- 4º Altar interno conforme as crenças africanas
- 5º Festas Públicas somente para divindades
- 6º Preparação dos adeptos: longa, secreta e segregada
- 7º Teme de algum modo, as almas
- 8º Não aceita, em geral a reencarnação
- 9º Base: com raízes (...) e maometana

⁸⁹ PRA VER A UMBANDA PASSAR: do esquecimento à lembrança. Levantamento e mapeamento dos Terreiros umbandistas em Curitiba, como elementos constitutivos da memória cultural da cidade”. – Projeto de Pesquisa. Fundação Cultural de Curitiba. Edital 016/ 2006 do Fundo Municipal da Cultura, Seleção do projeto na área de patrimônio imaterial.

- 10º Sacrifício animal
- 11º Orquestra, ritual constante
- 12º Batiza e consagra (sic)⁹⁰

Dados da pesquisa *Pra ver a Umbanda passar* revelam que o maior crescimento do número de casas de religiões afro-brasileiras em Curitiba ocorreu na década de 1970, tendo um desenvolvimento de mais de 24%. Lísias Nogueira Negrão faz comentários sobre a Umbanda em São Paulo que se assemelham muito aos dados conhecidos sobre a Umbanda curitibana. Tem-se notícias de alguns seminários realizados em São Paulo por federações umbandistas e candomblecistas a fim de reunir membros dessas religiões, homenagear membros ou casa que se destacaram e ainda criar estatutos para a Umbanda⁹¹.

Em Curitiba, a coluna Umbanda veio anunciando desde começo de setembro um evento interestadual.

Aproxima-se a data para a realização da 1ª Convenção Interestadual de Umbanda e Nações Africanas no Estado do Paraná que será efetuada nos dias 29 e 30 de setembro no Clube dos Subtenentes e Sargentos do Exército de Curitiba e a gira de confraternização, no dia 1º de outubro de 1978 no ginásio de esportes do Clube Atlético Paranaense (...).⁹²

Tem-se a afirmação deste desenvolvimento pela própria criação da Coluna Umbanda/Candomblé, com apoio das Federações de Curitiba, responsáveis pelas religiões de matriz africana.

Outro aspecto que deve ser estudado é o número de Pais ou Mães-de-Santo de Curitiba que são naturais de outros estados, principalmente de grandes pólos de desenvolvimento do Candomblé como é o caso do Rio de Janeiro, Bahia, Rio Grande do Sul. Ainda na pesquisa *Pra ver a Umbanda passar*, encontram-se os dados da distribuição geográfica dos Terreiros de Umbanda em Curitiba. Distribuídos em sub-áreas da cidade, nota-se a intensa maioria dos Terreiros localizados na Regional Boa Vista e Regional Boqueirão, inegavelmente regiões periféricas⁹³. Porém, não se nota forte presença em outras regiões também periféricas, como é

⁹⁰ ALVES, D. Umbanda não é Candomblé. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda/ Candomblé), Curitiba, 01 nov. 1978. Caderno 2, p. 5.

⁹¹ NEGRÃO, Lísias Nogueira. **Entre a cruz e a encruzilhada**: formação do campo umbandista em São Paulo. Editora da Universidade de São Paulo, 1996. p. 81-129.

⁹² ALVES, D. 1º Convenção Interestadual de Umbanda e Nações Africanas. **Diário do Paraná** (Coluna Umbanda), Curitiba, 10 set. 1978. Caderno 2, p. 9.

⁹³ PRA VER A UMBANDA PASSAR: do esquecimento à lembrança. Levantamento e mapeamento dos

o caso da Regional CIC. Entretanto, a principal conclusão que se obtém desses dados é que não há grandes números de casas de cultos em regiões centrais. Isto leva a pensar que essas famílias migrantes de outros estados instalaram-se em regiões mais pobres da cidade.

Sabe-se que as casas de culto costumam se apresentar juntamente com a moradia do seu líder, Pai ou Mãe-de-Santo. Sendo a distribuição dessas casas em lugares mais afastados, pode-se pensar em estratégias de sobrevivência destas famílias, sejam elas carnis ou Famílias-de-Santo. A relação entre famílias migrantes e estratégias de sobrevivência foi trabalhada por Benilde Motim em sua tese de doutorado⁹⁴. A descrição da família, apesar de terem sido trabalhadas para um contexto específico de famílias carentes da região metropolitana de Curitiba por Motim, pode, de certa forma, ser transferida para a questão dos Terreiros. Notam-se semelhanças nas seguintes questões: todos trabalham ou fazem parte do funcionamento da casa; a ocupação de várias famílias ou de várias pessoas no mesmo terreno; a inserção de vizinhos e parentes na construção e manutenção das casas. As estratégias de sobrevivência não só das famílias, também migrantes, mas da crença e da ocupação de seus componentes merece atenção e aprofundamento.

Terreiros umbandistas em Curitiba, como elementos constitutivos da memória cultural da cidade. – Projeto de Pesquisa. Fundação Cultural de Curitiba. Edital 016/ 2006 do Fundo Municipal da Cultura, Seleção do projeto na área de patrimônio imaterial.

⁹⁴ MOTIN, Benilde Maria Lenzi. **Famílias Migrantes na região metropolitana de Curitiba**: estratégias de Sobrevivências. Curitiba, 1999. Tese (Doutorado em História). Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

3 COMIDA-DE-SANTO NA COZINHA DOS HOMENS

E daí tem o que? Tem a comida dos Santos, né? Daí você tem os Santos, você tem o seu Santo representado ali pelas ferramentas, como eu te falei, as ferramentas dele estão em certos vasos e rola o sacrifício da... de animais.

(...)

[O animal é] Específico pro Orixá. Dá um faisão pro meu Oxóssi. Um pombo eu vou dar pra minha Iansã, também uma galinha d'angola. E pro meu Oxalá eu vou dar um pombo. Faz o sacrifício desses animais e em cima desse (...), faz o corte e deixa uns pingos fora, né? e o resto do sangue você tem o igbá, como chamam esse vaso santo. Aí você tem a mesa de comida dos santos. Aí você não come. Não tem só as comidas do teu Santo. Você pode fazer uma mesa pra todos os Orixás. Você tem o acarajé de Iansã, aí você tem o peixe de Iemanjá, você tem feijoada pra Ogum, você tem um outro prato feito de batata doce pra... pra Oxumaré. Um prato que é feito de amendoim cozido pra Ossaim. Oxóssi é o... é um prato que é feito de milho cozido, vinho branco também e coco ralado por cima. Daí você tem o feijão fradinho cozido e daí tem os ovos cozidos em cima que é de Oxum. Daí você tem o Amalá de Xangô.¹

A citação acima, retirada da entrevista feita com Ogã Alexandro de Oxóssi é rica por revelar a diversidade de pratos e animais utilizados em rituais do Candomblé, mostrando assim o vasto campo de estudo para a História e Cultura da Alimentação. Revela também um conhecimento específico que o Povo-de-Santo possui sobre o que comer, quando comer, quando se abster e como alimentar suas divindades. Esse conhecimento passado pela tradição oral não é só a base da teologia do Candomblé, mas é também formador e transformador de costumes alimentares.

Este capítulo trata então da relação encontrada entre a comida e a religião. O binômio Comida-de-Santo X Cozinha dos Homens leva a uma reflexão sobre o que se oferece aos deuses e o que pode ou não pode ser ingerido pelos homens, além do preparo dos alimentos, o modo de servir, os ingredientes. Por outro lado, o binômio se mostra uma via de mão dupla podendo ser re combinado como Cozinha-de-Santo X Comida dos Homens. Essa nova reconfiguração traz uma reflexão sobre a cozinha que só os iniciados sabem os segredos, formadora de identidade. Cozinha sagrada, plena de rituais e misticismo, a qual só as pessoas da religião têm acesso. Cozinha que não se configura apenas como espaço físico, mas como um conjunto de pratos característicos que formam a memória gustativa do Povo-de-Santo.

Para pensar melhor a noção de memória gustativa utilizada nesse trabalho, utiliza-se

¹ Entrevista concedida por Ogã Alexandro de Oxóssi. Lembro, como foi dito na nota 12 do segundo capítulo, que, quando se transcreveu as entrevistas, optou-se por não corrigir erros de concordâncias e expressões do tipo “né” ao invés de “não é” e “pra” ao invés de “para”, mantendo-se assim resquícios da oralidade. O que prejudicava o entendimento das sentenças foi corrigido.

os escritos de Marcel Proust. Sendo um literato e não um teórico da memória, ele conseguiu descrever a memória gustativa não de forma teórica, mas prática, sensível e poética. Leva os leitores a um mundo de lembranças e sabores.

...o sabor ainda recente daquele primeiro gole e sinto estremecer em mim qualquer coisa que teriam desancorado, a grande profundidade; não sei o que seja, mas aquilo sobe lentamente; (...) Por certo, o que assim palpita no fundo de mim, deve ser a imagem, a recordação visível que, ligada a esse sabor, tenta segui-lo até chegar a mim. Mas debate-se demasiado longe, demasiado confusamente; mal e mal percebo o reflexo neutro em que se confunde o ininteligível turbilhão das cores agitadas; mas não posso distinguir a forma, pedir-lhe, como ao único intérprete possível, que me traduza o testemunho de seu contemporâneo, de seu inseparável companheiro o sabor, pedir-lhe que me indique de que circunstância particular, de que época do passado é que se trata (...) Aquele gosto era o do pedaço de madeleine que nos domingos de manhã em Combray (pois nos domingos eu não saía antes da hora da missa) minha tia Leônia me oferecia, depois de o ter mergulhado no seu chá de tília, quando ia cumprimentá-la em seu quarto.²

A alimentação, como já foi dito, pode ser estudada sob vários aspectos, é um tema transdisciplinar. Dentro da História e Cultura da Alimentação as práticas alimentares podem ser vistas pelas suas ramificações dentro do âmbito da memória gustativa. Corção acredita que a “memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos, das pessoas e dos grupos. Alimentar-se, no contexto de estudo da memória gustativa engloba diversos aspectos sociais, tais como nutrição, economia, tradição, inovação, entre outros.”³

Assim como já foi tratado no primeiro capítulo, Gilberto Freyre também une o alimento a tudo que está ao seu redor. A doçaria estudada em *Açúcar*⁴, não vem desacompanhada das rendas que a enfeitava, das louças em que a serviam, dos costumes de quem a comiam. Freyre contribui, então, para a formulação do conceito de alimento-memória, entendendo o “gosto todo especial em fazer um pudim ou um bolo por uma receita velha de avó.”⁵ Câmara Cascudo, seguindo a mesma linha, contribuiu para se pensar a relação entre memória e alimentação quando defende que “gosto é hábito”⁶, é cotidiano. O dia-a-dia é

² Citado por: COELHO, L M S. *Imagens da Memória: na prova de Rorschach e na obra de Proust*. **Revista Imaginário**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2, p. 47-62, 1994. p. 53 e 57.

³ CORÇÃO, Mariana. **Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006)**. Curitiba, 2008. Dissertação (Mestrado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. p. 1-2.

⁴ FREYRE, Gilberto. **Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Cia das Letras, 1997.

⁵ *Ibid.* p. 64.

⁶ CASCUDO, Luis da Câmara. **Sociologia do Açúcar: pesquisa e dedução**. Rio de Janeiro: Coleção canavieira nº5/ Instituto do Açúcar e do Alcool, 1971. p. 221-2.

formador de memórias. O personagem de Proust lembra-se que aos domingos nunca saía antes da missa e que neste tempo ganhava de sua tia as *madeleines* mergulhadas no chá.

Dentro do domínio da memória, Bergson fornece as primeiras ferramentas para pensar a memória gustativa tendo como base a memória individual e involuntária.

Matière et mémoire define o caráter da experiência da *durée* de tal forma, que o leitor deve dizer-se: apenas o poeta pode ser sujeito adequado de uma experiência semelhante. E foi, com efeito, um poeta que pôs à prova a teoria bergsoniana da experiência. Pode-se considerar a obra de Proust, *À la recherche du temps perdu*, como uma tentativa de produzir artificialmente nas atuais condições sociais, a experiência tal como entende Bergson. Pois, resultará sempre mais difícil contar a respeito de sua gênese espontânea. Proust, ademais, não se omite em sua obra à discussão deste problema. Introduce de tal forma um elemento novo, que contém uma crítica imanente a Bergson. Este não deixa de sublinhar o antagonismo da *vita activa* e a particular *vita contemplativa* revelada pela memória. Não obstante para Bergson, parece que tal fato de encarar a atualização intuitiva do fluxo vital é assunto de livre escolha. A convicção diferente de Proust já se prenuncia na terminologia. A *mémoire pure* da teoria bergsoniana converte-se em memória involuntária. Desde o começo Proust confronta esta memória involuntária com a voluntária, que se acha a disposição do intelecto. Esta relação é esclarecida nas primeiras páginas da grande obra. Na reflexão em que tal termo é introduzido, Proust fala da pobreza com que se oferecia a sua lembrança, durante muitos anos, a cidade de Combray, embora nela houvesse passado toda a sua infância. Antes que o gosto da madeleine, ao qual volta com freqüência, o transportasse para uma tarde aos tempos antigos, Proust limitava-se ao que lhe proporcionava uma memória disposta a responder um chamado de atenção.⁷

Cheiros e sabores despertaram a lembrança do personagem de Proust que rememora, através da memória involuntária, não somente a comida propriamente dita, mas toda uma época em estado de letargia. Seu gosto pelas madeleines não era trazido apenas pela sua consistência macia e sabor doce, mas por tudo o que era trazido com ela, o tempo perdido.

O gosto também pode ser pensado não apenas como fator individual de escolha, mas também enquanto categoria histórica. O *status* de determinada comida, o jeito de fazer, o que agrada e o que não agrada as pessoas pode ser estudado numa perspectiva histórica. O que se pode e o que não se pode comer está relacionado com tradições, mitos, práticas religiosas, posição social entre outras coisas. Retomando o conceito de Halbwachs em que a sociedade é uma rede em que a memória está suspensa sobre os fios tênues, pode-se pensar, por exemplo, a memória nacional. Uma rede extensa suporta o peso de uma memória maior. A memória gustativa pode ser pensada com um peso menor e ocupando um espaço também menor. Ou ainda, pode-se imaginar vários pequenos blocos de memória gustativa ocupando espaços diferentes da rede. Um exemplo bem esclarecedor dessa metáfora, retirada do livro *Memória coletiva*, é a tradição culinária preservada por imigrantes e seus descendentes. Todos são da

⁷ BENJAMIN, Walter. **A modernidade e os modernos**. Rio de Janeiro: Edições Tempo Brasileiro, 1967. p. 38.

mesma nacionalidade, mas a cultura familiar, comunitária faz com que o gosto e a memória gustativa estejam divididos em pequenos grupos, ou pequenos blocos de memória⁸.

É a memória que acompanha as pessoas e as faz decidir onde e o que comer, a memória que está muito ligada ao cotidiano das pessoas, ou às continuidades, como defende Pierre Nora. Assim, o gosto e as práticas alimentares podem ser considerados um microcosmo da sociedade, sendo, portanto, categoria de análise da História.

Com o objetivo de pensar a relação entre alimentação e religião, e tomando-se a memória do Povo-de-Santo como base para este estudo, realizaram-se entrevistas baseadas no método de História Oral. Foram contatadas e entrevistadas nove pessoas, porém apenas sete entrevistas foram utilizadas nesta pesquisa. As duas restantes tiveram problemas técnicos e não foi possível realizá-las novamente. Foram selecionadas pessoas iniciadas no Candomblé, que desempenhavam diferentes funções, com idade e sexo distintos. No início da pesquisa, pensou-se em utilizar somente as entrevistas feitas com membros de Candomblé exclusivamente. Porém, ao longo do trabalho, percebeu-se a importância da Umbanda em Curitiba, além da dificuldade de encontrar Terreiros cuja religião fosse somente o Candomblé.

Portanto, foram entrevistados cinco homens e quatro mulheres. São eles três Mães-de-Santo, dois Pais-de-Santo, dois Ogãs, uma Filha-de-Santo e um Filho-de-Santo. Todas as entrevistas foram transcritas e autorizadas pelos entrevistados. As partes selecionadas para a análise estão contidas neste capítulo.

Os terreiros visitados se encontram todos em regiões periféricas de Curitiba, sendo elas, Boqueirão, Bairro Alto, Santa Felicidade, Pinheirinho e dois municípios da região metropolitana, Piraquara e Colombo⁹. Os entrevistados foram questionados sobre sua origem e percebe-se que sete dos nove entrevistados não são Paranaenses. Vieram para Curitiba por diversas razões, sendo mais frequente por motivo de trabalho. Os entrevistados migrantes são, em sua maioria, originários de cidades onde o Candomblé tem grande influência como Rio de Janeiro, Salvador e Porto Alegre.

As entrevistas tiveram um tempo médio de uma hora. Nesse tempo, os entrevistados

⁸ Para saber mais sobre Alimentação e Imigração ver: REINHARDT, Juliana Cristina. Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

⁹ Um mapa contendo a cidade de Curitiba com os bairros onde se localizam os Terreiros freqüentados pelos entrevistados se encontra em anexo.

foram questionados sobre como ingressaram na religião, sobre como funciona a casa que freqüentam, sobre como é a alimentação em dias de festa e em dias normais, sobre as oferendas e sacrifícios. O questionário com as perguntas bases se encontra em anexo, ao final do trabalho.

Este capítulo serve então para analisar as entrevistas realizadas com foco na História e Cultura da Alimentação procurando sempre fazer o paralelo entre alimentação e religião pelo viés da memória.

Utilizando-se, então, a noção de memória gustativa pode-se realizar a análise para demonstrar a sua conexão com a religião escolhida, o Candomblé. Este capítulo se dividirá em sete subcapítulos, organizando-se as entrevistas por temas e não por entrevistado. Cada parte leva a uma reflexão sobre a importância da comida na religião e da religião na comida. E, ainda mais, como essa relação interfere diretamente na memória gustativa e no cotidiano das pessoas.

O primeiro tema será *A proibição de beber e o mito da criação da Terra*. Esse tema foi colocado como primeiro do capítulo por ter um caráter didático. Ele demonstra como os Filhos-de-Santo se relacionam com o alimento e com a prática alimentar. Os mitos da criação, relacionados diretamente com uma proibição alimentar que se estende a todos os Filhos de determinado Orixá – Oxalá – são amostras da teologia do Candomblé. Os mitos regulam, na maioria das vezes, as danças, rezas e oferendas. Portanto, segue-se a primeira análise que serve de base para a o desenvolvimento das demais.

3.1 A PROIBIÇÃO DE BEBER E O MITO DA CRIAÇÃO DA TERRA

Nesta parte do trabalho, selecionou-se trechos da entrevista com Pai Vanderlei de Oxalá, cujo terreiro tem mais de 20 anos em Curitiba. Transcreve-se, assim, perguntas e respostas intercalando-se com mitos retirados da bibliografia sobre as religiões afro-brasileiras e segue uma pequena análise. As palavras ou frases em destaque são objeto mais pontual de observação.

Entrevistador: De qual Santo o senhor é filho?

Pai Vanderlei: Ossalá, Oxalá, Obatalá, Olissassá, **Olorun...** São denominações idênticas,

variando apenas da nação que se dedica o Orixá.¹⁰

Sublinha-se, primeiramente a palavra Olorum, pois houve aí uma confusão de nomes ou uma ligação de duas divindades diferentes segundo a literatura sobre o assunto. Ossalá, Oxalá, Obatalá, Olissassá são denominações para o mesmo Orixá, o qual Pai Vanderlei define logo a seguir. Olorun significa, entretanto, dono do céu, ou do além, do plano superior. Fazendo uma comparação grosseira, pode-se dizer que Olorum equivale ao Deus cristão, ou seja, entidade desprovida de forma, responsável pela criação de tudo o que existe. Algumas explicações são possíveis para tal confusão, seja ela intencional ou não. Se Olorum é responsável pela criação de tudo, logo todos são Filhos de Olorum. Pode ser, ainda, uma simples confusão de nomes. Ou pode-se notar uma mescla de mitos, pois como será visto logo a seguir, Oxalá foi designado para criar a Terra.

Entrevistador: Quais as histórias que o senhor sabe sobre ele (Oxalá)?

Pai Vanderlei: Oxalá, a divindade do branco... funfum, é a forma reduzida de orixa nla, ou orisaala... o grande orixá. É o título dado pra Obatalá, para se diferenciar dos demais na hierarquia das divindades. (...) Oxalá representa o princípio criador e formalizador das idéias porque **Olodumaré** ter indicado ele para a criação da terra, com todos os seus atributos também para a criação do homem físico.

Mito 1: “Chegado o dia da criação do mundo/ **Obatalá se pôs a caminho até a fronteira do além,/ Onde Exu é guardião.**/ Obatalá não fez oferendas nesse lugar, como estava prescrito./ Exu ficou magoado com a insolência/ e usou seus poderes para se vingar de Oxalá./ Então uma grande sede começou a atormentar Obatalá./ Obatalá aproximou-se de uma palmeira e tocou seu tronco com seu comprido bastão./ **Da palmeira jorrou vinho em abundância e/ Obatalá bebeu do vinho até embriagar-se./ Ficou completamente bêbado e adormeceu na estrada/ à sombra da palmeira de dendê./ Então, Obatalá despertou e tomou conhecimento do ocorrido./ Voltou a Olodumaré contando sua história./ Olodumaré disse:/ “O mundo já está criado, perdeste uma grande oportunidade.”/ Para castigá-lo, Olodumaré proibiu Obatalá/ de beber vinho-de-palma para sempre,/ ele e todos os descendentes.”¹¹**

Ressalta-se a palavra Olodumaré para confirmar a confusão destacada na resposta à primeira pergunta, pois Olorum e Olodumaré representam a mesma divindade, são sinônimos. A segunda frase da citação acima foi selecionada para comprovar que Oxalá foi indicado para criação da Terra, pois o Além e alguns Orixás já estavam criados como é o caso de Exu. O resto do mito que foi destacado é o primeiro indício da relação entre as práticas alimentares e a mitologia dos Orixás. O fato de Oxalá ter perdido a oportunidade de criar o mundo por

¹⁰ Entrevista concedida por Pai Vanderlei de Oxalá.

¹¹ PRANDI, Reginaldo. **A mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p. 504-5.

causa de uma bebedeira, transforma o álcool em tabu para todos os Filhos de Oxalá como se comprova no trecho abaixo.

Entrevistador: Existe algum alimento que o senhor não possa comer?

Pai Vanderlei: Sim, **abóbora, dendê**, comida muito salgada, que tenha **bebida alcoólica, carnes vermelhas, caranguejo** e mais algumas... Nada que agrida meu Orixá eu fico também impossibilitado de comer para que não haja afastamento espiritual dele ou se desagrada, ficando longe de mim, se afastando, às vezes, por tempo indeterminado até que meu organismo não tenha vestígios do mal que isso poderia trazer, o que chamamos de quizila.

[As pessoas de Oxalá] **não podem** fumar ou **beber bebidas alcólicas**, pois seu Orixá detesta e não aceita que isso permaneça no seu organismo, ou seja, onde ele se manifesta.

Mito 2: “Quando Olorum decidiu criar a Terra, chamou Obàtálà, entregou-lhe o “saco da existência”, àpò-ìwà, e deu-lhe as instruções necessárias para a realização da tarefa. Obàtala reuniu todos os òrìsà e preparou-se sem perda de tempo. De saída, encontrou-se com Odùà que lhe disse que só o acompanharia após realizar suas obrigações rituais. Já no caminho, Obàtálà passou diante de Èsú. Este, o grande controlador e transportador de sacrifícios que domina os caminhos, perguntou-lhe se já tinha feito as oferendas propiciatórias. Sem se deter, Obàtálà respondeu-lhe que não tinha feito nada e seguiu seu caminho sem dar importância à questão. E foi assim que Èsu sentenciou que nada do que ele se propunha a empreender seria realizado. Com, efeito, enquanto Obàtálà seguia seu caminho, começou a ter sede. Passou perto de um rio, mas não parou. Passou por uma aldeia onde lhe ofereceram leite, mas ele não aceitou. Continuou andando. Sua sede aumentava e era insuportável. De repente, viu diante de si uma palmeira Igí-òpe e, sem poder se conter, plantou no tronco da árvore seu cajado ritual e bebeu a seiva (vinho de palmeira). Bebeu insaciavelmente até que suas forças o abandonaram, até perder os sentidos e ficar estendido no meio do caminho. **Foi essa ação, violação de uma de suas proibições mais graves, que o deixou impotente. O mito diz que foi como se ele bebesse seu próprio sangue, indicando assim que Obàtálà é parente consanguíneo da palmeira.**¹²

A explicação mitológica muda um pouco o sentido da proibição do álcool para os Filhos de Oxalá, mas não muda a proibição. Bebendo o vinho de palma – ou qualquer bebida alcoólica – é como se os Filhos de Oxalá estivessem bebendo o sangue de algum parente, caso muito parecido com o canibalismo.

A proibição de beber bebidas alcólicas está posta e Pai Vanderlei a respeita. Nestes trechos curtos da entrevista com um Pai-de-Santo pode-se perceber claramente esta conexão que existe entre as práticas alimentares, a formação gosto, a memória gustativa e as práticas religiosas.

Recorre-se ainda à descrição que Câmara Cascudo faz da extração do vinho de palma

A bebida favorita do africano é o vinho de palma (pombé) extraído por meio de uma incisão feita no alto da árvore. A seiva das palmeiras fornece um líquido muito estimado. Para obtê-lo cortam-se os

¹² SANTOS, Juana Elbein dos. **Os nagô e a morte:** Pàdè, Asèsè e o culto Égun na Bahia. Petrópolis, Vozes, 1976. p. 61 e 77.

altos galhos da árvore, fazendo-se uma incisão no tronco assim despojado e aí introduzindo um canudo, pelo qual o líquido corre em abundância, sobretudo de manhã e à tarde. Dizem que uma palmeira pode dar diariamente até 16 e 17 litros durante dois anos consecutivos. Além desse termo, se se continua a exauri-la, seca e morre. O gosto recorda o da água de cevada quando está bem doce. Pode-se também, pela fermentação transformar o pombé numa excelente bebida que se parece com cidra. Depois de haver feito uma incisão no alto do tronco, refere Laffitte (Le Pays des Nègres) prendem por baixo uma cuia que recebe o líquido. Esgotado este ali, vão se fazendo novas incisões mais abaixo, tendo o cuidado de ir fechando com terra os orifícios. Esta seiva é espumante, acidulada e fermenta rapidamente.¹³

Com essa descrição pode-se acompanhar uma transformação ocorrida com a lenda. O vinho de palma foi muito degustado pelos africanos. Encontra-se alguns registros também no Brasil. Porém, essa prática se perdeu. A colheita do vinho de palma já não é tão comum. A proibição tornou-se genérica, então. Já não é a proibição de um produto específico, mas da consequência que o vinho de palma causava, ou seja, a embriaguês.

A análise seguinte tem seu foco voltado para a “proibição”, já discutida na primeira análise. Essa parte reúne as declarações de vários entrevistados nas quais suas quizilas são expostas.

3.2 PROIBIÇÕES: QUIZILAS E PRECEITOS

Eu posso comer tudo o que meu Orixá pode. Eu não posso comer nada que meu Orixá não pode. Por quê? Porque as quizilas, como a gente chama, não são só preceitos alimentares, são comportamentais também, mas a grande parte das quizilas e ela se (...) a grande maioria das quizilas são de origem alimentar, entendes? Então, só um **Filho de Oxaguiã não pode comer dendê, jamais na vida dele, não pode comer pimenta, jamais na vida dele. O que mais que eu não posso comer? Eu não posso comer galinha cabidela porque é feito com sangue. Tudo que tem vermelho (...). Vermelho é a quizila maior... Então, por exemplo, beterraba não é legal eu comer, entendes? Melancia é da Oxum. Eu tenho uma Oxum, mas meu Santo de cabeça é Oxaguiã... não posso comer. Sarapatel é miúdo de porco, até poderia se não levasse sangue e pimenta. Então, basicamente o que é vermelho eu não posso comer. E o que é ardido, eu não posso comer. Carne vermelha, a gente come. O Candomblé não diz “não coma carne vermelha”, mas **quando eu estou recolhido eu não como carne vermelha por nenhuma natureza.** Eu posso comer até um franguinho, sabes? **Porque a nossa casa, como é de Odé, a gente tem quizila com carne,** quando a gente é recolhido, nós não comemos carne de nenhuma natureza. **Como minha Mãe é da Oxum, e é a que está me fazendo, que está fazendo a gente, a gente não pode comer peixe. Então a nossa alimentação iniciática ela é basicamente vegetariana. É ovo, batata, arroz, sabe?** Carne de nenhuma espécie. O peixe por causa de Oxum e a carne por causa de Odé. Enquanto Oxalá, eu posso comer frango, entendes? No Bate Folha mesmo, que é outra casa, você come frango, frango insossinho porque o sal é quizila de Oxalá, aí eu não posso comer nada com muito sal.¹⁴**

¹³ CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil.** Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983, vol. I. p. 190.

¹⁴ Entrevista concedida pelo Ogã Rômulo de Oxalá.

Com base nas entrevistas transcritas acima, percebe-se que tanto Ogã Rômulo, quanto Pai Vanderlei, já citado acima, são Filhos do mesmo Orixá. A primeira palavra grifada – Oxaguiã – serve para destacar que Oxaguiã é um tipo de Oxalá, o que os adeptos chamam de Oxalá novo, Oxalá menino, enquanto o Oxalá velho é chamado Oxalufã. É o Ogã Rômulo mesmo que explica tal divisão quando diz que é um reflexo da mesma entidade, porém em épocas diferentes da vida.

Os Filhos de Oxalá seguem muitas regras alimentares, tais como a proibição de beber já discutida acima. Ainda são interditos de ingerir muito sal, dendê em qualquer prato, alimentos vermelhos entre outros. Rômulo dá exemplo de alimentos vermelhos que lhe são proibidos a beterraba, a melancia, a pimenta. Pai Vanderlei cita a sua interdição em comer abóbora, dendê, caranguejo.

Tais proibições excluem grande parte dos pratos típicos da Comida-de-Santo da vida de um Filho de Oxalá. O Povo-de-Santo, conhecido por ser o “povo do azeite”, tem o dendê como o ingrediente que o identifica e o promove, indicando assim a importância do dendê na memória gustativa dessas pessoas. O dendê pode ser um elemento identificador mesmo quando da sua interdição. Pode-se pensar que um alimento sem importância, ou que não fizesse parte das práticas alimentares dessa comunidade, não seria nem mencionado. O dendê é um alimento que é referenciado em seus usos, em tantos pratos da Culinária-de-Santo, e em suas proibições, sendo a principal quizila de Oxalá.

O dendê é lembrado mais uma vez no prato eleito como patrimônio imaterial da cultura brasileira, o Acarajé. O bolinho de feijão fradinho frito em dendê bem quente adquire sua cor, seu aroma e seu sabor. E é Ogã Rômulo quem fala mais uma vez sobre tais proibições.

Minha mãe brinca comigo, por exemplo, eu adoro Acarajé... é um horror na minha vida isso [brinca]. Porque aí se você descumpre, se você não (...). Por que existe a quizila? A quizila existe pra que você fique harmonizado. Aquele determinado alimento vai trazer desarmonia no teu corpo e no teu espírito. Então se você come, ele vai te afetar em algum lado. Então, ou ele vai afetar tua saúde, ou ele vai afetar a tua vida financeira, ou ele vai afetar a tua vida amorosa. Então, assim, vai da gente saber por que caminhos tua quizila anda. Então assim, se eu comer acarajé, eu corro o risco de ter uma bela disenteria, ou de ter problemas no meu relacionamento amoroso ou de faltar dinheiro na minha vida. Dentro de uma cosmo-visão africana, são três elementos importantíssimos na construção do pensar deles: é a minha saúde, é o meu trabalho e é o meu amor. Quer dizer, na construção do ser humano, né? Ser humano todo pensa nisso, né? E a gente vai vendo que pode. Chega na Bahia, uma baiana daquelas, o cheiro do Acarajé, é um sofrimento, entendes? E, as vezes, você tem que entender e estar bem convicto e aí é um ato de fé.¹⁵

¹⁵ Entrevista concedida pelo Ogã Rômulo de Oxalá.

A última frase marcada com negrito serve para exemplificar mais uma vez na ligação entre a alimentação e as religiões, neste caso o Candomblé. As privações necessárias para que “você fique harmonizado”¹⁶, para que “não haja afastamento espiritual ou ele [o Orixá] se desagrade”¹⁷ são um ato de fé. As conseqüências do deslize religioso afeta a vida nas suas bases, a saúde, o trabalho e o amor.

Rômulo morou muito tempo em Salvador. Percebe-se no momento em que ele fala da Bahia, a memória gustativa vindo à tona. Ele liga diretamente o lugar à figura da baiana e ao cheiro do Acarajé. A saudade do ambiente vem misturada com a saudade do cheiro, do sabor – mesmo lhe sendo proibido – e de tudo o que os envolvia, como fala Gilberto Freyre.

Tatiana de Iemanjá conta sua experiência com a fruta que lhe é proibida. Ela diz que não pode comer

melancia, pro resto da vida, porque é quizila. Inclusive eu passo mal e passava mal já antes de ser do Santo, antes de saber que eu era Filha de Iemanjá, antes de saber que era quizila de Iemanjá, eu comia melancia e passava mal. Então agora eu nem tento porque eu sei que eu vou passar mal mesmo, de verdade. Então, melancia, Filho de Iemanjá não pode comer...¹⁸

Os alimentos proibidos variam de Orixá para Orixá. Cada Filho herda algumas interdições. Muitas vezes, o alimento é proibido por sua impureza, por estar relacionado à miséria, ao mau agouro. Outras vezes, o alimento é tão sagrado que não pode ser ingerido, sendo dedicado apenas à determinada divindade. É o caso do abacaxi oferecido a Omolu. Mãe Marize fala sobre os alimentos que

são quizilas de Omolu. O caranguejo é um bichinho que ele é quizila para todos os Orixás. Ele vem do lodo, então é um bicho que nenhum Filho de Orixá deve comer, mas de Omolu é proibido. É proibido. E a carne de porco também é. Mas, vamos supor, a pipoca, tem Filhos de Omolu que podem comer, tem outros que vai comer e (...). **Ah e tem o abacaxi, não se pode comer também. Nós de Omolu, como nós dizemos, a fruta do rei não se come, que é aquela que tem a coroa.** Então é uma quizila também. Essas são as coisas (...), são perigosas. Porque, às vezes, ele pode não te fazer mal assim na pele, na saúde, mas ele pode te pegar em outras partes: profissional, material, mesmo espiritual dependendo, ou às vezes ele pode não estar em você, mas pode estar em alguém do teu lado que é muito... muito teu. Então isso seria a quizila.¹⁹

¹⁶ Entrevista concedida pelo Ogã Rômulo de Oxalá.

¹⁷ Entrevista concedida por Pai Vanderlei de Oxalá.

¹⁸ Entrevista concedida por Tatiana de Iemanjá.

¹⁹ Entrevista concedida por Mãe Marize de Omolu.

O abacaxi é fruta que nenhum Filho de Omolu deve comer por ser de uso exclusivo do Orixá. Mãe Marize explica que Omolu é o Orixá que cuida das doenças, que tem poderes sobre a vida e a morte das pessoas. Ele recebeu um título, Obaluaiê, nome pelo qual também é conhecido. Em algumas interpretações, esse título tem o significado de “Rei da Terra”, terra pela qual as pessoas foram criadas, terra para qual as pessoas voltam quando morrem. A coroa do abacaxi é a única coisa que aparece da terra quando a fruta está brotando, representando, assim a coroa de Omolu. O abacaxi deve ser oferecido a tal Orixá, mas seu consumo é interdito aos seus Filhos.

O mesmo argumento serve para a interdição de carne de caça para os Filhos de Oxóssi. Tal Orixá é representado por um arco e uma flecha rituais e é a divindade que aprendeu a caçar e foi designado como protetor da floresta e provedor de alimentos para os homens²⁰. Sendo adoradores do Orixá da caça, os Filhos de Oxóssi são proibidos de comer da carne de seu protetor. “Uma quizila horrível pra Oxóssi é sardinha. **É a sardinha, a carne de caça, é uma coisa que é sagrada, que é do Oxóssi, não é do Filho.** Então é coisas que a gente deve evitar. Não pode se comer.”²¹

A sardinha, citada por Mãe Marize, é um dos alimentos mais citados pelos entrevistados, como interdito. Ele vem logo em seguida do alimento mais repudiado pelo Povo-de-Santo, a mexerica. Apesar da literatura selecionada não mencionar a mexerica e sua família – as mimosas, tangerinas, polcãs, bergamotas –, a tradição oral relaciona a fruta justamente à razão de sua interdição. É muito comum escutar que uma pessoa é mexeriqueira quando se refere àquela que gosta de fofoca ou aquele que causa intriga.

Márcio de Omolu tem uma postura mais frouxa com relação às interdições alimentares, considerando alguns outros elementos do Candomblé tão ou mais importantes que a alimentação. Ele explica sua postura, mas revela o seu respeito aos preceitos religiosos e também acaba revelando suas práticas que envolvem uma interdição alimentar.

É... eu tenho algumas proibições de axé, mas nenhuma delas me faz mal. Algumas pessoas chegam a se sentir mal, ter problemas físicos, náuseas e/ou tonturas com determinados alimentos. Eu não tenho com nenhum, mas respeito. Duas coisas principalmente: eu não levo, de jeito nenhum pra minha casa, **tangerina**, que aqui no Paraná chamam de **mimosa, polcã** [interferência de uma terceira pessoa] é que eu acho que é uma variedade. Tangerina de jeito nenhum. É que tangerina seria uma fruta que Oxóssi tem muita aversão. Aí não só os Filhos de Oxóssi como os indivíduos que são da nação de Ketu, cujo patrono é Oxóssi, não devem ingerir, não devem comer tangerina, levar pra casa, que seria

²⁰ PRANDI, R. **A mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p. 112-3.

²¹ Entrevista concedida por Mãe Marize de Omolu.

algo que atrasa a vida, que faz mal.²²

“Tem uma outra fruta que Filhos nenhum de Santo também come que é a **mexerica**. Bah! Aquilo cheira muito. Aquilo Filho nenhum come. Por que pra nós, ela traz a confusão, ela traz a ira, ela traz a briga. Aquilo só de pegar ela se alastra um cheiro, né?”²³ Assim como a fofoca, o boato, a novidade se alastram, o cheiro da mexerica também, sendo essa fruta o símbolo da falsidade e das pessoas que não conseguem guardar segredos.

Também perguntada sobre as quizilas, Mãe Izolina de Oxóssi não esquece da mimosa e reafirma sua proibição que engloba todos os membros do Candomblé.

Então dentro do Candomblé existem quizilas. Existe algumas quizilas. Então dentro do Candomblé, ninguém (...), é proibido, são quizilas: mimosa, nenhuma pessoa feita de Santo dentro do Candomblé pode comer essa fruta. Então essa fruta seria como aquela fruta lá do princípio bíblico, lá cosmológico, Adão e Eva. Então vem de lá, como a maçã. **Então, nós não podemos comer mimosa, essa fruta, nem a família da mimosa.** Ninguém pode porque traz miséria, traz intriga, fofoca, aquela coisa toda.

(...) Porque o cheiro, você vê, o cheiro da mimosa (...), se você chupar mimosa onde você entrar você não vai esconder, né? Por isso que simboliza a fofoca, aquela coisa. Você não esconde, não consegue esconder. Mesmo que você se banhe você não esconde. Fica um cheiro bem característico.

E, do mar o que ninguém pode comer é sardinha. Também ninguém pode comer porque dizem que esse peixe traz miséria, tira o dinheiro, tira a sorte, então é uma quizila. Então dentro do Candomblé, são essas duas coisas que não se usa.²⁴

A sardinha é novamente lembrada como o alimento que dá azar, tira o dinheiro e traz miséria. Esse é outro alimento cuja referência não foi encontrada nos livros que tratam da Candomblé e suas relações com as oferendas e tabus. Apesar de só aparecerem em duas gravações, a má fama da sardinha foi divulgada em conversas informais com outros membros do Candomblé. Então não é possível desprezar a sua presença nas entrevistas.

Finalmente, essa parte explica a diferença existente entre quizilas e preceitos para um membro do Candomblé. Ogã Rômulo deixa claro que preceito é apenas um período que um Filho-de-Santo passa, algumas vezes dentro da vida religiosa, em ocasiões especiais. É importante sublinhar o caráter temporário do preceito e a possibilidade de fazer rituais para quebrá-lo. A quizila, no entanto, é carregada para toda a vida e, a partir do momento que ela é

²² Entrevista concedida por Márcio de Omolu.

²³ *Id.*

²⁴ Entrevista concedida por Mãe Izolina de Oxóssi.

desobedecida, a pessoa responderá por isso.

Pois é, mas o sal é uma quizila de Oxalá. Outra coisa que eu não posso tomar: café preto. Agora, aquela história, as quizilas são assim: quando do período iniciático você passa por uma série de rituais, (...) aí são preceitos. **Preceitos não são quizilas. Preceito você cumpre durante determinado período. Quizila você cumpre a vida inteira, né? E aí a tua mãe quebra algumas quizilas, por exemplo, alho. Eu não posso comer alho. Mas é impossível não comer alho, porque você vai no restaurante, todas as casas se cozinha com alho.** Então, durante o preceito, que estou de preceito – um período iniciático, pagando obrigação, dentro de roncó – nada de alho. Aí quando eu saio de lá, tem um rito que se quebra a quizila pra mim, entendes? Agora, na minha casa, na minha comida... tenho que segurar estes elementos. Então, assim... é difícil.²⁵

Lembra-se nesse momento dos textos de Josué de Castro discutidos no primeiro capítulo, quando ele dá os exemplos de tabus alimentares, como comer melancia colhida à tarde. Porém, tal tabu é minimizado se forem enterradas três pedrinhas de sal. Não é o que se faz para se livrar do tabu que importa aqui, mas a percepção de que existe um ritual tornando a proibição temporária, diminuta ou apagada.

Isso implica que as relações entre alimentação e religião se influenciam de maneira circular. Aparentemente, percebe-se a religião determinando hábitos alimentares. Proibindo isso, recomendando aquilo. Contudo, por meio de tais subterfúgios e adaptações, percebe-se o movimento sutil dos hábitos alimentares pressionando as práticas religiosas a se moldarem ao seu redor.

3.3 A ALIMENTAÇÃO NO PERÍODO INICIÁTICO

Optou-se por trabalhar com a alimentação no período iniciático, mesmo que brevemente, por ser esse um período em que a alimentação se mostra diferenciada daquela dos dias de festa ou do cotidiano do Povo-de-Santo. A pergunta “Como a pessoa que está sendo iniciada se relaciona com os alimentos?”, presente no roteiro de perguntas causou diversas reações. Uma delas foi a recusa em responder. De forma muito polida os entrevistados que não quiseram responder a essa pergunta explicaram que esse era um assunto de caráter privado dentro da sua casa de Candomblé do qual não poderiam falar.

Uma característica marcante das casas de Candomblé em Curitiba é a diversidade. Pela literatura pode-se notar que a diversidade entre as casas também está presente em todo o

²⁵ Entrevista concedida pelo Ogã Rômulo de Oxalá.

Brasil. Em consequência disso, a maneira de encarar a pergunta sobre a iniciação teve outras respostas além do silêncio. Os entrevistados que se dispuseram a falar sobre tal período preservaram ao máximo suas casas, porém revelaram que o tempo de recolhimento é um tempo de limpeza, reflexão e aprendizado. Tudo neste tempo muda. Raspa-se o cabelo, troca-se a roupa, até mesmo ganha-se um nome novo.

Tudo na vida dessa pessoa está voltado para a religião nesse momento de reflexão, fé e aprendizado.

Assim. O iaô toma banho de madrugada. Porque quando o dia inicia, o dia começa antes do sol nascer, então ele tem que tomar banho antes do sol nascer e rezar antes do sol nascer. Então isso é feito todos os dias. Depois desse banho vem uma bebida quente pra ele se aquecer feita a partir de canjica. Aí depois, tomou banho, rezou, tomou essa bebidinha, o **denguê**, aí ele pode até voltar a dormir, né? Descansa mais um pouquinho, depois toma café da manhã, no horário normal de café da manhã, oito horas, oito e meia, né? horário normal. Pão, não pode ter nada no pão, quando muito um fiozinho de azeite de oliva, pão e chá, o chá pode ser adoçado, não tem problema.²⁶

A alimentação condiz com toda a transformação pela qual a pessoa, que entrou na casa de Candomblé como Abiã – que no sentido prático significa aquela pessoa que não foi iniciada – passa para sair como Iaô – aquele que já passou ou está passando pelo ritual de iniciação, mas está apenas começando sua vida dentro da religião.

E quando a pessoa vem aqui, como você perguntou se ela come qualquer coisa. Não. Ela vai comer sem sal. Sem sal nenhum. Nenhum sal. **Ela vai comer quiabo, muito quiabo.** Quiabo é de Xangô, quiabo é “ila”, é uma comida de Xangô. Xangô é o Orixá da vida. É ele quem fala dentro do Candomblé quem é iaô, quem vai raspar, quem tem problema. Então ele é o único Orixá que carrega a coroa e é o Orixá da longa vida. Então todos têm que comer quiabo, pra vida, pra saúde e toma também um alimento que nós chamamos **denguê** que é preparado com canjica.²⁷

Sendo o período de iniciação um tempo de nascimento de uma nova vida, pois “abiã” “em yorubá significa ‘aquele que vai nascer’”²⁸, a ingestão de quiabo é de extrema importância. Para Mãe Izolina, quiabo é alimento do Orixá da vida. Tal alimento é ingerido como símbolo de força para a nova vida.

Ogã Rômulo fala da experiência iniciática da sua casa.

²⁶ Entrevista concedida por Tatiana de Iemanjá.

²⁷ Entrevista concedida por Mãe Izolina de Oxóssi.

²⁸ VOGEL, Arno et. al. **A galinha d'angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira.** Rio de Janeiro: Pallas, 2001. p. 191.

Então a nossa alimentação iniciática ela é basicamente vegetariana. É ovo, batata, arroz, sabe? Carne de nenhuma espécie. O peixe por causa de Oxum e a carne por causa de Odé. Enquanto Oxalá, eu posso comer frango, entendes?²⁹

Tatiana de Iemanjá, mesmo com receio de revelar certas coisas, descreve um pouco desses dias de recolhimento e relata sobre o cardápio dos neófitos.

É, algumas coisas podem ser ditas. O ritual de iniciação, ele leva vinte e um dias ao total. A pessoa ela é recolhida, ela fica reclusa, é isolada do restante do mundo, inclusive, só pode ter contato com os já iniciados, com o Pai-de-Santo e Irmãos-de-Santo dele e ela passa por uma série de situações. E aí, com relação à comida especificamente... é... nesses vinte e um dias da iniciação o... a pessoa que está recolhida que é o iaô como chama, o neófito, o iaô ele só pode comer determinadas coisas. Só comidas brancas, nada de origem animal, algumas frutas específicas que também não pode. Isso porque vai fazer uma **limpeza energética**, né? Tem uma explicação mitológica também, né? Cada Orixá tem as suas comidas específicas, tem aquelas que ele não pode comer, uma coisa que a gente chama de quizila. A quizila o que que é? É que vai fazer mal aquele elemento praquela pessoa específica porque ela é daquele Orixá. É o alimento que o Orixá repudia, então a gente chama de quizila. Então nesse momento a pessoa não pode comer os alimentos que são quizila, nada...é... como eu já falei, nada de origem animal a não ser frango. Frango é a única coisa que pode, mas ovo não pode, leite não pode... é... enfim alimentos brancos.

Entrevistador: Brancos seriam o que? Arroz, mandioca, farinha de mandioca...?

Arroz, mandioca, farinha de mandioca, inhame, aipim...é... o que mais... muita raiz, inhame, aipim são os pratos primeiros assim de um iaô... **pão, só que o pão tem que ser feito dentro do terreiro, aliás, todos os alimentos, não pode ser nada vindo de fora. O alimento tem que ser feito inteirinho, completamente dentro do terreiro.** Por quê? Porque esse alimento tem que estar puro energeticamente, então ele não pode andar na rua. Então assim, vai passar por lugares que as pessoas tiveram pensamentos, xingaram, aconteceu várias coisas... acidente de trânsito, enfim, pra evitar esse tipo de acúmulo energético, o alimento é todo preparado dentro do próprio terreiro.³⁰

A limpeza energética de que fala Tatiana e a necessidade de se purificar fazem com que os noviços não possam comer muitas coisas. Isso exige uma rotina de disciplina e recusas para que se possa seguir a religião. Os três depoimentos se completam quando falam de um período de dieta rica em vegetais e grãos. Tal dieta condiz de forma direta com a Cozinha-de-Santo, usando seus principais ingredientes para alimentar aqueles que estão se iniciando na religião.

²⁹ Entrevista concedida pelo Ogã Rômulo de Oxalá.

³⁰ Entrevista concedida por Tatiana de Iemanjá.

É preciso pensar de que forma esse período influencia a memória gustativa dos indivíduos dos Terreiros. Quais elementos são incorporados à cultura alimentar? Quais os ingredientes que passarão a ser repudiados a partir de então? E ainda, mesmo o que permanece inalterado no consumo, permanece inalterado enquanto significado?

O grifo feito na frase que fala do pão serve para refletir sobre o aprendizado alimentar que se adquire nesse tempo de reclusão. “O alimento tem que ser feito inteirinho, completamente dentro do Terreiro.”³¹ Tal prática alimentar vem na contra-mão da cultura do fast-food. Envolve um modo de fazer e de encarar a alimentação como um ritual.

3.4 ALIMENTAÇÃO E RITUAL

O período de iniciação no Candomblé marca, entre outras coisas, o início do aprendizado de símbolos, mitos, cantos e rezas. É também quando se aprende que as comidas preparadas, a alimentação e as oferendas carregam muito mais do que apenas os seus próprios significados. Elas carregam igualmente símbolos religiosos e são a marca da fé dessa religião.

Eu quebrar o coco, tirar o coco, aquilo dá significância, aquilo é encantamento. Eu estou quebrando eu estou cantando. Eu estou tirando eu estou rezando. Eu estou ralando eu estou (...), tu sabes? Aquele leite de coco é outro leite de coco, ele tem a minha energia vital, ele tem o ofô, que é o encantamento, tu sabes?³²

O coco quebrado pelo Filho-de-Santo, o pão feito no Terreiro, o quiabo batido com a faca até virar uma massa, a canjica moída até virar pó adquire outro significado que não é só alimentar. A comida foi cantada, foi rezada, foi cortada, foi preparada e o ato de comer se tornou ritualístico.

Márcio de Omolu conta o seu modo de preparar a comida do seu Orixá. Apesar do Orixá Omolu receber uma comida cujo preparo é muito rápido, a pipoca, o ritual aparece desde a compra do alimento até a sua oferta ou consumo, e ainda no ambiente e na pessoa que o prepara e o consome.

(...)vai de acordo com o seu coração. A pipoca é sempre uma alternativa mais rápida. Não que você tenha preguiça de fazer oferenda, mas o tempo hoje é muito limitado pro ser humano, o mundo é

³¹ Entrevista concedida por Tatiana de Iemanjá.

³² Entrevista concedida pelo Ogã Rômulo de Oxalá.

muito corrido. Então, o deburu, ou seja, a pipoca estourada na areia, seria uma opção mais rápida. Agora se você tem um tempo a mais, solto, se você dedicar horas, é diferente. Eu, por exemplo, não chego da rua, do mercado e vou pra cozinha e começo a preparar alimentos para os meus Orixás. Eu não curto assim, eu não gosto. Eu tenho que chegar em minha casa, sentar, respirar, é... deixar sair a quentura da rua, a negatividade de alguns indivíduos passantes, de alguns ambientes que a gente percorre também. Candomblé é energia, você mexe com energia o tempo inteiro e eu não quero oferecer pro Orixá, pro meu Orixá, uma comida que eu fiz em um momento que eu estava carregado de energias ruins, ou preocupado com trabalho, ou preocupado com outra coisa qualquer. Não! Eu quero chegar em minha casa, descansar o meu corpo, tomar um banho de ervas, um banho fresco, *omieró*, um banho de ervas frescas, selecionadas, colocar um roupa clara, branca de preferência... e tranquilamente cozinhar, preparar a oferenda dos meus deuses.³³

Percebe-se o simbolismo presente em vários elementos da fala de Márcio. Em primeiro lugar, a frase inicial mostra que não importa qual alimento se faça, desde que se faça com o “coração”. É a comida sagrada, que passou pela religiosidade e que vai ser entregue com toda a fé do Filho-de-Santo. Em segundo lugar, essa comida não se faz de qualquer jeito, em qualquer ocasião. A Cozinha-de-Santo ultrapassa as fronteiras do Terreiro e se transforma na situação em que se prepara. Para um iniciado, a elaboração de qualquer prato, seja do mais simples ao mais demorado, exige antes uma preparação espiritual, para que o prato seja mais do que alimento, seja um ato de fé. E ainda mais, que a fé esteja presente nos momentos mais cotidianos, como é o caso de uma refeição. É pensando nisso que Rômulo defende que o Candomblé é uma religião preocupada com as estruturas da vida de uma pessoa.

Nós nos preocupamos sim se a minha panela está cheia, se o meu quintal dá alguma coisa pra eu comer, entendes? Então por isso que essa coisa da comida na estrutura ritualística da nossa religião é preponderante, não é? Isso pra gente é básico. Aí a gente faz a ligação direta da alimentação com os Orixás ligados à agricultura, como eu te contei de Oxaguiã e aí tudo vai por analogias e a gente constrói esse grande pensar teológico do que é essa fé, tu sabes? Então, sem folha não tem Santo, sem comida também não tem Santo, mas sem gente também não tem Santo, beleza?³⁴

Mais uma vez chega-se ao paralelo entre a Comida-de-Santo e a cozinha dos homens. O culto aos Orixás ligados a práticas agrícolas, à fertilidade e à prosperidade foram os que sobreviveram com mais força ao longo dos anos do Candomblé no Brasil. Porque há uma preocupação com a cozinha dos homens, com as panelas bem cheias e fiéis bem alimentados. Os símbolos, mitos e ritos ligados à religião têm relação com preocupações básicas do ser humano, uma delas a alimentação.

Por isso, um dos emblemas do Candomblé é o pilão.

³³ Entrevista cedida por Márcio de Omolu.

³⁴ Entrevista concedida pelo Ogã Rômulo de Oxalá.

Xangô é do pilão, mas Xangô é do pilão quando ele representa a solidez de seu trono como o juiz. [...] e senta em cima do pilão emborcado para fazer justiça. E Guiã já tem a relação com o pilão diferente. Como Ossae também carrega o pilão, mas o pilão de Ossae é pra macerar as ervas. O de Guiã está ligado à nossa alimentação, né? a gente estar provido de comida. Porque conta a lenda lá, de Oxaguiã, está ligado à lenda lá de Elejibô, que tem até música e tal, que conta toda lenda do pilão, que por conta de uma grande calamidade que teve no mundo, né? por conta de quizilas entre os Orixás, a terra secou, não dava mais nada, as frutas não nasciam, as árvores morriam, as mulheres não pariam, né? E foi um determinado rito ligado à Oxum e a Oxaguiã que toda essa vida se renovou, né? E Oxaguiã vence uma guerra maravilhosa e vira o senhor dos inhames, né? Porque Oxaguiã ganha inhame. Então aquele pilão que ele carrega na verdade serve pra socar o inhame. E veja que a massa do inhame é um elemento, na culinária africana, importante até hoje, mesmo pras pessoas que já não professam o Candomblé. Mas a massa do inhame na África equivaleria à farinha de mandioca no Brasil ou no Nordeste brasileiro e no Norte, né? que as pessoas comem basicamente carne com a farinha de mandioca e é o caso do inhame na África. Então, Oxaguiã está ligado (...), esse pilão de Oxaguiã só serve pra isso, pra transformar o inhame numa massa, pra transformar o inhame em algo comestível, pra alimentar as pessoas, né? Então, além de tudo, Guiã traz intrinsecamente ligado nos elementos simbólicos que ele carrega a questão da prosperidade, não é? Da alimentação. Veja, é um Orixá ligado ao rito da agricultura. Quando a gente fala em prosperidade, a gente lembra de Oxóssi que é o caçador, né? Mas então Oxóssi trazia a caça pra comer com quê? Com inhame que Oxaguiã é dono e que pilava pra (...), né? Então é um rito ligado à prosperidade na agricultura.³⁵

Alimentar-se da comida preparada no pilão de Oxalá é sinal de prosperidade e fartura. Raul Lody diz que a “alimentação do pilão de Oxaguiã é a união do adepto com esse Orixá, momento da juventude de Oxalá, enviado de Olorum para fertilizar a terra e o homem.”³⁶

O pilão de Oxaguiã é apenas um dos símbolos que perpassam a alimentação e o Candomblé, os unindo.

Isso deixa claro que não somente os alimentos, a preparação de alimentos e o ato de comer são momentos centrais da vida cotidiana, mas também que os alimentos, a preparação de alimentos e o ato de comer têm uma função importante como símbolo de uma identidade social e religiosa, tanto da pessoa individual como de uma comunidade.³⁷

3.5 COZINHA-DE-SANTO OU COZINHA DOS HOMENS?

Entrevistador: Quero saber da sua cozinha. Porque eu vim aqui outro dia já estava um cheiro, eu já fiquei morrendo de fome e hoje de novo.

Mãe Marize: Hoje eu vou fazer umas oferendas aí pra uma menina que vem de Ponta Grossa. Então você veja, hoje eu já vou fazer algum tipo de ebó, já hoje eu vou fazer Acarajé, hoje eu vou fazer comida pra Iemanjá, vamos fazer comida pra Oxalá, vou fazer comida pra Oxum. Então quer dizer, a minha cozinha, é **Cozinha-de-Santo**. Vai fazer o Amalá pra Xangô. E tudo tem aquele ritualzinho pra fazer. Mas a minha cozinha é bem movimentada.

³⁵ Entrevista concedida pelo Ogã Rômulo de Oxalá.

³⁶ LODY, Raul. **Santo também come**. Rio de Janeiro: Pallas, 1998. p. 119.

³⁷ HAARDT, Maaike de. Vinde, comi de meu pão...: considerações exemplares acerca do divino no cotidiano. In: TROCH, Lieve (org.). **Passos com paixão: teologia do dia-a-dia**. São Bernardo do Campo: Nhanduti Editora, 2007. p. 60.

Entrevistador: E é a senhora que manda?

Mãe Marize: Eu que mando. Não, na minha cozinha, eu tenho a equipe, tenho minha Mãe-Pequena, tenho minha Ekéde, mas eu digo “vai fazer isso, isso, isso e isso”, sabe? Não tem. Eu sou o cabeça que direciona. Então qualquer coisa que a gente vai fazer, seja de festa, seja obrigação, eu me reúno com os meus Filhos. Eu sempre gosto de conversar com eles. Qualquer festa a gente faz um balanço, vamos fazer isso, isso e isso. Então o que que a gente vai servir? Isso fica bom? Fica bom. Você vai ajudar com quê? Então a gente é uma família. Então eu procuro ser assim com os meus Filhos.³⁸

Este momento foi escolhido para apresentar trechos em que os entrevistados falam das cozinhas do Terreiro que freqüentam ou que comandam. É ainda o espaço dedicado a pensar mais uma vez na terminologia usada neste trabalho. Cozinha-de-Santo ou cozinha dos homens? Mãe Marize refere ao lugar de preparo de oferendas e comidas da sua casa como Cozinha-de-Santo. Ou seja, um lugar sagrado, onde todo o encantamento acontece. Onde os ingredientes ordinários se tornam comida sagrada, onde a comida dos homens se transforma em Comida-de-Santo.

“Comida, alimento, cozinhar, comer juntos, tudo isso recebe também um interesse especial no âmbito teológico, particularmente onde é tratada a importância simbólica que alimentos e comida têm para mulheres.”³⁹ Não apenas no âmbito teológico esses elementos recebem atenção. No campo da História e Cultura da Alimentação, a relação entre a mulher e a comida é raiz de muitos trabalhos. Nesta pesquisa em especial, existe uma mulher em particular que possui grande importância tanto religiosa quanto alimentar. A Iyábassê cuida de uma das bases teológicas e ritualísticas do Candomblé, as oferendas. É responsável pela manutenção da memória das receitas, dos pratos, do modo de fazer e, elevando ao máximo sua importância, pela memória gustativa de uma comunidade religiosa. E ainda, é designada a cuidar de uma parte bem prática, alimentar todos os Filhos-de-Santo e convidados, no caso de uma festa.

[Quem cozinha] Na nossa casa são as Ebômis velhas. A Iyabassé morreu e levou com ela um monte de receita. Então, hoje quando tem festa, a nossa Iyabassé vem de outra casa, ela já tem a casa dela, aí ela vem só pra fazer as Comidas-de-Santo da nossa casa. Então tem a Iyá Lemba, que inclusive é minha Mãe-Pequena, que já tem cinquenta e oito anos de Santo e a Ekéde Elsa, que é de Odé, que são as mulheres que cuidam da cozinha. Claro, algumas coisas (...), tem as coisas que todo mundo ajuda,

³⁸ Entrevista concedida por Mãe Marize de Omolu.

³⁹ HAARDT, M. de. Vinde, comei de meu pão...: considerações exemplares acerca do divino no cotidiano. In: TROCH, L. (org.). **Passos com paixão**: teologia do dia-a-dia. São Bernardo do Campo: Nhanduti Editora, 2007. p. 60.

né? E tem as coisas do ofô, né? do segredo, do encantamento, que aí só elas podem meter a mão, ou elas ou minha Mãe, ou um Ogã velho. Porque tem algumas casas que homem não mete a mão em panela, mas na minha casa tem um Ogã lá “retado” que é o Acácio que ele pode (), entendeu? Ou minha Vó, a Vó, a Mãe de Odé Otaíoci. Por exemplo, a farofa de Exu só que faz é a Vó, o pãozinho de Ogum que a gente distribui na festa, minha Vó que amassa a massa, ninguém mais põe a mão naquela massa, tu entendes? Então assim, depende (...). Aí as comidas pra determinados Santos, aí vem a Fulana da Iemanjá e faz a comida da Iemanjá. Mas a Lemba, a Iyá Lemba é de Oxalá, por isso que eu digo que esse povo de Oxalá não é da paz, ela é virada no “zezeu”, ela chega lá, ela faz tudo, entende? Quando a gente vê, ela acorda três horas da manhã, quando todo mundo levanta às sete, está tudo lá pronto. Ela fez tudo sozinha, entende? Mas ela bota tudo os iaô um dia antes pra “Rale o coco!”, deixa tudo pronto, faz o *mise en place*, como você faz, né? Faz aquele negócio lá e ela só faz o fuxico, a mandinga...⁴⁰

Rômulo de Oxalá revela um pouquinho da Cozinha da sua casa, conta como as cozinheiras cuidam do seu ofício e têm personalidades diferentes quando tratam da comida. Porém, elas têm em comum o papel de guardadoras dos segredos, tanto os segredos religiosos, quanto aqueles segredinhos das receitas, aquilo que deixa a farofa de Exu diferente, aquilo que faz o pãozinho de Ogum crescer de um jeito que ninguém mais consegue. Lody escreve que a Cozinha-de-Santo “mantêm princípios tradicionais do cozimento demorado e vigiado pelas atentas ia-bassês” e as define como “guardiãs do gosto e da estética.”⁴¹

Iyá Lemba, na descrição de Ogã Rômulo faz todo mundo que está no terreiro ajudar. A participação de todos é percebida também na fala de Mãe Marize, transcrita anteriormente. Mas “o fuxico, a mandinga”, o ritual só quem faz é a responsável pela cozinha. E quem quer participar da preparação das Comidas-de-Santo precisa aprender as “formas mais antigas de transmissão de conhecimento trazida pelas diversas etnias africanas: a observação e a convivência.”⁴²

Márcio de Omolu conseguiu penetrar o mundo da Cozinha Sagrada e aprendeu a cozinhar e a participar dos rituais.

Tem a Iyabassé. Nós temos uma irmã que é a Lúcia de Oxum, ela é Iyabassé da casa. A Iyabassé cuida da comida dos Orixás e da comida dos visitantes, ela tem o cargo de Iyabassé, mas não adianta que todo mundo interfere. E principalmente eu [risos]. Eu gosto, se eu estou presente, eu me meto em tudo, ninguém fala nada, né? Porque até gostam do que eu faço, faço com prazer, minha Mãe-de-Santo gosta que eu faça.⁴³

⁴⁰ Entrevista concedida pelo Ogã Rômulo de Oxalá.

⁴¹ LODY, R. **Santo também come**. Rio de Janeiro: Pallas, 1998, p. 34.

⁴² SOUSA JUNIOR, Wilson Caetano. **A cozinha, os orixás e os truques: entre a invenção e a recriação onde o tempo não pára...**. Trabalho apresentado no seminário temático ST03 “Os afro-brasileiros”. VIII Jornada sobre alternativas religiosas na América Latina. São Paulo, 22 a 25 de setembro de 1998. p. 4.

⁴³ Entrevista concedida por Mãe Márcio de Omolu.

É na Cozinha do Terreiro que se aprende a cortar o quiabo de um jeito pra Xangô, de outro jeito pra Iansã e de um terceiro modo para os Ibejis. É na Cozinha que se aprende que o silêncio é essencial. É na Cozinha-de-Santo que se vê os encantamentos do Candomblé, mas principalmente é onde se aprende que “o lugar da Cozinha-de-Santo ele é sagrado. Então ali não se pode ter fumo, ninguém pode fumar nesse local. E também não se pode jogar palavras, aí, ficar costurando. É um lugar sagrado, que é lá atrás, a Cozinha-de-Santo. O silêncio é total pra que o Orixá possa receber essa oferenda.”⁴⁴

Tudo o que acontece dentro do Candomblé vem da cozinha. Todos os Ebós são feitos na cozinha. E todos os Ebós são feitos como Comida-de-Orixá. Como eu te falei que é o Acarajé, o Ecurú, o Abará, até Omolocum, se leva Ebô-Iyá. São todas Comidas-de-Santo que se leva pra fazer limpeza, purificar as pessoas. E dentro da Cozinha-de-Santo quem manda, quem prepara, a responsabilidade é da Iyábassé. Então são várias comidas que são feitas aos Orixás. Por exemplo, Xangô, Amalá, né? Amalá pra Xangô. Oxóssi, Axoxô. Amalá é feito com quiabo e camarão... e dendê. Dendê vai em tudo. Dendê representa os olhos de Exu. Porque foi como eu te falei, Exu está em mil lugares e tudo ele sabe. Então o dendê quando se bota nos ferros, aí vem o sol ele derrete, então Exu enxerga tudo. Tudo é simbólico. Então tudo se leva dendê. O único Orixá que não leva dendê é Oxalá, que tem aquela quizila dele, né? (...) E a comida de Oxalá, a preferida, é Ebô, canjica. Uma canjica cozida, sem sal, que todo o Orixá leva, mas não leva sal. Uma canjica cozida e bem leitosa, se chama Ebô. Essa é a comida de Oxalá. Aí vamos ter a comida de Iansã. Iansã leva o Acarajé, mas ela leva também o Abará e leva também o Ecurú que também é de Iansã e também se leva nos ebós dela⁴⁵.

Sem dúvida a Cozinha do Terreiro é um dos lugares mais importantes e cheios de fé no Candomblé. Não é à toa que as pessoas importantes na religião entram no Terreiro pela cozinha. Pois, “no Candomblé, tudo começa na cozinha e nada pode ser comparado à energia que emana das oferendas.”⁴⁶

E a cozinha dos homens muitas vezes marca o tom da Cozinha-de-Santo. Preocupações cotidianas como o que se serve, para quantas pessoas, se vai faltar se vai sobrar são também questões presentes na Cozinha ritual. Os entrevistados fizeram questão de frisar o aproveitamento das comidas principalmente no que diz respeito à sobra do sacrifício.

Entrevistador: Esse frango, por exemplo, que foi preparado pro Exu ele é comido depois por pessoas ou não?

Tatiana: As partes que a gente pode comer sim. As partes que são oferenda, são oferenda. Num ritual de iniciação, franguinhos que morrem, cabritos, já que você perguntou, o cabrito que é morto, é retirado a parte que é oferenda, mas não é ele inteiro oferenda, depois ele é carne e a gente

⁴⁴ Entrevista concedida por Mãe Izolina de Oxóssi.

⁴⁵ *Id.*

⁴⁶ AZEVEDO, Maria Stella de. Prefácio. In: LODY, R. **Santo também come**. Rio de Janeiro: Pallas. 1998, p. 17.

come. Os frangos que são mortos, por exemplo, a angola que é morta, é o Iaô que se alimenta dessa angola, quase que a semana inteira que ele está lá recolhido. Os franguinhos que são mortos, o Iaô se alimenta, as pessoas que estão lá trabalhando se alimentam, normalmente vira comida da festa [risos], né? O estrogonofe de frango, o franguinho frito é que normalmente vira. Porque não é nada jogado fora, não é um desperdício da vida animal. É assim, muitas pessoas falam mal da religião por conta disso. E no caso do cabrito, há quem coma carne de cabrito, carne de cabrinha... Eu particularmente não gosto, mas tem gente que gosta, né? E essa carne é dada pra quem gosta, vai preparar em casa, não é assim à toa. E também, não é à toa que a gente oferece esse tipo de coisa.⁴⁷

A lógica do não desperdício, tão presente na cozinha dos homens, faz parte, então, da Cozinha-de-Santo. A festa, como foi citada anteriormente, na qual “os franguinhos mortos viram comida”, é a ocasião em que a Cozinha-de-Santo trabalha muito para atender todas as oferendas, a comida dos convidados e das pessoas que trabalham para que ela aconteça. É nesse momento também em que mais animais são sacrificados. Márcio de Omolu explica a sua visão do sacrificio, pensando também dentro da lógica do não desperdício, a qual une a Cozinha-de-Santo e a cozinha dos homens em um todo simbiote.

Se você abate um cabrito para a festa de Obaluaiê e se esse cabrito for jogado ali como oferenda pra Obaluaiê, Obaluaiê não vai receber esse sacrificio, porque ele não quer o cabrito como sacrificio. O sacrificio que você fez foi dispor daquele cabrito que é um bem seu, pra fazer uma festa para saudar o Orixá. Se do cabrito as pessoas não comerem e juntamente não beberem, dançarem, cantarem e comemorarem, o Orixá não recebeu a oferenda, entende? Aquilo não existiu. Candomblé tem que ter festa, tem que ter comida, tem que ter bebida, tem que ter canto, porque os nossos deuses são deuses alegres, são deuses que cantam e dançam. Porque, se você não aproveitar aquela carne do bicho que foi ofertado pro Orixá, pra fazer o prato, o banquete, pra receber as pessoas, não precisava matar o bicho, gente! Não precisava abater o frango, o pombo, a galinha d'angola, não precisava.⁴⁸

3.6 COMIDA-DE-SANTO OU COMIDA DOS HOMENS?

Que, aliás, quando a gente cozinha pro Orixá, tem que observar o tempero. Eu me preocupo com tempero. O Orixá é um indivíduo, eu não quero dar pra ele o que eu não gostaria de comer, por mais que seja simbólico, eu não quero oferecer um Dibô salgado pra Iemanjá ou... uma canjica, um Ebô duro para Oxalá. **Eu faço como se eu tivesse fazendo pra agradar o paladar de uma pessoa.** Aliás, eu costumo até fazer um pouquinho a mais, que eu ofereço o do Orixá e ainda fico um pouquinho pra mim [risos].⁴⁹

Mais uma vez as duas coisas se mesclam, a Comida-de-Santo e a comida dos homens. Impossível não ser assim. Como já foi visto anteriormente, o Candomblé é uma religião preocupada com as necessidades básicas de uma pessoa e tem em sua base teológica a

⁴⁷ Entrevista concedida por Tatiana de Iemanjá.

⁴⁸ Entrevista concedida por Márcio de Omolu.

⁴⁹ *Id.*

alimentação. Então a comida ritual se mescla com o cotidiano dos fiéis. “Em quase todas as religiões há regras, prescrições, atos e práticas religiosas que, de alguma forma estão vinculadas com a alimentação. Com isso, exercem uma profunda influência sobre a vida cotidiana.”⁵⁰ E é nessa relação que a alimentação ritual tem com a vida em casa, no trabalho, no dia-a-dia, enfim, dos membros do Candomblé que permite dizer que o Povo-de-Santo possui uma identidade alimentar, formando a própria memória gustativa.

A frase “Eu faço como se eu tivesse fazendo pra agradar o paladar de uma pessoa”, destacada da entrevista de Márcio de Omolu é repetida em diversas outras entrevistas como será visto logo a seguir. Porém, o paladar é constituído historicamente. Como defende Cascudo, o habitual é preferido ao desconhecido. È preciso tomar como critério, o paladar de uma pessoa que conheça a Culinária-de-Santo. Então, é mais fácil agradar uma pessoa que conheça a comida ritual do Candomblé, que saiba os pontos e quantidades de tempero, dendê necessárias para agradar o Orixá, enfim que já esteja habituada a essa comida.

O trecho selecionado da entrevista de Tatiana de Iemanjá mostra que agradar o paladar da pessoa que come a comida ritual não é necessariamente agradar o Orixá. Portanto, o ato de agradar o gosto de uma pessoa está localizado dentro de um contexto muito específico, que depende de conhecimento das bases religiosas do Candomblé.

É... uma coisa que a minha Mãe-de-Santo sempre me falou e que eu acho muito bacana. A gente prepara como se fosse pra nós. Você vai preparar uma farofa, prepara com o mesmo carinho, o mesmo amor, do jeitinho que fosse pra você comer, mesmo que você não goste do que está ali. Por quê? Porque esse carinho, essa dedicação, também dá pro Orixá. No caso eu vou preparar uma canjica... é... uma canjica não dá, porque canjica normalmente é doce ou sem nada. Mas eu vou preparar alguma coisa que vai ser ofertada também pra Oxalá, então eu não vou por sal porque eu sei que ele não gosta, não vou por dendê, porque comida de Oxalá não vai nenhum tipo de dendê, né? Ou então eu vou fazer uma comida pra Omolu, desculpa pra Ogum, Ogum não come camarão, então eu não vou por camarão. Mas vou fazer com todo o carinho, como se fosse pra mim, como se fosse pra mim mesma comer.⁵¹

Quando é servido as comidas rituais às pessoas presentes na festa, é preciso colocar sal, temperos suficientes para agradar o paladar das pessoas. Quando se faz para oferecer, é preciso conhecer as medidas que os Orixás preferem. E aí a frase destacada “A gente prepara como se fosse pra nós” toma outro sentido. Se uma pessoa é convidada a jantar na casa de alguém, o prato vai ser o da preferência da pessoa. Se o anfitrião sabe que a pessoa é

⁵⁰ HAARDT, M. de. Vinde, comi de meu pão...: considerações exemplares acerca do divino no cotidiano. In: TROCH, L. (org.). **Passos com paixão**: teologia do dia-a-dia. São Bernardo do Campo: Nhanduti Editora, 2007. p. 61.

⁵¹ Entrevista concedida por Tatiana de Iemanjá.

vegetariana, por exemplo, não vai servir um prato com porco à pururuca, a menos que se queira desagradar o convidado.

Quando Márcio fala que guarda um pouco da comida para si, ou quando Tatiana fala do carinho com que se prepara tanto a Comida-de-Santo quanto a comida dos homens, é possível perceber claramente a ligação que o humano tem com o divino e essa circularidade do sagrado e do profano.

Mãe Marize mostra essa ligação entre a comida ritual com a comida profana de forma mais evidente quando fala da higiene, do carinho com que a comida é preparada e principalmente quando menciona os desejos humanos.

E a Comida-de-Santo você tem que fazer como pra você comer. Você vai fazer a canjica, vai escolher, tirar as amarelinhas, lavar, deixar de molho. Tudo tem que ser bem limpinho, sabe? Tem gente, às vezes que vem aí, eu estou fazendo, a gente está mexendo, e fica desesperada pra comer alguma coisa.⁵²

E, se a religião afeta o cotidiano das pessoas, provocando desejos, mudando gostos, trazendo novos significados para a cozinha do dia-a-dia, ela traz também as conseqüências das quizilas, as proibições.

Então, basicamente, o que vai impactar muito no dia-a-dia das Pessoas-do-Santo são as quizilas alimentares, o que que ela pode comer e o que que ela não pode comer. Aí tu entendes por que que com vinte anos já quase de Santo, você acaba desenvolvendo um olhar sobre o mundo a partir do Candomblé? Que você chega no restaurante, você olha primeiro pra ver se (...) Isso aqui pode? Não, isso aqui não pode. Isso aqui pode. Isso aqui não pode, entendes? Aí você já vai fazendo um monte de associações. Então assim, comer (...). O povo diz assim que sem folha não tem Santo, né? Mas sem comida também não.⁵³

Além disso, é no cotidiano das Pessoas-de-Santo que se pode notar a circularidade entre tradição e modernidade. O Candomblé é uma religião que marca suas práticas pela tradição. A oralidade que preserva os mitos e os ritos é, a cada dia, testada pelas dificuldades do dia-a-dia e mesmo pelos desejos de mudança.

Então é muito complicado você fazer Comida-de-Santo aqui. Você chega no mercado municipal, um quilo de camarão seco é um absurdo, né? Você quer comprar um feijão fradinho decente pra fazer (), não, a mulher já tem uma farinha de Acarajé pronta, aí já compra a farinha pronta, né? Mas olha a significância que é descascar o feijão fradinho pra tirar dele essa significância individual. Sabe, tudo o que é capa é matéria, tu entendes? Tudo o que vira massa é princípio genérico. Aí quando eu

⁵² Entrevista concedida por Mãe Marize de Omolu.

⁵³ Entrevista concedida por Ogã Rômulo de Oxalá.

estou fazendo o bolinho, eu estou tratando com egum. Iansã é egum, tu entendes? Acarajé. Então, as pessoas não têm mais esse entendimento, acham que é caretice pilão, acham que é caretice ralador.⁵⁴

Segundo Hobsbawm, as tradições têm como características a invariabilidade. “O passado real ou forjado a que elas se referem impõe praticas fixas (normalmente formalizadas), tais como a repetição.”⁵⁵ A ritualização dos mitos do Candomblé, em forma de dança, de canto, de comida, ou seja, a repetição, tem essa função de permanência, de invariabilidade defendida por Hobsbawm.

O modo de fazer do Acarajé traz, sem nenhuma palavra dita enquanto se prepara, uma história mítica, que é formadora de identidade, que é repassada pela repetição cada vez que ele é preparado. No entanto, a mudança e a adaptação fazem parte da permanência. Elas fazem com que a tradição seja entendida ao longo de gerações e não se torne estática e inalcançável.

Mãe Marize revela um episódio exemplar em que se pode perceber a tradição e a inovação acontecendo juntas.

Este ano, na festa do Omolu, eu resolvi diferenciar, porque tem o Olubajé, né? Então tem todas as Comidas-de-Santo. Que o Olubajé, no fundo, é uma festa e é um ebó ao mesmo tempo. Porque você veja, no Olubajé, a gente serve a Comida dos Santos numa folha de mamona. Todas as comidas, tudo. Então você pega, você pode experimentar daquelas comidas, o que você não vai comer, você vai passar aquela folha no teu corpo e vai devolver num balaio, num cesto. Por quê? Você está alimentando o corpo e ao mesmo tempo você está se limpando pra nada de ruim te pegar. E daí pros convidados depois do ritual eu digo “esse ano eu vou mudar”. Eu fiz uma... assim... só de massas. Meu Deus! Agora está assim, “olha, vai ter a festa, você vai ter que fazer só massas”. Mas eu mesma preparei. Então eu fiz a massa de lasanha, macarrão, sabe? Tudo quanto é tipo de massa. E daí eu sou enjoada porque eu gosto de fazer a comida de festa. Então eu que queria fazer meus molhos, eu que queria fazer meu macarrão.⁵⁶

A tradição e a inovação são apresentadas por Mãe Marize um pouco como sinônimos de Comida-de-Santo e cozinha dos homens. Esta pode sofrer adaptações, sendo maleável, pois serviu aos convidados pratos que se distanciam da Culinária-de-Santo. Aquela é apresentada como o lugar onde a tradição impera, dando poucas chances ao diferente para que a religião se mantenha e não perca sua base teológica. O argumento da tradição, da imutabilidade é usado também para dar legitimidade à prática religiosa, que

⁵⁴ *Id.*

⁵⁵ HOBBSAWM, Eric. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997. p. 10.

⁵⁶ Entrevista concedida por Mãe Marize de Omolu.

preserva seus costumes ao longo do tempo. O que é preciso pensar é que tanto a comida do dia-a-dia, que se mostra atualmente tão mutante, pela correria da modernidade, pelo fato de se comer cada dia em um lugar, pela constatação de restaurantes abrirem e fecharem todos os dias, está sujeita às convenções da tradição. E ainda, entende-se que a comida ritual precisa ser também adaptada a cada dia, por mais lenta que pareça essa transformação. É possível perceber essa dupla influência quando se observa algumas receitas dadas pelos entrevistados.

3.7 RECEITAS

Ao longo das entrevistas foram recolhidas uma série de receitas comentadas pelos membros do Candomblé. É preciso comentar que essas receitas funcionam em um contexto específico, pois uma pessoa que não entende de Comida-de-Santo, nem de comida baiana – já que muitos pratos típicos da culinária baiana foram adaptados a partir de receitas dos Terreiros para serem comercializados – dificilmente vai conseguir executar essas receitas.

E ainda, elas estão em um contexto mais específico que se localiza na casa de Santo que a pessoa frequenta. Também já foi discutida a diversidade que o Candomblé tem em Curitiba, sendo que cada casa possui uma tradição própria e origens diferenciadas. Portanto as receitas podem ser aprovadas ou desaprovadas por um Pai-de-Santo que ler essa seção. No entanto, não se está discutindo aqui se as receitas são mesmo aquelas originais, se são as mesmas feitas desde a época em que o Candomblé se fixou no Brasil ou se elas são iguais em todos os Terreiros.

O foco dessa seção está em observar a presença de elementos já discutidos em outras partes do texto, como tradição e inovação, a formação da memória gustativa e elementos simbólicos, no discurso do Povo-de-Santo.

Receita de Acarajé - Marize

O Acarajé, ele é bem dourado. Tem o ritual de quebrar o feijão, limpar o feijão. Você vai ver, até tem ali de molho. Você quebra ele na máquina, você coloca ele de molho, você vai lavando ele pra sair toda a casquinha. Aí ou você seca ele, bem sequinho pra você fazer farinha, ou, às vezes quando é muita gente já vai batendo no liquidificador pra fazer o creme. Aí você vai bater, bater. Fica igual um bolo bem fofo. Aí você põe cebola ralada, camarão seco em pó, põe o sal, o tempero e aí você frita.

Aí você tempera. Aí você coloca essa oferenda. Ou quando é pra servir você faz um (...). Eu quando faço Acarajé pra servir eu gosto de fazer um creme branco, né? que é à base de arrozina, de leite de coco. Porque daí abre-se o Acarajé, põe o Vatapá e aí põe o creminho branco pra dar um (...), pra balancear a pimenta. E aí põe o camarão por cima de tudo que é o principal.⁵⁷

O Acarajé é um símbolo de resistência e força dentro do Candomblé. Ele é a comida preferida do Orixá Iansã, Orixá guerreira, dona dos ventos e tempestades, responsável pelas almas dos mortos. Quantas mulheres no Brasil ganharam a vida vendendo a comida votiva desse Orixá? Impossível saber.

O bolinho de Iansã está presente no imaginário do Candomblé e não existe pessoa que seja feita de Santo que não conheça o Acarajé. É um elemento identificador, presente na memória gustativa, que possui ingredientes chaves para entender a culinária votiva: o azeite de dendê é o que dá um dos nomes ao Povo-de-Santo, também conhecido como povo do azeite, é o que dá cheiro às casas de Candomblé em dias de festa, é o que dá cor à maioria das comidas votivas; o feijão fradinho, servido para outros Orixás como Oxum e Oxumaré; e o tempero de cebola, camarão seco e sal.

A receita de Acarajé de Mãe Marize traz mais uma vez a discussão feita sobre a Comida-de-Santo e a cozinha dos homens. O Acarajé que é oferecido aos deuses tangencia o que é preparado para os homens, mas ocupam esferas diferentes. O que vai ser servido pode colocar o creme branco, para agradar o paladar dos convidados, para amenizar a pimenta. A oferenda carrega a seriedade da tradição, por um lado. O modo de fazer o Acarajé de Iansã, assim como todas as receitas de pratos votivos, traz a responsabilidade da preservação das bases teológicas do Candomblé. Por outro lado, não se pode limitar os domínios da tradição e da inovação. A receita que Marize dá possui ao mesmo tempo elementos que caracterizam esse bolinho desde que se tem registro dele no Brasil – o feijão fradinho, o dendê, o camarão seco – e elementos que foram sendo incorporados – o liquidificador, a máquina de moer.

Receita de tempero - Tatiana

...canjica temperada com dendê, assim, esse tempero de dendê você faz um refogado, cebola, dendê, camarão seco e tempera essas comidas, a canjica, o arroz.⁵⁸

⁵⁷ Entrevista concedida por Mãe Marize de Omolu.

⁵⁸ Entrevista concedida por Tatiana de Iemanjá.

Esse tempero, descrito por Tatiana é um dos maiores responsáveis pela formação da memória gustativa do Povo-de-Santo. O tempero de dendê, cebola ralada e camarão está presente em inúmeras receitas de grãos, raízes, verduras e carnes. São elementos que dão o tom à Comida-de-Santo. Percebe-se no trecho da receita de Amalá, que vai ser trabalhada à frente, a memória gustativa atuando quando Márcio fala do tempero, explica “que aliás camarão e carne vermelha de boi é uma mistura que parece não combinar, mas a carne vermelha temperada com camarão seco fica uma delícia. E... me deu água na boca [risos].”⁵⁹

Receita de Denguê - Izolina

O Denguê é uma bebida feita à base de canjica, muito usado no ritual de iniciação, como foi descrito por Tatiana de Iemanjá na seção “Alimentação no período iniciático”. É uma bebida quente e energética para fortalecer o corpo em transformação nos períodos de reclusão, quando as regras alimentares são bem mais rígidas.

(...) toma também um alimento que nós chamamos Denguê que é preparado com canjica. Essa canjica não é canjica comprada não. Compra-se o milho, compra a canjica, claro, mas não é como se faz. Ela é moída toda novamente num processo, deixa de molho, onde vai se preparar um pó, um pó dessa canjica que nós usamos pra fazer Acassá. (...) [Para fazer o denguê faz a farinha e] cozinha, cozinha, cozinha, muito, muito, muito, então fica como leite, só que não usa leite. E isso é um grande alimento.⁶⁰

Receita de patê de camarão seco com inhame - Rômulo

Inhame, eu gosto de inhame. Eu cozinho inhame, corto ele, aí o que que eu faço? Um prato que eu fiz uma adaptação, assim. O inhame eu posso comer, camarão eu posso comer, maionese eu posso comer. Que que eu faço? Eu inventei um patê de camarão seco. Pego o camarão seco, desfio, bato no liquidificador, faço um vinagrete. Sabe um vinagrete assim, cebola, coentro e tomate, pimentão bem picadinho, misturo com o camarão seco, coloco maionese e como com rodela de inhame. É tudo de bom, entendes?⁶¹

A receita de Rômulo é um exemplar da maleabilidade da cultura e da alimentação em suas diversas fronteiras. O gosto pela cozinha vai além da Cozinha-de-Santo. Porém, toda a

⁵⁹ Entrevista concedida por Márcio de Omolu.

⁶⁰ Entrevista concedida por Mãe Izolina de Oxóssi.

⁶¹ Entrevista concedida por Ogã Rômulo de Oxalá.

trajetória da receita é permeada de religiosidade, afinal ela é baseada nas coisas que Rômulo pode ingerir dentro da Culinária-de-Santo – já que ele é filho de Oxalá e tem inúmeras prescrições. Portanto, a Cozinha-de-Santo é atravessada, utilizando-se seus elementos caracterizadores, chegando-se direto na cozinha dos homens. Onde a tradição e a modernidade apareceram influenciando-se circularmente.

Receita de Amalá - Márcio

“Nada é rapidinho. Eu acho que toda a Comida-de-Santo é trabalhosa. Eu sempre digo que a comida mais fácil que tem pra fazer é a pipoca do meu Pai [Orixá Omolu], porque o resto (...). Quer ver, pra você fazer o Amalá pra Xangô é trabalhoso.”⁶²

Acordei inspirado, um dia desses, fui fazer uma Amalá pra Xangô. Eu comprei tudo de véspera. Última quarta, fazem sete dias hoje. É... não dá pra fazer Amalá correndo de maneira nenhuma, primeiro que você tem que assar a carne de peito de boi que é uma carne dura e não é na panela de pressão. Panela de ferro, virando, virando, virando, até aquela carne ficar macia. Aí, depois você pica bem miudinho aquele monte de quiabo, muito miudinho. Depois da carne pronta e de todo quiabo picado, que não é picado em pedaços é batido, em micro-pedaços...

Entrevistador: Batido com a faca?

Batido com a faca, você faz um tempero, no meu caso eu coloco dendê, azeite-de-dendê, cebola ralada e camarão seco. Que aliás camarão e carne vermelha de boi é uma mistura que parece não combinar, mas a carne vermelha temperada com camarão seco fica uma delícia. E... me deu água na boca [risos]. E você faz um refogado com a cebola ralada, camarão seco, joga o quiabo dentro, deixe uns seis ou doze quiabos que são números correlatos a Xangô. Candomblé tem muito com numerologia e numerologia está ligada às comidas, à quantidade de ovos que você põe na oferenda para Oxum, à quantidade de quiabos que vai na comida Xangô. Coloque sempre um múltiplo de doze, tudo isso tem a ver com esse universo de energias que é o Candomblé. Ou seja, até a numerologia tem a ver com a alimentação. Candomblé é alimentação e numerologia. E..., aí fiz aquele tempero, cozinhei, deixei doze quiabos inteiros, coloquei o peito assado no meio da gamela, que é um vasilhame de madeira, onde a gente serve a comida de Xangô, coloquei tudo ali a carne os quiabos batidos cozidos e temperados, sabe com calma, sem pressa. Eu não queria saber. Finjo que não tenho relógio nem celular. Aí defumei minha casa com ervas e tal. Deixei a casa, todo o espaço físico, preparado. Primeiro eu fiz uma coisa muito importante, que tem a ver com alimentação dentro do Candomblé, é que primeiro a gente chama Exu e faz uma oferenda pra ele. Se você não fizer oferenda pra Exu bem capaz do Orixá que você está fazendo a oferenda, o seu Orixá ou outro Orixá que seja não receber a sua oferenda. Porque Exu é o grande elo, confundido com o diabo, que usa tridente. Não tem nada a ver. Exu é um outro Orixá, só é um Orixá mais humanizado, que faz a ligação. Ele é o mensageiro, entre o mundo humano e o mundo dos Orixás. Então, primeiro você agrada Exu e ele vai se encarregar de avisar Xangô que você está trazendo um Amalá pra Xangô. Aí fui, fiz minha oferenda pra Exu, conversei com Exu, rezei, cantei com Exu. Aí depois de tudo isso fui fazer a oferenda pra Xangô. Nem sei que horas da madrugada eram.⁶³

⁶² Entrevista concedida por Mãe Marize de Omolu.

⁶³ Entrevista concedida por Márcio de Omolu.

Essa parte da entrevista de Márcio de Omulu é sintetizadora de grandes blocos de discussão feitos nesse trabalho e serve de conclusão para este capítulo. A narrativa do Amalá preparado por Márcio demonstra que os Filhos-de-Santo encaram a comida como ritual. “Nada é rapidinho”, como disse Mãe Marize. Cozinha-se a carne, bem lentamente, com muita atenção. Corta-se o quiabo em pedaços muito pequenos. Defuma-se a casa, toma-se banho de ervas, prepara-se espiritualmente para elaborar a comida do Orixá. Segue-se um ritual.

Percebe-se também o universo simbólico ao redor do Candomblé e das comidas votivas. O quiabo não é só o quiabo. É um conjunto de múltiplos de seis quiabos que compõem a decoração do prato. É o dia de quarta-feira de Márcio escolheu para preparar o Amalá, dia da semana dedicado a Xangô.

É uma receita que possui elementos identificadores do Povo-de-Santo, como já foi comentado. O dendê, o quiabo, o tempero. Além dos alimentos propriamente ditos há os utensílios de cozinha que são característicos da Cozinha-de-Santo, a colher de pau, a gamela, citados por Márcio.

Tudo, na fala de Márcio, faz refletir sobre a formação da memória gustativa dos membros do Candomblé. São aqueles que tem a alimentação e a religião como dois elementos de sua vida cotidiana que não podem ser descolados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base nas noções de memória gustativa e de gosto alimentar como categorias históricas, investiu-se no aprofundamento da análise dos hábitos alimentares de uma comunidade específica, os membros do Candomblé de Curitiba, procurando-se estabelecer uma ponte entre a História e Cultura da Alimentação e o estudo da religião.

A questão que perpassou toda pesquisa foi: “somos o que comemos ou comemos o que somos?” Ou seja, nossas escolhas, nesse caso alimentares, são definidas ou definidoras de nossa individualidade e lugar social? Para responder tal questão, não é possível escolher um dos dois caminhos. A resposta passa pelas duas opções concomitantemente, ou seja, somos o que comemos e comemos o que somos.

O Candomblé, enquanto objeto de estudo, permitiu ao longo do trabalho que essas reflexões estivessem sempre presentes, ressurgindo e sendo reelaboradas. A mitologia dos Orixás serve como explicação para práticas religiosas do Povo-de-Santo. Serve ainda como base para a ritualização, para a performatividade religiosa presente nas festas e cerimônias de culto aos Orixás. Toda essa religiosidade influencia o cotidiano dos candomblecistas, interagindo diretamente com os hábitos alimentares e com o imaginário em torno da comida.

Pode-se notar, ao longo da pesquisa, que a tradição oral é a forma de transmissão mais utilizada nos Terreiros de Candomblé. Isso permite que os mitos possuam maleabilidade e sejam ressignificados para não serem esquecidos e até mesmo permite que alguns deles percam o significado e sejam deixados de lado. Além disso, pode-se notar a variação presente nas histórias, mesmo as que tratam de um tema mítico semelhante. O mais importante desta constatação é, que apesar da mudança da narrativa, isso não lhes retira o caráter de verdade e a aceitação diante de quem os conta e quem os ritualiza¹. Pois, segundo Cassirer, o mundo dos mitos é um mundo dútil, onde a realidade e o que eles representam se tocam e o seu limiar não é claro.²

A memória gustativa construída pelo grupo dos membros do Candomblé ultrapassa os limites dos mitos e dos Terreiros. Nesse sentido, o gosto pela comida baiana, a incorporação do Acarajé como patrimônio imaterial brasileiro e o modo de preparo de alguns alimentos faz

¹ CONNERTON, Paul. **Como as sociedades recordam**. Oeiras: Celta Editora, 1999. p.63.

² CASSIRER, Ernest. **Linguagem e mito**. São Paulo: Perspectiva, 2003. p. 23.

com que a memória do gosto das Comidas-de-Santo se difundam por outros ambientes, para além do próprio Terreiro.

Após o capítulo dedicado aos estudos em História e Cultura da Alimentação e outro sobre o Candomblé, suas bases religiosas e sua relação com a alimentação, esta dissertação conta com um capítulo específico para a análise das entrevistas com membros do Candomblé – fontes principais deste trabalho. Observa-se na fala dos entrevistados situações cotidianas. a) O preparo de uma festa e a preocupação com a comida e a bebida dos convidados. b) invenção de um prato, que parece ter todo *glamour* quando se pensa nos grandes chefs e nos restaurantes caros, mas que possui toda a simplicidade quando uma pessoa abre a geladeira, vê os ingredientes que ela gosta, o que ela pode comer e prepara o seu almoço ou o seu lanche c) e o preparo de uma receita típica. E o elo entre todas essas situações analisadas é a demonstração de religiosidade. Portanto, este é um dos muitos exemplos da ponte entre a História e a Cultura da Alimentação com a religião.

O modo como se faz a análise nesta pesquisa leva em conta duas maneiras de ver o tempo. A cronologia determinada pelas fontes escritas – a coluna Umbanda/Candomblé do jornal *Diário do Paraná* dos anos de 1978 e 1979 – e as fontes orais expressas nas entrevistas realizadas entre 2006 e 2008. Entretanto, este tempo convencional, quantitativo é apenas um dos recortes tratados nesta dissertação. O tempo da cultura observado quando se trata de tradições orais, é também considerado aqui pois constitui o tempo de uma memória que é construída e reconstruída lentamente e todos os dias. Desta forma, a presença da memória gustativa se faz presente cada vez que alguém come um Acarajé, que um Filho-de-Santo prepara um Amalá. É o tempo fluido que não se prende nas balizas do calendário.

Se, de um lado, o tempo da cultura foi um instrumento necessário para entender a História e Cultura da Alimentação, de outro a cronologia se mostrou necessária para definir o objeto e inseri-lo na pesquisa. Pode-se perceber, então, que o Candomblé em Curitiba nunca teve muita força ou reconhecimento público, mas começou a se definir melhor a partir da década de 1970 quando houve uma federalização das religiões afro-brasileiras nessa cidade. A religião também ganhou força com o grande movimento migratório para as regiões Sul e Sudeste do país na mesma década. Portanto, a coluna encontrada diariamente no jornal o *Diário do Paraná* pode ser reflexo do fortalecimento de tais religiões em Curitiba.

O ato de pesquisar um tema complexo como este e produzir o presente trabalho, foi importante não somente porque trouxe resultados, mas porque conduz a novas inquietações. Na verdade, os trabalhos são concluídos quando se chega a um resultado satisfatório para a hipótese de partida proposta, seja ela comprovada ou não, o que não invalida o estudo. Porém novas óticas utilizadas por este tema, sempre permitem que todo o trabalho seja revisto ou redimensionado. E assim caminha a academia, com novas questões e abordagens gerando sempre novas pesquisas, novos pesquisadores e novos trabalhos.

A dissertação apresentada não representa, de forma alguma, um trabalho definitivo sobre o tema, até porque há novas fontes a serem trabalhadas. Desta forma, a possibilidade da sua continuidade é bastante viável. Recentemente, além da coluna Umbanda/Candomblé, foi encontrada uma nova coluna sobre religiões afro-brasileiras, no jornal *Folha da Imprensa*. Assinada por José Francisco Pereira, a coluna Nossa Orientação também era editada diariamente, porém foi encontrada nos anos de 1993 até 1996. Essa nova fonte pode trazer mais notícias sobre o Candomblé em Curitiba e sua relação com a alimentação.

Obteve-se também informações, com a leitura da coluna Umbanda/Candomblé, sobre outros meios de comunicação que também divulgavam as religiões afro-brasileiras em Curitiba. Por exemplo, o *Canal 6* tinha um programa chamado *Em busca da verdade* que contou várias vezes com temas e personalidade da Umbanda de Curitiba. A *Rádio Curitibana*, com o programa *Ritmos da Umbanda*, e a *Radio Marumbi*, com o programa *Na gira da Umbanda* apresentavam e divulgavam músicas de religiões afro-brasileiras. Observando-se apenas os títulos dos programas, pode-se notar a força que a Umbanda tinha na década de 1970 em Curitiba ou o interesse da colunista Dirce Alves em divulgar a Umbanda.

Levado pela questão formulada logo acima, pode-se pensar em uma nova extensão para a pesquisa atual. Pode-se focar a alimentação, de forma comparativa, em duas religiões diferentes, no caso a Umbanda e o Candomblé. Ainda pode-se pensar, também de forma comparativa, em analisar como o Candomblé se relaciona com a alimentação em duas cidades distintas do Brasil.

Do exposto, ainda é importante considerar que quando essa pesquisa começou a ponte entre a História e a Cultura da Alimentação com a religião, com trabalhos do ponto de vista científico, teórico/metodológico, praticamente não existiam no Brasil. A rigor o que prevalecia era algo muito mais da curiosidade, do campo do exotismo, a partir de alguns

exemplos como: um judeu não pode comer porco; cristãos jejuam na quaresma ou muçulmanos só comem à noite no Ramadã; nunca treze à mesa, etc.

Como conclusão final, entendemos que o presente trabalho, pode trazer contribuições para a solidificação da ponte citada, já que possui um caráter multidisciplinar. Desta forma, o contato direto de uma historiadora, dotada do seu instrumental teórico/metodológico, com o mundo religioso do Candomblé, o qual possui em si os alimentos e a alimentação como sua base teológica, tornou possível não apenas verificar a solidez da ponte como enxergar e analisar os que caminham sobre ela. Nesse sentido, o trabalho continua.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICAS

ALBERTI, Verena. **Ouvir Contar: textos em história oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.

_____. Histórias dentro da História. In: PINSKY, Carla Bassanezi (org.). **Fontes históricas**. São Paulo: Contexto, 2005.

AMORIM, Suely Terezinha. Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos. Brasil, 1960-1988. História: **Questões e Debates**, Curitiba, n.42, pp.95-111, jan/jun, 2005.

ANDRADE, Mário de. **Macunaíma: o herói sem nenhum caráter**. 14 ed. Rio de Janeiro: Livraria Martins SA, 1977.

ARON, Jean-Paul. A cozinha: um cardápio do século XIX. In: LE GOFF, J.; NORA, P. **História, novos objetos**. Rio de Janeiro: F. Alves, 1974.

AUGRAS, Monique. Os Gêmeos e a Morte: nota sobre os mitos dos Ibeji e dos Abiku na cultura afro-brasileira. In: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (org.). **As senhoras do pássaro da noite**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo: Axis Mundi, 1994.

BARTHES, Roland. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. In: HÉMARDINQUER, Jean-Jacques (org.). **Cahier des Annales** (28). Paris: Librairie Armand Colin, 1970.

BENISTE, José. **Òrun, Àiyé: o encontro entre dois mundos: o sistema de relacionamento nagô-yorubá entre o céu e a terra**. Rio de Janeiro: Bertand Brasil, 1997.

_____. **Mitos Yorubás: o outro lado do conhecimento**. Rio de Janeiro: Pallas, 2006.

BENJAMIN, Walter. **A modernidade e os modernos**. Rio de Janeiro: Edições Tempo Brasileiro, 1967.

BÍBLIA Sagrada. São Paulo: Loyola; Paulinas, 1996.

BRILLAT-SAVARIN, Jean- Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BOGUSZEWSKI, José Humberto. **Uma história cultural da erva-mate: o alimento como linguagem e suas representações**. Curitiba, 2007. Dissertação (Mestrado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

BURKE, Peter. Gilberto Freyre e a nova história. **Tempo Social**; Rev. Sociol. USP, S. Paulo, 9(2): 1-12, outubro de 1997.

CARVALHO, D. A. **Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890-1940)**. Curitiba, 2005. Dissertação (Mestrado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

CASSIRER, Ernest. **Linguagem e mito**. São Paulo: Perspectiva, 2003.

CASCUDO, Luis da Câmara. Folclore da alimentação. **Revista Brasileira de Folclore**. Rio de Janeiro: ano III, nº 7, set./ dez de 1963, pp. 213-223.

_____. **Made in Africa**: pesquisas e notas. Rio de Janeiro: Editora da Civilização Brasileira, 1965.

_____. **Sociologia do Açúcar**: pesquisa e dedução. Rio de Janeiro: Coleção canavieira nº5/ Instituto do Açúcar e do Alcool, 1971.

_____. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

_____. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. Rio de Janeiro: Ediouro, (19-).

CASTRO, Josué de. **Alimentação e Raça**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1936.

_____. **Alimentação brasileira à luz da geografia humana**. Porto Alegre: Edição da Livraria do Globo, 1937.

_____. **Fisiologia dos Tabus**. Rio de Janeiro: Editora da Nestlé, 1938.

_____. **Geografia da fome**: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Antares; Achiamé, 1980.

CHAUVEAU, Agnès. **Questões para a história do presente**. Bauru: Edusc, 1999.

COELHO, L M S. Imagens da Memória: na prova de Rorschach e na obra de Proust. **Revista Imaginário**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2, p. 47-62, 1994.

CONNERTON, Paul. **Como as sociedades recordam**. Oeiras: Celta Editora: 1999.

CORÇÃO, Mariana. **Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006)**. Curitiba, 2008. Dissertação (Mestrado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

CORRÊA, Norton. A cozinha é a base da religião: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul. In: CANESQUI, Ana Maria (org.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005, p.75.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca**: escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2006.

ELIADE, Mircea. **O Sagrado e o profano**: a essência das religiões. São Paulo: Martins Fontes, 1992.

_____. **Mito e realidade**. São Paulo: Perspectiva, 1998.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida**: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FISCHLER, Claude. **L'Homnivore**: le goût, la cuisine et le corps. Paris: Éditions Odile Jacob, 1993.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 1963, p. 336.

_____. **Açúcar**: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Cia das Letras, 1997.

GONÇALVES, Jose Reginaldo Santos. **A fome e o paladar**: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, nº 33, 2004 CPDOC/FGV.

HAARDT, Maaïke de. Vinde, comi de meu pão...: considerações exemplares acerca do divino no cotidiano. In: TROCH, Lieve (org.). **Passos com paixão**: teologia do dia-a-dia. São Bernardo do Campo: Nhanduti Editora, 2007.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.

HÉMARDINQUER, Jean-Jacques (org.). **Cahier des Annales** (28). Paris: Librairie Armand Colin, 1970.

JOUTARD, Philippe. História Oral: balanço da metodologia da produção nos últimos 25 anos. In: FERREIRA, Marieta de Moraes e AMADO, Janaína. **Usos e abusos da história oral**. Rio de Janeiro: FGV, 2005.

LÉPINE, Claude. Análise formal do panteão nagô. In: Moura, Carlos, Eugênio Marcondes de (org.). **Bandeira de Alairá**: outros escritos sobre a religião dos orixás. São Paulo: Nobel, 1982.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido** (Mitológicas vol. I). São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

LOBATO, José Bento Renato Monteiro. **Urupês**. São Paulo: Brasiliense, 1988.

LODY, Raul. **Santo também come**. Rio de Janeiro: Pallas, 1998.

_____. O rei come quiabo e a rainha come fogo: temas da culinária sagrada no Candomblé. In: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (org.). **Leopardo dos olhos de fogo**. Cotia: Ateliê Editorial, 1998.

_____. **Jóias de Axé**: fio-de-contas e outros adornos do corpo: a joalheria afro-brasileira. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

LOPES, Nei. O toque do atabaque. **História Viva**: temas brasileiros. São Paulo, nº3, p. 56-61, Dueto Editorial.

MAGALHÃES, Antonio Carlos de Melo. Comida, festa e religião no Brasil. In: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabriele. **Cultura e alimentação**: Saberes alimentares e sabores culturais. São Paulo: SESC, 2007.

MARCHI, Euclides. O Sagrado e a religiosidade: vivências e mutualidades. **História**:

Questões e Debates. Curitiba, n° 43, p.33-53, 2007, Ed. UFPR.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva.** Lisboa: Edições 70, 1950.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. **Manual de história oral.** São Paulo: Edições Loyola, 1996.

MELO NETO, João Cabral de. **Morte e vida Severina e outros poemas para vozes.** Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1994.

MENESEZ, Ulpiano T. Bezerra; CARNEIRO, Henrique. História da alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista - História e Cultura Material.** São Paulo: Nova Série, v.5, pp.9-91, jan/dez, 1997.

MOTIN, Benilde Maria Lenzi. **Famílias Migrantes na região metropolitana de Curitiba: estratégias de Sobrevivências.** Curitiba, 1999. Tese (Doutorado em História). Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

NEGRÃO, Lísias Nogueira. **Entre a cruz e a encruzilhada: formação do campo umbandista em São Paulo.** Editora da Universidade de São Paulo, 1996.

OGBEBARA, Afowa. **Igbadu: a cabaça da existência: mitos nagôs revelados.** Rio de Janeiro: Pallas, 1998.

ORO, Ari. Religiões afro-brasileiras do Rio Grande do Sul: passado e presente. **Estudos Afro-Asiáticos.** v. 24, n. 2, Rio de Janeiro, 2002. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0101546X2002000200006&script=sci_arttext&tlng=pt>. Acesso em: 01/09/2008.

OTTO, Rudolf. **Le sacré: l'élément non-rationnel dans l'idée du divin et as relation avec le rationnel.** Paris: Payot, 1949.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. Um encontro marcado – e imaginário – entre Gilberto Freyre e Albert Eckhout. **Fênix – Revista de História e Estudos Culturais.** Abril/ Maio/ Junho de 2006 Vol. 3 Ano III n° 2.

PORTELLI, Alessandro. O massacre de Civitella Val di Chiana (Toscana, 29 de junho de 1944): mito, política, luta e senso comum” In: FERREIRA, Marieta de Moraes e AMADO, Janaína. **Usos e abusos da história oral.** Rio de Janeiro: FGV, 2005.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2004.

PRA VER A UMBANDA PASSAR: do esquecimento à lembrança. Levantamento e mapeamento dos terreiros umbandistas em Curitiba, como elementos constitutivos da memória cultural da cidade. – Projeto de Pesquisa. Fundação Cultural de Curitiba. Edital 016/2006 do Fundo Municipal da Cultura, Seleção do projeto na área de patrimônio imaterial.

PRANDI, Reginaldo. **Os Candomblés de São Paulo: a velha magia na metrópole nova.** São Paulo: HUCITEC: Editora da Universidade de São Paulo, 1991.

_____. **Herdeiras do Axé: sociologia das religiões afro-brasileiras.** São Paulo: Hucitec,

1996.

_____. **A mitologia dos orixás.** São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

QUERINO, Manuel. **Costumes africanos no Brasil.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1938.

REICHEMBACH, Mitzy Tannia. **História e Alimentação:** o advento do Fast Food e as mudanças dos hábitos alimentares em Curitiba (1960 – 2002). Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

REINHARDT, Juliana Cristina. **Dize-me o que comes e te direi quem és:** alemães, comida e identidade. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

ROUSSO, Henry. A memória não é mais o que era. In: FERREIRA, Marieta de Moraes e AMADO, Janaína. **Usos e abusos da história oral.** Rio de Janeiro: FGV, 2005.

SANTOS, Antônio Cesar de Almeida. **Fontes orais:** testemunhos, trajetórias de vida e história”. Comunicação apresentada à Mesa Redonda “A produção historiográfica e as fontes orais”, no Evento comemorativo do Sesquicentenário do Arquivo Público do Paraná, em Curitiba, em abril de 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **História da Alimentação no Paraná.** Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1995

_____. Por uma história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v.14, n. 26/27, p.154-171, jan/dez, 1997.

_____. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões e Debates**, Curitiba, n.42, pp.11-31, jan/jun, 2005.

SANTOS, Juana Elbein dos. **Os nagô e a morte:** Pàdè, Asèsè e o culto Égun na Bahia. Petrópolis, Vozes, 1976.

SILVA, Vagner Gonçalves da. Prefácio. In: LODY, Raul. **Jóias de Axé:** fio-de-contas e outros adornos do corpo: a joalheria afro-brasileira. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

SOUZA JUNIOR, Vilson Caetano. **A cozinha, os orixás e os truques:** entre a invenção e a recriação onde o tempo não pára...” Trabalho apresentado no seminário temático ST03 “Os afro-brasileiros”. VIII Jornada sobre alternativas religiosas na América Latina. São Paulo, 22 a 25 de setembro de 1998.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Fome, eugenia e constituição do campo da nutrição em Pernambuco: uma análise de Gilberto Freyre, Josué de Castro e Nelson Chaves. **História, ciência e saúde**, Manguinhos vol.8 n.2 jul/ago. 2001, pp. 315-39.

VERGER, Pierre. **Orixás:** deuses iorubas na África e no novo mundo. São Paulo: Corrupio, 1981.

_____. **Notas sobre o culto dos Orixás e Voduns na Bahia de todos os Santos e na Antiga Costa dos Escravos na África.** São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2000.

VOGEL, Arno. **A galinha d'angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira.** Rio de Janeiro: Pallas, 2001.

www.cpdoc.fgv.br/nav_gv/htm/biografias/Josue_de_Castro.asp

www.josuedecastro.com.br/port/index.html

www.poshistoria.ufpr.br/bancoteses.htm

DOCUMENTOS CONSULTADOS

Fontes de Imprensa:

Diário do Paraná (11 jan. 1978, 28 jan. 1978, 21 fev. 1978, 08 mar. 1978, 13 abr. 1978, 14 abr. 1978, 21 abr. 1978, 07 jun. 1978, 27 jun. 1978, 05 jul. 1978, 06 set. 1978, 15 out. 1978, 26 out. 1978, 01 de nov. 1978, 28 nov. 1978, 02 dez. 1978, 11 jan. 1979, 18 fev. 1979, 11 abr. 1979); Gazeta do Povo (20 set. 2008); Folha de São Paulo (25 set. 2008); Revista Gula (fev. 2005).

Fontes orais:

Entrevistas concedidas à autora por:

Mãe Marize de Omolu

Mãe Izolina de Oxóssi

Mãe Maria Joana de Oxum

Ogã Rômulo de Oxalá

Ogã Alexandro de Oxóssi

Márcio de Omolu

Pai Vanderlei de Oxalá

Pai Cafú Milodé de Omolu

Tatiana de Iemanjá

ANEXO 1

QUESTIONÁRIO

Data da entrevista

Nome do entrevistado

Função do entrevistado dentro do terreiro

- 1) Como funciona um terreiro de Candomblé?
- 2) Qual a rotina do terreiro?
- 3) De qual santo o(a) senhor(a) é filho(a)?
- 4) Quais são as características deste Orixá?
- 5) Quais são as histórias que o(a) senhor(a) sabe sobre ele?
- 6) Como a pessoa que está sendo iniciada se relaciona com os alimentos?
- 7) Como funcionam as oferendas? Qual o sentido que elas tem? Quais alimentos são oferecidos?
- 8) Qual a oferenda para o seu Orixá?
- 9) Ele gosta de coisas diferentes em ocasiões diferentes?
- 10) E os outros Orixás, o(a) senhor(a) sabe algumas histórias?
- 11) Existe algum alimento que o(a) senhor(a) não possa comer? Por que?
- 12) Os alimentos das oferendas são principalmente crus ou cozidos?
- 13) Antes de fazer a oferenda, alguém experimenta os alimentos para conferir os temperos ou se está de acordo com o gosto do Orixá?
- 14) Quando são feitos os encontros ou as festas, existe alguém responsável pela cozinha? Quem são? O que é geralmente preparado?

ANEXO 2

GLOSSÁRIO

Abiã – pessoa que frequenta o Terreiro de Candomblé, mas que ainda não passou pela iniciação.

Acarajé – bolinho à base de feijão fradinho, frito no azeite-de-dendê. Alimento ofertado ao Orixá Iansã.

Amalá – prato feito à base de carne de boi e quiabo. Alimento ofertado ao Orixá Xangô.

Deburu – pipoca. Alimento ofertado ao Orixá Omolu.

Denguê – bebida feita a base de canjica. É ingerida principalmente por Filhos-de-Santo em período iniciático.

Ebó – designa muitas vezes as oferendas. Outras vezes tem o caráter específico da oferenda que se faz para a limpeza espiritual. Outras vezes designa o feitiço, a mandinga.

Ebômi – membro do Candomblé que foi iniciado há mais de sete anos.

Ekéde – membro do Candomblé que não incorpora o Orixá. Geralmente tem funções na casa, por exemplo, ampara as pessoas que estão incorporadas, vestem-nas e ajudam a organizar os Xirês de forma geral.

Exu – Orixá da comunicação. Faz a comunicação entre o mundo dos homens e o dos Orixás.

Filho/Filha-de-Santo – denominação genérica a qualquer adepto do Candomblé.

Iansã – Orixá dos ventos e tempestades. Uma das esposas de Xangô.

Iaô – membro do Candomblé que foi recém iniciado. Uma pessoa é iaô até se tornar Ebômi, ou seja, até dar sua obrigação dos sete anos.

Ibejis – Orixás gêmeos e crianças, também conhecidos como São Cosme e Damião.

Iemanjá – Orixá das águas salgadas.

Iniciação – período em que a pessoa que quer seguir o Candomblé como religião é recolhida dentro do Terreiro para começar seu aprendizado. É o início de uma série de rituais que vai

identificar a pessoa como Filha-de-Santo.

Irmão/Irmã de barco – duas pessoas que realizam a iniciação no mesmo período e na mesma casa de Candomblé são consideradas irmãs de barco.

Iyabassé – cargo feminino dentro de um Terreiro ocupado pela pessoa que é responsável pela comida ritual. Essa mulher é também chamada de Iyabá.

Logum Edé – Orixá filho de Oxum e Oxóssi. Vive seis meses na mata e seis meses no rio.

Nanã – conhecida como um Orixá velho, primordial. Seu domínio é o pântano e as águas lamacentas.

Obá – Orixá esposa de Xangô

Obrigação – após a iniciação, são comemorados os aniversários de um, três, sete, quatorze e vinte um anos, quando o Filho-de-Santo tem que dar uma obrigação. Ele é novamente recolhido no Terreiro, passando por rituais, comemorando com uma festa quando o período de recolhimento acaba.

Ogã – equivalente masculino da Ekéde, ou seja, não incorpora o Orixá. Os Ogãs possuem diversos cargos nos Terreiros de Candomblé, como Atô Axogum ou Mão de Faca, responsável pelos sacrifícios, Alabê, responsável pelas músicas, e o Mão de Ofá, responsável pelas folhas.

Ogum – Orixá do ferro e da guerra. Irmão de Oxóssi e Exu.

Omolocum – prato à base de feijão cozido e ovos. Alimento ofertado ao Orixá Oxum.

Omolu – Orixá das doenças. Seu domínio é a morte e a cura. É filho de Nanã assim como Oxumaré.

Orixá – nome dado aos entes divinizados no Candomblé. Eles estão ligados à natureza e a ancestrais. Também chamado de Santo.

Ossaim – Orixá das folhas.

Oxalá – Orixá do branco, criador dos homens. Ainda é conhecido como Oxaguiã, ou Guiã, quando se fala de Oxalá na sua juventude. E Oxalufã, quando velho.

Oxóssi – Orixá caçador, também conhecido por Odé. Foi um dos maridos de Oxum.

Oxum – Orixá da fertilidade, da beleza e do ouro. É também protetora das crianças recém-nascidas.

Oxumaré – o arco-íris e a serpente que morde o próprio rabo são seus símbolos, pois ele representa a continuidade e o infinito.

Padê – ritual secreto, realizado antes da cerimônia pública. Consiste em alimentar Exu para que ele garanta a harmonia no Xirê.

Pai/Mãe-de-Santo – cargo mais alto ocupado dentro de um Terreiro. É o comandante administrativo e espiritual da casa. São também chamados de Babalorixá/ Iyalorixá.

Pai-Pequeno/Mãe-Pequena – segundo cargo mais importante de um Terreiro. Substitui o Pai/Mãe-de-Santo quando da sua ausência. São também chamados de Babakekerê/ Iyakekerê.

Roncó – quarto dentro do Terreiro onde as pessoas ficam quando estão recolhidas para iniciação ou alguma obrigação.

Terreiro – local onde se realizam as cerimônias tanto públicas quanto privadas do Candomblé. São também chamados de Casas de Candomblé, Templos, Ilês, Ilê-axé etc.

Xangô – Orixá da justiça, do fogo e dos trovões, conhecido pelo seu reinado mítico.

Xirê – cerimônia pública do Candomblé, feita normalmente no barracão do Terreiro. É quando os Filhos-de-Santo dançam, cantam e incorporam seus Orixás.

ANEXO 3

TABELA COLUNA UMBANDA/CANDOMBLÉ

DIÁRIO DO PARANÁ

Janeiro de 1978

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
19/qui	Umbanda	Entrevista com Babalorixá Edson Centramini...	2º/8
21/sáb*	Umbanda	O MUNDO MÁGICO DO CANDOMBLÉ	2º/6
22/dom	Umbanda	UMBANDA É UMA RELIGIÃO BRASILEIRA	2º/6
24/ter	Umbanda	O SER HUMANO E A HUMANIDADE	2º/6
25/qua	Umbanda	A FEITURA DE UM MÉDIUM NA UMBANDA	2º/7
26/qui	Umbanda	Tola Malembê designa o paraquedista...	2º/6
27/sex	Umbanda	CANDOMBLÉ E UMBANDA	2º/7
28/sáb	Umbanda	A UMBANDA VISTA POR FORA	2º/6
29/dom	Umbanda	FEDERAÇÃO PARANENSE DE UMBANDA - ELEIÇÃO	2º/6
31/ter	Umbanda	A UMBANDA, O MILAGRE SÓCIO RELIGIOSO	2º/6

* O jornal do dia 20 de janeiro de 1978 não constava no arquivo.

DIÁRIO DO PARANÁ

Fevereiro de 1978

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/qua	Umbanda	ALERTA AOS UMBANDISTAS	2º/6
02/qui	Umbanda	Convidado pelo Babalorixa Tola Malembê...	2º/6
03/sex	Umbanda	Sem título	2º/6
04/sáb	Umbanda	Sem título	2º/6
05/dom	Umbanda	Nessa série de reportagens sobre...	2º/7
09/qui*	Umbanda	Como já é de hábito...	2º/6
10/sex	Umbanda	FESTA DOS NAGÔS DO BABALORIXÁ PAI VECO	2º/6
12/dom**	Umbanda	TENDA DE UMBANDA 'PAI BERNARDO DE ANGOLA'	2º/6
14/ter	Umbanda	POSSE DA NOVA DIRETORIA NA FEDERAÇÃO PARANAENSE DE UMBANDA E CULTOS AFRO-BRASILEIROS	2º/7
15/qua	Umbanda	Continuando a série de reportagens...	2º/6
16/qui	Umbanda	OMOLU TEM MAIS UMA SACERDOTIZA	2º/6
17/sex	Umbanda	TENDA DE UMBANDA PAI SERAFIM DO CONGO	2º/6
18/sáb	Umbanda	Realizou-se quinta-feira, no Ilê...	2º/6
19/dom	Umbanda	CHOUPANA DE OXESSI CABOCLO PENA AMARELA	2º/6
21/ter	Umbanda	MENSAGEM DO TATA FERNANDO COSTA	2º/6
22/qua	Umbanda	TENDA DO PAI SRAFRIM DO CONGO FAZ OBRIGAÇÃO À OXÓSSI	2º/6
23/qui	Umbanda	PROGRAMAÇÃO EM BUSCA DA VERDADE – TV – CANAL 6 DE CURITIBA	2º/7
24/sex	Umbanda	MATERIAL DE TRABALHO – BEBIDA	2º/6
25/sáb	Umbanda	CURITIBA ESTÁ SE TORNANDO UM GRANDE CENTRO DA CULTURA AFRO-BRASILEIRA	2º/6
26/dom	Umbanda	EXCURSÃO DA FEDERAÇÃO AFRO À BAHIA	2º/10
28/ter	Umbanda	Hoje vamos falar não de...	2º/6

* Os jornais dos dias 7 e 8 de fevereiro de 1978 não constavam no arquivo.

** A coluna do dia 11 de fevereiro de 1978 não foi localizada.

DIÁRIO DO PARANÁ

Março de 1978

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/qua	Umbanda	TEMPLO ESPIRITUALISTA CABOCLO DE IANSÃ	2º/8
02/qui	Umbanda	OS ORIXÁS A PRÁTICA DO CANDOMBLÉ NO BRASIL DE FERNANDO COSTA	2º/6
03/sex	Umbanda	EXU E O JOGO DE BÚZIOS	2º/8
04/sáb	Umbanda	AMACI	2º/8
05/dom	Umbanda	Tenda Pai Benedito Babalaô Carlos...	2º/8
07/ter	Umbanda	No Ilê da Cabocla Jurema...	2º/8
08/qua	Umbanda	OS ORIXÁS E SUAS MANIFESTAÇÕES NO NOSSO DIA A DIA	2º/6
09/qui	Umbanda	SALVE A UMBANDA	2º/6
10/sex	Umbanda	TENDA DE CARIDADE SULTÃO MATA	2º/6
11/sáb	Umbanda	LINHA DO ORIENTE	2º/6
12/dom	Umbanda	INFORMANDO	2º/6
14/ter	Umbanda	O MEDUIM	2º/6
15/qua	Umbanda	TENDA ESPÍRITA OGUM MEGÊ	2º/6
16/qui	Umbanda	NOITE DA QUIMBANDA	2º/6
17/sex	Umbanda	DEVERES DO MÉDIUM	2º/6
18/sáb	Umbanda	FALANDO DO TATÁ FERNANDO COSTA	2º/6
19/dom	Umbanda	TENDA ESPÍRITA REINO DE SÃO SEBASTIÃO	2º/6
21/ter	Umbanda	QUAL A VERDADE: "QUIMBANDA OU CANDOMBLÉ"	2º/6
22/qua	Umbanda	MEDIUNIDADE POSITIVA	2º/6
23/qui*	Umbanda	A câmara municipal aprovou a proposição...	2º/6
26/dom	Umbanda	BABALORIXÁ EDSON CENTRAMINI	2º/6
28/ter	Umbanda	TEMPLO NATURAL CABOCLO ARAÚNA	2º/6
29/qua	Umbanda	CEMITÉRIO UMBANDISTA	2º/6
30/qui	Umbanda	FALANGES DO POVO DE EXU	2º/6
31/sex	Umbanda	MÃO DE FACA OU AXOGUM	2º/6

* Os jornais dos dias 24 e 25 de março de 1978 não constavam no arquivo.

DIÁRIO DO PARANÁ

Abril de 1978

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/sáb	Umbanda	SAUDAÇÃO AO POVO DE EXU	2º/6
02/dom	Umbanda	Supremo conselho sacerdotal dos cultos...	2º/6
04/ter	Umbanda	DARRUM	2º/6
05/qua	Umbanda	ILÊ DE OMULU	2º/6
06/qui	Umbanda	O IXÊ DOS ABAGÉS	2º/6
07/sex	Umbanda	A IMPORTÂNCIA DO PAI DE SANTO DENTRO DA SOCIEDADE	2º/6
08/sáb	Umbanda	INFORMANDO	2º/6
09/dom	Umbanda	OBSEÇÕES	2º/6
11/ter	Umbanda	SIMBOLOGIA DOS EXÚ	2º/6
12/qua	Umbanda	A VIDA O CARMA	2º/6
13/qui	Umbanda	BÚZIOS	2º/6
14/sex	Umbanda	ORIXÁS E DEFINIÇÕES	2º/6
15/sáb	Umbanda	ORIXÁS E DEFINIÇÕES	2º/6
16/dom	Umbanda	FORMAÇÃO DA LEI DA UMBANDA	2º/6
18/ter	Umbanda	A LUZ DA EVOLUÇÃO	2º/6
19/qua	Umbanda	HOMENAGEM A OGUM	2º/6
20/qui	Umbanda	A LENDA DA PEMBA	2º/6
21/sex*	Umbanda	O SACRIFÍCIO OFERECIDO A EXÚ	2º/6
23/dom	Umbanda	TENDA ESPÍRITA OGUM BEIRA MAR E OGUM NAGÔ HOMENAGEIAM PARANAGUÁ NO DIA DE SÃO HORGE	2º/6
25/ter	Umbanda	TENDA DO MORAIS EM PARANAGUÁ	2º/6
26/qua	Umbanda	FUNDAMENTO DA UMBANDA	2º/6
27/qui	Umbanda	A LUZ	2º/6
28/sex	Umbanda	A MAGIA FEITIÇARIA E SUPERSTIÇÃO	2º/6
29/sáb	Umbanda	A DESCRENÇA	2º/6
30/dom	Umbanda	OS OTÁS: PEDRAS VIVAS	2º/6

* O jornal do dia 22 de abril de 1978 não constava no arquivo.

DIÁRIO DO PARANÁ

Maio de 1978

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
03/qua	Umbanda	MATRIMÔNIO	2º/6
04/qui	Umbanda	NOSSOS GUIAS DE UMBANDA E SEU TRABALHO	2º/6
05/sex	Umbanda	MÃE GERUZA DE IEMANJÁ	2º/6
06/sáb	Umbanda	QUIZILAS	2º/6
07/dom	Umbanda	LEI DA NATUREZA	2º/6
09/ter	Umbanda	USO DA PÓLVORA EM TRABALHO DE FOGO	2º/6
10/qua	Umbanda	DIVERSAS FORMAS DE MEDIUNIDADE	2º/6
11/qui	Umbanda	ANIMISMO	2º/6
12/sex	Umbanda	TERREIROS HOMENAGEIAM PRETOS VELHOS	2º/6
13/sáb	Umbanda	TRABALHOS DE QUIMBANDA E CANDOMBLÉ	2º/6
14/dom	Umbanda	GRUPO ESPÍRITA UNIDOS PELO AMOR DE JESUS	2º/10
16/ter	Umbanda	AJÔ – COCORÔ – MAU OLHADO – ORAÇÕES QUE CURAM MAU OLHADO	2º/6
17/qua	Umbanda	AJÔ – COCORÔ	2º/6
18/qui	Umbanda	ÁUREA OU AUTO DEFESA	2º/6
19/sex	Umbanda	ORIXÁS DE UMBANDA	2º/6
20/sáb	Umbanda	CARACTERÍSTICA DAS PESSOAS FACE SEU SIGNO	2º/6
21/dom	Umbanda	CENTRO DE CURAS SÃO JOÃO MARIA DE JESUS	2º/6
23/ter	Umbanda	INFORMANDO	2º/6
24/qua	Umbanda	OPERAÇÕES ESPIRITUAIS	2º/6
25/qui	Umbanda	A LEI DO RETORNO	2º/6
27/sáb	Umbanda	BABALORIXÁ JOSÉ FRANCISCO PEREIRA	2º/6
28/dom	Umbanda	INFORMANDO	2º/6
30/ter	Umbanda	A ADIVINHAÇÃO NA BOA UMANDA	2º/6
31/qua	Umbanda	A LENDA	2º/6

DIÁRIO DO PARANÁ

Junho de 1978

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/qui	Umbanda	A LENDA	2º/6
02/sex	Umbanda	O CANDOMBLÉ	2º/6
03/sáb	Umbanda	TUDO CUIDADO É NECESSÁRIO AOS DOENTES	2º/6
04/dom	Umbanda	RECORDAÇÃO DAS VIDAS ANTERIORES	2º/6
06/ter	Umbanda	A LENDA AMAZÔNICA DAS YARAS	2º/6
07/qua	Umbanda	OMULU	2º/8
08/qui	Umbanda	REMINISCÊNCIAS DO PASSADO	2º/8
09/sex	Umbanda	O REINO DE DEUS E O DE SATANÁS	2º/7
10/sáb	Umbanda	MINISTRO DE XANGÔ – BABALORIXÁS JOSÉ TELLES	2º/7
11/dom	Umbanda	INFORMANDO	2º/8
13/ter	Umbanda	BÚZIOS DO BABALORIXÁ JOSÉ FRANCISCO	2º/7
15/qui	Umbanda	O VALOR DAS GUIAS	2º/7
16/sex	Umbanda	BABALORIXÁS EDSON E TELLES	2º/7
17/sáb	Umbanda	DESENVOLVIMENTO DA UMBANDA	2º/7
18/dom	Umbanda	CABOCLO PARAGUAÇÚ RELEMBRA SUA VIDA TERRENA	2º/6
20/ter	Umbanda	INFORMANDO	2º/7
21/qua	Umbanda	DE XANGÔ A LENDA	2º/9
22/qui	Umbanda	FECHAMENTO DO CORPO	2º/9
23/sex	Umbanda	COMISSÃO INTERESTADUAL DOS CULTOS DE UMBANDA E NAÇÕES AFRICANAS	2º/9
24/sáb	Umbanda	ESPIRITISMO VIRA COMÉRCIO	2º/9
25/dom	Umbanda	ILÊ ACHÊ DE LOGUM EDE	2º/7
27/ter	Umbanda	A PRÁTICA DO CANDOMBLÉ NO BRASIL? POR FERNADO COSTA ORGANIZAÇÃO	2º/9
28/qua	Umbanda	TEMPLO NATURAL DO CABOCLO ARAÚNA	2º/9
29/qui	Umbanda	COMO TRATAR EGUN	2º/9
30/sex	Umbanda	CENTRO ESPIRITUALISTA CABOCLO DE IANSÃ	2º/9

DIÁRIO DO PARANÁ

Julho de 1978

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/sáb	Umbanda	MISTIFICAÇÃO	2º/9
02/dom	Umbanda	DESTINO	2º/9
04/ter	Umbanda	REI DO CANDOMBLÉ	2º/9
05/qua	Umbanda	A LENDA (CONTINUAÇÃO)	2º/9
06/qui	Umbanda	SAÍDAS DE YAÔS EM FLORIANÓPOLIS	2º/9
07/sex	Umbanda	RECONHECENDO MEDIUNIDADES	2º/9
08/sáb	Umbanda	ESPÍRITOS FALAM SOBRE TESOUROS ENTERRADOS	2º/9
09/dom	Umbanda	ESPÍRITOS FALAM SOBRE TESOUROS ENTERRADOS	2º/9
11/ter	Umbanda	DEUS É FORÇA, É PODER	2º/9
12/qua	Umbanda	TENDA ESPÍRITA “PAI JOAQUIM D’ANGOLA RECEBE O CENTRO ESPÍRITA “SOL NASCENTE”	2º/9
13/qui	Umbanda	A UMBANDA	2º/9
14/sex	Umbanda	CICUNA VISITA TERREIROS	2º/9
15/sáb	Umbanda	OFERENDAS	2º/9
16/dom	Umbanda	SUPREMO CONCELHO DACERDOTAL DA UMBANDA E DAS NAÇÕES AFRICANAS	2º/9
18/ter	Umbanda	A TELEPATIA E AS COMUNICAÇÕES MEDIÚNICAS	2º/9
19/qua	Umbanda	BABALORIXÁ JOSÉ FRANCISCO ENTREGA MAIS UMA CASA DE CANDOMBLÉ	2º/9
20/qui	Umbanda	DE PARANAGUÁ TENDA DE UMBANDA OGUM BEIRA MAR E OGUM NAGÔ	2º/9
21/sex	Umbanda	MEDIUNISMO DE ERCÍLIO MAES PELO ESPÍRITO DE RAMATIS; O CONSOLADOR PROMETIDO	2º/9
22/sáb	Umbanda	CENTRO ESPÍRITA SOL NASCENTE (YALORIXÁ VERÔNICA)	2º/9
23/dom	Umbanda	MISTÉRIOS	2º/9
25/ter	Umbanda	O presidente do Cicuna, Babalorixá...	2º/9
26/qua	Umbanda	YALORIXÁ VERÔNICA SAKAMOTO	2º/9
27/qui	Umbanda	CONFEDERAÇÃO PARANAENSE DE CANDOMBLÉ	2º/9
28/sex	Umbanda	OS ASTRONAUTAS PRÉ-HISTÓRICOS DO INFINITO DO CÉU AZUL	2º/9
29/sáb*	Umbanda	FESTA DO ZÉ BAIANO	2º/9

* A coluna do dia 30 de julho 1978 não foi localizada.

DIÁRIO DO PARANÁ

Agosto de 1978

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/ter	Umbanda	QUEM É O BABALORIXÁ EDSON CENTRAMINI – CICUNA	2º/9
02/qua	Umbanda	EXU	2º/9
03/qui	Umbanda	VISITAÇÕES DA COMISSÃO DA 1ª CONVENÇÃP INTERESTADUAL DOS CULTOS DE UMBANDA E NAÇÕES AFRICANAS	2º/9
04/sex	Umbanda	RAMATIS O LENDÁRIO ESPÍRITO (MENSAGEM)	2º/9
05/sáb	Umbanda	CICUNA VISITA TEMPLO DE ESTUDOS ESPÍRITAS CABOCLO SULTÃO DAS MATAS	2º/9
06/dom	Umbanda	QUEM É LOURIVAL CORDEIRO NA VIDA ESPIRITUAL	2º/9
08/ter	Umbanda	UMBANDA PARANAENSE SENTE A MORTE DO PAPA	2º/9
09/qua	Umbanda	CULTOS AFROS RELIGIÃO DO TERCEIRO MILÊNIO	2º/7
10/qui	Umbanda	CICUNA	2º/7
11/sex	Umbanda	ENTREGA DO DIPLOMA DE HONRA AO MÉRITO	2º/7
12/sáb	Umbanda	O ÂMAGO DAS MIRONGAS	2º/7
13/dom	Umbanda	MESA DE UMBANDA	2º/7
15/ter	Umbanda	SANTOS HOMENAGEIA: A NOITE DE IEMANJÁ	2º/7
16/qua	Umbanda	FESTA DE IEMANJÁ EM SANTOS	2º/7
17/qui	Umbanda	CICUNA E A NOITE DE IEMANJÁ, EM SANTOS	2º/7
18/sex	Umbanda	INFORMANDO	2º/7
19/sáb	Umbanda	IEMANJÁ MULHER PEIXE	2º/7
20/dom	Umbanda	BODAS DE PRATA	2º/7
22/ter	Umbanda	FESTA DOS BAIANOS	2º/7
23/qua	Umbanda	CICUNA É APOIADA PELO GRÃO MESTRE TOLA MALEMBÊ	2º/7
24/qui	Umbanda	O TOQUE DOS ATABAQUES	2º/7
25/sex	Umbanda	FESTA NO ABAÇÁ DE IANSÃ	2º/7
26/sáb	Umbanda	INIMIGOS DO ESPIRITISMO	2º/7
27/dom	Umbanda	SÃO CIPRIANO	2º/7
29/qua	Umbanda	CICUNA AGRADECE CLUBE ATLÉTICO PARANAENSE	2º/7
30/qui	Umbanda	INAUGURADA MAIS UMA CASA DE SANTO EM UNIÃO DA VITÓRIA (TENDA DE UMBANDA	2º/7

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
		CABOCLO ARRANCA TOCO)	
31/sex	Umbanda	CICUNA CONVIDA TODOS OS TERREIROS PARA A GIRA DE CONFRATERNIZAÇÃO NO CLUBE ATLÉTICO PARANAENSE	2º/7

DIÁRIO DO PARANÁ

Setembro de 1978

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/sex	Umbanda	QUEM É O GRÃO MESTRE TOLA MALEMBÊ?	2º/9
02/sáb	Umbanda	QUEM É TOLA MALEMBÊ (CONTINUAÇÃO)	2º/9
03/dom	Umbanda	UMBANDA DE BRAÇOS ABERTOS	2º/9
05/ter	Umbanda	VODUM, KIUMBA OU PSICOSE?	2º/9
06/qua	Umbanda	ENTREVISTAS NO RIO DE JANEIRO	2º/9
07/qui*	Umbanda	Continuando com a série de reportagens...	2º/9
10/dom	Umbanda	1º CONVENÇÃO INTERESTADUAL DOS CULTOS DE UMBANDA E NAÇÕES AFRICANAS	2º/9
12/ter	Umbanda	FESTA DE EGUM DE JOSÉ RIBEIRO, O REI DO CANDOMBLÉ	2º/7
13/qua	Umbanda	VISITA AO REI DO CANDOMBLÉ	2º/7
14/qui	Umbanda	A PRECE ÀS ALMAS E A SANTA BÁRBARA (IANSÃ)	2º/7
15/sex	Umbanda	1º CONVENÇÃO INTERESTADUAL DOS CULTOS DE UMBANDA E NAÇÕES AFRICANAS/ CICUNA – APOIOS RECEBIDOS	2º/7
16/sáb	Umbanda	INFORMANDO	2º/7
17/dom	Umbanda	CONTINUANDO COM OS ARICHÉS E O KAMA	2º/7
19/ter	Umbanda	PROGRAMAÇÃO DA CONVENÇÃO	2º/7
20/qua	Umbanda	TEMPLO NATURAL DO CABOCLO ARAÚNA	2º/7
21/qui	Umbanda	FEDERAÇÃO INAUGURA NOA SEDE	2º/7
22/sex	Umbanda	EM CURITIBA O GRÃO MESTRE TOLA MALEMBÊ	2º/7
23/sáb	Umbanda	BABALORIXÁ IVO DE OXÓSSI	2º/7
24/dom	Umbanda	PAI FRANCISCO DE OXÓSSI RECEBE O GRÃO MESTRE TOLA E SUA COMITIVA	2º/4
26/ter	Umbanda	FESTIVIDADES DE SÃO COSME E DAMIÃO	2º/5
27/qua	Umbanda	SACERDOTIZA DE OGUM SHOROQUÊ	2º/5
28/qui	Umbanda	O INIMIGO DO ESPIRITISMO	2º/5
29/sex	Umbanda	No próximo sábado, dia 30...	2º/5
30/sáb	Umbanda	TOLA MALEMBÊ REALIZOU CONFERÊNCIA NA UNIVERSIDADE ESPÍRITA DO PARANÁ	2º/5

* Os jornais dos dias 08 e 09 de setembro de 1978 não constavam no arquivo.

DIÁRIO DO PARANÁ

Outubro de 1978

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/dom	Umbanda	PRIMEIRA SACERDOTISA DO PARANÁ	2º/9
03/ter	Umbanda	A COLUNA INDICOU A PRIMEIRA SACERDOTISA DO PARANÁ	2º/9
04/qua	Umbanda	SACERDOTISA VISITA TERREIRO	2º/9
05/qui	Umbanda	NO REINO DOS EXÚS	2º/9
06/sex	Umbanda	FEDERAÇÃO PARANAENSE DE UMBANDA E CULTOS AFRO-BRASILEIROS – FARÁ UMA REUNIÃO DE CHEFES DE TERREIROS DE UMBANDA	2º/9
07/sáb	Umbanda	OS ORIXÁS DOS CULTOS AFRICANOS	2º/9
08/dom	Umbanda	ESTÃO DE PARABÊNS OS CANDOMBLECISTAS DO PARANÁ	2º/9
10/ter	Umbanda	SACERDOTISA ENTREGA DONATIVOS AS CRIANÇAS	2º/7
11/qua	Umbanda	Como tínhamos prometido na edição...	2º/7
12/qui	Umbanda	PAI FRANCISCO DE OXÓSSI	2º/7
13/sex	Umbanda	QUANDO NOS UNIREMOS	2º/7
14/sáb	Umbanda	JESUS	2º/7
15/dom	Umbanda	O DIA DO CANDOMBLÉ	2º/7
17/ter	Umbanda	AS SETE LINHAS DE UMBANDA	2º/7
18/qua	Umbanda	NO REINO DOS EXÚS	2º/7
19/qui	Umbanda	DENIZE NOGUEIRA YAÔ DE ABALUAIÊ	2º/7
20/sex	Umbanda	A ESOLA DOS DEMAIS ESPÍRITOS	2º/7
21/sáb	Umbanda - Candomblé	EXÚ SEM MENTIRAS, SEGUNDO SUAS ORIGENS	2º/7
22/dom	Umbanda - Candomblé	O MÉDIUM DE MESA E O DE “TERREIRO”	2º/4
24/ter	Umbanda - Candomblé	INFORMANDO	2º/5
25/qua	Umbanda - Candomblé	A colunista Dirce Alves acompanha...	2º/5
26/qui	Umbanda - Candomblé	ENSINAMENTOS	2º/5
27/sex	Umbanda - Candomblé	Há dias atrás, em uma reunião...	2º/5

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
28/sáb	Umbanda - Candomblé	UMA MENSAGEM PSICOGRAFADA	2º/5
29/dom	Umbanda – Candomblé	UMBANDA NÃO É CANDOMBLÉ	2º/5
31/ter	Umbanda - Candomblé	CONTINUAMOS A MENSAGEM DA IRMÃ CUMMINS	2º/5

DIÁRIO DO PARANÁ

Novembro de 1978

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/qua	Umbanda - Candomblé	UMBANDA NÃO É CANDOMBLÉ	2º/5
02/qui*	Umbanda – Candomblé	A SANTA BÁRBARA	2º/5
05/dom	Umbanda – Candomblé	SETE CAVEIRA DÁ SUA FESTA E PAI DE SANTO É CONVIDADO DE HONRA	2º/4
07/ter	Umbanda - Candomblé	CORREIO UMBANDISTA DE PORTO ALEGRE	2º/5
08/qua	Umbanda - Candomblé	ESPÍRITOS BAIXAM EM TENDAS E TERREIROS	2º/5
09/qui	Umbanda – Candomblé	Da fase preparatória, o médio...	2º/3
10/sex	Umbanda – Candomblé	REI DA QUIMBANDA AGRADECE AOS EXÚS COM AMALÁ	2º/3
11/sáb	Umbanda – Candomblé	Tivemos a oportunidade de conhecer...	2º/3
12/dom	Umbanda – Candomblé	EU E A UMBANDA	2º/3
14/ter	Umbanda – Candomblé	LINHA DO ORIENTE	2º/3
15/qua*	Umbanda – Candomblé	INFORMANDO	2º/3
17/sex	Umbanda – Candomblé	Todas as religiões cristãs têm...	2º/3
18/sáb	Umbanda – Candomblé	Os cultos de origem africana...	2º/5
19/dom	Umbanda	CURAS NA UMBANDA	2º/5
21/ter	Umbanda – Candomblé	CIÊNCIAS DAS FORÇAS OCULTAS	2º/5
22/qua	Umbanda – Candomblé	PRECES	2º/5
23/qui	Umbanda – Candomblé	A UMBANDA FAZ O NATAL DOS POBRES	2º/5

* Os jornais dos dias 3 e 16 de novembro de 1978 não constavam no arquivo. O segundo caderno do jornal do dia 4 novembro não constava no arquivo.

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
24/sex	Umbanda – Candomblé	BANHO DE DESCARGA	2º/5
25/sáb	Candomblé	Candomblé é o termo adotado...	2º/5
26/dom	Umbanda – Candomblé	MENSAGEM DO SEU SETE CAVEIRA/ TENDA ESPÍRITA SERAFIM DO CONGO	2º/5
28/ter	Umbanda – Candomblé	Os Orixás cultuados nos Candomblés...	2º/5
29/qua	Umbanda – Candomblé	Carta aberta aos meus irmãos...	2º/5
30/qui	Umbanda - Candomblé	NOSSA UMBANDA	2º/5

DIÁRIO DO PARANÁ

Dezembro de 1978

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/sex	Umbanda - Candomblé	Muito tem se falado sobre...	2º/5
02/sáb	Umbanda - Candomblé	Os Orixás à proporção que...	2º/5
03/dom	Umbanda - Candomblé	A tenda do Pai Serafim...	2º/5
05/ter	Umbanda - Candomblé	Raras, raríssimas mesmo, são as...	2º/5
06/qua	Umbanda - Candomblé	CUIDADO COM OS CHANTAGISTAS DE UMBANDA	2º/5
07/qui	Umbanda - Candomblé	A revista norte-americana “National Enquirer”...	2º/5
08/sex	Umbanda - Candomblé	FEITURA	2º/5
09/sáb	Umbanda - Candomblé	A LUZ	2º/5
10/dom	Umbanda - Candomblé	A VIDA E O CARMA	2º/5
12/ter	Umbanda - Candomblé	OXÓSSE NA ASSIMILAÇÃO CATÓLICA	2º/5
13/qua	Umbanda - Candomblé	TRABALHOS E CRUZAMNETOS	2º/5
14/qui	Umbanda - Candomblé	As vicissitudes da vida terrena...	2º/5
15/sex	Umbanda - Candomblé	Os Orixás, para os negros...	2º/5
16/sáb	Umbanda - Candomblé	Meus queridos irmãos de fé...	2º/5
17/dom	Umbanda - Candomblé	CRÔNICA	2º/5
19/ter	Umbanda - Candomblé	MENSAGEM DOS MÉDIUNS	2º/5
20/qua	Umbanda - Candomblé	UMA SESSÃO DE UMBANDA	2º/5
21/qui	Umbanda - Candomblé	“EXISTEM DEMÔNIOS”	2º/5

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
22/sex	Umbanda - Candomblé	ORIGEM DA UMBANDA	2º/5
23/sáb	Umbanda – Candomblé	AS HORAS ESTÃO CHEGANDO	2º/5
24/dom*	Umbanda - Candomblé	OPERAÇÕES ESPIRITUAIS	2º/5
27/qua	Umbanda - Candomblé	O NATAL	2º/5
28/qui	Umbanda - Candomblé	No último dia 12 o Jornal...	2º/5
29/sex	Umbanda - Candomblé	RELIGIÃO	2º/5
30/sáb	Umbanda - Candomblé	CANDOMBLÉ TAMBÉM É CARIDADE	2º/5
31/dom	Umbanda - Candomblé	MÃE FRANCEZINHA	2º/5

* O jornal do dia 26 de novembro de 1978 não constava no arquivo.

DIÁRIO DO PARANÁ

Janeiro de 1979

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
03/qua	Umbanda - Candomblé	ZÉ PELINTRA DESPEDE-SE DE 78	2º/5
04/qui	Umbanda - Candomblé	O JOGO DE ABOBAÇA	2º/5
05/sex	Umbanda - Candomblé	UM REI VIRÁ A CURITIBA	2º/5
06/sáb	Umbanda - Candomblé	A SEMANA – O ANJO DA GUARDA E A ADIVINHAÇÃO	2º/5
07/dom	Umbanda - Candomblé	IEMANJÁ E A MÃE ANINHA	2º/5
09/ter	Umbanda - Candomblé	A UMBANDA, QUIMBANDA E CANDOMBLÉ NO BRASIL	2º/5
10/qua	Umbanda - Candomblé	MÃEZINHA	2º/5
11/qui	Umbanda - Candomblé	NATUREZA, CATEGORIA E MISSÃO	2º/5
12/sex	Umbanda - Candomblé	UM REI ESTARÁ ENTRE NÓS NO PRÓXIMO DIA 27	2º/5
13/sáb	Umbanda - Candomblé	UM REI ESTARÁ ENTRE NÓS NO PRÓXIMO DIA 27	2º/5
14/dom	Umbanda - Candomblé	EBOMI DO GANTOIS: MÃE CREMILDA	2º/5
16/ter	Umbanda - Candomblé	FESTA DO PRIMEIRO ANIVERSÁRIO	2º/5
17/qua	Umbanda - Candomblé	UMBANDA EM FESTA	2º/5
18/qui	Umbanda - Candomblé	21º ANIVERSÁRIO DA TENDA DE UMBANDA UNIÃO, HUMILDADE E CARIDADE	2º/5
19/sex	Umbanda - Candomblé	TENDA ESPÍRITA ZÉ PILINTRA – DO BABALORIXÁ VECO, NA FESTA DE 1º ANO DA COLUNA UMBANDA – CANDOMBLÉ	2º/5
20/sáb	Umbanda - Candomblé	AS CORRESNTES MÍSTICO-DOUTRINÁRIAS NA CONSTITUIÇÃO DOS CULTOS AFRO-BRASILEIROS	2º/5
21/dom		CADERNO ESPECIAL*	

* No dia 21 de Janeiro de 1979 o Jornal Diário do Paraná contou com um caderno especial contendo quatro páginas de matérias exclusivamente tratando sobre Candomblé e Umbanda. Todas as matérias constam logo abaixo na tabela.

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
21/dom		PERSONALIDADES ESPÍRITAS NA FESTA DO 1º ANIVERSÁRIO	CE/1
21/dom		ILÊ DE OGUM E IANSÃ ENTREGAM MAIS UMA YAÔ	CE/1
21/dom		20 DE JANEIRO DIA DE OXÓSSI SÃO SEBASTIÃO	CE/1
21/dom		PAI SAUL	CE/2
21/dom		MÃE LUNDARUÁ	CE/2
21/dom		JOSÉ FRANCISCO DE OXÓSSE	CE/2
21/dom		IEMANJÁ	CE/2
21/dom		INFROMANDO	CE/3
21/dom		A MAGIA E LÓGICA	CE/3
21/dom		CURRICULUM DE TOLA MALEMBÊ	CE/3
21/dom		MISTIFICAÇÃO	CE/4
21/dom		O PRIMEIRO EXU	CE/4
23/ter	Umbanda - Candomblé	HOMENAGEM A OXÓSSE	2º/5
24/qua	Umbanda - Candomblé	UM REI DIA 27 EM CURITIBA	2º/5
25/qui	Umbanda - Candomblé	CONFRATERNIZAÇÃO ESPÍRITA NA FESTA DO 1º ANO DA COLUNA	2º/5
26/sex	Umbanda - Candomblé	UMBANDA E CANDOMBLÉ EM FESTA	2º/5
27/sáb	Umbanda - Candomblé	NOITE NACIONAL DE UMBANDA E CANDOMBLÉ	2º/8
28/dom	Umbanda - Candomblé	GRÃO MESTRE TOLA MALEMBÊ – REI DO CANDOMBLÉ JOSÉ RIBEIRO JAMIL RACHID; OS MAIORES EXPOENTES RELIGIOSOS DO PAÍS; HOJE NA FESTA DA COLUNA	2º/5
30/ter*	Umbanda - Candomblé	ESPIRITUALISMO E EVOLUÇÃO HISTÓRICA DO ESTADO DO PARANÁ	2º/4
30/ter	Umbanda - Candomblé	CURITIBA HOMENAGEIA OS MELHORES DO ANO COM RECEPÇÃO	2º/4
31/qua	Umbanda - Candomblé	Nós que trabalhamos pela Umbanda...	2º/5

* O dia 30 de janeiro de 1979 do Jornal Diário do Paraná contou com uma página inteira para a coluna Umbanda - Candomblé que teve duas matérias, ambas nomeadas na tabela.

DIÁRIO DO PARANÁ

Fevereiro de 1979

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/qui	Umbanda - Candomblé	JAMIL RACHID	2º/5
02/sex	Umbanda - Candomblé	Nascida em 26 de maio...	2º/5
03/sáb	Umbanda - Candomblé	Começou ainda criança, com apenas...	2º/5
04/dom	Umbanda - Candomblé	SACERDOTIZA DE OGUM SHOROQUÊ	2º/5
06/ter	Umbanda - Candomblé	UMBANDA DOCTRINA DE HUMILDADE	2º/5
07/qua	Umbanda - Candomblé	MATRIMÔNIO	2º/5
08/qui	Umbanda - Candomblé	PARA OS MÉDIUNS	2º/5
09/sex	Umbanda - Candomblé	OS MELHORES DA UMBANDA E CANDOMBLÉ EM 1978	2º/5
10/sáb	Umbanda - Candomblé	PALÁCIO DE YANSÃ/ TERREIRO DE YANSÃ EGU NITÁ	2º/5
11/dom	Umbanda - Candomblé	REI DA UMBANDA	2º/5
13/ter	Umbanda - Candomblé	VISITAS A SÃO PAULO PELA COLUNISTA E ACOMPANHANTES	2º/5
14/qua	Umbanda - Candomblé	MEIA NOITE TEM EXU NA ENCRUZA	2º/5
15/qui	Umbanda - Candomblé	MEIA NOITE EM EXU NA ENCRUZA (CONTINUAÇÃO)	2º/5
16/sex	Umbanda - Candomblé	AOS MÉDIUNS: CHEFES DE TERREIRO	2º/5
17/sáb	Umbanda - Candomblé	JOGO DE IFÁ	2º/5
18/dom	Umbanda - Candomblé	LENDAS	2º/5
20/ter	Umbanda - Candomblé	TRIÂNGULO DE UMBANDA	2º/5
21/qua	Umbanda - Candomblé	Excerto da obra de A. Letere...	2º/5

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
22/qui	Umbanda - Candomblé	EMBAIXATRIZ DA NAÇÃO ANGOLANA COMEMORA SEU NÍVER	2º/5
23/sex	Umbanda – Candomblé	FESTA DO CABOCLO MATA VIRGEM	2º/5
24/sáb	Umbanda - Candomblé	MENSAGEM DO ASTRAL	2º/5
25/dom*	Umbanda - Candomblé	VODUM, KIUMBA OU PSICOSE!	2º/5

* Os jornais dos dias 27 e 28 de fevereiro de 1979 não constavam no arquivo.

DIÁRIO DO PARANÁ

Março de 1979

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/qui	Umbanda - Candomblé	EXU E O JOGO DE BUZIOS	2º/5
02/sex	Umbanda - Candomblé	MENSAGEM DE EMMANUEL AUXILIARÁ POR AMOR	2º/5
03/sáb	Umbanda - Candomblé	FORMAS DE PENSAMENTO – FORMAS QUE PRODUZEM A IMAGEM DO PENSADOR	2º/5
04/dom	Umbanda - Candomblé	DEVERES E CUIDADOS DO MÉDIUM	2º/5
04/dom		CADERNO ESPECIAL*	
04/dom		HOMENAGEM ESPECIAL EM PLACAS DE PRATA	CE/1
04/dom		PRÍNCIPE DA NAÇÃO KETO FAZ HOMENAGEM AO CABOCLO MATA VIRGEM	CE/1
04/dom		UM ACONTECIMENTO INÉDITO	CE/2
04/dom		NA CALIFORNIA JÁ EXISTEM TERREIROS	CE/2
04/dom		BAHIA DE 365 IGREJAS E 1000 CANDOMBLÉS	CE/2
04/dom		EMBAIXATRIZ ANIVERSARIA	CE/2
04/dom		UMBANDA E PARASICOLOGIA	CE/2
04/dom		PENETRAÇÃO 79	CE/3
04/dom		LAR ADVENTISTA TEM NOVA DIREÇÃO	CE/3
04/dom		CARTA DO VEREADOR ADHAL SPRENGER PASSOS DESCULPANDO-SE POR NÃO TER COMPARECIDO A FESTA DA COLUNA UMBANDA E CANDOMBLÉ	CE/3
04/dom		EVANGELHO DE SÃO MATEURS	CE/3
04/dom		KARDECISMO	CE/3
04/dom		CULTO DE ABALUAIÊ	CE/4
04/dom		COLUNA DE UMBANDA VISITA U.T.E.U.C.E.S.P.	CE/4
04/dom		EXUS – EXU REI O MAIORAL EXU CHEFE DAS FALANGES E GÊNIO DO BEM EXU DO LOBO E DAS QUIUMBAS	CE/4
04/dom		INFORMANDO	CE/4
06/ter	Umbanda - Candomblé	VINDA DO REI DO CANDOMBLÉ JOSÉ RIBEIRO; PARA PRESTIGIAR O LAR DO PAI FANCISCO	2º/5

* No dia 04 de Março de 1979 o Jornal Diário do Paraná contou com um caderno especial contendo quatro páginas de matérias tratando sobre Candomblé, Umbanda, Catolicismo, Adventismo, Kardecismo. Todas as matérias constam logo abaixo na tabela.

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
07/qua	Umbanda - Candomblé	VISITAS DA COLUNISTA E SUA EQUIPE	2º/5
08/qui	Umbanda - Candomblé	HUMILDADE	2º/5
09/sex	Umbanda - Candomblé	No sincretismo religiosos ocorrido no Brasil...	2º/5
10/sáb	Umbanda - Candomblé	AS CORES E OS ORIXÁS (CONTINUAÇÃO)	2º/5

DIÁRIO DO PARANÁ

Abril de 1979

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/dom	Umbanda - Candomblé	EU E A UMBANDA	2º/5
03/ter	Umbanda - Candomblé	PRECES	2º/5
04/qua	Umbanda - Candomblé	EU E A UMBANDA	2º/5
05/qui	Umbanda - Candomblé	OPERAÇÃO ESPIRITUAL	2º/5
06/sex	Umbanda - Candomblé	EU E A UMBANDA – LINHAS DE UMBANDA	2º/5
07/sáb	Umbanda - Candomblé	Tem por patrono a linha...	2º/5
08/dom*	Umbanda - Candomblé	EU E A UMBANDA – LINHAS DE UMBANDA	2º/5
11/qua	Umbanda - Candomblé	PRATOS PREDILETOS DOS ORIXÁS	2º/5
12/qui	Umbanda - Candomblé	COMIDAS DOS ORIXÁS (CONTINUAÇÃO)	2º/5
13/sex**	Umbanda - Candomblé	FESTA NACIONAL DO SUPREMO CONSELHO SACERDOTAL DOS CULTOS DE UMBANDA E NAÇÕES AFRICANAS NO RIO DE JANEIRO	2º/5
15/dom	Umbanda - Candomblé	EU E A UMBANDA – EXU E QUIUMBAS	2º/5
17/ter	Umbanda - Candomblé	EU E A UMBANDA – EXU E QUIUMBAS	2º/5
18/qua	Umbanda - Candomblé	ANIMISMO	2º/5
19/qui	Umbanda - Candomblé	PASCOA DAS CRIANÇAS NA CASA DE PAI FRANCISCO	2º/5
20/sex	Umbanda - Candomblé	FESTA DE OGUM	2º/5
21/sáb	Umbanda - Candomblé	UM ACONTECIMENTO INÉDITO	2º/5
22/dom	Umbanda - Candomblé	FESTA DE OGUM NO ILÊ RUNTALEGI	2º/5

* A coluna do dia 10 de abril de 1979 não foi localizada.

** O jornal do dia 14 de abril de janeiro de 1979 não constava no arquivo.

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
24/ter	Umbanda – Candomblé	FESTA DE OGUM	2º/5
25/qua	Umbanda – Candomblé	A FEITURA DE UM MÉDIUM NA UMBANDA	2º/5
26/qui	Umbanda - Candomblé	REENCARNAÇÃO	2º/5
27/sex	Umbanda - Candomblé	SÃO JORGE CASSADO SÓ DO CALENDÁRIO	2º/5
28/sáb	Umbanda - Candomblé	SÃO JORGE CASSADO SÓ DO CALENDÁRIO (CONTINUAÇÃO)	2º/5
29/dom	Umbanda - Candomblé	O INIMIGO DO ESPIRITISMO	2º/5

DIÁRIO DO PARANÁ

Maio de 1979

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/02 ter/qua*	Umbanda - Candomblé	A MENSAGEM DO MÊS	2º/5
03/qui	Umbanda - Candomblé	ORIGEM DE UMBANDA	2º/5
04/sex	Umbanda - Candomblé	FESTA DE OGUM EM SÃO PAULO NO GINÁSIO DO IBIRAPUERA	2º/5
05/sáb	Umbanda - Candomblé	EU E A UMBANDA – EXU E AS QUIUMBAS	2º/5
06/dom	Umbanda - Candomblé	Diga-se de passagem e a...	2º/5
08/ter	Umbanda - Candomblé	MARIA... MÃE UNIVERSAL	2º/5
09/qua	Umbanda - Candomblé	Babalorixá Edson Centanini, que iniciou...	2º/5
10/qui	Umbanda - Candomblé	FRATERNIDADE E UNIÃO	2º/5
11/sex	Umbanda - Candomblé	“OUÇA-ME”	2º/5
12/sáb	Umbanda - Candomblé	Babalorixá Luiz Carlos Fortes (Tola Malembê)...	2º/5
13/dom	Umbanda - Candomblé	PAI FRANCISCO HOMENAGEIA OS PRETOS VELHOS	2º/5
15/ter	Umbanda - Candomblé	PAPA ORDENA UM PASSO A FRENTE EM PUEBLA – MÉXICO	2º/5
16/qua	Umbanda - Candomblé	BABALÃO PROF. ENIS M. BELLO ATENDE NA FEDERAÇÃO	2º/5
17/qui	Umbanda - Candomblé	DANDEMY MOSTRA FESTA DE ANO DE SUA FILHA ROXE-BEY	2º/5
18/sex	Umbanda - Candomblé	“A COLUNA E O BABALÃO ENIS AGRADECE”	2º/5
19/sáb	Umbanda - Candomblé	ORIGEM DE UMBANDA	2º/5
20/dom	Umbanda - Candomblé	PLANTAS MEDICINAIS E OS ORIXÁS	2º/5

* Os jornais do sai 01 e 02 de maio de 1979 foram publicados na mesma edição, provavelmente por conta do feriado do dia 01 de maio, dia dos trabalhadores.

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
22/ter	Umbanda - Candomblé	PLANTAS MEDICINAIS E OS ORIXÁS (CONTINUAÇÃO)	2º/5
23/qua	Umbanda – Candomblé	COMIDAS E COMEDORIAS	2º/5
24/qui	Umbanda - Candomblé	A FEDERAÇÃO VISITA O SUDOESTE DO PARANÁ	2º/5
25/sex	Umbanda - Candomblé	LEI DO ETERNO RETORNO: A DOCTRINA GNÓSTICA	2º/5
26/sáb	Umbanda - Candomblé	LEI DO ETERNO RETORNO SEGUNDO A DOCTRINA GNÓSTICA	2º/5
27/dom	Umbanda - Candomblé	LEI DO ETERNO RETORNO SEGUNDO A DOCTRINA GNÓSTICA	2º/5
29/ter	Umbanda - Candomblé	LEI DO ETERNO RETORNO SEGUNDO A DOCTRINA GNÓSTICA	2º/5
30/qua	Umbanda - Candomblé	THOIA VODUNSI FRANCELINO XAPANÃ – PRINCIPE DO CANDOMBLÉ NO BRASIL VISITA O PR	2º/5
31/qui	Umbanda - Candomblé	PAI FRANCISCO ANIVERSARIA HOJE	2º/5

DIÁRIO DO PARANÁ

Junho de 1979

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/sex	Umbanda - Candomblé	BABALORIXÁ FRANCELINO DE XAPANÃ PRÍNCIPE DO CANDOMBLÉ VISITA O PARANÁ	2º/5
02/sáb	Umbanda - Candomblé	TRABALHO OFERECIDO A OXUM PARA GANHAR DEMANDA	2º/5
03/dom	Umbanda - Candomblé	BABALORIXÁ FRANCELINO DE XAPANÃ – PRÍNCIPE DO CANDOMBLÉ NO BRASIL VISITA O ESTADO DO PARANÁ	2º/5
05/ter	Umbanda - Candomblé	BABALORIXÁ FRANCELINO DE XAPANÃ – PRÍNCIPE DO CANDOMBLÉ NO BRASIL VISITA O ESTADO DO PARANÁ	2º/5
06/qua	Umbanda - Candomblé	BABALORIXÁ FRANCELINO DE XAPANÃ – PRÍNCIPE DO CANDOMBLÉ NO BRASIL VISITA O ESTADO DO PARANÁ	2º/5
07/qui	Umbanda - Candomblé	BABALORIXÁ FRANCELINO DE XAPANÃ: THÓIA VODUNSI DA NAÇÃO MINA: PRÍNCIPE DO CANDOMBLÉ NO BRASIL SE DESPEDE E AGRADECE	2º/5
08/sex	Umbanda - Candomblé	AS PEDRAS E SEU SIGNIFICADO NA UMBANDA	2º/5
09/sáb	Umbanda - Candomblé	MUZZILLO DE OGUM RECEBEU TÍTULO DE TATA TI INKICE NO JANTAR DE CONFRATERNIZAÇÃO DA FEDERAÇÃO	2º/5
10/dom	Umbanda - Candomblé	SAÍDAS DAS YAÔ	2º/5
12/ter	Umbanda - Candomblé	OFERENDA A MAMÃE OXUM	2º/5
13/qua	Umbanda - Candomblé	NATUREZA, CATEGORIA E MISSÃO DE GUIAS ESPIRITUAIS	2º/5
14/qui*	Umbanda - Candomblé	EMBAIXATRIZ DA NAÇÃO ANGOLA TIRA ORUNKÓ NO PALÁCIO DE OXALÁ	2º/5
16/sáb	Umbanda - Candomblé	ENTREVISTA COM O MINISTRO LOURIVAL	2º/5
17/dom	Umbanda - Candomblé	OGUM	2º/5
19/ter	Umbanda - Candomblé	TÍTULOS CONCEDIDOS	2º/5

* O jornal do dia 14 de abril de 1979 não constava no arquivo.

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
20/qua**	Umbanda - Candomblé	QUEM SEMEIA O MAL COLHE O MAL	2º/5
22/sex	Umbanda - Candomblé	TATÁ FERNANDO DE OXAGUIÃ FAZ CANDOMBLÉ NA CASA DA EMBAIXATRIZ MÃE BEATRIZ	2º/5
23/sáb	Umbanda – Candomblé	DAR DE COMER AOS ATABAQUES	2º/5
24/dom	Umbanda - Candomblé	PRÍNCIPE DA NAÇÃO CABULA RECEBE CONVITE PARA FESTA DE SANTO NO MARANHÃO	2º/5
26/ter	Umbanda – Candomblé	OBRIGAÇÃO DE EXU NA CHOUPANA DE OXÓSSE PENA AMARELA	2º/5
27/qua	Umbanda - Candomblé	FEDERAÇÃO LANÇARÁ UMA GRANDE PROMOÇÃO	2º/5
28/qui	Umbanda - Candomblé	Geralmente a pessoa busca a Umbanda...	2º/5
29/sex	Umbanda - Candomblé	DIRCE DE IANSÃ É A YAKEKERÊ DO ILÊ DA OXUM	2º/5
30/sáb	Umbanda - Candomblé	TENDA OGUM MEGÊ CABOCLO UBIRAJARA INAUGURA SUA CASA DE SANTO	2º/5

** A página 5 do segundo caderno do dia 21 de junho de 1979 estava danificada, impossibilitando a leitura.

DIÁRIO DO PARANÁ

Julho de 1979

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/dom	Umbanda - Candomblé	EM ENTREVISTA COM O MINISTRO LOURIVAL CORDEIRO, PRESIDENTE DA FEDERAÇÃO PARANAENSE DE UMBANDA E CULTOS AFRO-BRASILEIROS	2º/5
03/ter	Umbanda - Candomblé	PROFESSOR ENIS M. BELLO NÃO DARÁ MAIS CONSULTAS ESPIRITUAIS NA FEDERAÇÃO PARANAENSE DE UMBANDA	2º/5
04/qua	Umbanda - Candomblé	FESTA DE XANGÔ	2º/5
05/qui	Umbanda - Candomblé	CURITIBA SEDIARÁ A ASSOCIAÇÃO DOS UMBANDISTAS DO EXTREMO SUL	2º/5
06/sex	Umbanda - Candomblé	XANGÔ	2º/5
07/sáb	Umbanda - Candomblé	BAHIA, 365 IGREJAS E MIL CANDOMBLÉS	2º/5
08/dom	Umbanda - Candomblé	Divulgamos na última quinta-feira...	2º/5
10/ter	Umbanda - Candomblé	A tenda de São Sebastião comemora...	2º/5
11/qua	Umbanda - Candomblé	COMPONENTES DA IGREJA EVANGÉLICA PARTICIPAM DE RITUAL DE QUIMBANDA NO CEMITÉRIO	2º/5
12/qui	Umbanda - Candomblé	PRESIDENTES DO ILÊ DE OXÓSSI CONVIDAM PARA CHURRASCADA	2º/5
13/sex	Umbanda - Candomblé	O USO DA PÓLVORA EM TRABALHO DE FOGO	2º/5
14/sáb	Umbanda - Candomblé	O BABALORIXÁ JOSÉ FRANCISCO DE OXÓSSI	2º/5
15/dom	Umbanda - Candomblé	CIÊNCIAS DAS FORÇAS OCULTAS	2º/5
17/ter	Umbanda - Candomblé	PROGRAMA ALGACIR JOSÉ RECEBE PAI FRANCISCO	2º/5
18/qua	Umbanda - Candomblé	VASSOURA DE NANÃ BURUKU	2º/5
19/qui	Umbanda - Candomblé	DERRAME DE CERTIFICADOS E DIPLOMAS FALSOS NO SUDOESTE	2º/5
20/sex	Umbanda -	INFORMANDO	2º/5

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
	Candomblé		
21/sáb	Umbanda – Candomblé	CAUSA E RAIZ DA ENFERMIDADE	2º/5
22/dom	Umbanda - Candomblé	CAUSA E RAIZ DA ENFERMIDADE (CONTINUAÇÃO)	2º/5
24/ter	Umbanda – Candomblé	CAUSA E RAIZ DA ENFERMIDADE (CONTINUAÇÃO)	2º/5
25/qua	Umbanda - Candomblé	JORNAL “MUNDO DOS ESPÍRITOS”	2º/5
26/qui	Umbanda - Candomblé	ANIVERSÁRIO DE STELINHA DE OXUM	2º/5
27/sex	Umbanda - Candomblé	OS ORIXÁS NAGÔ	2º/3
28/sáb	Umbanda - Candomblé	PAI FRANCISCO ESTÁ NA BAHIA	2º/3
29/dom	Umbanda - Candomblé	CABOCLO PARAGUAÇU RELEMBRA SUA VIDA TERRENA	2º/4
31/ter	Umbanda - Candomblé	CASA DE OXUM FAZ SES PRIEMIOS ORIXÁS	2º/5

DIÁRIO DO PARANÁ

Agosto de 1979

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/qua	Umbanda - Candomblé	A REENCARNAÇÃO E AS DESIGUALDADES SOCIAIS	2º/3
02/qui	Umbanda - Candomblé	A REENCARNAÇÃO E AS DESIGUALDADES SOCIAIS (CONTINUAÇÃO)	2º/3
03/sex	Umbanda - Candomblé	O PRISIONEIRO DE LIMOGES	2º/3
04/sáb	Umbanda - Candomblé	Será realizado sábado dia 4...	2º/5
05/dom	Umbanda - Candomblé	REENCARNAÇÃO BASEADA EM FATOS	2º/5
07/ter	Umbanda - Candomblé	REENCARNAÇÃO BASEADA EM FATOS (CONTINUAÇÃO)	2º/5
08/qua	Umbanda - Candomblé	EMBAIXATRIZ DA UMBANDA NA ARGENTINA É CONVIDADA DE HONRA	2º/3
09/qui	Umbanda - Candomblé	ROSAS PARA IEMANJÁ	2º/5
10/sex	Umbanda - Candomblé	CASAMENTO NA NAÇÃO BANTU	2º/3
11/sáb	Umbanda - Candomblé	GRANDIOSA FESTA ANUAL DA POMBA GIRA	2º/5
12/dom	Umbanda - Candomblé	CLEVE BACKSTER E A DESCOBERTA DAS ALMAS NAS PLANTAS	2º/5
14/ter	Umbanda - Candomblé	OMULU	2º/3
15/qua	Umbanda - Candomblé	GRÃO MESTRE TOLA MALEMBÊ, EMBAIXADOR DOS CULTOS AFROS PRESTIGIA O MUNDO DOS ESPÍRITOS	2º/5
16/qui	Umbanda - Candomblé	GRÃO MESTRE TOLA MALEMBÊ E PRÍNCIPE DA NAÇÃO KABULA NA TENDA DO CABOCLO CATUPIRY, NA FESTA DE EXU TOQUINHO	2º/5
17/sex	Umbanda - Candomblé	PALÁCIO DE OXALÁ	2º/5
18/sáb	Umbanda - Candomblé	UMBANDA ATRAVÉS DOS SÉCULOS	2º/5
19/dom	Umbanda - Candomblé	ORIXAS DAS GUERRAS, NA UMABANDA E CANDOMBLÉ	2º/4
21/ter	Umbanda -	SONHADOR OU INVENTOR	2º/5

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
	Candomblé		
22/qua	Umbanda – Candomblé	HOMOSSEXUALISMO	2º/3
23/qui	Umbanda – Candomblé	OLUBAJÉ NO ILÊ DO PRÌNCIPE DA NAÇÃO KETO	2º/3
24/sex	Umbanda - Candomblé	UMBANDA É HUMILDADE	2º/3
25/sáb	Umbanda - Candomblé	UMBANDA É HUMILDADE	2º/3
26/dom	Umbanda - Candomblé	NOTÍCIAS	2º/3
28/ter	Umbanda - Candomblé	GRANDES VULTOS DO ESPIRITISMO	2º/3
29/qua	Umbanda - Candomblé	GRANDES VULTOS DO ESPIRITISMO (CONTINUAÇÃO)	2º/3
30/qui	Umbanda - Candomblé	O MÉDIUM PODE AUXILIAR O ESPÍRITO	2º/3
31/sex	Umbanda - Candomblé	NOTÍCIAS	2º/3

DIÁRIO DO PARANÁ

Setembro de 1979

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/sáb	Umbanda - Candomblé	CANDOMBLÉ DA BAHIA EM CURITIBA	2º/3
02/dom	Umbanda - Candomblé	QUE MAIS É PRECISO SABER	2º/4
04/ter	Umbanda - Candomblé	Dirce da Yansã (Alves) pertence...	2º/3
05/qua	Umbanda - Candomblé	EM FOZ DO IGUAÇU – UMA VERDADEIRA PIONEIRA DA UMBANDA	2º/3
06/qui	Umbanda - Candomblé	COMEMORAÇÃO DOS ERÊS	2º/3
07/sex*	Umbanda - Candomblé	JESUS DOS 13 AOS 30	2º/3
09/dom	Umbanda - Candomblé	JESUS DOS 13 AOS 30 (CONTINUAÇÃO)	2º/5
11/ter	Umbanda - Candomblé	CIÊNCIA ESPÍRITA	2º/3
12/qua	Umbanda - Candomblé	RESSURREIÇÃO E REENCARNAÇÃO	2º/3
13/qui	Umbanda - Candomblé	FRATERNIDADE BRANCA UNIVERSAL DO ARKANJO MICKAEL	2º/3
14/sex	Umbanda - Candomblé	FESTA DA POMBA GIRA ANGELITA NO CENTRO ESPÍRITA JARDIM DE OXALÁ	2º/3
15/sáb	Umbanda - Candomblé	O fundador da Umbanda foi...	2º/3
16/dom	Umbanda - Candomblé	EVIDÊNCIAS DA REENCARNAÇÃO	2º/5
18/ter	Umbanda - Candomblé	EVIDÊNCIAS DA REENCARNAÇÃO (CONTINUAÇÃO)	2º/3
19/qua	Umbanda - Candomblé	FESTAS DE COSME E DAMIÃO	2º/3
20/qui	Umbanda - Candomblé	RESSURREIÇÃO E REENCARNAÇÃO	2º/3
21/sex	Umbanda - Candomblé	DIJINÁ – ORUNKÓ	2º/3
22/sáb	Umbanda –	FRATERNIDADE BRANCA UNIVERSAL	2º/3

* O jornal do dia 08 de setembro de 1979 não constava no arquivo.

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
	Candomblé		
23/dom	Umbanda – Candomblé	FUNDADA A SUB-SEDE DA FEDERAÇÃO PARANAENSE DE UMBANDA EM PONTA GROSSA	2º/7
25/ter	Umbanda – Candomblé	CIRCO IRMÃOS QUEIROLOS	2º/3
26/qua	Umbanda – Candomblé	O QUE SE ESPERA DE UM MÉDIUM	2º/3
27/qui	Umbanda - Candomblé	PERFEIÇÃO	2º/3
28/sex	Umbanda - Candomblé	COSME E DAMIÃO E SUAS FESTAS	2º/3
29/sáb	Umbanda - Candomblé	JORNAL MUNDO DOS ESPÍRITOS	2º/3
30/dom	Umbanda - Candomblé	GRANDE EXPOSIÇÃO DEDICADA A MARIA TEREZA NO CASTELO SCHONBRUNN	2º/4

DIÁRIO DO PARANÁ

Outubro de 1979

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
02/ter	Umbanda - Candomblé	MUNDO DOS ESPÍRITOS REALIZA O SONHO DOS ESPÍRITAS E ESPIRITUALISTAS DO PARANÁ	2º/3
03/qua	Umbanda - Candomblé	ANDRÉ DE OXÓSSI	2º/3
04/qui	Umbanda - Candomblé	EXU NO BANCO DOS RÉUS	2º/3
05/sex	Umbanda - Candomblé	DESENVOLVIMENTO MEDIÚNICO	2º/3
06/sáb	Umbanda - Candomblé	CAMPANHA MUNDO DOS ESPÍRITOS E CAMPUS UNIVERSITÁRIO DR BEZERRA DE MENEZES	2º/3
07/dom	Umbanda - Candomblé	RESSURREIÇÃO NO ÚLTIMO DIA	2º/3
09/ter	Umbanda - Candomblé	TENDA DE UMBANDA DR. JOSÉ PELINTRA	2º/3
10/qua	Umbanda - Candomblé	MUZZILLO DE OGUM	2º/3
11/qui	Umbanda - Candomblé	FRATERINIDADE BRANCA UNIVERSAL	2º/3
12/sex	Umbanda - Candomblé	CONFIA SEMPRE	2º/3
13/sáb	Umbanda - Candomblé	A CAMINHO DO PROGRESSO	2º/4
14/dom	Umbanda - Candomblé	PSICOGRAFIA – ERGOS	2º/3
16/ter	Umbanda - Candomblé	PSICOGRAFIA – ERGOS (CONTINUAÇÃO)	2º/3
17/qua	Umbanda - Candomblé	TENDA ESPÍRITA CABOCLO “VIRA MUNDO”	2º/3
18/qui	Umbanda - Candomblé	Mãe Beatris, Embaixatriz da Nação...	2º/3
19/sex	Umbanda - Candomblé	PORQUE HOMENS E MULHERES TRABALHAM JUNTOS NOS TERREIROS	2º/3
20/sáb	Umbanda - Candomblé	A LUZ DO ESPIRITISMO	2º/3
21/dom*	Umbanda – Candomblé	A LUZ DO ESPIRITISMO (CONTINUAÇÃO)	2º/3

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
24/qua	Umbanda – Candomblé	OS MISTÉRIOS DO NASCIMENTO	2º/3
25/qui	Umbanda – Candomblé	AS PROVAS E A EVOLUÇÃO	2º/3
26/sex*	Umbanda - Candomblé	AS PROVAS E A EVOLUÇÃO (CONTINUAÇÃO)	2º/3
28/dom	Umbanda - Candomblé	MISTIFICAÇÃO DIRETA	2º/3
30/ter	Umbanda - Candomblé	CONDIÇÕES PARA O MÉDICO CHEGAR A UMA PERFEITA INCORPORAÇÃO	2º/3
31/qua	Umbanda - Candomblé	“AS ENTIDADES ESPIRITUAIS E OS MATERIAIS SOLICITADOS”	2º/3

* A coluna dos dias 23 e 27 de outubro de 1979 não foram localizadas.

DIÁRIO DO PARANÁ

Novembro de 1979

	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/qui	Umbanda - Candomblé	SÓ POR HOJE	2º/3
02/sex*	Umbanda - Candomblé	MAGIA E MEDICINA: “O CURANDEIRO”	2º/3
04/dom	Umbanda - Candomblé	RITOS E RITUAIS: PREPARAÇÃO DO SENSITIVO	2º/3
06/ter	Umbanda - Candomblé	O REINO DOS EQUÉDES	2º/3
07/qua	Umbanda - Candomblé	LENDA: FESTA DO INHAME NOVO	2º/3
08/qui**	Umbanda - Candomblé	PREPARAÇÃO NA UMBANDA	2º/3
11/dom	Umbanda	GRUPO ESPÍRITA UNIDOS PELO AMOR DE JESUS	2º/4
13/ter	Umbanda	MUKUIU AOS MAIS VELHOS MUKUIU NO ZAMBI AOS MAIS NOVOS	2º/4
14/qua	Umbanda	A TRAGÉDIA DO CANTA GALO	2º/4
15/qui	Umbanda	ORIGEM DA UMBANDA	2º/4
17/sáb	Umbanda	MATRIMÔNIO	2º/4
18/dom	Umbanda	ASILO DE VELHOS E O LAR DAS CRIANÇAS	2º/4
20/ter	Umbanda	PROVA DE FOGO	2º/4
21/qua	Umbanda	COMO VEJO O ESPIRITISMO	2º/4
22/qui	Umbanda	O NOSSO ENSINO POR KARL ,ULLER	2º/4
23/sex	Umbanda	O PROBLEMA DA EDUCAÇÃO	2º/4
24/sáb	Umbanda	DIFÍCIL MISSÃO	2º/4
25/dom**	Umbanda	Parabéns Paraná, mais uma vez...	2º/4
28/qua	Umbanda	RELIGIÃO X CONCEITO DE DEUS	2º/4
29/qui	Umbanda	FESTA DE YANSÃ	2º/4
30/sex	Umbanda	INSTITUTO DE PESQUISA PSICOBIOFÍSICA DO PARANÁ	2º/4

* O jornal do dia 03 de novembro de 1979 não constava no arquivo.

** A coluna dos dias 09, 10 e 27 de novembro de 1979 não foram localizadas.

DIÁRIO DO PARANÁ

Dezembro de 1979

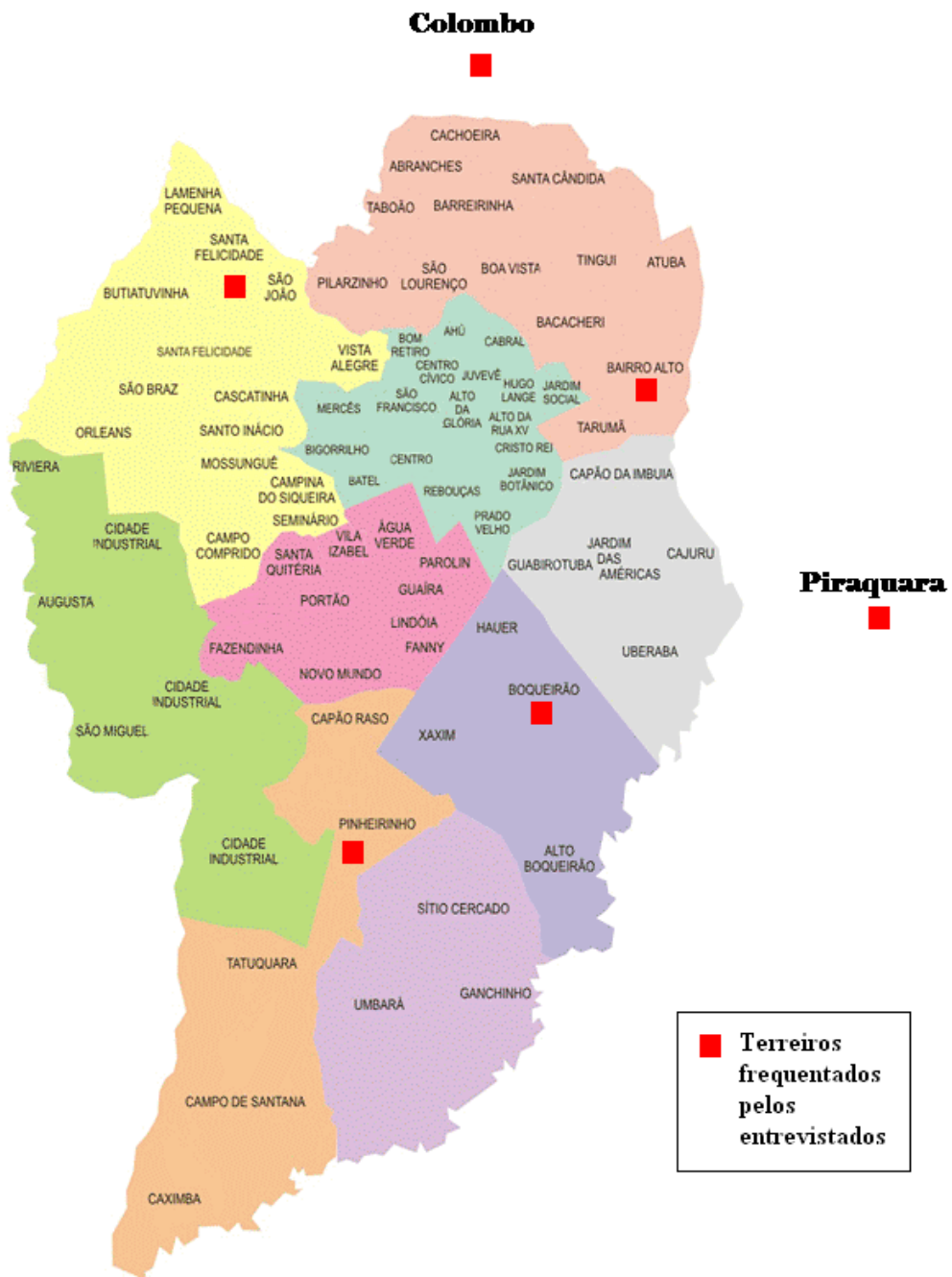
	<i>Coluna</i>	<i>Título</i>	<i>Caderno/ página</i>
01/sáb	Umbanda	O TOQUE DOS ATABAQUES	2º/4
02/dom*	Umbanda	MAGIA NEGRA	2º/4
05/qua	Umbanda	INFORMANDO	2º/4
06/qui**	Umbanda	XANGÔ	2º/4
08/sáb	Umbanda	CONFEDERAÇÃO PARANAENSE DE CANDOMBLÉ	2º/4
09/dom	Umbanda	ANDRÉ DE OXÓSSI E SUAS YAÔS	2º/4
11/ter	Umbanda	UM COMEÇO	2º/4
12/qua	Umbanda	A LUZ	2º/4
13/qui	Umbanda	A EVOLUÇÃO	2º/4
14/sex	Umbanda	PRECOGNIÇÃO	2º/4
15/sáb	Umbanda	IAÔ	2º/4

* A coluna do dia 04 de dezembro não foi localizada.

** O jornal do dia 07 de dezembro de 1979 não constava no arquivo

ANEXO 4

**MAPA DE CURITIBA COM LOCALIZAÇÃO DOS TERREIROS
FREQÜENTADOS PELOS ENTREVISTADOS¹.**



¹ Adaptado de <http://webcarta.net/carta/mapa.php?id=9579&lg=pt>

Livros Grátis

(<http://www.livrosgratis.com.br>)

Milhares de Livros para Download:

[Baixar livros de Administração](#)

[Baixar livros de Agronomia](#)

[Baixar livros de Arquitetura](#)

[Baixar livros de Artes](#)

[Baixar livros de Astronomia](#)

[Baixar livros de Biologia Geral](#)

[Baixar livros de Ciência da Computação](#)

[Baixar livros de Ciência da Informação](#)

[Baixar livros de Ciência Política](#)

[Baixar livros de Ciências da Saúde](#)

[Baixar livros de Comunicação](#)

[Baixar livros do Conselho Nacional de Educação - CNE](#)

[Baixar livros de Defesa civil](#)

[Baixar livros de Direito](#)

[Baixar livros de Direitos humanos](#)

[Baixar livros de Economia](#)

[Baixar livros de Economia Doméstica](#)

[Baixar livros de Educação](#)

[Baixar livros de Educação - Trânsito](#)

[Baixar livros de Educação Física](#)

[Baixar livros de Engenharia Aeroespacial](#)

[Baixar livros de Farmácia](#)

[Baixar livros de Filosofia](#)

[Baixar livros de Física](#)

[Baixar livros de Geociências](#)

[Baixar livros de Geografia](#)

[Baixar livros de História](#)

[Baixar livros de Línguas](#)

[Baixar livros de Literatura](#)
[Baixar livros de Literatura de Cordel](#)
[Baixar livros de Literatura Infantil](#)
[Baixar livros de Matemática](#)
[Baixar livros de Medicina](#)
[Baixar livros de Medicina Veterinária](#)
[Baixar livros de Meio Ambiente](#)
[Baixar livros de Meteorologia](#)
[Baixar Monografias e TCC](#)
[Baixar livros Multidisciplinar](#)
[Baixar livros de Música](#)
[Baixar livros de Psicologia](#)
[Baixar livros de Química](#)
[Baixar livros de Saúde Coletiva](#)
[Baixar livros de Serviço Social](#)
[Baixar livros de Sociologia](#)
[Baixar livros de Teologia](#)
[Baixar livros de Trabalho](#)
[Baixar livros de Turismo](#)