

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
URSULINA MARIA SILVA SANTANA

**A FESTA E O CANDOMBLÉ: O SAGRADO VAI À
MESA**

SÃO PAULO

2009

URSULINA MARIA SILVA SANTANA

**A FESTA E O CANDOMBLÉ: O SAGRADO VAI À
MESA**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência para obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, na área de concentração em Dimensões Conceituais e Epistemológicas da Hospitalidade e do Turismo da Universidade Anhembi Morumbi, sob orientação da Profa. Dra. Marielys Siqueira Bueno

SÃO PAULO

2009

URSULINA MARIA SILVA SANTANA

**A FESTA E O CANDOMBLÉ: O SAGRADO VAI À
MESA**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência para obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, na área de concentração em Dimensões Conceituais e Epistemológicas da Hospitalidade e do Turismo da Universidade Anhembi Morumbi, sob orientação da Profa. Dra. Marielys Siqueira Bueno

Aprovado em

Profa. Dra. Marielys Siqueira Bueno

Profa. Dra. Rosemeire Aparecida Scopinho

Profa. Nilma Morcef de Paula

DEDICATÓRIA

Aos meus pais, Jonas (em memória) e Edlene por me ensinarem que através do conhecimento poderíamos transformar nossas vidas, e que gestos gentis e generosos são necessários cotidianamente.

Ao meu companheiro Antonio e ao meu filho Lucas, meus grandes amores.

AGRADECIMENTOS

A Deus, Orixás, Deuses e Deusas, Natureza e Ancestrais que através da dádiva podemos receber bençãos, energia, Axé.

A Paí Aír José por sua generosidade, acolhimento e conversas sobre como servir a Deus, aos Orixás e aos homens, segredos de quem sabe para o que veio.

A Bernadete e Tote por me ensinarem os segredos e a magia da Cozinha.

A Roberto Gaudenzi (em memória) pelo convite.

A minha madrinha Fátima por me ouvir nos questionamentos.

A minha amiga e irmã Rosely pelas inferências, questionamentos e leituras que ajudaram na construção do trabalho.

A minha irmã Rita pela coragem e delicadeza.

A Alessandra em seu sorriso acolhedor.

A Valmir com suas informações pontuais sobre o Candomblé.

A todos os professores do Mestrado por compartilharem o conhecimento, e em especial à professora Nilma Morcef pelo carinho.

A minha querida orientadora professora Marielys Bueno que, além de orientar o meu trabalho para um novo caminho, me mostrou que através da paciência e delicadeza melhoramos o nosso entendimento sobre a vida.

A professora Sênia Bastos por suas intervenções delicadas, em sugerir leituras importantes.

Aos meus amigos, com os quais foi quase impossível nos reunirmos para a comensalidade durante esses dois anos de mestrado.

Aos meus amigos de mestrado Marina, Silvana, Giba, Lina e Bruna pelo encontro e carinho que existe entre nós.

A Jonas e Luís , meus irmãos.

A Coordenação do curso de Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi que possibilitou cumprir esta etapa muito importante na minha carreira e vida pessoal.

A todos com quem convivo.

AXÉ

*“A gratidão do paladar é mais duradoura que a dos outros sentidos”
(Manuel Querino)*

*“A vida é medida em refeições rituais”
(Felipe Fernández Armesto)*

RESUMO

Os agrupamentos de escravos que se formaram mobilizados pelas condições internas e adversas que aqui encontraram, criaram uma rede de cooperação que promoveu e facilitou o desenvolvimento da religião afro-brasileira que chamamos de Candomblé. Essa manifestação religiosa tem na festa o seu centro de convívio e reverência aos Orixás, deuses que entram em cena, incorporam seus escolhidos, quando todos dançam, brincam e comem. É na comensalidade que se afirma o sagrado. O estudo - de caráter exploratório - teve como procedimento metodológico a observação participante nas festas brancas que ocorreram nos três finais de semana do mês de janeiro de 2008, no Terreiro Pilão de Prata, em Salvador, Bahia; tem como objetivo avaliar o papel da comensalidade na celebração dessa festa (pública) que se caracteriza pela hospitalidade quando acolhe a comunidade. A circularidade que assinala a manifestação da dádiva é facilmente identificada na realização da festa, na oferta de alimentos aos Orixás, que, por sua vez, manifestam sua gratidão aos participantes em forma de bênçãos. Resulta dessa análise que no Candomblé a festa tem um lugar de destaque a ponto de ser considerada como sua marca distintiva. Os deuses entram em cena e incorporam seus eleitos: todos brincam, dançam e se divertem.

PALAVRAS-CHAVE: Candomblé. Festa. Comensalidade. Dádiva. Hospitalidade.

ABSTRACT

The slave groups, that were mobilized by internal and contrary conditions they found in our country, created a net of cooperation that promoted and made easier the development of the afro-brazilian religion - "candomblé". This religious manifestation has in its ritual the reverence to the "Orixás", Gods who take part and possess their sons and daughters when all of them dance, play and eat. The "commensalitée" is the most important part of the religion when everybody sits and shares the food: humans and Gods – Orixás. This research – from explored source – had as an educational method procedure the participating observation in the white rituals that took place in three weekends in January, 2008 at "Terreiro Pilão de Prata, in Salvador, Bahia; this study has the purpose of assessing the meaning of the commensality, in the celebration of this public ritual that characterizes itself by the hospitality when it welcomes the members of the community. The circle pattern that shows the demonstration of divine is easily identified in the ritual, in the offering to the "Orixás" that, in response, give their gratitude to the participants throughout many blessings.

KEY-WORDS: Candomblé. Commensality. Hospitality.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	9
1 AS FESTAS NO CANDOMBLÉ	17
1.1 O CANDOMBLÉ	17
1.2 INSTITUIÇÃO DAS IRMANDADES , BATUQUES E CANDOMBLÉS	22
1.3 ORGANIZAÇÃO DA FESTA NO CANDOMBLÉ	25
1.4 A FESTA E O CANDOMBLÉ	31
2 A FESTA E A COMENSALIDADE	36
2.1 COMENSALIDADE	36
2.2 SOBRE COZINHA , FESTA , COMENSALIDADE E HOSPITALIDADE	39
2.3 COMIDA DE SANTO , DÁDIVA E PARTILHA À MESA	48
3 PILÃO DE PRATA	54
3.1 ORIGEM DO PILÃO DE PRATA. O MITO E O TERREIRO	54
3.2 TERREIRO PILÃO DE PRATA. ANOTAÇÕES	59
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS	65
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	69
GLOSSÁRIO	74
ANEXO	76

INTRODUÇÃO

Salvador caracteriza-se como uma cidade marcadamente multicultural, onde diferentes religiosidades fazem parte do cotidiano de cada um. Nascida nessa cidade convivi com as comidas da cozinha de Santo em nossa mesa quase que diariamente. Em momentos comemorativos como as sextas-feiras da Paixão e domingos de Aleluia, e muitas vezes às sextas-feiras via-se a mesa repleta de comidas de dendê, um verdadeiro banquete: caruru, vatapá, moquecas de bacalhau, de peixe, de maturi (castanha de caju, ainda verde), farofa de dendê, arroz de coco e uma infinidade de comidas preparadas por Bernadete e minha mãe, que se desdobravam horas a fio na cozinha para alimentar a família e seus convidados. Essas iguarias eram consumidas sem receio no período da Quaresma, devido a interdição do consumo de carne, proveniente do boi, do porco ou de galinha, instituída pela Igreja Católica.

Encantava-me o cheiro que aquela cozinha exalava e me embeveciam as cores que se formavam à mesa ao ser montada para receber os convivas. Comíamos todos juntos, pais, filhos, empregados e quem mais batesse à porta. A hospitalidade inserida na comensalidade era um fator primordial para aquele encontro, e todos eram muito bem recebidos.

Em 2000 ao ingressar no curso de Gastronomia em São Paulo, na disciplina Cozinha Brasileira descobri que algumas informações sobre a “minha cozinha”, aquela que convivi e convivo ainda, que é chamada de Afro-baiana tem algumas considerações que não são procedentes, por exemplo, que o acarajé é um apenas um bolinho frito, que se pode cortar o quiabo de qualquer maneira para fazer o caruru ou que um vatapá deve ser feito a partir de um ensopado de peixe, etc. Diante dessas dúvidas e interferências comecei a me interessar sobre a construção e a importância da comunidade africana na construção da cozinha brasileira. Percebi que sabíamos muito pouco sobre a cozinha que chamam de Afro-baiana.

Durante a investigação de como se consolidou esta cozinha, foi notado que alguns alimentos que fazem parte da mesa baiana, amalgamados pelas influências indígenas e portuguesas, saíram do Terreiro pelas mãos das mulheres que trabalhavam nas cozinhas dos senhores de engenho. Essas mulheres eram as yabassés e as filhas-de-santo, responsáveis pelo preparo das comidas para ofertar os orixás. São elas, que irão preparar os alimentos ritualísticos, e elaborar o banquete para ser ofertado aos deuses e dividido entre os homens.

A esta cozinha que chamamos de “cozinha de Santo”, atende ao desejo dos Orixás e dos homens que a compartilham, têm significados, considerações, composições que vão além da função, de uma percepção, meramente gastronômica, não se resumindo, a uma lista de ingredientes utilizados. Assim, para identificá-la é preciso reconhecer os elementos socioculturais, religiosos que lhe conferem sentido.

Ao buscar compreender como se dava a relação entre uma cozinha que é parte de uma religião, cuja importância é relevante quando ela torna-se uma mediadora entre os deuses e homens, e a presença desta mesma cozinha nas refeições coletivas ou cerimônias festivas tanto no Terreiro ou fora dele, surgiu o tema da pesquisa: A Festa e o Candomblé: o sagrado vai à mesa.

As primeiras leituras sobre o Candomblé informam sobre a importância das festas como reverência e culto aos Orixás, e a presença da oferta de alimentos nessas cerimônias. De uma forma geral, o ritual do Candomblé inicia-se com sacrifícios de animais, de quatro e de duas patas, sendo na cozinha o espaço no qual os alimentos, resultado do sacrifício, serão preparados para serem ofertados aos Orixás e aos homens (BASTIDE, 2001).

As religiões atribuem significados simbólicos à alimentação e, freqüentemente, ela está presente nos rituais de iniciação, funerários e nas festas comemorativas. A comensalidade presente nestes rituais é um dos aspectos relevantes da hospitalidade e conseqüentemente da dádiva, e tem, portanto a especificidade de permear e favorecer mecanismos de sociabilidade

O aspecto que diferencia a comensalidade caracterizada pela partilha à mesa, da comensalidade no Candomblé é que esta restaura os vínculos que no passado mítico foi rompido pelos deuses quando permitiam que os homens fizessem parte do banquete. Na oferta dos alimentos escolhidos pelos deuses/orixás e estes transformados em comida, divididos e compartilhados entre os filhos dos deuses e a comunidade, instauram-se novamente “os assentos entre os imortais e os homens mortais” (HESÍODO apud FLANDRIN, 1998, p.158).

No Candomblé cada ato é ligado à Natureza e cada ato tem algo de sagrado. Na festa o sagrado é afirmado constantemente e encontramos essa relação cotidiana com a divindade, os filhos dos orixás e seus convidados compartilham do alimento numa comensalidade de dimensão religiosa (BASTIDE, 2001).

As características do Candomblé resultam de um processo longo e doloroso de rupturas, incorporações, transformações e adaptações num movimento “antropofágico” que se iniciou na noite da escravidão e resultou numa construção identitária (PARÉS, 2006).

Esses grupos, que durante os séculos XVI a XIX formaram agrupamentos religiosos, constituíram-se, de certa maneira, como espaços de sociabilidades entre negros. As Irmandades e os Batuques, locais que eram aceitos e até encorajados pelas classes dominantes, eram espaços em que os grupos se reuniam em torno das festas católicas, onde reverenciavam a Natureza, seus deuses e os ancestrais, encontrando na comida uma das maneiras de colocar em evidência o culto, de relevante papel nessas práticas religiosas (PARÉS, 2006).

Com base nestas informações, o objetivo deste trabalho é focalizar a comensalidade enquanto espaço que favorece a criação de vínculos sociais. A escolha para analisar a comensalidade religiosa, foi através de um ritual do Candomblé, realizado no Terreiro Pilão de Prata, em Salvador, na Bahia, com o propósito de identificar a extensão de suas propriedades de sociabilidade e de acolhimento. Focalizou-se a festa pública desse terreiro, uma vez que ela se abre para a comunidade, levando em consideração o fato da comensalidade se dar no

desenrolar da festa, expandindo o potencial de sociabilidade entre as pessoas, construindo um significado social para a comunidade.

Segundo Boutaud (2004) a comensalidade é uma das formas mais reconhecidas da hospitalidade em todas as épocas e em todas as culturas, tendo o alimento importância fundamental. Lashley (2004) considera que a oferta de alimento a um convidado infere: uma necessidade à nutrição; uma relação simbólica em que ocorre a formação de um vínculo de confiança e proximidade entre quem recebe e quem faz a oferta do alimento; e um ato de cordialidade.

No Candomblé essa característica é ampliada por incluir uma dimensão que promove um vínculo com o sagrado. Tal afirmação encontra-se exemplificada na importância que adquirem as festas públicas, espaços em que se dá a união dos membros do grupo em torno do sagrado, dimensão que se abre à participação da comunidade, com a acolhida de novas pessoas.

Questão de método

Os aspectos analisados no trabalho referem-se à origem e estruturação das festas brancas no Candomblé, especificamente as observadas no Terreiro Pilão de Prata, em Salvador, enfocando aspectos relativos à organização e à celebração de suas festas públicas, bem como a participação dos filhos-de-santo deste Terreiro e seus convidados em torno da mesa.

O referencial teórico utilizado foram os pesquisadores que estudaram o Candomblé quanto à sua estrutura, rituais e as cerimônias que ocorrem dentro dessa religião afro-brasileira. São eles: Roger Bastide, Luis Parés, Rita Amaral, Vilson de Sousa, Vivaldo Costa Lima, Roberto Gaudenzi, Pai Cido de Osun Eyin, Raul Lody, José Beniste e Edison Carneiro.

O conceito de dádiva observado no presente trabalho tem como origem o estudo desenvolvido por Marcel Mauss nas sociedades mercantilizadas na Polinésia, nas quais a dádiva e a hospitalidade foram identificadas como elementos de união entre os grupos. A partir da criação do vínculo que se forma entre os orixás e os

homens, e os homens entre si, permeado pela comensalidade reafirma-se o compromisso a cada celebração das festas públicas.

No Candomblé é perceptível a existência do dom na circulação da energia que chamamos de Axé. A festa pública é a expressão desse compromisso. Para essa festa procura-se, primeiramente, saber do orixá, através do jogo do Ifá, quais suas preferências de alimento; ele responde qual o desejo; e a comunidade do Candomblé na representação do Pai ou Mãe de santo organiza a cerimônia, convida as pessoas e oferece ao orixá a comida preferida. O(s) orixá(s) em agradecimento vem dançar para os homens, ao mesmo tempo em que distribuem Axé, e todos se beneficiam desta energia e da comida preparada pela comunidade do Terreiro, e depois é oferecida aos convidados.

Na perspectiva do Candomblé a dádiva é a condição primordial para que haja uma relação profunda e fecunda entre os orixás e os homens. Os vínculos são estabelecidos a partir desse entendimento e a comida será a intermediária entre essa relação. O Babalorixá ou a Yalorixá são os responsáveis por essa cerimônia de oferta e agradecimento. Sendo assim as festas públicas têm prestígio e sabe-se que a honra e a tradição estão presentes.

O partilhar à mesa nas festas de Candomblé é repartir entre os membros da comunidade, tanto do Terreiro quanto aquela que é convidada, as bênçãos recebidas, o Axé, o ritual da celebração, o ritualizar a vida. O partilhar à mesa, a comensalidade e as trocas simbólicas envolvidas nessas relações, conceito estudado por Boutaud (2004) irá permear todo o trabalho.

A pesquisa teve como procedimento metodológico a observação participante, “método particular de investigação ação que capta os comportamentos no momento em que eles se produzem e em si mesmos, sem mediação de um documento ou um testemunho” (QUIVY, 1995, p.196).

A coleta de dados para a pesquisa qualitativa foi feito através da observação participante, amparada numa pesquisa bibliográfica e orientada pelos conceitos da dádiva e hospitalidade, procurando delinear as características da

comensalidade religiosa na comunidade do Terreiro de Candomblé em Salvador. Para Nascimento (2002, p.93) “a observação participante, como o nome indica, representa uma estratégia de obtenção de dados em que o pesquisador participa intensamente do cotidiano dos pesquisados”. De maneira que o pesquisador por um determinado tempo vive com o grupo e no grupo (NASCIMENTO, 2002).

O desenvolvimento da pesquisa qualitativa através da observação participante pode ser desenvolvida de duas maneiras: por observação natural, quando o pesquisador é membro do grupo; ou por observação artificial quando o pesquisador entra no grupo para investigá-lo (NASCIMENTO, 2002). Não fazendo parte do grupo, a minha integração se deu através de um convite feito pelo Ogã do Terreiro, Roberto Gaudenzi. Para o Candomblé, ser convidado por alguém de prestígio dá ao convidado um caráter de respeito diante da comunidade.

O convite feito a mim, por Roberto Gaudenzi para participar das festas no ano anterior em 2007, determinou a escolha do Terreiro Pilão de Prata para fazer a observação participante das festas ocorridas nos primeiros finais de semana do mês de janeiro de 2008. As observações foram feitas a partir do dia 06 de janeiro e finalizaram-se no dia 28 de janeiro de 2008. A variedade de festas deste Terreiro indicou a necessidade de fazer um recorte de estudo.

Dentre essas festas, as escolhidas foram as “Festas Brancas” do Terreiro, que foram realizadas no período de 06 a 20 de janeiro de 2008, deve-se ao fato que estas festas determinam a abertura do ciclo anual de festas do Terreiro além de ser homenageado o orixá de Pai Air, o babalorixá responsável do Terreiro Pilão de Prata.

Uma das características deste evento é o uso constante da cor branca em todos os aspectos: nas roupas, nas comidas, nos adereços e na decoração. Durante três semanas são homenageados no Terreiro os “orixás brancos”. Essa denominação é dada as formas diferentes pelas quais o Orixá Oxalá se apresenta, e nas quais mantém as suas qualidades de senhor da criação e dos seres humanos: Oxalufã, o mais velho; Oxaguiã – o guerreiro e dono do pilão e do inhame; Oduduwa, herói civilizador, reverenciado no primeiro domingo das

Águas de Oxalá (cerimônia de purificação dos Candomblés); Orixá Oko, divindade da agricultura e da fertilidade; Babá Lejubé, que tem ligação com as águas; Osafurú, que cuida do sono e Babá Àjalé que modela as cabeças” (BENISTE, 2005. p.138).

A Festa Branca que orientou o trabalho foi aquela que reverenciou Oxaguian, orixá guerreiro, dono do pilão e do inhame, orixá do Pai Air, e que dá o nome ao Terreiro Pilão de Prata. Nessa festa pública será focalizada principalmente a hospitalidade, pois acolhe os seus membros - provenientes de todos os lugares onde são feitos os seus filhos-de-santo - Salvador, São Paulo, Rio de Janeiro, Nova York, Portugal, a comunidade religiosa (Mães, Pais, filhos de santos de outros Terreiros) e os convidados.

Como já foi dito, o convite para participar da festa foi realizado por uma pessoa hierarquicamente respeitada no terreiro, o Ogã do Terreiro Pilão de Prata, Roberto Gaudenzi. Ele foi o responsável em fazer a mediação entre mim e o Pai Air José, o Babalorixá do Terreiro. A depender de quem faz o convite tal fato confere ao convidado um caráter de status, importância e reverência (GRASSI, 2004).

Na condição de convidada de Roberto Gaudenzi, com o consentimento do Pai Air fui admitida pelo grupo, e pude participar das festas e dos “ajeum” que ocorreram no período de janeiro de 2008. Podendo, assim, realizar a observação direta que utilizei para construir o trabalho de pesquisa.

Seguindo a análise feita por Fedrizzi (2008), que classifica as várias facetas da Hospitalidade em Turística, Comercial, Comportamental, Espacial, Eventos, Meios de Hospedagem, Ensino, Restauração, Organizacional, Gestão e Religiosa, o trabalho insere-se na categoria religiosa entendida como forma de acolhimento, pela qual se reforçam os laços sociais e grupais, manifestando-se mediante a dádiva espontânea.

No primeiro capítulo delineiam-se traços da trajetória do Candomblé no que se refere ao planejamento de suas festas, em Salvador, quando os grupos ou nações se organizam para cultuar os seus ancestrais e entidades espirituais em

torno das Irmandades e batuques, processo que dá origem à religião afro-brasileira, estruturada de um modo hierárquico.

O capítulo dois aborda o conceito de comensalidade e o aspecto diferencial da comensalidade no Candomblé pelo fato dos deuses (Orixás) participarem da partilha do alimento – a dimensão sagrada. Nas festas públicas do Candomblé a comensalidade se articula em função da festa, e nela estão contidas todas as implicações como a sociabilidade, o privilégio do acolhimento, a hospitalidade e a dádiva.

No terceiro capítulo apresenta-se o Terreiro Pilão de Prata como cenário das festas que foram observadas. Destaca-se a dinâmica do Terreiro, assim como a maneira pela qual os membros se organizam para elaborar a festa e receber seus participantes e convidados. Salienta-se a importância da cozinha na preparação dos alimentos que serão ofertados aos Orixás e compartilhados com os participantes da festa, além do papel da Yabassé, a mulher responsável pela confecção desses alimentos, que conhece o procedimento, as técnicas e as rezas para o preparo de cada prato que será ofertado.

Nas considerações finais são trazidas as reflexões obtidas através da vivência nas festas do Terreiro ao que se refere às questões da comensalidade religiosa.

1 AS FESTAS NO CANDOMBLÉ

1.1 O Candomblé

Há vários estudos que tratam do candomblé sob aspectos distintos: a formação, o sistema filosófico, o panteão dos orixás, as diferenças entre as nações e a organização desta religião afro-brasileira. Os primeiros estudos datam de 1896, quando o médico Nina Rodrigues escreveu um artigo na Revista Brasileira sobre as sobrevivências religiosas africanas. Homem do seu tempo, acreditava que os rituais do candomblé eram crises de histeria, em uma época em que a interpretação etnográfica da religião seguia o modelo positivista. No entanto, Bastide reconhece a importância do estudo em virtude das fontes por ele analisadas:

Apesar de todas essas falhas, as obras de Nina Rodrigues... não deixam de ser talvez as melhores publicadas sobre o assunto, primeiro porque seus informantes pertenciam ao candomblé mais tradicional, mais puramente africano de sua época, o candomblé do Gantois; depois porque suas descrições do culto, das hierarquias sacerdotais, das representações coletivas do grupo negro, são fiéis e sempre válidas. São sem dúvidas livros incompletos, mas, naquilo que descrevem livros seguros (BASTIDE, 2001, p. 22).

Querino (1938) buscou entender a contribuição da sociedade africana para a formação da civilização brasileira. Para Querino, o negro estava inserido no contexto da economia escravagista, como mão-de-obra necessária e espoliada nesse sistema, mas que trazia em si culturas e experiências que comporiam na Bahia a religião que chamaria Candomblé. Utilizando-se de registros orais descreve:

[...] os velhos africanos, pais e mães de santo, que o fizeram senhor das suas praticas religiosas e mágicas, das tradições do Continente Negro aqui diluídas, ou dos segredos desta culinária esquisita que impressionou, desde a infancia o paladar brasileiro”. (QUERINO, 1938, p. 6.).

Os relatos deixados em suas obras são de suma importância para a compreensão do Candomblé na Bahia, pois foram os primeiros estudos feitos através da escuta e participação nos eventos que ocorriam nos terreiros naquele período de transição do século XIX para o século XX, momento em que se davam as primeiras organizações dos batuques e irmandades, além de contemplar e valorizar as contribuições deixadas à sociedade por essas culturas, sobretudo no que diz respeito à alimentação. Em seu estudo sobre a arte culinária na Bahia, afirma que a “cozinha baiana, como a formação étnica do Brasil, também representa a fusão do português, do indígena e do africano (QUERINO, 2006, p.19). Tal fusão ocorreu também no Candomblé, de cuja cozinha religiosa sairá a comida que irá compor a mesa da cozinha baiana e brasileira.

Em 1961, Roger Bastide lança o livro “Candomblé da Bahia, Rito Nagô”, em que através de informações recolhidas e experiências vividas, retrata o Candomblé como “uma realidade autônoma, sem referência à história ou ao transporte de culturas de uma para outra do mundo” (2001. p. 24). Entende que esse contexto religioso é rico em “representações coletivas e gestos rituais”. Apresenta os problemas que encontrou para desenvolver o seu estudo, ao deparar-se com um assunto que está diretamente ligado ao âmbito do segredo, portanto um mundo secreto e dependente da ajuda dos informantes, além de que ao olhar os fatos, traz uma visão ocidental da cultura africana. É assim que Bastide nos deixa como legado um estudo rico, orientador e disseminador de novos trabalhos sobre a religião afro-brasileira.

A obra que compreende a formação do Candomblé nagô na Bahia, considera Salvador como “cidade santa”, por permitir no espaço urbano as manifestações do Candomblé: as festas, o sacrifício, os deuses, as distinções entre as nações, os rituais, o espaço e o tempo sagrados e a estrutura do mundo.

Sobre a formação dos primeiros Candomblés na Bahia destaca-se a obra de Parés, A Formação do Candomblé: História e ritual da nação jeje na Bahia, que elucida o caminho percorrido pelos africanos no final do século XIX para elaborar e organizar a religião do Candomblé na estrutura jeje, explicando as diferenças

entre o ritual jeje e o ritual nagô na estrutura religiosa, o que ambos têm em comum, as apropriações do sistema religioso que cada Candomblé toma do outro.

A partir desses estudos compreende-se que as dificuldades, sofrimentos e adversidades levaram os escravos a buscar nos parceiros de cativeiro a formação de relações internas de cooperação. Esse movimento foi gradativamente se fortalecendo, dando-lhes um sentimento e uma identificação de coletividade. Na dispersão das nações africanas, os escravos levaram fragmentos da sua cultura que estavam, no entanto, dissociados das suas instituições. Por isso, a sociedade afro-brasileira e o Candomblé como uma de suas manifestações, só puderam se organizar através de um processo de acomodação dessas múltiplas culturas (PARÉS, 2006).

Para Bastide (2005, p. 34) os Candomblés pertencem a “nações diversas e perpetuam, portanto, tradições diferentes: angola, congo, jeje, nagô, queto e ijexá”. Sua diferenciação se dá apenas pela maneira de como se toca o tambor, pelo uso das vestimentas identitária e a denominação dos seus deuses.

O Candomblé tem nas suas origens o aspecto acolhedor característico de sua formação, constituindo-se num espaço em que várias nações se encontram para receber e reverenciar seus orixás e ancestrais. Parés (2006, p.109) nos diz que a reinvenção das religiões africanas ocorreu:

não só como forma coletiva de resistência cultural,... mas em primeira instância como necessidade para enfrentar o infortúnio ou os “tempos de experiência difícil” dos quais a escravidão é sem dúvida um dos casos mais extremos.

No séc. XVI, o período mercantilista europeu inseriu uma nova mercadoria no comércio: a mão-de-obra escrava. Em seu processo de exploração econômica, Portugal e Inglaterra sujeitam alguns povos a essa dominação e o continente africano fornecerá escravos que farão parte do sistema mercantilista de exploração das colônias nas Américas. Durante o século XVI e o início do século XIX foi transportado um contingente de mulheres, homens e crianças para o Brasil com o propósito claro da utilização do trabalho escravo na economia colonial.

Essa população de degredados trouxe consigo o culto animista e o muçulmano; o primeiro resistiu ao tempo, o segundo desapareceu (MATTOSO, 1992, p.421).

Os africanos que chegaram ao Brasil vinham de regiões e culturas diferentes da África. Dentro das diversidades, as suas religiões “estavam ligadas a certas formas de família ou de organização clânica, a meios biogeográficos especiais, floresta tropical ou savana, a estruturas aldeãs e comunitárias” (BASTIDE, 2001, p. 30), cultos esses referentes à ancestralidade e a devoção à Natureza.

Acreditam em um Ser Superior que domina o mundo; crêem que as forças ligadas aos elementos da Natureza são personificadas através dos orixás, e que os ancestrais, mesmo vivendo em outros mundos, continuavam a influenciar os seus descendentes. Para os adeptos do Candomblé a Natureza - tanto na sua forma animada quanto inanimada - todos os seres que a compõem são “seres encantados”. Animais, árvores, pedras, folhas, seres humanos são formados da mesma “estrutura primordial e divina à qual foram subtraídos” (VOGEL, 2007, p.26).

Esse material primordial retirado do Orun (Céu), Cosmos no conceito de Eliade (2008), é representado, ressignificado e comemorado todas as vezes que são oferecidos sacrifícios aos orixás, ciclo permanente de dar, agradecer e retribuir dos adeptos do Candomblé aos orixás como forma ininterrupta da dádiva presente tanto nas festas privadas quanto públicas.

Na chegada da população escrava à Colônia, os portugueses utilizavam o termo “nação” como forma de diferenciar os grupos étnicos que foram trazidos para o Brasil; na metade do século XIX e com a diminuição do tráfico, esse termo deixa de ser usado pelos senhores de escravos, “mas continua a ser usado entre os africanos e seus descendentes no espaço das redes de solidariedade familiar e práticas religiosas”. Vivaldo da Costa Lima, em seu livro “A família de santo nos candomblés jejes-nagôs da Bahia” (2003, p.29) relata que o termo “nação” foi perdendo a conotação política para se transformar num conceito quase que

exclusivamente teológico. Nação passou a ser uma “modalidade de rito”, ou uma “forma organizacional definida em bases religiosas”.

Parés (2006, p.29) observa que “os povos incluídos sob a mesma denominação de nação são definidos a partir de vários fatores intimamente relacionados, a saber: as zonas ou portos onde os escravos eram comprados ou embarcados, uma área geográfica relativamente comum e estável de moradia e uma semelhança de componentes lingüísticos-culturais”. Ainda para este autor, a língua foi a escolha feita pelos grupos africanos como recurso para promover a autoidentificação e criar o sentimento de pertencimento a um grupo. Portanto, a denominação de “nação” de Candomblé estabelece uma identidade coletiva.

1.2 Instituição das Irmandades, Batuques e Candomblés

Vivaldo Costa Lima entende por Candomblé “o corpus ideológico do grupo africano, seus mitos, cosmogonias, rituais e ética ao próprio local onde as cerimônias religiosas desses grupos são praticados, quando então, Candomblé é sinônimo de terreiro, de casa de santo, de roça” (2003, p. 17).

Candomblé é a denominação originária do termo *kandombilé* que significa culto e oração, de acordo com Lody (1987, p.11). Em Salvador, Candomblé significa tanto o lugar como as festas rituais de origem africana que ali se celebram regularmente (BASTIDE, 2005, p. 34).

O Candomblé, segundo Lody (p. 11) encontra-se dividido em nações: Nação Kêtu-Nagô (iorubá); Nação Jexá ou Ijexá (iorubá); Nação Jeje (fon); Nação Angola (banto); Nação Congo (banto); Nação Angola-Congo (banto); Nação de Caboclo (modelo afro-brasileiro).

Os grupos religiosos que se reuniam para cultuar seus deuses, orixás e os ancestrais o faziam através da realização de festas. De maneira que festa e Candomblé tornam-se sinônimos (AMARAL, 2002, p.29).

As diferenças entre as nações ou entre esses grupos podem ser notadas nos toques de atabaques (com varetas ou com as mãos); na diferenciação das vestimentas ou nos atos ritualísticos. Em algumas festas nos terreiros é possível notar a utilização de aspectos identitários de uma nação que não pertence àquele espaço; podemos entender a utilização desses recursos como uma maneira de reverenciar, respeitar e honrar o culto daquela cultura. No ritual do Candomblé, a festa é lugar importante de encontro entre seus pares, de alegria, reverência aos orixás, momento em que os deuses tomam os seus filhos, vêm dançar e participar do evento(BASTIDE, 2001).

Para Bastide (2001, p.31):

Veremos que na realidade a festa pública não constitui senão parte da vida do candomblé, que a religião africana vai colorir e controlar toda existência de seus adeptos, que o ritual privado é mais importante do que o cerimonial público e que, na medida em que o negro se sente africano, pertence a um mundo mental diferente.

A escravidão urbana permitiu ao negro africano uma certa mobilidade. “Na cidade, a presença do senhor é menos opressiva, mais distante, pois os escravos e seus donos não vivem em geral sob o mesmo teto, a não ser em caso de um escravo muito apreciado” (MATTOSO, 1988, p.130). Na categoria de escravos de ganho, essa população exercia a profissão a que estivesse designada (sapateiros, cozinheiros, vendedores ambulantes, ferreiros...) e dividiam com seus senhores os ganhos obtidos dos seus afazeres. Esta liberdade favorecia a circulação livre dessa população pela cidade, que podia encontrar-se em qualquer lugar para conversar ou exercer atividades ligadas à cura e ao culto religioso, bem como, podiam com o dinheiro arrecadado, fruto do seu trabalho, comprar a liberdade e ajudar os irmãos de infortúnio(PARÉS, 2006).

O caráter coercitivo, dominador e desumano imposto pela escravidão permitiu a esses agrupamentos desenvolverem redes de solidariedade que amenizaram de uma certa maneira a condição imposta pelo trabalho escravo. A formação de confrarias foi uma das modalidades dessas estruturas que vão se organizar nos moldes das confrarias brancas e tinham como prerrogativa “cultivar a fé dos seus membros, e ao mesmo tempo, com o produto das coletas, socorrer os que passam dificuldades...”(MATTOSO, 1988, p.148) ao mesmo tempo em que garantiam aos seus filiados a possibilidade para se reunir e executar seus cultos. Os primeiros terreiros foram criados inicialmente na região urbana da cidade do Salvador. Com o crescimento da cidade e a repressão policial foram obrigados a procurar espaços distantes do centro urbano para construir suas roças. A partir do século XIX os cultos africanos são liberados mesmo com a coerção da polícia.

As primeiras confrarias negras vão se organizar a partir do século XVII quando o número de escravos e negros libertos começa a aumentar. As primeiras instituições religiosas afro-brasileiras organizaram-se em torno dos “batuques,

cantos, irmandades católicas, e num segundo estágio de criação que corresponde à formação de estruturas sociais complexas como calundus (prática religiosa angolana) de origem africana e candomblés” (PARÉS, 2006 p.108).

Era permitido aos membros dessas instituições dançarem e cantarem nas festas católicas de maneira que pareciam reverenciar os santos da Igreja, enquanto estas manifestações estavam conectadas aos orixás, seus deuses de origem. Para o africano, cada dia, cada mês, cada ano tem suas distinções e momentos específicos; porém, na condição de escravos, tal realidade impedia a realização dos rituais ligados a cada ocasião, pois o “calendário africano chocava-se com o calendário católico, que o branco impunha ao negro escravo”(BASTIDE, 2001, p.89).

Estes encontros, segundo Bastide (2001), davam-se nos centros urbanos e nas plantações de açúcar, locais onde se encontrava um grande contingente de escravos, em contraposição às zonas de mineração, pecuária e nas plantações de café, espaços nos quais, por força da própria atividade, era vedada a reunião dos grupos africanos.

O sistema católico presente no Brasil permitiu a criação de irmandades religiosas dos homens negros, reconhecidas pela classe dominante, que consentia a essas irmandades a utilização dos batuques e calundus em festas públicas de calendário católico; é a partir desse calendário que serão montadas as festas internas e as festas públicas do Candomblé (SOUSA, 2003).

Parés (2006) afirma que as redes sociais de negros que se articulavam nas irmandades católicas eram, provavelmente, as mesmas que podiam garantir a organização de batuques e outras práticas religiosas que aos olhos dos africanos possuíam tanta eficácia quanto à devoção aos santos católicos. Essa dupla justaposição não era uma contradição e sim um modo de lidar com as adversidades a que eram submetidos. Este conceito chamado de “complexo de fortuna – infortúnio ou ventura - desventura” foi um modelo desenvolvido pelos pesquisadores da África central nas décadas de 1960-1970, quando explicam que

a atividade religiosa tem como objetivo não só prevenir a infelicidade, o infortúnio como também maximizar a boa sorte (PARÉS, 2006, p.103).

1.3 Organização da festa no Candomblé

Roger Bastide (1978) diz que para compreender o misticismo dos negros da Bahia é preciso situá-los num conjunto que compreende quase todos os povos, frequentemente chamados de não civilizados, cuja estrutura mística está em oposição à mística cristã. Enquanto o misticismo cristão ou muçulmano consiste numa longa ascensão visando uma fusão da alma com Deus, o misticismo do Candomblé consiste em invocar, através de ritos apropriados, a descida dos deuses para se apossarem de seus fiéis – é o fenômeno do transe.

Bastide (1978) diz, também, que esse fenômeno se encontra em quase todas as regiões da África e que, curiosamente, eles aumentam de intensidade quando as populações se encontram em contato com outros povos de culturas diferentes, como se as divindades, temerosas de serem expulsas dos corações dos fiéis, se manifestassem com veemência.

Essa superação da distância entre os deuses e os homens se expressa na reciprocidade que dominam a relação entre os deuses e seus fiéis. Assim, com base nessa relação sagrada foram reforçados os laços de sociabilidade pela organização e reprodução dos cultos afro-brasileiros com seus folguedos, danças e cultos à ancestralidade tendo a festa como “modo de ser e de crer deste povo” (AMARAL, 2002).

Historicamente, esses grupos religiosos reúnem-se na festa para homenagear e cultuar suas divindades, ocasião em que seus integrantes reafirmam a sua identidade como pessoas religiosas, pertencentes a um espaço simbólico, participando e comungando das mesmas crenças deste grupo.

Para Caillois (1950) e Mauss Hubert (1968) (apud AMARAL, 2002), “a festa é a reunião de muitas pessoas que se movimentam, dançam, cantam, gritam, momento que contribui para a produção de grande quantidade de “energia” que é redistribuída entre todos os participantes”. Nas festas de Candomblé, essa energia gerada é chamada de Axé, que é representada pela força sagrada dos orixás e pode significar, também, uma saudação de felicidade e aprovação.

Segundo Eliade (2008, p.64) a participação religiosa de uma festa implica a saída da duração temporal ordinária e a reintegração no Tempo mítico re-atualizado pela própria festa. Cada repetição desses eventos reproduz e reafirma o tempo sagrado no mundo profano.

No Candomblé é na festa que se tornam claras as relações de poder, o nível de conhecimento entre as pessoas, as identidades dos orixás e a nação a que pertence à comunidade. Segundo Rita Amaral (2002, p.33) nela encontramos dois pólos: a cerimônia, que seria a maneira exterior e regular de um culto e a festividade que é o momento de expressar alegria e prazer.

O calendário das festas é determinado e organizado de acordo com o calendário das festas dos santos católicos e exhibe o momento das ocorrências do sincretismo, ainda segundo a autora (op. cit., p.33). As datas das festas do calendário africano conflitavam com o calendário católico de maneira que os senhores de escravos permitiam que os negros pudessem dançar nas festas católicas, entendendo que essas pessoas estavam homenageando os santos católicos. Sousa (2003, p.152) considera que embora os santos possam ser diferentes, os devotos são os mesmos, daí a possibilidade desses fiéis os encontrarem num mesmo momento dentro de um único sentimento que é o sentimento religioso.

Sousa (2003, p.122) explica que o calendário do Candomblé é atrelado ao calendário católico em Salvador, estabelecido pelo povo de santo para homenagear os seus orixás. O ciclo de festas é aberto no dia 04 de dezembro com a festa de Santa Bárbara, santa católica protetora do mercado e do corpo de bombeiros. Sabe-se que o mercado é o local onde são vendidos os mantimentos

para a vida diária necessários à manutenção do corpo, assim como os mantimentos para a vida sagrada, ligada aos rituais do candomblé. Esses mercados originariamente na África eram freqüentados pelas mulheres, responsáveis pela compra e venda das mercadorias.

Esse espaço era protegido por Oyá/lansã, orixá protetor dessas “mulheres do mercado” e dos seus negócios. 08 de dezembro é o dia da comemoração da padroeira da Bahia, Nossa Senhora da Conceição da Praia. A festa da Conceição, como é referida, está ligada à questão da fertilidade e ao conhecimento sobre a vida e a morte. Santa Luzia, a santa protetora dos olhos para os católicos, é reverenciada no dia 13 de dezembro. No candomblé está relacionada com a irmã de lansã, Euá, “os olhos que tudo vêem”. Na segunda quinta-feira do mês de janeiro comemora-se a Festa do Nosso Senhor do Bonfim, associada a Oxalá. A Festa de São Lázaro é comemorada no último domingo de janeiro. Sua igreja está localizada numa colina, local que no período colonial era ocupado por um espaço ao qual eram enviadas os negros vítimas de varíola ou lepra. São Lázaro está associado a essas doenças.

Obaluaê é o orixá que tem o mesmo significado do santo católico, sendo também o “senhor que controla as chagas”. No dia 02 de fevereiro comemora-se o dia de Nossa Senhora Santana, “mãe de Maria”. Na praia do Rio Vermelho existe uma casinha como se fosse um “peji”, construída pelos pescadores para pedir proteção à lemanjá quando esses saem para pescar. lemanjá é a “mãe de todos os orixás”.

O carnaval é considerado a festa de Exu. No primeiro domingo depois do carnaval é feito um ritual chamado Lorogun (ritual para todas as divindades) pelo qual se revive o mito de Ogun que vai para a guerra, momento em que os terreiros fazem o “fechamento” significando que os orixás também vão guerrear. As festas só voltam a acontecer depois da Quaresma, no sábado de Aleluia. A continuidade é dada com a festa de Santo Antonio, com a reza da trezena do santo que finaliza no dia 13 de junho e tem Ogun, deus da guerra, como representante desse dia.

O dia 29 de junho está relacionado com a fogueira de Xangô, remetendo, assim, ao mito desse orixá. No dia 02 de julho, dia da Independência da Bahia,

comemora-se o dia do Caboclo como referência aos ancestrais que povoaram o Brasil. Em 16 de agosto comemora-se São Roque, quando ocorrem no terreiro as festas de Olubajé, o banquete do rei. E, por fim, no dia 27 de setembro, comemora-se o dia de Cosme e Damião, os irmãos médicos, Ibejis. Nesse dia, várias famílias e alguns terreiros oferecem o famoso “caruru de Cosme”. São convidadas sete crianças para comerem num mesmo prato, dividindo a comida.

Nas festas encontra-se uma variedade de comidas que são compartilhadas pelas pessoas que participam destes eventos, rito comunitário que agrega significado à existência do grupo. Cada Terreiro possui o seu calendário “litúrgico”, estabelecido pelo Pai ou Mãe de Santo; esse calendário é decidido através do Jogo do Ifá, e é ele quem determina quando se iniciam as festas. Em alguns momentos as datas escolhidas para iniciar os festejos podem estar vinculadas à iniciação dos responsáveis da casa ou de alguma pessoa hierarquicamente importante do grupo. Essas festas públicas reverenciam os orixás importantes de cada Terreiro.

Segundo Bastide (2001), as obrigações desempenhadas por seus membros durante os períodos festivos dão o sentido de tempo, informando a cada membro do grupo a passagem do ano. Geralmente o calendário anual inicia-se com a festa das “Águas de Oxalá”, festa branca, que ocorre durante três domingos sucessivos, período em que as comidas oferecidas não podem conter azeite-de-dendê, nem condimentos picantes, e as roupas devem ser brancas.

Logo em seguida realizam-se as festas em homenagem a Ogun, Odé e Ossain e aos outros orixás reverenciados pela Casa. A partir destas festas, que o povo-de-santo chama de “Festa do navio negreiro”, as cores voltam a ser usadas pelos integrantes, as comidas oferecidas utilizam o azeite-de-dendê, há o emprego de condimentos tanto picantes como coloridos, com o que a festa transmite muita alegria. O recolhimento e o silêncio que se percebe durante as festas brancas dão lugar à alegria, ao burburinho, elementos que dão continuidade ao calendário.

Durante o ano vamos encontrar as festas internas e individuais em cada Candomblé. Nos intervalos das festas públicas, ocorrem as festas internas no

Terreiro, dentre as quais podemos citar: O Bori, que significa “dar comida à cabeça e é o ritual de iniciação do candomblé, a “Saída da Iaô” que consiste em retornar os (as) iniciados (as) à vida social depois que foi completada a iniciação; as festas de confirmação desses iniciados chamadas também de obrigações de 1, 3 e 7 anos; a entrega de títulos de Ogã, além de batismos, casamentos, entre outras. Trata-se de festas “fechadas”, com acesso restrito ao participante e seus convidados (GAUDENZI, 2008). A vida do terreiro é pautada pela organização, elaboração e produção dessas festas. Onde há candomblé, há festa; onde há festa, há comida, tríade em que a comensalidade é parte do sistema religioso, que agrega tanto os seus membros quanto seus convidados.

O Barracão é o espaço onde ocorrem todas as cerimônias públicas e algumas festas internas. É o espaço sagrado em que estamos juntos aos deuses, quando as pessoas que recebem seus orixás servem de cavalos para que aqueles possam chegar à Terra, dançar e usufruir da alegria da festa. Eliade (2008, p. 30) afirma que o templo constitui uma abertura para o alto, assegurando a comunicação com o mundo sagrado; vale lembrar que todo espaço sagrado revela uma hierofania, um ato de manifestação do sagrado. Sendo assim o mundo dos deuses é o mundo dos homens, interação que ocorre no momento da festa tendo o Barracão como espaço físico escolhido.

No interior desse espaço vamos encontrar os atabaques que são considerados a orquestra do Candomblé, mediante os quais serão chamadas as divindades para participarem dos eventos, para dançar. São reverenciados como orixás e tocados por pessoas qualificadas. “Atabaque também come”; também são preparados para o toque ritual, para serem tocados durante as festas e têm preceitos próprios” (GAUDENZI, 2008, p. 74). Em torno do barracão vamos encontrar as cadeiras ou tronos que pertencem às pessoas mais importantes do Terreiro. A cadeira principal pertence ao pai ou mãe de Santo, e em volta vamos encontrar outros “tronos”. Os Ogãs tem suas cadeiras onde se acomodam durante os eventos.

No centro do Barracão encontramos um poste de madeira ou de cimento, que tem como função especial sustentar o Céu e abrir caminhos para a chegada dos deuses a Terra. Para Beniste (2005, p.53), o poste não tem função decorativa. Este serve

de ligação entre o mundo dos vivos (Aiyé) e o mundo divino (Orun). Nesse local está “plantado” o axé da casa. Costuma-se enfeitar o espaço com muitas flores, cujas cores estão relacionadas com os orixás das festas, sendo espalhadas pelo chão as folhas que fazem parte do ritual do candomblé.

As festas públicas e algumas privadas irão acontecer neste espaço sagrado. Em torno do poste, também sagrado, os filhos e filhas de santo formarão uma roda girando no sentido anti-horário do relógio e no sentido de rotação da terra. Vestidos com suas roupas e armas participarão da festa, serão louvados quantas vezes forem necessárias através dos cânticos que identificam cada orixá; em troca, no meio do movimento de suas danças, os participantes daquele evento receberão bênçãos e muito axé (BASTIDE, 2001).

Organizar um evento no Candomblé requer uma série de procedimentos para que a festa saia da maneira estabelecida pelos orixás. Por essa proximidade com as divindades “eles ou elas” determinam como deve ser a festa, e os seus filhos devem ter disponibilidade tanto de tempo quanto de dinheiro para elaborar o melhor evento possível (AMARAL 2002).

A consulta ao jogo de búzios (Ifá) pelo Pai ou Mãe-de-santo é o primeiro procedimento para saber o que o orixá quer para sua festa, o que quer comer, a data a ser feita, quem pode vir para a festa, demonstrando uma relação muito direta com o orixá, que definirá a maneira mais correta de organizar e permitir que a festa seja um sucesso.

Segundo Eyin (2008. p.232)

nenhuma medida pode ser tomada sem uma consulta prévia a Ifá, isto é, ao oráculo. É Ifá que determina os caminhos, que prescreve as oferendas, que ordena os sacrifícios. Só Ifá compreende o mundo profundamente, porque é o elo entre o mundo dos deuses (orum) e o mundo dos homens (aiê).

Reúne-se o pessoal do Terreiro, aqueles que moram e os que o freqüentam e é comunicado o que será necessário para a realização da festa, tanto no âmbito

material quanto simbólico, além da ajuda para trabalhar e montar o evento. A comunidade se une para atender ao pedido do orixá, momento em que é visível a disponibilidade dessas pessoas para montar a festa da maneira que foi pedida (AMARAL, 2002). O tempo dispensado para estar no Terreiro, o dinheiro arrecadado para a compra tanto dos alimentos quanto dos enfeites para o Barracão, ou para fazer uma roupa nova para o “santo” é parte do Dom. Todos recebem em bênçãos, em Axé, o trabalho realizado antes, durante e depois da festa.

É interessante notar que as funções a serem desempenhadas durante a organização do evento são ditadas pelo(a) responsável do Terreiro, que é quem determina, de maneira exclusiva, a função de cada pessoa.

1.4 A festa e o Candomblé

A antropóloga e pesquisadora Rita Amaral (2002) diz que o modo de vida urbana é visto por alguns estudiosos como um fator de desintegração dos valores ditos tradicionais e, por outros, como geradores de um novo padrão cultural que surgido da diversidade gera uma sociedade secular, racional e impessoal. Mas diz, também, que em termos empíricos as coisas não são bem assim e que a “cidade brasileira mostrou-se profundamente religiosa, festeira e criativa em termos de alternativas de convivência com a tendência homogeneizante da cidade” (...)

Para ela, as relações capitalistas causam mudanças religiosas mas essas mudanças não significam necessariamente secularização e aponta o inegável crescimento das religiões como o candomblé, a umbanda, o pentecostalismo nas cidades industrializadas e populosas como São Paulo e Rio de Janeiro.

Neste capítulo tomaremos como base seus estudos nos quais registra, através de pesquisas, as festas, os estilos de vida, e as religiões de influência africana.

Ao estudar a festa e o Candomblé a autora percebe que a festa no Terreiro é o momento em que se dá o contato entre o mundo dos deuses e dos homens,

momento único onde a experiência com o sagrado deve ser vivida como um deleite de todos os sentidos humanos (AMARAL,2002).

Quando eu era criança, minha família era muito pobre. Nós não tínhamos nem o que comer em casa. Então, nos fins-de-semana a gente ia pro candomblé. Lá tinha música, tinha dança, roupas bonitas, brilhantes. Lá tinha comida! O candomblé era a única coisa bonita na minha vida. A única beleza. Então eu fiquei (Roberto de Oxum).

Música, ritmo, cores, iguarias, devoção, encantamento...o espetáculo do Candomblé. Todos aqueles que se empenham em estudar, descrever ou entender o Candomblé, dão à festa um lugar de destaque a ponto de considerá-la a sua marca distintiva. E no dizer de Rita Amaral (2002, p.55) “uma festa de Candomblé só tem fim quando outra começa”.

Fernanda Árêas Peixoto (2005, p.11), ao prefaciar “O Candomblé da Bahia” de Roger Bastide, relata: “Bastide não se cansa de descrever o movimento e a alegria das gentes se preparando para os festejos e celebrações, a ‘loucura divina’ que toma conta das ruas, a sensualidade das danças e ritmos”.

Segundo Rita Amaral (2002), os terreiros estabelecem relacionamentos sociais entre si especialmente por meio de festas, dando ênfase à vivência estético-lúdico-religiosa do mundo, convivendo com a ética capitalista pautada pelo trabalho, consumo, poder. A autora observa que no Candomblé o estilo de vida é “pautado pelos valores ‘dionisíacos’, pela alegria, pelo gosto da música popular, pelas cores fortes, pela dança, pela divinização do homem, pela livre expressão da sensualidade e da sexualidade”.

As festas, para os deuses, consomem tempo e dinheiro do povo-de-santo. Essa é uma das características mais importantes do tempo ‘festa’ – tempo suspenso, extraído do cotidiano e no qual o grupo se une motivados e animados para a preparação da festa, tecendo laços de convivialidade que os mantêm coesos e, por esta razão, a festa ocupa uma posição especial em suas vidas (AMARAL, 2002).

Ainda segundo Rita Amaral (2002, p.29), “a própria vida dentro do terreiro pode ser pensada como a permanente produção da próxima festa”.

Assim, a realização de uma festa mobiliza, além das pessoas, uma série de recursos econômicos dentro e fora do terreiro. E porque é preciso e importante ajudar na organização da festa, muita gente faz horas extras no emprego, dobram seus plantões não pelo dinheiro, mas, sobretudo, para terem tempo livre para o ‘grande dia’. Todos querem oferecer algo e ajudar nas tarefas do terreiro. Muitos trabalham durante anos para conseguirem oferecer uma festa do modo mais perfeito possível para honrar seu Orixá (AMARAL, 2002).

Na festa do Candomblé não pode faltar música, pois é ela que traz os Orixás ao mundo dos humanos. A comida também não pode faltar. Às vésperas da festa, os animais que serão oferecidos aos Orixás são sacrificados. O cardápio da festa depende do Orixá, sendo preparado segundo suas recomendações. E cada Orixá tem seu alimento preferido, e têm aqueles que são interditados por causa de algum acontecimento que fez com que a divindade passasse por alguma provação.

De acordo com Lody (2004, p.26) “comer nos terreiros, é estabelecer vínculos e processos de comunicação entre os homens, deuses, antepassados e a Natureza”. Não existe a possibilidade de haver festa no Candomblé sem comida, e está sempre associada aos Orixás, e o fato deles determinarem os seus desejos, implica na participação efetiva dos deuses na festa.

No Candomblé a relação entre os homens e as divindades é bem estreita, quase íntima; as festas seguem determinações dadas pelas divindades.

Rita Amaral (2002) conta que Pierre Verger, etnólogo francês, pensava que essa relação com as divindades criava um sentimento de honra e prestígio que passava a permear os sentimentos que iam além dos momentos no terreiro. Diz o etnólogo:

O candomblé é uma religião de exaltação da personalidade. Ela faz com que as pessoas se sintam honradas. Uma vendedora de acarajé tem prestígio. Compra-se dela com muito respeito porque ela é filha de Oxum, de uma deusa, porque sua deusa baila bem. A gente não se sente humilhado. (Entrevista concedida a Goulart Andrade, apud Rita Amaral, p.47).

Poucas pessoas, além do povo-de-santo, dominam o complexo código religioso e o significado do seu ritual, mas muitos estão lá para assistir ao espetáculo sem perguntar pelo significado, pois sabem que ali as divindades estão presentes, com o que se sentem satisfeitos por participarem, de algum modo, desses momentos considerados sagrados. É preciso lembrar, ainda, que o povo-de-santo adora exibir 'seus convidados ilustres' aos amigos (BASTIDE, 2001).

É nesse caráter comunitário, pelo qual todos compartilham da alegria, do prazer e também da preparação dos alimentos, da coleta dos recursos necessários para a organização e execução da festa, que o Candomblé expressa seu vigor. O jogo de cores, o ritmo encanta, seduz e cria um envolvimento que dilui as fronteiras entre o sagrado e o profano.

Esses momentos são marcados pela atitude de acolhimento e hospitalidade, pois a magia e o encantamento são compartilhados também com aqueles que não pertencem ao terreiro.

Isabel Baptista (2002, p.158) enfatiza a necessidade e a importância desses momentos de acolhimento e hospitalidade, pois "deles surgem a consciência de um destino comum e o sentido de responsabilidade que motiva a ação solidária".

O caráter místico ou mágico que preside a realização dessas festas ritualizadas é, antes de mais nada, um signo da dádiva dos deuses, que dividindo os alimentos com e entre os homens, oferecem também sua proteção. Dos deuses para os homens se manifestam a condescendência e também a generosidade. Dos homens para os deuses se manifestam a homenagem e a fidelidade.

Ao compartilhar o alimento fortalecem-se os compromissos entre os grupos e os Orixás. Ao oferecer os alimentos desejados pelos deuses e ao comer as partes

designadas por eles, o grupo de celebrantes pode ascender à condição de seus filhos e serem possuídos de todas as qualidades desses deuses.

Esse clima favorece a confiança e o abandono e representa para quem participa deles, o grande momento da vida quando se torna visível a rede de solidariedade.

As festas públicas de um Terreiro são momentos em que encontramos a representação da socialização pela comida, que, escolhida pelo Orixá homenageado, fortalece a ligação entre os homens, os Deuses e a Natureza.

2 A FESTA E A COMENSALIDADE

2.1 Comensalidade

A comensalidade, tema de que nos ocuparemos no presente capítulo, segundo os estudos consultados, tem suas origens por volta de 500.000 a.C, quando ocorreu a preparação dos alimentos sob o fogo coletivo favorecendo a partilha e distribuição entre o grupo (BOTAUD, 2004). Esta encenação em comum responde a uma função social que promove a relação de convivialidade, e promove o fortalecimento do grupo.

Nas primeiras civilizações o comer junto ou comer em grupo era um evento social muito respeitado e repleto de significados, pois pressupunha que quem partilhava da comida aceitava as normas estabelecidas pelo grupo para que a reunião ocorresse sem que houvesse distúrbios ou conflitos. Trata-se, assim, dos primeiros encontros de socialização entre as pessoas, produzindo-se a diferenciação entre o homem civilizado e o homem selvagem (FERNANDEZ, 2004).

Ainda segundo Boutaud (2004) o simbolismo implícito numa comida religiosa pode ser qualificado em dois níveis. O primeiro está relacionado à incorporação, à ingestão dos valores atribuídos àquele alimento. O segundo nível está ligado ao valor simbólico repartido em comum, ao laço que une simbolicamente a refeição em grupo. Podemos supor que a comensalidade atua diretamente sobre os dois níveis acima citados, incidindo sobre a natureza dos alimentos, bem como sobre o significado da reunião em torno da mesa.

Lody afirma (2004, p.30) que “compartilhar da comida sagrada, do banquete cerimonial dos deuses, é um ato democrático. Todos são convidados. Todos participam do *ajeum* público”. A partilha do alimento pelo grupo cumpre a função social imprimida à comensalidade, que, estando relacionada com o convívio entre

os membros desse grupo, inspira a organização e o respeito entre os seus membros.

Quando se partilha ou divide o alimento, partilha-se também a cultura, o grupo social no qual seus membros estão inseridos. Estabelecendo assim uma relação de alteridade, através da convivialidade que se estabelece ao compartilhar do alimento.

O peso simbólico da comensalidade, como construção de laço social e identitário nos conduz a reconhecer todo o seu poder de enfeitiçamento, de fascinação e entretenimento, que se dá pela magia do ambiente, pelo embriagamento do reencontro, pelo descarregamento do verbo e do discurso, tudo o que confere à comensalidade seu ritmo, sua energia, num contexto de improvisação, onde comer e beber devem ser vividos como uma experiência autêntica e inédita. Tal experiência pode ser repetida, recriada incessantemente, renovada para entrar em cena os atores. Partilham-se os aspectos formadores das redes de sociabilização. A reunião entre iguais e a partilha do alimento fortalecem a união do grupo, expressando a identidade estabelecida entre os seus pares (HOMOBONO, 2002).

Sentar-se à mesa é uma maneira de agregar e unir socialmente um grupo; porém, num ambiente religioso, este ato toma uma outra dimensão. Não só compartilho do espaço (mesa) com os meus pares, mas também reparto com os deuses a condição da divindade estabelecendo a comunhão do grupo. Comer e beber juntos transmitem uma relação de igualdade; quem não participa do banquete está excluído.

Boutaud (2004) diz que podemos assegurar que uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em todas as épocas e em todas as culturas, é o compartilhar da mesa, das refeições. E no Candomblé, esse compartilhar das iguarias se desdobra no tempo, expande suas dimensões por sacralizar a experiência da vida social, permitindo, ao homem conectar-se com o sagrado, com o que, conseqüentemente, manifestam-se a dimensão simbólica horizontal com

seus semelhantes e a dimensão vertical, pela conexão com seus deuses, caracterizando, portanto, como uma experiência unificante e transcendente.

Flandrin (1998, p.158) citando Hesíodo conta que “nas origens, deuses e homens ficavam lado a lado no banquete. As refeições eram comuns e comuns eram também os assentos entre os Imortais e os homens mortais”.

Pausânias (apud Flandrin, 1998) escreve que “nessa época os homens eram hóspedes e comensais dos deuses em consideração a sua justiça e sua piedade. Sobrevieram a astúcia de Prometeu e a cólera de Zeus: daí em diante, os homens que usufruem a preciosa parte do sacrifício, a das carnes saborosas, seriam obrigados a trabalhar para se alimentar, a ter mulher para se reproduzir e se tornariam mortais. A comensalidade com os deuses estava terminada, e se deuses e homens festejam, a partir do rompimento do vínculo, o fazem de maneira que não se encontrem. Em alguns momentos é provável que os deuses tomem parte da refeição dos homens, estes jamais tomarão parte nas refeições dos deuses”.

No entanto no ritual do Candomblé, segundo Lody (2004. p. 23) o fator determinante para que haja a união e a preservação dos deuses é o oferecimento da alimentação religiosa. Esse cardápio votivo infere um conhecimento sobre cada divindade, a maneira de agradá-la, mantendo a vida religiosa. Comer, nos terreiros, é estabelecer vínculos e processos de comunicação entre homens, deuses, antepassados e natureza.

No Candomblé este vínculo é restabelecido e retomado através da festa quando os homens são convidados a participar do banquete oferecido aos deuses. E tanto no imaginário individual quanto no coletivo, o compartilhar iguarias é um dos fortes símbolos da hospitalidade. Pode-se dizer, portanto, que a comensalidade guarda um sentido especial de hospitalidade pela atmosfera de acolhimento, alegria e celebração.

2.2 Sobre cozinha, festa, comensalidade e hospitalidade.

A partir do momento em que o homem domina o fogo, uma série de mudanças foi imprimida à civilização. Armesto (2004, p.16), afirma que a primeira revolução humana foi a invenção da arte de cozinhar que vai diferenciar o homem do restante da natureza. Esta revolução produziu ainda a concepção de que alimentar não é só ingerir a comida, e sim consumir ritos, significados e símbolos que envolvem todo o processo ritualístico do ato de cozinhar.

Gaudenzi (2008 p.128) em seu livro *Òrìsá, uma História*, relata que o fogo para cozinhar foi dado aos homens por Xangô:

No início dos tempos havia um homem a quem os Orixás tinham ensinado todos os segredos do mundo e em agradecimento ele deveria oferecer uma grande festa, contanto que os alimentos fossem cozidos, porque eles estavam cansados de comer comida crua e fria, e gostariam de comer comida cozida e quente. Não sabendo fazer fogo e tampouco cozinhar, o homem pede ajuda a Exu e este atende ao pedido [...] a floresta é incendiada, o homem descobre carvão e brasas, faz montinhos e neles cozinha o alimento para os deuses. Com a ajuda e proteção de Xangô, o homem inventa o “fogão” e neste utensílio atende à vontade dos orixás, e desde então estes puderam comer as comidas da forma que desejaram: cozida e quente e os homens tiveram a permissão de comer delas também compartilhando a graça e o alimento.

Citando Certeau (1997) “Cozinhar é o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço com raízes na urdidura das relações com os outros e consigo mesmo”.

A comida está historicamente ligada à vida dos seres humanos, perpassando o ato nutricional e conduzindo a experiências de solidariedade entre os componentes do grupo; a arte de cozinhar, de transformar o alimento que é retirado da Natureza, em comida, que é modificado através da ação do fogo, está ligada predominantemente à ação das mulheres, responsáveis pela “nutrição” do grupo, no espaço delimitado a que chamamos de cozinha, local onde ocorre essa transformação. Segundo Vernant (1990. p.197), para os gregos, o espaço doméstico, fechado, protegido é o espaço do feminino diretamente ligado a Héstia; enquanto o lado de fora, o exterior diz respeito ao espaço masculino relacionado a Hermes.

Cozinhar no Candomblé é um ritual presente na organização social do grupo, no qual a oferenda da comida para o orixá confere a esse grupo a possibilidade de consumi-la junto aos deuses, produzindo um relacionamento harmonioso entre todos.

O alimento vem de fora, da Natureza e é na cozinha que ele se transforma em comida, regido por modos de preparo específicos de cada cultura e relacionados a ocasiões distintas. A diferença entre um cardápio religioso e o cardápio profano é dada pelos elementos que são utilizados para condicionar a comida e a simbologia incorporada a cada elemento.

Segundo Flandrin (1998, p. 64):

Os primeiros banquetes religiosos surgiram na Suméria por volta de 2000 a.C. “quando Gudéia, príncipe da cidade de Lagash ao inaugurar um templo para o deus sumério, pediu que fossem ofertados ao deus carne de vaca, carneiro, pão fresco, leite, cerveja e vinho. Nesse momento é criado um grupo cuja responsabilidade é transformar os alimentos recebidos em estado bruto” e apresentar pratos elaborados para as divindades. Este ofício tem como característica a escolha de pessoas que serão escolhidas para lidarem com o sagrado, o que lhes confere um caráter especial e único perante a sociedade.

No Candomblé, a comida é o principal ingrediente para qualquer festa tanto pública quanto privada; nele, o cozinhar, ação exclusivamente feminina, ganha uma conotação sagrada. As Yabassés - termo que na língua nagô significa “a senhora respeitável que cozinha”, são escolhidas pelo Pai ou Mãe-de-santo. Responsáveis e devotadas à cozinha, mulheres consagradas sabem o momento certo de exercer sua função. São escolhidas por sua responsabilidade junto ao terreiro e pelo conhecimento no trato dos alimentos, bem como dos ingredientes, dos rituais e rezas, mulheres mais velhas, cujas características de experiência e equilíbrio, são de grande importância para desempenhar esta função extremamente relevante.

São conhecedoras da Tradição e dos segredos da religião. Geralmente são filhas de Oxum, a dona da Cozinha; sabem preparar os alimentos de acordo o sistema

de troca que envolve o Candomblé, os alimentos são escolhidos pelos orixás, transformados em comida pelas mãos das mulheres e ao serem ofertados aos deuses e aos homens é transformado em Axé – energia; sabem, ainda, como chegar à cozinha para delegar funções e preparar os alimentos, conhecem as rezas que compõem todo o ritual. Diferenciando o que os orixás comem do que os homens comem, prepararam a comida da maneira correta, utilizando-se das palavras de encantamentos (Ofó), rezas (Adurá), evocações (Oriki) e cantigas (Orin) que estão ligadas às estórias sagradas (Itan), procedimentos de suma importância para que haja a transmissão de energia (Axé) (SOUZA, 1998).

Por tratar-se de uma estrutura hierarquizada, própria do “pensamento religioso que obedece a regras de classificação que lhe são próprias (VERNANT, 1990, p.194), as mulheres comandam a cozinha como experts executando o trabalho que lhes é designado. O “axogum” (homens, Ogãs,) sacrifica os animais, divide as partes que serão oferecidas aos Orixás, e o restante é entregue as mulheres para serem preparadas de acordo com gosto do Orixá e da Tradição; assim, são elas as responsáveis pelos alimentos ritualísticos e contam com a ajuda de pessoas escolhidas ou designadas para preparar e servir esses alimentos.

Para essas mulheres a Cozinha é um santuário, espaço no qual prestam homenagem aos Orixás. Após serem sacrificados, os animais vão para as mãos dessas mulheres que irão prepará-los de acordo com os preceitos, sendo servidas as partes referentes aos Orixás no momento exato, e o restante das carnes, consumidas à noite no início ou no final da festa pública.

No Candomblé, a Cozinha tem o nome de Ilê Idáná, espaço onde são preparadas as oferendas e, como tal, tem um caráter religioso. Possui um fogão a carvão, utilizam panelas de barro para a cocção dos alimentos, sendo toda a comida produzida por mãos femininas, cabendo aos homens a tarefa de sacrificar os animais; sua presença na cozinha se dá apenas quando solicitados.

Segundo Lody (2004, p.41)”

o espaço da cozinha é de alto significado para a vida dos deuses, sua manutenção e a renovação do axé, elemento vitalizador das propriedades e dos domínios da natureza, quando o sagrado aproxima-se pela boca do homem.

A ação de compartilhar a refeição é um evento social repleto de significados, sendo a reunião entre iguais um veículo de agregação, unidade social e comunhão do grupo. Comer e beber juntos reflete sinal de igualdade entre pessoas que partilham os mesmos valores, respeitando, no entanto as hierarquias e o poder político, ao mesmo tempo em que exclui aqueles que não participam dessa comunhão.

Cabe ao Pai ou Mãe-de-santo e aos iniciados no Candomblé organizarem as grandes festas públicas chamadas de Xirê, onde os orixás irão mostrar tudo o que há de mais belo; sendo oferecidas em troca as comidas preferidas dos deuses, e os Orixás irão retribuir em força ou “Axé” tanto para o Terreiro quanto para os participantes.

As festas públicas que ocorrem no Terreiro estão relacionadas com os orixás. Como exemplo temos a festa branca das Águas de Oxalá observada na pesquisa, que consiste em um ciclo de três festas que se realizam durante três semanas. Essas festas correspondem ao início do ano e tem como orixás homenageados Ododuá, Oxalufã e Oxaguiã. Para o preparo de cada uma delas, exige-se dos filhos de santo e da comunidade que queiram ajudar, disponibilidade econômica para comprar materiais necessários para os enfeites do barracão (decoreação com flores e as bandeirolas que ficam presas ao teto) e os ingredientes para fazer o cardápio do orixá e da festa pública; além disso, tempo disponível para ajudar na elaboração da festa.

Os búzios (jogo do Ifá) são jogados para responder as questões relacionadas à festa tais como: o que o orixá quer comer, se a festa é autorizada, quais pessoas podem participar, a maneira, o procedimento e o cuidado para a organização da festa, que requer a mesma sistemática utilizada na organização de qualquer

evento. A responsabilidade na compra dos alimentos pertence à “Mãe ou Pai-de-santo” e começa no mercado, na verdade, na feira livre, aonde vão para escolher todos os ingredientes necessários que farão parte do festim.

Os animais escolhidos para o sacrifício são encontrados no mercado. Segundo Carneiro (2002, p.66), “a relação com os animais domesticados marcou a constituição das primeiras civilizações. Não só como alimento, transporte, tração, decoração, caça e companhia, mas como encarnações do sagrado, símbolos totêmicos, personificações dos deuses, os animais incitam gulas, tabus e complexas regulamentações rituais”.

Vogel (2007, p.17) explica que a “pedra angular da piedade afro-brasileira é o sacrifício”. No banquete religioso a relação entre homens e divindades é feita através da prática do sacrifício. Ainda sobre o sacrifício Eyin (2008, p.276) confirma que o “sangue é de importância vital para os orixás, pois está ligado à concepção, à fertilidade, ao nascimento e a todas as etapas da vida”.

Após o ato sacrificial, o alimento será dividido em partes que serão encaminhadas para o consumo dos deuses e dos homens e serão repartidas de acordo com as preferências dos deuses, e consumidas na festa religiosa. Os animais e os alimentos ofertados aos orixás são partes essenciais do ritual de sacrifício do candomblé.

Os animais são classificados da seguinte maneira: animais de quatro patas (bode, cabra, boi, carneiro, cabrito), animais de duas patas (galo, galinha, galinha d'angola, pombo). Portanto, entendemos que os animais têm um valor simbólico e de sustento, a partir das observações de Vogel (2007, p.17) quando afirma que “esses animais, ligados originalmente ao mito dos orixás, “abrem caminho” nos rituais que têm como princípio a mudança de vida dos seres humanos, rituais esses ligados ao processo de iniciação e a manutenção desses processos. A preferência ou a interdição ou quizila do animal para o orixá tem como origem as experiências míticas pelas quais passou, e como tal deve ser respeitada.

Geralmente os sacrifícios ocorrem pela manhã. Os orixás alimentam-se do sangue derramado, das emanções dos animais e das plantas cozidas” (BASTIDE, 2001, p.331). Assim que são sacrificados, como já foi dito, são separadas as partes que vão para o orixá, o restante é direcionado à cozinha onde será preparado o jantar coletivo que ocorrerá entre a reza e a festa pública, ou mesmo após a festa. Na cozinha serão agregados sabores e cores às iguarias, preparadas de acordo com as preferências dos deuses e as festas que irão ocorrer no Barracão. Nas festas dedicadas às divindades brancas não será utilizado o azeite-de-dendê e nenhum ingrediente que tenha relação com cor, bem como alimentos que possam estimular ou aquecer o “temperamento humano”, como o café e a pimenta, que são excluídos do cardápio. Eles voltam a ser utilizados nas festas dos outros orixás.

Na festa pública é consumida a comida do orixá e neste momento todos compartilham da energia e do Axé fazendo os seus agradecimentos e pedidos.

O caráter místico ou mágico dos alimentos nos rituais religiosos está presente em inúmeras culturas, principalmente nas culturas africanas. Durante esses momentos de confraternização pela partilha ritual dos alimentos, as pessoas sociais, econômica ou culturalmente diferentes, tornam-se iguais – e desse ponto de vista, a comensalidade tanto religiosa quanto profana traz sua contribuição à neutralização das rivalidades.

Segundo Thelamon (1992, p.11) a comensalidade é um dos atos definitivos do conceito de festa, já que comer em comum reafirma a coesão e os vínculos daqueles que o fazem, ao desenvolver-se em um momento de máxima efervescência social e expressão de identidade, permitindo a todos e a cada um dos grupos sociais bem como à própria sociedade expressar sua força coletiva, compartilhando alimentos, estreitando vínculos, fortalecendo, assim, a coesão grupal (tradução livre da autora) ¹. No candomblé, a festa e a comida são indutoras do vínculo sagrado, reafirmado todas as vezes pelas quais homens e orixás compartilham do mesmo alimento.

¹ “la comensalidad es uno de los actos definitorios del concepto de fiesta, ya que comer en común reafirma la cohesión y los vínculos de quienes lo hacen, al desarrollarse en un momento de máxima efervescencia social y expresión identitaria, permitiendo a todos y cada uno de los grupos sociales y la sociedad misma expresar su fuerza colectiva, compartiendo alimentos y estrechando vínculos, y cimentando así la cohesión grupal .

No Candomblé, quanto maior a quantidade de adeptos, maior a quantidade de festas. Rita Amaral (1992, p.30) afirma que a festa é uma das mais expressivas, instituições dessa religião e sua visão de mundo.

Carneiro confirma (2008, p.97)

certos orixás nagôs oferecem banquetes anuais - uma comunhão primitiva rudimentar - à gente da casa. Os mais conhecidos, mais concorridos e apreciados pelos aderentes do candomblé, são o Pilão de Oxalá (moço) em que predomina o milho branco (ebô), e o Olubajé de Omolu-Obaluaiê, em que o elemento principal são as pipocas. O candomblé do Ogunjá (Procópio) encerra suas festas com a feijoada de Ogum, outra comida coletiva. O caruru de Cosme e Damião, embora somente para crianças, se enquadra nesta categoria.

Para Camargo (2004, p.6), a hospitalidade entre pares, parentes, amigos ou aliados é, sobretudo festiva, podendo ser inteiramente direcionada para a sociabilidade; assim, “o espaço da festa é o local onde se promove a solidariedade estabelecendo vínculos e responsabilidades por quem divide a comida”.

Na própria instituição do Candomblé a festa é ponto importante de reconhecimento do grupo, por isso é possível notar o conceito de hospitalidade, a dádiva no seu atributo da tríade: dar, receber e retribuir e a comensalidade. A dádiva se apresenta quando as comidas são oferecidas aos orixás e, estes vêm até o centro do Barracão, agradecem e retribuem aos seus filhos e devotos pela dança e a doação de bênçãos; no final da festa em torno da mesa todos compartilham do banquete ofertado, reforçando e mantendo o vínculo.

“A comensalidade promove a formação de sociedades estabelecendo vínculos de sentimento e de obrigações entre aqueles que compartilham a comida” (tradução livre da autora) ²(HOMOBONO, 2002, p.180). Essa relação é visível nas festas de

² La comensalidad promueve la formación de sociedades estableciendo vínculos de sentimiento y de obligación entre quienes comparten una comida. *societas* sociedades en español...

Candomblé, ocorrendo tanto nas oferendas, quando o alimento é ofertado a pedido dos orixás, e quando estes retribuem os pedidos que revigorarão as energias, oferecendo resoluções de situações pendentes, reforçando cada vez mais esses vínculos de maneira que esse ciclo sempre se repita.

A dádiva e a contradádiva inserem-se na retribuição e na re-instauração do dom; a dádiva cria uma nova dádiva e alimenta o vínculo sedimentando e fortalecendo a relação social e religiosa, reforçando a coesão do grupo e instaurando a sociabilidade.

Boutaud (2004) diz que o comer junto ganha uma significação ritual e simbólica bem superior à da simples satisfação alimentar. E este modo de compartilhar refeições, que pode ser definido como comensalidade, é uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade em todas as épocas e em todas as culturas.

Boutaud (2004) prossegue, afirmando que à mesa ou no ritual das refeições em grupo se encontram dois eixos da nossa humanização – horizontal e vertical. O eixo horizontal é a força de agregação e da coesão que é nutrida pela comensalidade. A comunidade se forma, se reencontra, se reconhece, exprime sua unidade, seus laços, sua capacidade de troca, de se abrir, de relaxar e se divertir. Sobre o eixo vertical a comensalidade convida ao respeito das hierarquias, dos lugares, dos papéis, da busca do belo, do bom gosto, do gosto refinado que cada um inventa através das festas, banquetes – momentos de êxtase gastronômico.

O Dictionnaire historique da la langue française, Le Robert, observa ser a comensalidade um termo formado pela palavra latina **mensa** (mesa) e **cum**, qualificando assim pessoas que comem na mesma mesa. Mas acrescenta que **mensa**, em sua origem, designava um bolo sagrado, redondo cortado em quatro pedaços sobre os quais se dispunham as oferendas aos deuses (KHOURI; BUENO,2007).De certa forma a palavra guarda esse sentido especial, pois a comensalidade é uma forma de celebração da “mesa” como expressão dos laços de convivialidade pela atmosfera de confiança, de alegria favorecida pelas iguarias e bebidas.

O peso simbólico da comensalidade como construtora de laços sociais levou Jean-Jacques Boutaud (2004, p.1712) a reconhecer todo seu poder de encantamento, de fascinação e de entretenimento pelo que o autor confere ao espaço comensal um lugar central de expressão de identidade.

Portanto, fica evidente que comer em grupo é uma atividade social plena de significados importantes de tal maneira que, em numerosas sociedades, as celebrações rituais são acompanhadas por banquetes.

É preciso considerar, como sugere Boutaud (2004) que se a mesa é, no cotidiano, o espaço da partilha, em tempos de festa, é a celebração da convivialidade e dos laços sociais e, também, dos grandes momentos da vida, tendo, por essa razão, sua função simbólica e ritual amplificada.

2.3 Comida de santo, dádiva e partilha à mesa.

Para Carneiro (2003), a alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos, etc. As várias opções de alimento que o meio oferece ao Homem ganham pela maneira como ele as prepara e pelas regras e formas que ele estabelece para o seu consumo, significados e símbolos que vão além da simples nutrição.

O alimento sempre foi motivo de investigação, classificação e fonte de observação dos estudiosos. Desde a Antiguidade, busca-se compreender a origem, os significados e em que parte da ciência os alimentos se enquadravam para obter um maior proveito das suas qualidades alimentícias e terapêuticas, além de se tentar identificar o valor simbólico instituídos por algumas civilizações.

Tais estudiosos eram chamados de “herboristas”, tendo sido os primeiros médicos-botânicos que se debruçaram sobre as qualidades do temperamento dos alimentos. Para esses estudiosos, a natureza de cada alimento iria determinar a sua utilização. Quente-frio, quente e úmido, quente-seco estavam ligados à natureza e relacionados a um órgão humano. O quente teria a qualidade de excitar e despertar o homem, como exemplos, o vinho, o sal, o açúcar, o mel, a canela, o cravo, a pimenta, a mostarda, o alho. O frio teria a capacidade de adormecer e acalmar, dos quais seriam exemplos a alface, o vinagre, os pepinos, o ópio, a cânfora, os cogumelos e as frutas em geral (CARNEIRO, 2003).

Esta divisão entre alimentos quentes e frios será observada também na confecção das comidas que serão ofertadas aos orixás. De acordo com as características das divindades, seus gostos e quizilas, serão observados todos os preceitos para que o preparo esteja de acordo com todas as exigências estipuladas e determinadas pelo mito dos orixás.

No Candomblé, como afirma Roger Bastide (1973, p.249), os rituais seguem de maneira semelhante à estrutura geral do ritual africano cuja ordem é a seguinte: iniciam-se com os sacrifícios propiciatórios seguidos das danças preliminares, que são apelos para que as divindades desçam sobre seus cavalos, as quais são sucedidas pelas danças do transe, finalizando com os ritos de saída e a refeição comunal. Aqui cabe uma distinção importante feita pelo autor para que se compreenda o misticismo dos negros da Bahia. Diz ele: enquanto o misticismo do cristão ou do muçulmano consiste numa longa ascensão da alma em direção a Deus – o outro misticismo consiste em fazer Deus, o Espírito, por meio de ritos apropriados, vir, por um momento, apossar-se da alma de seu fiel. O auge está no transe.

Portanto, na estrutura mística africana, dividir o alimento com os deuses é parte do universo religioso, prática mediante a qual os fiéis fortalecem o corpo e o espírito. O alimento no culto africano está presente em forma de oferenda aos deuses e, num segundo momento, é também compartilhado entre os fiéis, estabelecendo um elo fundamental entre os homens e as divindades.

A importância da comida nos cultos afro-brasileiros é expressa por Pai Cido de Osun Eyin (2002, p.28) como o princípio da reciprocidade que norteia todas as relações nas comunidades do Candomblé, inclusive entre as divindades e os homens. Por meio da oferenda ao Orixá, o fiel encontra uma maneira de agradecer, doar e garantir algo em troca.

Assim, comer no terreiro envolve questões simbólicas e de identidade que sustentam a fé e os momentos de confraternização dos fiéis – pois como afirma Pai Cido de Osun Eyin (2002, p. 17), o preparo e o uso dos alimentos “envolvem rituais complexos que despertam forças poderosas e possibilitam o contato imediato com o sagrado”.

Roger Bastide (1973, p. 283) observa que freqüentemente os rituais do candomblé terminam por uma refeição comum onde, respeitosamente, são servidos os petiscos em pedaços de folha de bananeira: “Dessa refeição tomada em comum,

desses pratos que são também pratos dos orixás, dessa cozinha que é uma cozinha sagrada antes de se profanizar, surge uma amizade, seguem-se os abraços habituais, formam-se grupinhos que descem as ladeiras do terreiro...”

Assim, tanto a comida quanto o espaço da cozinha ganham uma dimensão sagrada, de alto significado para a vida dos homens como o afirma Raul Lody (1998), para quem o próprio processo de elaborar os alimentos religiosos e a preparação dos ingredientes assumem valores simbólicos que implicam em compromissos litúrgicos, estabelecendo uma relação com o sagrado.

Dado o caráter sagrado da comida nos rituais do candomblé e os vínculos que ela cria com as divindades, uma série de preceitos devem ser obedecidos. Vários cuidados podem ser observados no preparo das comidas de santo e, dentre eles podemos citar: o preparo das comidas é feito em panelas de barro e cozidas em fogão a carvão, mexidas com colher de pau e nunca com movimentos de frente para trás, mas sempre para frente, da mesma maneira que o fogo deve ser abanado da direita para a esquerda. Elas devem ser preparadas pelas iabás, vestida com as vestes ritualísticas e com as contas de seu orixá (SOUZA,1999).

Saber comprar os ingredientes, fazer a escolha correta, preparar a comida são atos de fé e repletos de significados, que exigem das mulheres que estão na cozinha conhecimento sobre o gosto de cada divindade, devendo ser acompanhados das rezas e cantigas referentes a cada orixá. Há separação entre as comidas que alimentarão as pessoas em seu cotidiano e aquelas que serão oferecidas aos Orixás, como também a observância na utilização de utensílios e do fogão em que se irá cozinhar tais elementos.

Na cozinha, espaço sagrado, deve ser respeitada a fala, não se grita, não se canta nada que não seja para os Orixás; só pessoas autorizadas têm permissão para permanecer no local; os sons que ocorrerão e serão ouvidos são motivos para leitura da observância dos preceitos e da aceitação do alimento pelos orixás. Pelo fato de ser um espaço sagrado, só os escolhidos podem adentrá-lo, nele permanecer e manipular os alimentos que se tornarão oferendas.

O comer nas festas do Candomblé transcende o limite nutricional. Trata-se de alimentar não só o corpo, mas também a alma e, intrinsecamente, todos aqueles que nos deram a vida - os ancestrais. Portanto, o ato de cozinhar, de preparar alimentos significa atuar e agir de forma que o alimento ao ser transformado em comida esteja repleto de energia, seja aquela contida no próprio alimento ou aquela integrada (incorporada) através de cânticos e rezas, para serem oferecidos aos deuses, seus filhos e à comunidade.

O cardápio religioso do Candomblé implica o reconhecimento da identidade de cada Orixá e o conhecimento de suas preferências, suas interdições, o modo de agradá-lo, de forma que mantenha viva a Tradição religiosa, o que requer consciência e meditação de quem prepara esse cardápio.

Comer é sempre um ritual: sagrado, profano cotidiano. O corpo prepara-se e através da boca são percebidas as sensações gustativas, olfativas, visuais; é, ainda, um ato rico de significados simbólicos, desde o momento em que um alimento foi comprado, preparado, consumido, até as diferenças culturais que estão intrinsecamente ligadas a ele.

Segundo Vilson Souza (1998) “esta cozinha, marcada por uma série de preceitos e interdições, vai aparecer relacionada diretamente aos Orixás. Não se trata, porém só de comer, deve-se saber: o que se come, o que não se come, quando se come, com quem e como se come, todas as determinações participam de um corpo integrado que diz respeito aos códigos do cardápio dos Orixás”.

As determinações acima referidas orientam o comensal quanto à importância de saber o que está ingerindo. O que se come refere-se à escolha feita pelo orixá sobre determinada comida. O que não se come diz respeito às quizilas, ou alimentos interditados por essa divindade; quando se come, o momento correto ou a melhor hora de comer. Com quem se come refere-se à pessoa ou grupos com quem posso partilhar o alimento. De que maneira vou poder comer essa comida: se com algum utensílio específico, se com as mãos, ou utilizar folhas de algumas árvores específicas vão justificar o como se come (SOUZA, 1998).

Ao servir a comida, é respeitada a ordem hierárquica: inicialmente os sacerdotes e/ou sacerdotisas que moram no Terreiro e os convidados que possuem essa designação; aquelas pessoas que nos períodos das festas vêm de outros lugares e temporariamente se instalam no Terreiro; por fim, os freqüentadores que vão ao Terreiro por simpatia, estudos e pesquisa, curiosidade, ou, como dizia Roger Bastide, vão apenas para comer uma boa comida (BASTIDE, 2001).

As festas públicas de um Terreiro são momentos da socialização que são percebidos através mediação da comida, escolhida pelo Orixá homenageado, o que irá fortalecer a ligação entre os homens, Deuses e a Natureza, conforme já abordado anteriormente.

Tomaremos de Souza (1998) a classificação das comidas no Terreiro, que podem ser subdivididas em duas categorias: as comidas secas e as comidas de ejé.

As comidas secas ou frias são aquelas representadas pelos grãos, raízes, frutos, folhas, legumes e doces, aquelas que não levam “sangue animal”. As comidas que têm como princípio o sacrifício são chamadas de ejé e são constituídas de vísceras, carnes dos animais que são oferecidos em sacrifício.

Ainda na categoria acima podemos subdividir as comidas em: quentes, frias e Meji.

As comidas quentes são levadas diretamente ao fogo e são torradas e/ou fritas, além de contarem com a adição de condimentos que remetem a essa característica, como o uso da pimenta, sal, gengibre e azeite-de-dendê. Estão associadas à terra, expansão, desenvolvimento e crescimento (BENISTE, 2005).

As comidas frias ou brancas são designadas assim por não utilizarem os ingredientes acima. São comidas que não utilizam sal ou azeite-de-dendê, sendo este substituído por azeite de oliva ou manteiga de Ori (limo da costa, substância retirada da *Butyrospermum parkii*). Estão associadas à Criação e à Paz (BENISTE, 2005).

A comida Meji é aquela que propicia o equilíbrio entre o quente e o frio.

O significado de cada tipo de comida diz respeito às obrigações que os Filhos de Santo têm com seus Orixás.

Pensar a festa num Terreiro sem comida é quase impossível, pois o alimento está sempre associado aos Orixás; há aqueles que comem mais que os outros, sendo reconhecidos como glutões, além do que não se pode comer ou beber sem oferecer às divindades, o que implica uma solidariedade ética de comunhão com a religião ancestral.

As comidas no Candomblé são consagradas antes de serem servidas e veiculam energia, significado, intenção; são repletas de segredo e servidas ao público, quando todos comem em homenagem e agradecimento aos Orixás (deuses protetores), aos Ancestrais e à Natureza. Troca-se comida por energia, pelo Axé.

3 Pilão de Prata

3.1 Origem do Pilão de Prata. O Mito e o Terreiro.

“Iyán ogún odún a máa jó ni lówó”, Beniste (2005. p.38) que na tradução da língua nagô significa” que um pedaço de inhame de 20 anos atrás ainda pode estar quente, ainda pode ser tocado” significando que os atos hospitaleiros podem ser retribuídos independentes da noção de tempo que conhecemos. Essa tradução demonstra e representa a base dos valores do candomblé; a construção de laços e dos vínculos ao longo do tempo. Contém a essência da hospitalidade dessa religião, como são estabelecidas as redes de relações entre os membros de um terreiro, a relação desses membros com os Orixás, os convidados, e o comprometimento que envolve o grupo e a religião.

A Festa do Pilão diz respeito ao banquete oferecido por Oxaguiã ao seu pai Oxalá. Conta o mito que Oxaguiã gostava de guerrear e de comer, não se conformava quando não havia inhame e sua comida preferida era o inhame amassado. Como era muito difícil preparar esta iguaria, Oxalá sempre castigava as cozinheiras, responsáveis pelos constantes atrasos para a guerra. Oxaguiã consultando os babalaôs e fazendo as oferendas para Exu, trouxe para a humanidade um utensílio que ajuda a preparar o inhame pilado, o pilão. Ficou tão famoso que é conhecido como o Orixá-Comedor-de-Inhame-Pilado (GAUDENZI, 2008).

Oxaguiã inventou o pilão para que pudesse degustar os seus inhames diariamente. O consumo deste alimento simboliza a “batalha sem fim da busca do pão de cada dia” (GAUDENZI, 2008 p.178).

Oxalá é o senhor da criação, dos seres humanos e das festas brancas. A cor branca é a representação da pureza, da ética, das forças criadoras, da moral, está presente no Órun e tem como significado a vida (VOGEL, 2007, p.103). Está presente nas contas do orixá Oxalá, nas comidas, nos animais que serão sacrificados e nos símbolos utilizados por essa divindade. A utilização da cor

branca remete à calma, estabilidade, mobilidade, ao frio, ao silêncio, à pureza e à prudência (VOGEL, 2007, p.103), estando originariamente no mito.

Há várias qualidades deste orixá no panteão do candomblé; porém, aquele que interessa à pesquisa é Oxaguiã/ Òsàgiyán, que é considerado guerreiro dono do pilão, artefato que ele inventou para pilar o inhame, que é seu alimento primordial.

Antes que os cereais tomassem conta das mesas da civilização, eram os tubérculos que serviam de alimento para as culturas agrícolas. De fácil plantio, alta produtividade e excelente rendimento, essa raiz vai alimentar desde a Nova Guiné, de onde é originário, até a Austrália (ARMESTO, 2004, p.155). O inhame (*dioscorea spp*) foi trazido ao Brasil pelos africanos, é parte da dieta da cidade do Salvador, e com ele podemos preparar várias comidas. Pode ser utilizado cozido, no preparo de purê e de papas. É parte do cardápio de alguns orixás. Serve de comida para Ogun, Xangô e Oxalá.

Há várias qualidades de Oxalás, que são desdobramentos desta entidade, são chamados e caracterizados da seguinte maneira: Oxalufã, considerado o mais velho, carrega um cajado (Opa Soro) que o ajuda a locomover-se e Ododuá, que é cultuado no 1º. Domingo da festa das águas de Oxalá e é ligado à Natureza, além de Oxaguiã, o guerreiro, que é o foco desse estudo.

A fim de compreender a razão da utilização de roupas brancas na festa, o barracão todo branco e a missa na Igreja, devemos tomar conhecimento do mito que acompanha a festa das Águas de Oxalá.

Prandi (2001, p.519) assim relata o mito de Oxalá: "... um dia Oxalufã que vivia com seu filho Oxaguiã resolveu ir visitar seu outro filho Xangô que morava em Oió. Foi consultar um babalaô para saber se a viagem correria sem grandes percalços e o adivinho recomendou que Oxalufã não seguisse viagem, pois seria desastrosa e poderia acabar muito mal. Oxalufã por teimosia resolveu seguir viagem. O adivinho sugeriu que ele levasse: três panos brancos, limo da costa e sabão-da-costa. E sugeriu que Oxalufã fosse imperativo, aceitar tudo com calma e tomar cuidado com o que lhe pedissem durante o caminho, tomando essas

precauções talvez não perdesse a vida durante a viagem. Na caminhada Oxalufã encontrou Exu três vezes e por três vezes Exu pediu ajuda ao velho rei para carregar o seu fardo que estava pesado: dendê, cola e carvão. Por três vezes Oxalufã ajudou Exu a carregar o fardo e por três vezes ele se sujou de dendê, carvão e cola. E por três vezes ele se lavou e trocou suas roupas.

Finalmente chegando na cidade de Oió, na entrada encontrou um cavalo perdido que ele reconheceu como sendo o cavalo que ele havia presenteado a Xangô, tentou agarrar o cavalo para entregar ao seu filho, mas os guardas pensaram que era um ladrão e o levou preso e ficou nesta condição por sete anos, e Oió (reino africano) neste período passou pelas piores calamidades: secas, as mulheres tornaram-se estéreis e muitas doenças assolavam o reino.

Até que um dia o rei Xangô desesperado procurou o babalaô da corte e este falou que um velho sofria injustamente como prisioneiro por um crime que não havia cometido. Xangô vai direto à prisão, e lá encontra aprisionado o velho Oxalufã. Xangô pede que tragam água do rio para o rei, água limpa e fresca das fontes para banhar o velho orixá... que providenciassem os panos mais brancos para envolvê-lo, e pediu aos seus súditos que vestissem branco também e que todos ficassem em silêncio para pedir perdão à Oxalufã. Xangô carrega o seu pai nas costas e o leva para festas em sua homenagem e todo povo saudava Oxalá. Oxalufã volta para casa e Oxaguiã ofereceu um grande banquete em celebração ao retorno do pai”.

No terceiro domingo de janeiro no Terreiro, o mito é revivido através da festa: Oxaguiã, o filho de Oxalufã dá uma festa para receber e comemorar sua volta. Na festa é servida a todos que estão presentes no barracão uma massa de inhame, em forma de bola, representando o banquete oferecido pelo filho ao seu pai e a comida branca oferecida ao orixá. O inhame, comida de Oxalá, foi trazido para o Brasil pelos africanos, está relacionado com a agricultura e a colheita e sua preparação exige muita atenção e silêncio. Na Festa de Oxalá é servido a todos que estão presentes no Barracão depois de ter sido ofertado ao orixá da festa. O comer junto e com os orixás significa estabelecer vínculos que ordenarão e darão

sentido à existência, afirmando-se o pertencimento ao grupo, ao mesmo tempo em que se reforça a sua coesão.

As festas Brancas duram três semanas. Neste período todas as pessoas do Terreiro devem vestir-se de branco tanto dentro como fora deste espaço, cumprindo as interdições alimentares. Alimentos que remetam à cor escura não devem ser consumidos: café, feijão preto, o dendê que era um dos fardos de Exu, além de bebidas alcoólicas.

Beniste (2005, p.235) afirma que a cerimônia da festa do Candomblé está relacionada a três aspectos: reviver as festas agrárias de origem dos ancestrais afro-brasileiros, pois o ritual é feito no período da colheita; determinar a abertura das grandes festas e de todos os outros orixás; purificar a todos que a elas se submetem, a partir da limpeza e arrumação de todo o Terreiro. Neste período todo o Terreiro organiza-se para reviver o mito de Oxalá, as obrigações com a comidas de azeite são suspensas, todos vestem branco e existe um silêncio que paira em todo o espaço.

GAUDENZI (2008, p. 28) descreve a origem do Terreiro Pilão de Prata:” Caetana Lajuomi, a “Mãe dos Olhos D’água” fundou o Ilê Àse Lajuomi e orientou seu sobrinho, Air José, filho de sua irmã Tertuliana de Odé, na formação em 1963, do Ilê Àsé Odó Ogé – Pilão de Prata. Com isso, Mãe Caetana entregou a Air José de Osogyión, o tataraneto de Bamgbosé, a responsabilidade de manter e transmitir o Àsé de Bamgbosé Esá Obitikò, ratificando assim a força do Àsé trazido pelo segmento masculino para o Candomblé da Bahia.

O Terreiro Pilão de Prata ou Ilê Axé Bamboxê do Babalorixá Air José de Souza, herdeiro de uma vertente maior das referências originais africanas, na pessoa do ancestral Bamboxê. A família Bamboxê é figura central no processo de formação dos primeiros candomblés, contribuindo para a sedimentação de um saber religioso africano, sendo considerado um dos terreiros mais importantes da Bahia. (GAUDENZI, 2008. p.5)

Assim Silveira nos conta a história da vinda do Bamboxê para Salvador no século XIX (2006, p.403):

[...] “ não é possível fundar um terreiro, sem auxílio da “mão masculina” do axogum. Aquele que é exaltado pela memória como maior líder do movimento não foi entretanto um axogum, mas um oluô, Bamboxê, como vimos trazido da África por Maria José Iyá Nassô e Marcelina Obatossi, sacerdotisas de Xangô, e batizado na Bahia como o “nome de branco” de Rodolpho Martins de Andrade. [...] Ele é considerado pelos seus descendentes baianos como um príncipe da nação de Oyó. Devia ser membro da linhagem real e teoricamente um elegível. Bamboxê era iniciado no culto de Ogodô, um dos orixás guerreiro da casa real de Oyó.

O Terreiro Pilão de Prata é de muita importância para o Candomblé da Bahia além de seguir a Tradição, lá se encontra um museu onde estão expostos e preservados os objetos da família Bamboxê utilizados na criação daquele que foi um dos primeiros Candomblés da cidade do Salvador, o Candomblé da Barroquinha.

Participar das festas públicas que ocorreram nas três primeiras semanas de janeiro de 2008 no Terreiro Pilão de Prata foi proporcionada pelo convite feito pelo Ogã Roberto Gaudenzi e com a devida aprovação do Babalorixá Aír José. Segundo Grassi “o convite, junto a outras categorias como acolhimento, caridade e solidariedade são modalidades vizinhas de uma forma inicial de hospitalidade” (2004).

O convite nos permite adentrar o espaço, participar e ter permissão de fazer parte por alguns momentos da realidade do outro. Por alguns momentos (quatro semanas) nos foi permitido vivenciar as festas do candomblé e participar dos encontros que ocorriam antes dos festejos.

Nas suas observações sobre a festa, SOUSA JR. (2003, p.21) afirma que “nos Terreiros de candomblé de Salvador, “quem enviou” é mais importante do que o assunto que se vai tratar, seja jogar os búzios, seja oferta aos Orixás etc. Desta maneira, o prestígio da pessoa que recomenda é um cartão de visita que permite

a entrada do convidado ou pela porta da frente, por onde todos passam, ou pelos fundos, pela porta da cozinha, onde somente poucos penetram”.

A festa “Águas de Oxalá” é parte das obrigações do Terreiro Pilão de Prata e integra o calendário organizado por esse espaço. Esta festa marca o início de um ano novo, tendo as comemorações seu início no dia 06 de janeiro de 2008 com a festa de Oduduá, a deusa da Terra.

No domingo seguinte, 13 de janeiro celebrou-se a festa de Oxalufã, iniciada com uma missa em louvor ao Senhor do Bonfim na Igreja Rosário dos Pretos, às oito da manhã.

No domingo, dia 20 de janeiro, ocorreu a festa de Oxaguiã, conhecido como a festa do pilão, evento muito importante por ser a festa do orixá do Babalorixá Aír José; para os convidados, estar presente a esse evento significou compartilhar a comida e o convívio com todas as pessoas que estavam no barracão.

4.2 Terreiro Pilão de Prata. Anotações.

Cheguei em Salvador às 14:30h e à noite começava a primeira festa do calendário do Terreiro Pilão de Prata, e nessa noite de 06 de janeiro de 2008, deu-se início às festas brancas do mês de janeiro, ou melhor, as obrigações públicas do Ilê Odô Ogê (Terreiro Pilão de Prata). Neste dia seria a festa de Ododuá/Òdùdùwá (Deusa da Terra). As festas brancas estão relacionadas tradicionalmente com o fechamento do ciclo da agricultura, a colheita, e o início de um novo ano. Cada terreiro tem o seu calendário. Agradece-se tudo o que foi recebido de bênçãos através do oferecimento de comida, sem azeite de dendê, só as comidas brancas, aos orixás.

Para participar das festas públicas é necessário cumprir as orientações dadas pelo responsável do Terreiro, atitude que está implícita em qualquer convite. São as regras de comportamento inseridas nos atos hospitaleiros. Deve-se chegar

com bastante antecedência ao Barracão e sentar-se nos locais indicados, homens à direita, as mulheres à esquerda, não se deve vestir inadequadamente, sendo indicado o uso de roupas claras, as mulheres preferencialmente devem usar vestidos ou saias. Qualquer pessoa é muito bem vinda no Candomblé, desde que se comporte e siga as regras.

As mulheres entram no barracão ao som dos atabaques e dançam quase que a noite toda; só depois os homens entram na roda. Já no final da noite, é servido um pedaço do bolo de inhame a todos os convidados que estão no Barracão, e no momento em que é ingerido, é dito que se deve fazer pedidos aos orixás. Na festa pesquisada algumas pessoas não aceitaram comer a oferenda, o que causou estranhamento, porque normalmente não se recusa a comida, principalmente se essa comida tem uma conotação sagrada. A essa conduta podemos supor que a pessoa não esteja integrada à comunidade, não saiba como se dá a relação com o sagrado no Candomblé, não compreenda que através da comida se dá intermediação com os orixás, ou esteja naquele espaço para assistir um espetáculo.

Ao final da festa, a comunidade vai tomar a benção ao Pai Air e agradecê-lo, momento em que as pessoas são convidadas a permanecer no Terreiro e participar do jantar coletivo.

No dia 13 de janeiro, que no Terreiro seria celebrada a festa de Oxalufã, foi mandada celebrar uma missa na Igreja de Nossa Senhora dos Rosários dos Pretos em louvor ao Senhor do Bonfim. Situada no Pelourinho, confirmando a duplicidade e interação entre os dois rituais, uma igreja que tem como característica sediar uma Congregação de Pretos, confraria de negros que “aparentava” aceitação católica, mas se constituía uma forma de resistência e de preservação da cultura africana.

Pai Air contratou dois ônibus que levaram todas as pessoas que naquele momento estavam “morando” no Pilão em razão das festas no Terreiro, os filhos de santo do Terreiro e os convidados. Nesse período de festas, os filhos-de-santo

que foram feitos neste Terreiro vêm de todos os lugares para todas as comemorações. Tudo era branco: das vestimentas até a decoração da Igreja.

Pai Air e sua prima de sangue, Mãe Dedê, entraram na Igreja como em uma procissão. Na sua frente uma menina carregava uma imagem do Senhor do Bonfim, em prata, toda enfeitada de flores brancas, representando Oxalá. Iniciava-se o culto ao som dos atabaques, pandeiro e agogô no ritmo afro, os cânticos em alguns momentos em português, em outros, em nagô. O coral era formado por homens e mulheres, e em seus pescoços era visível a existência das “contas” ou guias tão comuns aos filhos-de-santo. A Igreja estava cheia de gente não só do Terreiro, mas de pessoas que passavam pela ladeira naquele momento.

A missa é finalizada com o padre aspergindo água benta, cujo aspersionamento era nada mais nada menos que um molho de folhas cuja importância para o Candomblé é significativa. Elemento da Natureza, as folhas são representantes do reino vegetal. No meio dos cânticos, clarins e foguetes louvavam todos ao Senhor do Bonfim e/ou Oxalá, iniciando-se o retorno ao Terreiro Pilão de Prata.

Observa-se neste ritual a duplicidade apontada por Parés, situação que se dá quando o Candomblé utiliza-se da religião católica em seu calendário festivo e seus rituais para reverenciar os seus Orixás. É importante salientar que naquele momento não havia nenhuma contradição ou sobreposição de culturas.

Na chegada ao Terreiro, organiza-se uma fila de acordo com a hierarquia e todos entram no Barracão; começam a tocar os tambores como continuidade da cerimônia que havia começado na Igreja Católica. Todos os Orixás descem para participar e agradecer.

O ritual é rico em significados; todos de branco, perfeitos, as roupas muito bem passadas, sem dobras - as mulheres dedicam-se o dia inteiro a engomar suas saias, sendo supervisionadas por Pai Air. Terminado o ritual, a comunidade vai pedir a benção ao Pai Air e Mãe Dedê e todos são convidados para o Café da manhã. Café que tinha de tudo na mesa: cada integrante do Terreiro preparou o que sabia fazer de melhor: bolos de todos os tipos, aipim, carimã, “de ovos”, tapioca, milho, pães, queijos, presunto etc. Todos comem juntos embaixo de uma

grande árvore, Irokô, que é reverenciada como Orixá. Este momento de comensalidade é partilhado e é restrito aos membros da comunidade e alguns convidados.

Às 16h inicia-se a Reza para Oxalufã. Pai Aír estava na cozinha do Axé arrumando a comida num tabuleiro para o orixá; tratava-se da comida da oferenda, composta por inhame e uma bolas de massa de inhame que seriam colocados aos pés do orixá durante a Reza.

No Barracão, os tambores começam a tocar para chamar o povo de santo, que entra e se acomoda: mulheres de um lado e homens do outro, sendo visível a diferenciação entre o masculino e feminino. Fazem a roda e os Oxalás dançam, logo em seguida descem todos os outros Orixás para homenagear Oxalá. Entram na Casa de Oxalá, e uma sucessão de palmas para acessar o sagrado, o Axé. As rezas cantam louvores para o Orixá. Os convidados ficam do lado de fora, pois só é permitida a entrada para os iniciados.

Depois que terminam os cânticos, sai uma filha-de-santo com um prato que continha obí cortado em pedaços e inhame. É servido inicialmente o pessoal da casa que depositava dinheiro no prato em troca do alimento, para os convidados foi servido só o Obí, que tem um gosto amargo e muito forte. Todo o ritual segue o mito de Oxalá.

Neste dia, como era aniversário de uma Mãe de Santo, canta-se “Parabéns...” e uma vez mais, todos comem juntos, pois segundo Pai Aír “a boca foi feita para duas coisas: Comer e Rezar. A comunidade volta a ser convidada para mais uma festa que irá acontecer no domingo seguinte. O convite feito pelo Babalorixá a todas as pessoas que ainda permaneciam naquele momento no Terreiro, caracterizava a hospitalidade que permeia as relações que ocorrem naquele espaço. Um espaço de acolhimento, e de permissão para compartilhar dos próximos eventos que iram ocorrer.

No domingo, dia 20 de janeiro, teria lugar a festa mais importante do Terreiro, a Festa de Oxaguian, o Orixá de Pai Aír. O Terreiro estava lotado. O momento era

de festa e comemoração, havia um reboiço no espaço, mas era “silencioso,” um burburinho reverente, afinal, à noite Oxaguiã dançaria para todos.

Quando se está no Terreiro nos intervalos das festas, a população que fica hospedada por lá, os filhos do Terreiro escolhidos pelo Pai Air estão sempre ocupados cumprindo alguma tarefa: passando ferro nas roupas que serão utilizadas durante os eventos, ou conversando entre eles, ou comendo, ou na cozinha cozinhando para as refeições que ocorrerão antes ou depois das festas, ou preparando as comidas para serem oferecidas ao orixá depois da Reza. Sempre tem o que fazer no Terreiro.

Na tarde do dia 20 de janeiro todos estavam de branco no Terreiro. Havia várias mesas espalhadas em torno de Irokô para o almoço, tendo algumas pessoas sido convidadas para almoçar. Os filhos daquele Terreiro se faziam presentes vindos de Portugal, Nova York, do interior da Bahia, de São Paulo e os filhos de Salvador.

A mesa era farta e, mais uma vez, aquela comunidade oferecia alimento para aqueles que estavam presentes. A comunidade do Terreiro e os seus convidados compartilhavam daquele momento de sociabilização e integração do grupo. Devemos salientar que o acesso ao “ajeum” é feito através do convite do Pai de Santo ou das pessoas hierarquicamente estabelecidas, como no meu caso, feito pelo Ogã da Casa, Roberto Gaudenzi. É pedida autorização ao Babalorixá para levar pessoas que não façam parte da comunidade religiosa.

A mesa estava posta, os alimentos tinham sido preparados pelas mulheres do Terreiro e outros haviam sido trazidos pelas filhas do Terreiro ou por pessoas que sabiam que partilhariam daquele almoço. O cardápio é organizado com antecedência, discutido com o Babalorixá que vai permitir que tipo de alimento pode ser consumido, visto que nas festas brancas são interditados o consumo de dendê e ingredientes picantes. Autorizado o cardápio são feitas as compras e confeccionados os pratos. Nesse dia podíamos encontrar na mesa as seguintes comidas: salada de batata, macarrão ao sugo, panqueca de carne, rocambole de

frango, peru assado, chester assado, lombo recheado, salpicão de frango; como sobremesa, doces de compota: caju, goiaba, ameixa, pudim de leite.

Pai Aír senta-se à cabeceira da mesa e uma mulher prepara o prato que ele irá comer, forma-se, então, uma fila. As pessoas vão passando e fazendo o prato. A permanência de Pai Aír nesse local, segundo ele, é “para controlar o apetite voraz dos seus filhos”. (Tal apetite deve-se à lida cotidiana no Terreiro) entre as rezas e as festas a vida transcorre normalmente, as pessoas trabalham em funções designadas, além de cozinhar e preparar as roupas para serem vestidas. Comer comedidamente significa preparar-se para receber o orixá na festa pública.

Às 20h. começa a festa oficial do Terreiro Pilão de Prata repleta de convidados importantes vindos de alguns cantos do País e do mundo, muito bem vestidos e enfeitados. Os convidados importantes a que me refiro são os pais e mães de santo dos Terreiros de Salvador, e outros vindos de outras partes. Brasil. Nesse dia havia dois filhos do terreiro de nacionalidade portuguesa e que estavam no Terreiro para a festa. Participar da festa é prestigiar e valorizar o espaço que está acolhendo aquela população naquele momento, além de significar respeito àquele que está dando acolhida.

Além da comida que foi oferecida a todos que participaram da festa pública, haviam sido encomendados por Pai Aír docinhos, salgadinhos e um bolo branco feito de pasta americana. E esta mesa arrumada como se fosse para uma festa de aniversário estava organizada no interior da casa do Babalorixá. Em torno da meia noite termina a festa e são servidos o jantar, e como sobremesa os docinhos, todos brancos.

O Sacerdote acolhia a todos, sempre atento às necessidades daqueles que frequentavam a sua Casa. Em várias ocasiões era recomendados a seus filhos-de-santo que acolhessem às pessoas presentes no Barracão, tratando de bem servi-las. Também lhes foi solicitado acompanhar os convidados até a porta do Terreiro, desejando-lhes que voltassem, pois as portas estariam sempre abertas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A religiosidade do Candomblé se expressa, fundamentalmente, nas ocasiões de festa. Embora a festa esteja presente em quase todas as religiões, no Candomblé ela é a própria identidade e gira em torno dos deuses que estabelecem uma união estreita com os fiéis em consequência de uma descida do sobrenatural ao natural. Através dos sacrifícios e oferendas os fiéis dialogam com seus santos.

As festas, de maneira geral, representam um momento privilegiado de acolhimento, de convivialidade e, no caso do Candomblé, além de representar a ocasião onde ocorre a interação entre os orixás e os fiéis, é, também, uma oportunidade festiva de manutenção e afirmação dos laços sociais, além do convívio entre os fiéis que cantam, dançam e festejam entre si, e com as pessoas convidadas que não pertencem ao terreiro, numa expressão inequívoca da dádiva na forma de hospitalidade, de acolhimento compartilhando o espaço sagrado do terreiro.

Na organização da festa no Candomblé é perceptível laboriosos preparativos e uma meticulosa preparação. Há papéis e atribuições definidos e fundamentais na sua elaboração. Da organização da festa até o preparo das oferendas implica a dedicação dos fiéis que doam tempo, e disponibilizam dinheiro para a elaboração do que se vai ofertar aos orixás. O círculo da dádiva se completa fundamentalmente no fenômeno do transe.

A convivialidade, a sociabilidade e a comensalidade presentes nas festas públicas do Candomblé foram os pontos importantes observados nas festas do Terreiro Pilão de Prata.

Confirmando as observações de Rita Amaral, a festa no Candomblé contrapõe-se ao generalizado conceito do comportamento individualista da sociedade moderna e nela pode se observar que todos se unem para organizar, dançar, que todos se unem para organizar, dançar, entrar em êxtase e comer com os deuses. Todos

são convidados a compartilhar deste momento tão importante para o grupo, e todos são bem vindos não só para participar como também para compartilhar do alimento com os orixás.

Essa comensalidade religiosa como parte das festas que ocorrem no Terreiro, tem o acréscimo do sagrado, fato esse que fortalece individualmente os fiéis, ao mesmo tempo em que fortalece também as relações do grupo que comungam das mesmas crenças dando um forte sentido de comunidade, irmandade e pertencimento.

A interação no processo de pesquisa proporcionado pela observação participante permitiu acompanhar o ritmo das preparações, desde repartição das tarefas e o envolvimento do grupo quanto à responsabilidade de produzir e elaborar o trabalho necessário para que a festa ocorresse da melhor maneira possível, evidenciando a potencialidade participativa do grupo.

Esse acolhimento confirmou as relações de convívio estabelecidas por essas pessoas que freqüentavam e estavam no terreiro naquele momento, bem como a sociabilidade que permeava o ambiente, e tal interação entre o grupo estava envolvida pela comensalidade.

O terreiro ou a casa de santo é um espaço que se constitui como o templo de celebração e ritualização das festas, a morada dos orixás e de seus filhos. Ser convidado para participar da festa pública é a sinalização de que a porta estará sempre aberta. É a permissão para atravessar a soleira, e fazer parte momentaneamente daquele encontro sagrado com o sagrado, pois no Candomblé não existe a dimensão profana – para eles tudo é sagrado. Pelo fato de haver recebido o convite através do Ogã, foi possível fazer as observações que constam neste trabalho. Se não houvesse recebido o convite, estar presente nos momentos festivos e ter participado internamente dos encontros anteriores das ocorrências das festas, provavelmente as observações não poderiam ser feitas no interior do terreiro, não havendo a possibilidade de conviver e observar todas as etapas de preparação das festas.

Assim, durante três semanas, pude vivenciar as festas brancas no Terreiro Pilão de Prata em Salvador, e participar dos encontros que ocorriam antes, durante e depois dos festejos, e compreender como se estabeleciam as relações de hospitalidade e comensalidade permeadas pela dádiva.

Existia a preocupação dos convidados em chegar ao Barracão com muita antecedência para “guardar lugar na frente”. Era recorrente essa atitude. E ficavam extremamente chateadas se pessoas mais altas ocupassem esses lugares. Depois percebi que estar na frente significava estar próximo dos orixás, receber os abraços (cumprimentos, receber o Axé) dados por eles; essa atitude seria de reconhecimento por parte do orixá da presença das pessoas na festa, bem como a confirmação de algum pedido feito pelos devotos.

A preocupação do Pai Air em receber bem e importar-se com todos para saber se eram bem atendidos, era um reflexo claro de um ato de hospitalidade. Tratar com atenção e dar importância a um convidado é um dos requisitos básicos da hospitalidade; é demonstrar ao outro que “temporariamente” pertencemos aquele grupo. Este tratamento é recorrente e é estendido a todos que estão no Terreiro naquele momento. Havia sempre uma pessoa determinada pelo Pai Air para cuidar dos convidados. Esse acolhimento ganha uma dimensão sagrada uma vez que essa acolhida não é feita só pelo Terreiro, mas também pelos Orixás. Todos são bem-vindos.

Nas festas tudo é feito como manda a Tradição, as obrigações públicas, os toques dos tambores, as oferendas, rituais que têm como objetivo “compartilhar” com o público a força e a beleza das divindades. Isto confere ao Terreiro visibilidade, que através dos orixás é distribuída em bênçãos, energia ou Axé. Essa visibilidade é importante porque indica à comunidade a riqueza da festa, não só pela quantidade de orixás que dela participam bem como pelo grande número de pessoas que lá comparecem para ver e reverenciar os deuses, compartilhando da comida.

O trabalho dos filhos do Terreiro e do Pai Air durante o período festivo demonstra a importância desses encontros. É visível o cansaço dessas pessoas

em algumas ocasiões, mas no momento da festa, é como se este se diluísse, e nas suas faces ressurgisse a alegria de estar servindo aos orixás.

Oferecer os alimentos aos orixás e consumir a comida preparada pelas yabassés é compartilhar o sagrado, é restaurar o vínculo com os deuses, é participar do banquete divino. No ambiente do Terreiro é visível a sociabilização e a hospitalidade e estas ocorrem juntamente com a partilha de alimentos, alojamento e acolhimento desses filhos que, na maioria das vezes, saem de suas casas para participarem dos períodos de festas. Período em que o grupo aproveita para estabelecer e reafirmar os vínculos, que se dão no terreiro na condição de pertencimento da família-de-santo, consolidando as alianças que formam esse grupo.

O banquete que os orixás oferecem, o *ajeum*, ou as comidas oferecidas ao final de cada evento, está sustentado e legitimado pelos deuses e também pela Natureza, caracterizando-se pela relação de agradecimento, de oferta, de pedido e de louvor. No Candomblé essa relação é muito mais explícita, os deuses escolhem os seus filhos, estes oferecem o alimento para os deuses, que retribuem em forma de axé, de atendimento aos pedidos feitos.

A comensalidade dirige todos os aspectos dos rituais, o sagrado está presente e é partilhado por todos os que freqüentam o espaço.

O alimento permeia o espaço do terreiro, as festividades, os encontros, e as cerimônias davam-se em torno dele, é o mediador do sagrado. O Candomblé é uma das religiões que através do alimento mantêm o vínculo entre as divindades e os seus adeptos. Além disso este vínculo é estendido àqueles que são convidados a participarem dos eventos festivos. É através da oferta dos alimentos que são feitas as conexões com as divindades, demonstrando desta forma, respeito, reverência e adoração, procurando-se obter as respostas para as questões humanas. Por intermédio do vínculo criado entre a comunidade religiosa e os deuses se pode ainda restaurar a sociabilidade e o convívio no grupo, expandindo-os para fora do espaço religioso.

A dádiva e a circularidade implícitas na comensalidade são visíveis e recorrentes no Candomblé. Todos estão dispostos a reverenciar seus deuses, cumprir as obrigações, oferecer a eles o que é pedido, receber em bênçãos e organizar uma festa para que todos possam participar sabendo que, no dizer de Amaral, “a festa é o modo de ser deste povo”.

A festa é grandiosa, bela e termina invariavelmente com um jantar público, ao qual todos comparecem para louvar, glorificar, agradecer, dançar para o orixá e comer com o orixá, momento de partilhar e compartilhar a alegria e também as agruras de todos, em que todos participam, comemoram e recebem as bênçãos.

A celebração da vida pela comensalidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMARAL, Rita. **Xirê! O modo de crer e de viver no Candomblé**. Rio de Janeiro: Palas, 2002.

_____. É tempo de festa sempre. Texto publicado originalmente em **TRAVESSIA. Revista do migrante**. n.15, janeiro/abril, Centro de Estudos Migratórios - CEM, São Paulo, 1993. Disponível em <http://www.n-a-u.org/>. Acesso em julho de 2008.

_____. **As mediações culturais da festa à brasileira**. Texto publicado em TAE-Trabalhos de Antropologia e Etnologia- Revista inter e intra disciplinar de Ciências Sociais. Vol 40 (1-2). Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia. Porto.2000. Disponível em: <http://www.n-a-u.org/> Acesso em julho de 2008.

BAPTISTA, Isabel. Lugares de hospitalidade. In: DIAS, Célia Maria de Moraes (org.). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. Barueri: Manole, 2002.

BASTIDE, Roger. **O candomblé da Bahia**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

_____. **As religiões africanas no Brasil**. 2.ed. São Paulo: Biblioteca de Ciências Sociais, 1985.

_____. **Images du nordeste mystique em noir e blanc**. Paris: Pandora/ Dês sociétés.1978.

BECKER, Howard S. **Segredos e Truques da Pesquisa**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2008.

BENISTE, José. **As Águas de Oxalá**. 3.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005.

BOUTAUD, Jean Jacques. *Commensalité: lê partage de la table*. In : MONTADON, Alain (dir.) **Lê livre de l'hospitalité**. France: Bayard, 2004

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. STRECK, Danilo Romeu. **Pesquisa participante: O saber da partilha.** 2ed. São Paulo: Idéias e Letras, 2006.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade.** 2ed. São Paulo: Editora Aleph, 2004.

CARNEIRO, Edison. **Candomblés da Bahia.** 9ªed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2008.

CARNEIRO, Henrique. **Comida em Sociedade. Uma história da alimentação.** 2.ed. São Paulo: Ed. Campus, 2003.

CERTEAU, Michel; GIARD; Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano. Morar, cozinhar.** Rio de Janeiro: Vozes, v.2, 1997.

CIDO DE ÒSUN EYIN, Pai. **Açaá onde tudo começou. Histórias, vivências e receitas das cozinhas de Candomblé.** São Paulo: Arx, 2002.

_____. **Candomblé. A panela do segredo.** São Paulo: Saraiva, 2008.

COLOMBO, Lina Biselli. **O valor das relações: um olhar sobre o trabalho das camareiras a partir da hospitalidade e da dádiva.** Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2008.

COSTA LIMA, Vivaldo da – **A família de Santo nos candomblés Jejes-nagôs da Bahia- um estudo das relações intra-grupais.** 2 ed. Salvador: Corrupio, 2003.

DEMO, Pedro. **Pesquisa Participante. Saber pensar e intervir juntos.** 2ed. Brasília: Líber Livro Editora.2008.

ELIADE, Mircea. **O sagrado e o profano. A essência das religiões.** 2 ed. São Paulo: Martins Fontes. 2008.

FEDREZZI, Valéria Luíza Ferreira. **O conhecimento gerado no programa de mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi.** Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2008.

FERNÁNDEZ- ARMESTO, Felipe. **Comida: uma História**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

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

GAUDENZI, José Roberto. **Òrisà. Uma História**. Salvador: Omar G., 2008.

GRASSI, Marie-Claire. Hospitalité. Passer lê seuil. In: MONTANDON, Alain. **Livre de l'hospitalité**. Paris : Bayard, 2004.

HOMOBONO, José Ignacio. La comensalidad festiva em el ámbito pesquero vasco-cantábrico. In: ARNAIZ, Mabel Gracia (coord). **Somos lo que comemos**. Estudios de alimentación y cultura en España. Barcelona: Ariel Antropologia, 2002.

KHOURI, Dolly; BUENO, Marielys S. **Hospitalidade a qualquer hora, hospitalidade a qualquer tempo!**. Travessia (São Paulo), v. 58, p. 37-42, 2007. *Meio de divulgação*: Impresso; ISSN/ISBN: 01035576.

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em busca da Hospitalidade. Perspectivas para um mundo Globalizado**. Barueri: Manole, 2004.

LODY, Raul. **Candomblé. Religião e resistência cultural**. São Paulo: Ática, 1987.

_____. **Santo também come**. Pallas: Rio de Janeiro, 2004.

MAGNANI, José Guilherme Cantor. **Festa no pedaço. Cultura e Lazer na cidade**. 3ed. São Paulo: Ed. Hucitec, 2003.

MATTOSO, Kátia de Queirós. **Ser escravo no Brasil**. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1988.

_____. **Século XIX. Uma província no Império** Rio de Janeiro: Ed. Nova Fronteira, 1999.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a Dádiva**. Lisboa: Edições 70, 2001.

NASCIMENTO, Dinalva Melo do. **Metodologia do trabalho Científico. Teoria e prática.** Rio de Janeiro: Editora Forense. 2002.

PARÉS, Luis Nicolau. **A formação do Candomblé: história e ritual da nação jeje na Bahia.** Campinas: Editora Unicamp, 2006.

PRANDI, Reginaldo. **Mitologia do Orixás.** Companhia das Letras: São Paulo, 2001.

QUERINO, Manuel. **Costumes Africanos no Brasil.** Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 1938. Exemplar fac-similado.

_____. **A arte culinária na Bahia.** Salvador: P555 Edições, 2006.

QUIVY, Raymond. CAMPENHOUDT, LucVan. **Manual de Investigação em Ciências Sociais.** Paris: Dunod, 1995.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico.** 23ed. São Paulo: Cortez Editora, 2008.

SILVEIRA, Renato da. **O Candomblé da Barroquinha. Processo de constituição do primeiro terreiro baiano de Keto.** Salvador: Edições Maianga. 2006.

SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano. **Usos e abusos das mulheres de saia e do povo do azeite.** Notas sobre a comida de orixá no terreiro de candomblé. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Pontifícia Universidade Católica. São Paulo, 1998.

_____. A cozinha e os truques: usos e abusos das mulheres de saia e do povo do azeite. In: BACELAR, Jeferson. **Faces da Tradição afro-brasileira**, 1.ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1999.

_____. **Orixás, santos e festas: encontros e desencontros do sincretismo afro-católico na cidade de Salvador.** Salvador: UNEB, 2003.

STRONG, Roy. **Banquete.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor. 2004.

VERNANT, Jean-Pierre. **Mito e pensamento entre os gregos**. 2.ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra. 1990.

VOGEL, Arno; MELLO, Marco Antônio da Silva; BARROS, José Flávio Pessoa de. **Galinha d'Angola: Iniciação e Identidade na cultura afro-brasileira**. 3.ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2007.

WOORTMANN, Klaas Axel A. W. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. TENSER, Carla Márcia Rodrigues. **Gastronomia: Cortes e Recortes**. Vol 1. Brasília: Editora SENAC, 2006.

GLOSSÁRIO

Ajeum – refeição coletiva compartilhada entre os deuses, os freqüentadores da casa e os convidados, no final da festa.

Axé - em nagô significa a força invisível, força mágica- sagrada de toda divindade, de todo ser animado, de todas as coisas (BASTIDE, 2001).

Axogum- ogã responsável pelo sacrifício dos animais.

Bamboxê- título africano dado ao sacerdote que é responsável ao culto de Xangô.

Euá – orixá feminino relacionada com o rio e lagoa. Seu nome está ligado a beleza e a graça.

Irokô – árvore sagrada. Orixá.

Jogo de ifá – jogo de adivinhação que consulta Ifá- deus do oráculo e da adivinhação. Senhor do destino (VOGEL, 2007).

Obí- fruto da palmeira africana *Cola acuminata*. Serve de oferenda aos orixás, usado nas práticas divinatórias, é servido cortado em pedaços.

Ogã – são homens que cumprem diversas funções no terreiro que podem ser ritualísticas ou não. Podem sacrificar animais (axogum); tocar atabaques (alabê) tomar conta do local onde ficam as representações dos animais (pejigã).

Ogun- é a divindade ligada a forja do ferro e todas as atividades ligadas a esse metal, como a guerra, a agricultura, a caça.

Oluô – *aquele que é dotado de um elevado grau de vidência.*

Olubajé- banquete oferecido por Obaluaê a todos os orixás.

Orixás – qualquer divindade iorubá, exceto o criador do céu e da terra- Olorun.

Orun- palavra yorubá que designa o mundo habitado pelos orixás, os ancestrais e os fiéis.

Osaguiã- apresentação de Oxalá como jovem guerreiro.

Ossain – divindade responsável pelo mundo vegetal. Senhor das folhas.

Oxalá- conhecido como “o grande orixá”. Responsável pela criação do mundo e dos homens. Sua cor é o branco e o dia da semana, é sexta-feira.

Peji- altar, local onde são colocadas todas as representações dos orixás e as suas comidas. Local de adoração.

Xangô- divindade relacionada ao raio e trovão. Esta associado a justiça, seu dia é quarta-feira e suas cores são o vermelho e o branco.

Xiré – festa pública que ocorre no barracão.

Yabassé (mulher que cozinha) – mulheres que preparam as comidas e sabem dos rituais e do gosto dos orixás.

ANEXO

Convite para as festas públicas do terreiro Pilão de Prata.



2007

*Que o Ano Novo
venha com força benigna
suficientemente grande
para transformar
corações e mentes de
todos os seres; e o
Espírito Santo "invada"
definitivamente cada
um de nós!*



*Felix Natal!
Próspero 2008!*

*He Odô Ogé
He Lajuômim*

2008

ILÊ ODÔ OGÊ

O PILÃO DE PRATA CONVIDA V. SA. E EXMA. FAMÍLIA
PARA ASSISTIREM ÀS OBRIGAÇÕES QUE TERÃO INÍCIO
DIA 06 DE JANEIRO DE 2008, ÀS 20:00H.

Rua Tomaz Gonzaga, 298 - Boca do Rio
Tels.: (71) 3341-9055 / 3232-2826 - Salvador - Bahia

JANEIRO

- 06 - ÒDÙDÚWÁ
- 13 - ÒSÀLUFÀ
Missa em louvor a Sr. do Bomfim, na
Igreja Rosário dos Pretos - 8:00h
- 20 - ÒSÀGÌÀ (PILÃO)
- 24 - OGUN, ODÉ, ÒSÀYIN
- 28 - OLUBAJÉ (CONFIRMAÇÃO DE EQUÉDE)

FEVEREIRO

- 10 - ÌYABÁS (CONFIRMAÇÃO DE EQUÉDE)
- 13 - SÂNGÓ
- 17 - ODUM IGÊ
- 24 - ODUM IFÁ

MARÇO

- 02 - ÒYÁ
- 09 - OŞUN
- 15 - PRESENTE DE OŞUN
- 16 - FESTA DE IBEJE - 14:00H
- 23 - IEMANJÁ