

Àwo Fifè Nlá¹: comida de santo como cultura afro-brasileira*Àwo Fifè Nlá¹: santo food as afro-brazilian culture**Àwo Fifè Nlá¹: comida de santo como cultura afrobrasileña*Fábio Liborio Rocha ²**RESUMO**

Este artigo trata da comida de santo do Candomblé refletindo sobre a sua condição como monumento nacional e patrimônio cultural material e imaterial do Brasil. A comida de santo que constitui o ebó do Candomblé agrega todas as instituições que uma cultura compõe, tanto a culinária, como a música, o vestuário, a religiosidade, uma coletânea de cânticos em língua iorubá, que compreendem elementos que produzem nossa cultura. Para abordar a temática foi realizado um levantamento bibliográfico de diversos artigos e livros científicos com foco no léxico *comida de santo*, nos variados candomblés de nosso país. Destaca-se possibilidades de cortes epistemológicos com base em Frantz Fanon sobre a negação da cultura negra e sugere-se a fenomenologia da comida de santo como discussão entre autores consagrados, conhecidos do grande público, e outros não, por terem publicado textos muito recentemente. A discussão está norteada pela seguinte questão: a comida de santo e o Candomblé servem a um novo conceito político de Estado brasileiro e que, portanto, permitem o iorubá como língua de culto exigindo uma nova política pública de identidade nacional? Ao compreender a comida de santo, constata-se que a cultura negra está fortemente presente na culinária cotidiana do brasileiro.

Palavras-chave: Comida de Santo. Ebó. Cultura Africana no Brasil. Candomblé.**ABSTRACT**

This article deals with *Candomblé's* saint food, reflecting on its condition as a national monument and material and immaterial cultural heritage of Brazil. The food of saint that constitutes the *ebó* of *Candomblé* brings together all the institutions that a culture makes up, both the cuisine, music, clothing, religiosity, a collection of songs in the *iorubá* language, which comprise elements that produce our culture. To address the theme, a bibliographic survey of several articles and scientific books was carried out with a focus on the lexicon *Comida de Santo*, in the various *Candomblés* of our country. Several possibilities of epistemological cuts by Frantz Fanon about the denial of black culture are highlighted and the phenomenology of saint food is suggested as a discussion between established authors, known to the general public, and others not, because they have published texts very recently. The discussion is

1 *Àwo fifè nlá* – alguidar em iorubá (recipiente redondo utilizado para colocar comida). [Dicionário Yorubá parte 08 – Blog Ori](#).

² Pós-doutor em psicologia clínica e cultura pela Universidade de Brasília. Distrito Federal, Brasil.

guided by the following question: do food of saint and *Candomblé* serve for a new political concept of the Brazilian State and, therefore, allow *iorubá* as a cult language demanding a new public policy of national identity? When understanding the food of saint, it appears that black culture is strongly present in the daily cuisine of Brazilians.

Keywords: Saint food. *Ebó*. African Culture in Brazil. *Candomblé*.

RESUMEN

Este artículo trata sobre la comida santa del *Candomblé*, reflexionando sobre su condición de monumento nacional y patrimonio cultural material e inmaterial de Brasil. La comida de santo que constituye el ebó del *Candomblé* reúne todas las instituciones que conforma una cultura, tanto la cocina, la música, la vestimenta, la religiosidad, un conjunto de cantos en lengua *ioruba*, que conforman elementos que producen nuestra cultura. Para abordar la temática se realizó un levantamiento bibliográfico de varios artículos y libros científicos con foco en el léxico Comida de Santo, en los diversos *Candomblés* de nuestro país. Se destacan varias posibilidades de cortes epistemológicos de Frantz Fanon sobre la negación de la cultura negra y se sugiere la fenomenología de la comida santa como una discusión entre autores consagrados, conocidos por el gran público, y otros no, por haber publicado textos muy recientemente. La discusión está guiada por la siguiente pregunta: ¿la comida de santo y el *candomblé* sirven a una nueva concepción política del Estado brasileño y, por lo tanto, permiten al *yoruba* como lengua de culto que exige una nueva política pública de identidad nacional? Al comprender la comida de santo, parece que la cultura negra está fuertemente presente en la cocina diaria de los brasileños.

Palabras clave: Comida de santo. *Ebó*. Cultura Africana en Brasil. *Candomblé*.

INTRODUÇÃO

Este artigo intitulado *Àwo Fifè Nlá: comida de santo³ como cultura afro-brasileira*, investiga o alimento transformado em comida que compõe o ebó do *Candomblé* como um monumento nacional e patrimônio cultural material e imaterial do Brasil. Sendo assim, o ebó⁴ agrega todas as instituições que uma cultura

3 Comidas de Santo – alimentos votivos preparados ritualmente e oferecidos aos Orixás, os quais necessitam de suas vibrações para manutenção da própria força dinâmica². Essa força se refere ao Axé.

4 Ebó – ritual que se constitui em oferenda ou sacrifício a um Orixá, como clamor para se alcançar uma graça ou para homenagear e cultuar um Orixá. Os elementos que irão compor o ebó dependem

compõe, como a culinária, a música, o vestuário, a religiosidade, uma coletânea de cânticos em língua iorubá, elementos tais que produzem a nossa cultura.

A questão linguística é muito importante hoje para compreender a nossa religião da diáspora, sobretudo em Frantz Fanon (2008)². A língua iorubá pertence ao candomblé *nagô-quetu*, a língua *ewe-fon*, nos cultos *jeje* a língua *quimbundu* e *quicongo*, no candomblé de Angola e no tambor de mina, há um misto de língua *mina-nagô*. Frisamos este aspecto linguístico porque a língua é a instituição que garante o estatuto cultural de identidade brasileira, incluindo a receita e os nomes dos alimentos que integram o ebó de culto ao Orixá. No entanto, nossas traduções na presente pesquisa, em sua maioria, pertencerão sobretudo à língua iorubá.

Desta forma, a presente investigação versa sobre uma breve revisão bibliográfica de diversos artigos e livros científicos sobre as comidas de santo, nos variados candomblés de nosso país. Segundo Santos apud Coelho-Costa (2016, p.83)², vemos que:

“(...) Na cozinha de santo os ingredientes podem ser classificados em três categorias: os de “sangue vermelho” (azeite de dendê), “sangue branco” (álcool) e “sangue preto” (sumo das folhas), onde cada tipo de sangue representa a manutenção de energia dos orixás. Desta forma, cada preparação culinária pode ter estes elementos e terá consigo um significado mais ativo (FARELLI, 1997; PRANDI, 2001), e alguns utensílios de barro e madeira são sempre exigidos no preparo e serviço de oferendas (...)”.

Sendo cultural em sua ontologia africana, nossa pesquisa destaca variadas possibilidades de cortes epistemológicos sobre a fenomenologia dos ebós em autores consagrados e outros não tão conhecidos do grande público por terem publicados textos muito recentemente.

Busca-se também organizar algumas preliminares teóricas que antecedem o usufruto patrimonial imaterial da comida religiosa⁵ africana no Brasil, dita sagrada de ebó, servida em um alguidar para o culto dos Orixás. Podemos citar Fanon (2008)¹,

da sua finalidade e abrangem frutas, folhas, velas, adornos, alimentos, louças, artefatos de barro ou ágata, entre outros².

5 A comida de santo é uma comida sagrada africana, sendo um lugar de batalha, como nos lembrou Fanon (2018, p.59): “(...) O sorriso do negro, chamado de grin, parece ter interessado muitos escritores. Eis aqui o que diz Bernard Wolfe: “(...) nós gostamos de representar o negro sorridente, com todos os dentes à mostra. E este sorriso, tal como o vemos — tal como o criamos — significa sempre um dom”. Dons sem fim nos cartazes, nas telas do cinema, nas etiquetas dos produtos alimentícios (...)”.

para uma compreensão sistêmica decolonial sobre a ocultação da cultura africana no Brasil, mesmo como um projeto colonial recorrente nas nações coloniais.

Com efeito, para além das propriedades históricas de nossa cultura africana, teceremos algumas considerações também sobre a quizila no ebó. Toda iniciação possui em seu bojo uma ritualística e linguística sagrada, restrita ao público profano. O latim para a missa, o iorubá para o Candomblé, cada qual em seu lugar de fala.

Pensamos neste objeto de pesquisa – a comida de santo – devido à hereditariedade da tradição religiosa africana no Brasil, sobretudo aos variados Candomblés e mais recentemente afamado na sociedade brasileira atual, o culto de Ifá. A teoria de Roger Bastide (1958, p.355)³ demonstrou que os *Eho* – tabus – eram um termo utilizado nos candomblés bantos, sendo exatamente uma quizila, com o que nós concordamos inteiramente.

De fato, uma linhagem de Candomblé consiste na transmissão também de receituários sagrados de comida de santo que possuem uma cumplicidade sistêmica familiar com um comportamento. O culto aos Orixás só pode ser mediado pela comida possuidora de axé (energia vital sagrada), como todos sabemos, e por isso necessita de um compêndio de receitas para a existência de regras nos mais de seiscentos⁶ Orixás. Axé, segundo Coelho-Costa (2016, p.80)², é definido nestes termos, como a energia vital da cabeça das pessoas mantida pelos Orixás:

“(...) A cabaça para os africanos seria um instrumento de guardar, de reter no seu interior as mais diversas substâncias de origem sólida, vegetal ou líquida, portanto, na cabaça cabe o que significa o mundo. E dessa relação nasceu a compreensão de que o ori humano ou, em português, a cabeça humana, seria o reservatório de toda energia cosmológica que configura as deidades chamadas orixás. São estes orixás que trazem a energia vital da vida, o Axé (...)”.

Com a perseguição da Igreja no Brasil e na África, o culto teve de se adaptar em segredo na sociedade escravista dos períodos coloniais, do banzo, até chegarmos ao momento de liberdade atual, no qual a pesquisa da alimentação de santo é capaz de detalhar com profundidade cada rito, com fortes semelhanças com

6 Ver a obra: CACCIATOTE, Olga Gudolle. **Dicionário de Cultos Afro-Brasileiros: com a indicação da origem das palavras**. Rio de Janeiro: Forense, 1988, p.197.

o Benim e Nigéria, na antiga costa da Mina. O histórico da ancestralidade africana no Brasil demonstrou uma África que irradiou como a civilização humana desde a pré-história e com a tradição do passado que está viva graças à oralidade, aos mitos e aos ritos da comida no ebó – o sacrifício, a oferenda. Chamou-nos a atenção a presença sempre de feijão-preto ou de feijão-fradinho nas oferendas, como menciona Correia (2009, p.79):

“(...) Ogum é o orixá da guerra, do ferro e da agricultura: na aproximação com os santos católicos coube para ele a imagem de Santo Antônio. Os animais oferecidos ao orixá da terça-feira, que gosta de azul escuro e verde são o bode, galos de cores variadas, frangos, cabritos e coquém (galinha d’angola), nas frutas gosta de manga, e seus pratos de preferência encontramos a feijoada de Ogum, boi de inhame, bife de Ogum e omalá de Ogum; este orixá tem proibições com relação a bebidas alcoólicas em demasia: (...)”.

Essa tradição está presente, portanto, na nossa genética pela diáspora, no nosso modo de pensar e na nossa fé espiritual, nos quais ritualizamos a comida para o espaço do sagrado. E o culto do *Eegun* (ancestrais) exige também o culto aos nossos antepassados dos ossos (*egungun*), sendo um culto de respeito aos que nos trouxeram aqui hoje para nascer e viver no Brasil. O Candomblé, portanto, representa um dos grupos sociais mais antigos que compõem o nosso país, como nos alertara Bastide (1958, p.44)³: “o santo, o candidato e o grupo social que constitui o candomblé”. Não é em nossa visão uma classe sacerdotal apenas, mas, sim, parte de nossa identidade nacional, como povo, conjuntamente com o samba, a capoeira, o quilombo e a culinária africana que compõe o cardápio nacional.

1. Princípios metodológicos e teóricos

Frantz Fanon (2008, p.42)¹ explica como se desenvolve o preconceito linguístico com a pessoa de cultura negra na diáspora colonial e pós-colonial:

“(...) Nas Antilhas não há nada igual. A língua oficialmente falada é o francês. Os professores vigiam de perto as crianças para que a língua crioula não seja utilizada. Deixemos de lado as razões evocadas. Aparentemente o problema poderia ser o seguinte: nas Antilhas como na Bretanha há um dialeto e há uma língua francesa.

Mas a situação não é a mesma pois os bretões não se consideram inferiores pelos franceses. Os bretões não foram civilizados (...)

Essa constatação de Fanon nos leva a uma pergunta fundamental quando refletimos sobre a nossa temática: a comida de santo e o Candomblé servem a um novo conceito político de Estado brasileiro e, portanto, permitem o ioruba como língua de culto exigindo uma nova política pública de identidade nacional? Há indubitavelmente discriminação com a língua iorubá no Brasil, a ponto de perdemos os nomes dos pratos típicos africanos para generalizações infantis do português vulgar. Como exemplo disso, ocorre a ideia de que qualquer tipo de bebida alcoólica poderia substituir o gin no *ebó* de um Orixá. Ocorre que o gin (*oti oloje*) é a bebida do culto ioruba e nagô de *oti-oloje*, sendo o símbolo do poder fecundo dos Orixás masculinos, sobretudo de *Exú*, *Elegbara* e *Egungun*, e representam o sêmen (como um tipo de sangue branco masculino). Entendemos que devemos pensar sobre esta castração social de maneira macro política. Segundo a obra de Balandier (1969, p.120)⁵ podemos compreender também que:

“(...) Pas seulement du vocabulaire politique, mais aussi du lexique religieux, qu’elles se réfèrent toutes au domaine du sacré ou de l’exceptionnel. Ainsi, la théorie de la royauté élaborée par les Nyoro de l’Ouganda recourt au concept de “mahano”, pouvoir qui permet au souverain d’entretenir l’ordre convenable (...)”.⁷

No Nordeste, este conceito de “*mahano*” é também delegado de modo pejorativo aos judeus, ou seja, a toda aquela etnia que não se encontra confortável pelo estranhamento violento do preconceito em branquitude, ocorre em relação ao negro também. Mas como vimos, o léxico do “*mahano*” tem raízes africanas. Por isso, devemos escutar a voz de Fanon (2008, p.)¹ novamente:

“(...) O caminho lógico é examinar a linguagem, na medida em que é através dela que criamos e vivenciamos os significados. Na linguagem está a promessa do reconhecimento; dominar a linguagem, um certo idioma, é assumir a identidade da cultura. Esta promessa não se cumpre, todavia, quando vivenciada pelos negros. Mesmo quando o idioma é “dominado”, resulta a ilegitimidade. Muitos negros acreditam neste fracasso de legitimidade e declaram uma

7 Tradução: “Não só o vocabulário político, mas também o léxico religioso, que todos se referem ao domínio do sagrado ou do excepcional. Assim, a teoria da realeza desenvolvida pelos Nyoro de Uganda usa o conceito de *mahano*, um poder que permite ao soberano manter a ordem adequada”.

guerra maciça contra a negritude. Este racismo dos negros contra o negro é um exemplo da forma de narcisismo no qual os negros buscam a ilusão dos espelhos que oferecem um reflexo branco. Eles literalmente tentam olhar sem ver, ou ver apenas o que querem ver (...).”

No entanto, é muito difícil em pesquisas profundas, recalcar a pertença do elemento africano, seja na língua ou na culinária, na cultura, na arte, na dança, na música, na arquitetura e na religiosidade como um todo do Brasil. Faz parte majoritária em sua estrutura social, depois da morte de oitenta e seis milhões de guaranis e com a presença incipiente de europeus nas fazendas de açúcar e café, os vinte milhões de africanos da diáspora, de 1520 a 1888. A questão que nos interessa serão as práticas de ocultamento de uma posição de apagamento branca, castradora e ditatorial em nosso país em relação à prevalência da negritude cultural onde se inclui o Candomblé e sua comida de santo. Percebemos isso fortemente na teoria de Fanon, segundo Faustino (2018, p.15)⁶:

“(...) Fanon aponta, por um lado, para a defesa de uma dialética crítica que rejeita o essencialismo implícito no coletivismo forçado da raça e da nação e, por outro lado, recusa o universalismo abstrato próprio ao humanismo europeu para afirmar um novo humanismo, voltado à desracialização da experiência por meio da afirmação aberta e conjuntural de particularidades universais (...)”.

Por isso relacionamos antes que há um pano de fundo de identidade nacional que precisa ser considerado quando estamos investigando a comida de santo, o *ébo*. Não poderá, contudo, habitar o estranhamento por parte da sociedade brasileira, embora tenhamos a certeza de que toda a população saiba o que é uma “comida de santo” ou, por palavras vulgares, como o termo “despacho”. O que ocorre de fato é a prática de ocultamento de nossas raízes africanas no cotidiano mesmo, evitando palavras que possam evidenciar nossa superestrutura africana, que se dá também na economia brasileira dos séculos, muitas vezes relacionada à comida como nos ciclos econômicos do café e da cana-de-açúcar, durando pelo menos cem anos cada um. Pensar Fanon (2008)¹ é importante para problematizar a negritude brasileira, na medida em que, por razões até da mentalidade do racismo fascista na academia, precisamos da teoria linguística de Fanon, um importante psiquiatra na França. Há uma questão epistemológica no racismo linguístico, que

consequentemente obscurece a linguagem ioruba da comida de santo. É o racismo epistemológico, dentro da academia universitária, que segundo Fanon (2008, p.15)¹:

“(...) A questão da língua também levanta outras questões mais radicais sobre seu papel na formação dos sujeitos humanos. Fanon argumentava que a colonização requer mais do que a subordinação material de um povo. Ela também fornece os meios pelos quais as pessoas são capazes de se expressarem e se entenderem. Ele identifica isso em termos radicais no cerne da linguagem e até nos métodos pelos quais as ciências são construídas. Trata-se do colonialismo epistemológico (...)”.

Como dissemos no início do artigo, está em causa aqui a admissão da comida de santo no elenco de nossos maiores patrimônios culturais, em ioruba, de preferência, e mesmo em português, para os não iniciados, e para isso nos socorremos de alguns postulados linguísticos de Fanon (2008, p.41)¹. O idioma português também é africanizado na África e africanizado no Brasil, além de podermos preservar o ioruba:

“(...) O termo *palabre*, de origem portuguesa, é utilizado por vários grupos culturais da África Ocidental para se referir ao costume de reunir para parlamentar, toda vez que surge um problema de convivência, qualquer que seja ele. Ou seja, dissolver, pelo entendimento, as tensões surgidas na vida cotidiana. (...)”.

Desta forma, traremos a seguir os paradigmas importantes para tal defesa de uma autoimagem nacional africana, de nossa ancestralidade na cultura material da comida do *ebó*. Uma questão que nos intriga é a capacidade da oralidade de permanência no tempo (aproximadamente 400 anos) das receitas de *ebó* que vieram da África, sobretudo das regiões da Guiné, Benim e Nigéria. Tendemos a pensar, embora isso necessite de dezenas de anos de pesquisas, que o Brasil é uma nova Benim e que temos no acarajé uma presença simbólica desse renascimento espiritual do Benim como um Brasil, como podemos observar nas palavras do Iphan (2007, p.15)⁷:

“(...) Esse acarajé e esse abará iam nas portas, como se come ainda na Costa d’África. É acarajé, e não sanduíche; com pimenta, algum camarão, mas basicamente acarajé. (...) O acarajé, bolinho de feijão-fradinho (*Phaseolus angularis* Wild), cebola e sal, frito em azeite de dendê (*Elaeis guineensis* L.), é de origem africana; seu nome original é, em locais do Golfo do Benim, África Ocidental, acará, que, em iorubá, significa “comer fogo” – acará (fogo) + ajeum (comer) – e

advém do modo como era apregoado nas ruas: “acará, acará ajé, acarajé (...)”.

Além dessa culinária ancestral, paralelamente se desenvolve no terreiro a receita do *ebó*. Ela será uma narrativa de longa duração pois temos quatro séculos de diáspora africana no Brasil que necessitam de uma compreensão histórica, antropológica e também da saúde mental; afinal ter máscaras brancas em peles negras é uma espécie de psicose coletiva. Como efeito desta fenomenologia, o *ebó* nos representa como povo se precisamos de símbolos culturais brasileiros baseados em fatos históricos reais da diáspora africana e, nesse sentido, nos socorremos da teoria das representações sociais de Serge Moscovici (2015, p.287)⁸ pela seguinte afirmação:

“Todas as representações sociais, incluindo os mitos e a religião, irrespectivamente da cultura a que pertencem são racionais. Parafraseando Hegel, poder-se-ia dizer que, para Durkheim, tudo o que é social é racional e tudo o que é racional é social. Com outras palavras, representações míticas ou religiosas, por exemplo, de outras pessoas vivendo em sociedades diferentes, não são falaciosas ou irracionais, como Frazer (1922), acreditava”.

O *ebó* é uma representação social, porque mantém uma coesão cultural igualmente, pois carrega em sua sacralidade, todo aquele conjunto de características supracitadas por antropólogos, psicólogos e historiadores. O *ebó* produz efetivamente uma espécie de contrato social, o qual legitima o compromisso do devoto com a sociedade que o cerca, a sociedade africana do Candomblé do Brasil. É o *ebó* uma ritualização do cotidiano responsável não só pela paz universal cósmica do Orixá Olorum, de Olodumare, mas pela felicidade e pelo axé das pessoas em nosso mundo dentro do sistema religioso *iorubá*. O *ebó* é, por último, um objeto de mediação de axé para o devoto. Por outro lado, podemos investigar igualmente a narrativa da receita da comida de *ebó*, entendendo primeiramente o sentido que devemos aqui conceber na narratividade. Mas também percebemos que uma receita escrita de *ebó*, já foi uma oralidade como fenômeno complementar ancestral, segundo o modelo teórico de Paul Ricoeur (1999, p.60)⁹:

(...) “Además, la escritura, em quanto institución, es posterior al habla, pues parece llamada a fijar mediante um grafismo lineal todas las expresiones que surgen previamente em la oralidade. La atención casi exclusiva que prestamos a las escrituras fonéticas parece

confirmar que la escritura no añade nada nuevo al fenómeno del habla, salvo la fijación que posibilita su conservación (...).⁸

Deste modo, continuamos a observar algumas respostas para a manutenção da cultura de *ebó* e de *terreiro*, que, com certeza, passaram pelo confronto com o cristianismo colonizador, como dissemos, durante quase quatrocentos anos de escravidão. Nossa ideia prevalente discorre na direção de uma supremacia cultural negra, não pela nossa demografia atual que o censo já demonstrou, mas por fundamentos históricos na fragilidade da cultura europeia em se estabelecer no campo da comida tradicional brasileira. A seguir, nos debruçaremos para defender tal tese qual já havíamos indicado no artigo em relação aos momentos de contato do modo de fazer do alimento europeu e mesmo indígena, e de nossa majoritária população negra desde sempre. Vamos passar a dissertar sobre isso, como observação, na discussão da gênese cultural qual estamos falando, segundo um paradigma de Cascudo (2004, p.78)¹⁰ sobre o inhame, alimento comum no Brasil e também o alimento principal do Orixá Ogum:

(...) Parece indiscutida a origem vocabular na África Ocidental (...) Guiné, Benim, Congo, “nham” = comer, dando *ñame*, *iñame*, *igname*, *yame*, *yam*, *yams* (*wuref*), inhame. Saint-Hilaire em 1819 advertia que o inhame dos brasileiros era o *Calladium esculentum* (...) *que faut-il penser de l'igname?* Perguntava Erland Nordenskiöld (...) Claude d'Abbeville, 179, identificou o *taia ouassou* com o inhame, dizendo-o *colocasia* (...).

Observamos aqui a constatação de uma discussão estrangeira, em respeito ao imbróglio linguístico, como Frantz Fanon (2008)¹ nos alertou, forjado da tentativa de branqueamento europeu dos nomes iorubas do inhame africano que consumimos no Candomblé e mesmo na vida diária dos lares brasileiros. Vemos aqui holandeses, russos, alemães e franceses tentando descobrir enquanto naturalistas, de onde era o nome e a origem de diversas raízes consumidas no séc. XIX no Brasil. Tal confusão é fácil de ser desfeita se adentrarmos no fundamento do Candomblé.

⁸ Tradução livre: (...) “Além disso, a escrita, como instituição, vem depois da fala, pois parece chamada a fixar todas as expressões que surgem anteriormente na oralidade por meio de um grafismo linear. A atenção quase exclusiva que prestamos à escrita fonética parece confirmar que a escrita não acrescenta nada de novo ao fenômeno da fala, a não ser a fixação que possibilita sua preservação (...).”

Chamamos de fundamento, observando o conceito de Vilson Caetano de Sousa Júnior (2014, p.138)¹¹:

“(…) Comidas de orixás são assim comidas mais elaboradas que pressupõem, além do conhecimento e técnicas específicas, fundamentos ditados pela “lei do santo.” Daí a importância da iabassé nos terreiros. A *iabassé* ou, literalmente, a velha que cozinha, é a grande sacerdotisa da comida, que, além de tudo entender sobre as predileções dos orixás, é guardiã dos segredos capazes de transformar a comida dos homens em comida de orixá. (…)”.

Ocorre que para o culto de Ogum não pode ser cará, nem taioba, tem que ser inhame. A pesquisa de história africana no Brasil tem um modelo repetitivo, psicótico, de recorrer a estrangeiros para identificar elementos culturais africanos consumidos há séculos no Brasil. A africanidade (e o Candomblé) nunca bastaram para ser um tribunal da verdade – termos habermasianos - dentro de uma visão colonial antropocêntrica e eurocêntrica, pois há uma negação edípica de nossa origem africana. Mas de qualquer modo, nada nos chamou mais a atenção que o usufruto do inhame (*Dioscorea sativa*), de origem africana vinda de Cabo Verde e São Tomé usado na Bahia desde o século XVI, em 1587, segundo Cascudo (1993, p.382)¹⁰. Há uma trajetória importante do inhame em diversos Candomblés regionais e por cultos de variados Orixás. A festa do inhame-novo dos Candomblés da Bahia, dos Xangôs pernambucanos, constituem uma festa para o Orixá Oxalá e Obatalá. Como nos diz Cascudo (1993, p.382)¹⁰ explicando a festa do inhame-novo, sabemos que:

“(…) É o tributo de homenagem prestado a Oxalá, o santo principal do terreiro. É o início das festas. (...) Na primeira sexta-feira do mês de setembro, a mãe do terreiro reúne as filhas de santo e se dirigem à fonte mais próxima, com o fim de captarem, muito cedo, a água precisa à lavagem do santo. Finda esta cerimônia, o santo é recolhido ao peji. Logo em seguida sacrificam um caprino, que é cozido com o inhame (...) retirado do fogo, a refeição é distribuída entre as pessoas presentes (...)”.

É interessante perceber que há uma comensalidade entre os devotos e Oxalá por meio de seu alimento, o inhame. Pessoas e Orixás comem junto reestabelecendo ou fortalecendo o axé do terreiro com este vínculo. Assim,

percebemos que o Candomblé é uma religião da comida sagrada, onde Orixás e pessoas precisam deste axé em um tipo de união religiosa bastante específica. Podemos entender de outro modo o axé nestes termos, segundo Ribeiro Junior e Lima (2018, p.307)¹²:

“(...) O amplo sentido dado à alimentação nos terreiros de candomblé se deve principalmente à crença no axé, uma força vital presente em todos os materiais do universo, que pode ser armazenada e transferida de um ser para outro. A alimentação teria, então, um papel importante na manutenção e manipulação desse axé, para fins comunitários e sociais. Nos terreiros, todos comem, desde os orixás, as pessoas, as cabeças das pessoas, até as coisas, como os atabaques, os fios de contas e o próprio barracão ou salão, onde os orixás se apresentam ao público e dançam incorporados nos seus filhos. A iniciação de novas pessoas à religião do candomblé, ou feitura de santo, que envolve a reclusão do noviço, ou iaô, por vários dias, pode ser entendida como uma série de rituais ligados à alimentação. (...)”.

Passaremos agora a problematizar outras faces da categoria comida de santo conjuntamente com seus aspectos de axé e de quizila.

2. Sobre o termo “Axé” e o termo “quizila”

O axé é a energia dos Orixás doada aos humanos e a todo o universo, por meio de oferendas alimentares principalmente. Podemos entender o axé nas seguintes palavras de Santos (2013, p.175)¹³:

“(...) No caso dos cultos afro-brasileiros, essas trocas são chamadas de ‘obrigações’. São elas que alimentam o santo [...] pessoas, os seres e as coisas têm axé [...] o axé pode ser incrementado ou empobrecido. Como é possível potencializar o axé, ou evitar que ele diminua? Cuidando do santo; lavando as contas, preparando as comidas; confeccionando os trajés, sacrificando os animais, guardando os interditos. Cumprindo os rituais. [...] De um ou de outro modo a produção do axé tem a ver com dinheiro (...)”.

Nós nos preocupamos com este termo popular, “quizila”, nos meios de terreiros de Candomblé, para evidenciar a disciplina do tabu em oferecer um alimento inadequado ao Orixá. A tradição de uma religião mantém a ordem no mundo, a qual não pode ser quebrada, e Olodumare é a entidade criadora do universo, da ordem

harmônica que mantém a paz no mundo. A quebra do tabu, o desrespeito, destruiria tal ordem limite pois a comida é um alimento psicopompo, ou seja, mediadora de dois mundos, do axé dos Orixás para seus filhos e filhas, pela energia espiritual que é adquirida no ato da oferenda do *Ebó* aos seus devotos. Sem dúvida poderíamos oferecer aspectos narrativos que demonstram tal fenomenologia. Segundo Orlando Santos (1993, pp. 61-62)¹⁴, podemos observar alimentos que são insubstituíveis de uma receita de *Ebó* para o Orixá Ogum, por exemplo o inhame (o grifo é nosso):

Animais de Sacrifício

- 1 cabrito vermelho
- 4 frangos vermelhos
- 2 pombos brancos
- Temperos: *ataare* e azeite de dendê

— **Inhame é indispensável em qualquer oferenda para Ógún**

- Folhas de Ógún
- Erva-tostão
- Pérégún
- Parietária
- Canela de macaco
- Folha de *i'rokó* (gameleira)
- Espada de *Ogún* (*jungá*)
- Palmeira de dendê (*m onriw ó*). Esta é a principal folha de *Ogún*. {Obs.: a folha de *irokó* é indispensável a todos os *Orisá* e pode ser substituída por todas as outras, contudo, a folha principal de cada *Orisá*, esta não comporta substituição}.

Continuamos pensando sobre quais são os elementos do cotidiano que nos remetem à alimentação brasileira e à sua utilização por hábitos paralelos ao Candomblé. Assim, o *irési* – arroz, o *erèé tiro* – feijão-fradinho, *èwà awuje* – feijão-branco grande, o *èwà dúdú* – feijão-preto, o *èwà funfun* – feijão-branco, o *ewé* – feijão-mulatinho, a *su-oyinbo* – batata, a *ata* – pimenta, pimentão, a *elégéde* – abóbora e a *adiè sísun* galinha assada, o *elédè* – porco, o *ako màlúù* – boi, o *àkàrà* – acarajé, o *dùndú* – inhame, o *edé* - camarão, o *eja odò* peixe do rio, o *eja òkun* – peixe do mar, o *eja ti kò níí ípé* – peixe de pele e muitos outros, às centenas de casos. O feijão-preto, elemento da feijoada da culinária nacional, também é comida de santo, como vemos nesse texto do livro clássico *Tia Ciata e a Pequena África no Rio de Janeiro*, de Moura (1995, p.149)¹⁵:

“(…) O caruru dos ibejis se inicia com o ritual da matança dos frangos, a carne separada para o orixá e o restante para a refeição comunal em enormes gamelas onde se adicionam os ingredientes, o quiabo pacientemente cortado em fatias, camarão seco, castanhas, ervas e o dendê. O ajeum, a comida da assistência, cuidadosamente servida com o oguedê frito no azeite, farofa, deboru, abará, acarajé e feijão-preto, presidida a festa por Xangô (…)”.

Continuamos a construção do conceito de que a comida de santo de Candomblé serve de base ao cardápio brasileiro, sendo herdeira da costa da Guiné e da costa da Nigéria. Um exemplo dentro de dezenas é o da feijoada, comida tradicional brasileira e comida de santo igualmente, denominada como *Feijoada de Ogum*. Observamos tal aspecto em Gonçalves e Oliveira (2016, p.12)¹⁶:

(…) Todos devem comer. Importante ressaltar que toda a comensalidade é realizada no próprio terreiro, onde “comem” os homens e os espíritos. A comida é disposta ao chão forrado com um tecido referente à cor do Orixá, denominando-se a este processo de “fazer a mesa”. A instrução foi que durante a comensalidade da feijoada fossem emanados apenas pensamentos positivos, pedidos de proteção, prosperidade e axé para se vencer os obstáculos da vida, pois Orixá não realiza maldade. Ao ingerir a feijoada, os adeptos acreditavam na ingestão das energias ativadoras da capacidade em atingir o alcance daquilo que foi pedido. Assim, quem pediu “o mau”, estaria ingerindo “o próprio mal”. Sendo a alimentação uma das bases teológicas do Candomblé, isso acaba por influenciar as práticas alimentares dos candomblecistas (…)”.

Candomblé é um dombo grande e para a pessoa devota e praticante está implícito que comer ou dar de comer ocorrerá em direção a regras rígidas ritualísticas, mesmo no sentido de tabu. A este tabu se dá o nome de quizila. Quizila (em iorubá, *Eewo*) é o que está para todo o sempre interdito em um ritual ou o que pode ser quebrado em um ritual especial que inclui comida, ou em uma iniciação a um Orixá. Podemos aqui citar o *panán* ou *Pònòn* que é um ritual da iniciação *ketu* e a do rito da quitanda de *iaô*. A comida na oferenda de *ebó* faz parte de um conjunto de tradições religiosas sagradas, e nas mitologias africanas nos remetem a guerras mágicas como nos lembra Bastide (1958, p.25)³:

(…) Um dia, Xangô, *Yansan*, *Olokun*, *Oloba*, *Iloua* e *Odi* estavam todos reunidos e Xangô pediu que se fizesse um *ebó* para se contrapor à ação mágica de *Oliyu*. Quando iam fazer o *ebó*,

encontraram no caminho um objeto estranho, e voltaram a consultar *Oye Bucia*, a feiticeira do lugar, que lançou o apele. O oráculo respondeu que um novo Orixá acabava de nascer (...)

Deste modo, devemos propor como inferência de reflexão teórica que a seriedade da quizila do tributo ao Orixá fez com que certos alimentos se tornassem prodigiosos, ou seja, seriam elos de ligação com o Ifá, na medida em que o pedido ou a promessa de realização daquele pedido dependia de uma receita correta na oferenda de padê no ebó. Cada Orixá tem, portanto, uma receita de comidas especiais, as quais não podem ser transgredidas sob penas de uma maldição ou quizila. Este é um detalhe da liturgia da comida de santo que temos de compreender para observar que a seleção do cardápio para compor o *ebó* de Orixá é meticulosa e insubstituível por ser regra sagrada. Vamos a outra definição de quizila feita por Cascudo (1993, p.658)¹⁷:

“(...) Filhas de Santo ainda observam o seguinte: umas podem comer abóbora, taioba, peixe de pele, e outras não; a ninguém é permitido passar com uma vela acesa, lanterna, candeeiro ou coisa igual, por detrás delas; não ingerem álcool; não vestem roupas que lhes não pertençam; não acompanham cortejos fúnebres; não visitam doentes; não podem ir a festejos, sem prévio convite; não podem ser acordadas violentamente, nem acodem a chamamento sem saber de quem (...)”.

A comida, por vezes, tem a cor do Orixá. Para Oxalá, por exemplo, a oferenda do leite de coco e a canjica são elementos que não podem faltar, pois para Oxalá predomina a cor branca em seu culto, em suas roupas e em suas firmas. Se o devoto oferecer um alimento que não é da cor adequada ao Orixá também pode gerar uma quizila, por quebra do tabu. Este aspecto é importante tendo em vista que tal rito no *ebó* de um Orixá é levado à risca, muito sério mesmo. A comida, ou melhor, “dar de comer ao Orixá”, possibilita o recebimento de axé pelo devoto por intermédio da comida: a comida é o próprio veículo psicopompo do axé do mundo físico dos homens e do mundo espiritual perante os Odus dos Orixás. Dar de comer, o axé em si mesmo, não é compreensível para um leigo ou profano ao Candomblé; há uma linguagem especial, secreta, reservada aos zeladores, aos *babás* e *yás*, aos *ogans* e *ekedes*. Como diz Carvalho (1998, p.4)¹⁸:

“(...) Significa estabelecer com eles uma espécie de "pacto" hermenêutico, como diz Alan Olson (1980), aceitando que eles carregam um significado, isto é, que dispõem de uma autonomia semântica, que extravasa as balizas e limites semânticos construídos em torno deles pelo ritual de que originalmente faziam parte (...)”.

Uma quizila famosa e muito comentada na cultura do culto da Orixá Nanã Boruku, no Rio de Janeiro, se refere a um fundamento de ebó que é feito de peixe bagre e enterrado em um manguezal para Nanã. Este ebó era o dos mais temidos, pois Nanã é uma Orixá muito séria. Não se pode errar no culto de Nanã. Deste modo, percebe-se que no meio candomblecista de Belfort Roxo, cidade da baixada carioca, por exemplo, havia o medo de adoecer caso o ebó não fosse feito com o fundamento (receita) correto, ou com outro tipo de peixe. Outro aspecto importante é que há de se fazer uma distinção entre o fundamento e o *assentamento*. Um assentamento é um certo número de animais que é sacrificado antes da construção de um barracão de culto do terreiro de Candomblé. Tal fundação abaixo do solo, nos quatro pontos cardeais, é enterrado por vezes um porco, para que como *ebó* e a oferenda, ele mantenha o axé com boas energias para o culto do terreiro por tempo ilimitado. O axé é assim a energia boa espiritual do terreiro, sendo um irmão de axé, um irmão de santo, pois frequentam o mesmo terreiro de Candomblé. Se um terreiro não tem um assentamento correto, também dará quizila, ou fraqueza, infortúnio. Nesta direção de pensamento do culto, todo assentamento é sagrado e evitam quizilas com os Orixás, como, por exemplo, decorar o teto com palha da costa e outras receitas, o que confere proteção.

3. Dar de comer ao Orixá e a cabeça: a comida de Ori ou Oburi.

Como disse Gomes e Moraes (2014, p.40)¹⁹, comida representa uma das mais importantes marcas da cultura africana no Brasil. No Candomblé, a comida tem grande poder de comunicação, seja entre homens, Orixás, antepassados e natureza. O “olubajé” é uma cerimônia pública do Candomblé, na qual os pratos são servidos, de acordo com uma sequência hierárquica, em folhas de mamona e saboreados cerimonialmente. Os Orixás têm algumas restrições e regras

relacionadas a determinados alimentos. Por exemplo: “Iansã” não come caranguejo ou abóbora; “Oxum” não come peixe sem escamas, tubarão; “Omolu” não come siri; “Xangô” não come carneiro e caranguejo; “Nação Jeje” não come alimento com carne de porco. Como afirmou Orlando Santos (1993, p.VII)¹⁴:

“(...) Tais questões envolvem, essencialmente, o segredo sob o qual são mantidas certas informações essenciais, estratégia que, num sistema de tradição oral do saber, não só o integra — funcionando como instrumento regulador da distribuição do conhecimento bem como tem sua excelência e eficácia demonstradas como prática do saber ritual (...)”.

Por esta razão, pensamos também na explicação da quizila, dentro da regra ou preceito na comida de Orixá. Quando há uma matança de animais, todos podem depois fazer, por exemplo, uma sopa e comê-los juntos com irmãos do terreiro; isso aumenta o axé, o comer junto, a comensalidade; o Orixá “entrou” dentro da comida e a fortaleceu. Em geral, entende-se por quizila o descuido por parte do iniciado às obrigações do Orixá. Um exemplo pode ser obtido no culto do Orixá Tempo. Há vários motivos para explicar por que o seu culto está desaparecendo. Um deles é que Tempo é um Orixá sério⁹. Há uma subjetividade inerente a cada terreiro e à tradição de culto ao Orixá em variadas nações no Brasil. Se a cor de culto das vestes aos filhos e filhas do cultuado Oxalá é o branco, ocorre a analogia da busca de alimentos de cor branca, tais como o leite, a canjica, o coco e o caramujo branco. Há também as distinções de elementos da natureza como a terra, o lodo, o mangue, a água, o vento, o fogo.

Assim, cada Orixá (mesmo entre os quatrocentos Orixás), exige uma estrita observância desta lei espiritual e perpétua. Oferecer um peixe em *ebó* para Oxalá ou leite para a Orixá Nanã poderia ser considerado um insulto ao Orixá, ocasionando uma má sorte para o praticante de Candomblé. O caramujo, o *ígbin* é chamado de boi de oxalá nos Candomblés. Porém há caramujos para outros Orixás também, como assinalou Orlando Santos (1993)¹⁴, quando afirmou que o fogo não é um elemento adequado ao sagrado Orixá *Obálúwáiyé*, justificando que do contrário

9 Orixá “sério”, é um termo usado no Rio de Janeiro para cultos e oferenda, *ebós* muito exigentes e de difícil coleta de comida. O Orixá sério é um Orixá que fica zangado. Não é um termo comum, é um termo iniciático para despistar o profano ao se referirem aos Orixá Tempo, *Obálúwáiyé* e mesmo os Ibejis como Orixás sérios. Também é sério o Orixá que não possui a receita de *ebó* correta africana, pois tal compêndio de alimentos se perdeu com as *Yás* antigas.

seria uma falta grave, uma chamada quizila. Orlando Santos (1993, p.99)¹⁴ explica que “(...) O *ikarahun* (casca do *ígbín*) não vai ao fogo, pois pertence a *Obálúwáiyé*. Quebre-o, faça um buraco no chão e enterre-o, junto a um pouco de *gúgúrú* (pipoca) (...)”. Sendo assim, percebemos que o ritual com comida para o *ebó* é também um caminho de discurso sutil para iniciados, às vezes cantado em ioruba pelo Babalorixá. E nem sempre compreendido por antropólogos estrangeiros, mesmo sendo Roger Bastide. Como diz Jorge Carvalho (1998, p.3)¹⁸:

“(...) A pergunta básica formulada por Bastide ficou sem uma resposta precisamente porque dirigiu-a ao candomblé baiano, tradição religiosa que enfatiza o transe, o sacrifício e a iniciação e cuja expressão linguística (conscientemente limitada e controlada pelos adeptos, inclusive) está profundamente centrada nos cânticos em línguas africanas - notadamente em iorubá - e que não possuem mais a maleabilidade das línguas vivas na interação cotidiana (...)”.

Dar de comer a cabeça, o bori ou obori, é uma iniciação no Candomblé e se dá ao *olóri*, Orixá predominante da cabeça. Assim, dar de comer a cabeça (*orí*) faz parte da principal liturgia do Candomblé. Não esquecendo também que o Orí também é um Orixá individual, personalizado da pessoa, guardião do destino do adepto.

Considerações Finais

Nossa pesquisa investigou deste modo, a fim de preservar a comida de santo *pari passu* com a receita da alimentação nacional brasileira (acarajé, feijoada, canjica, entre muitas), como patrimônio histórico material e imaterial, não apenas por ser também um patrimônio quilombola, mas por ser de terreiro de Candomblé igualmente. Tal percepção nossa inclui a ideia de identidade nacional africana, maioria inclusive demográfica de pretos e pardos.

O presente texto propôs fazer algumas análises sociais e de comportamento do que entendemos ser uma questão linguística na assimilação de nomenclaturas de *ebós*, da comida de santo, em termos de identidade cultural por meio da alimentação de Orixá. Bastide falara erroneamente em aculturação por perceber que o culto do

Orixá se encontrava perdido com o tempo longo da diáspora africana. Indubitavelmente, tal afirmação não tem respaldo histórico. Neste artigo, abrimos um outro olhar, que mostra que a grandeza da África é silenciosa, é a língua do griô. Porém, cotidianamente intrínseca e formadora da cultura nacional, não somente na alimentação do Orixá, mas na alimentação tradicional do brasileiro, no nosso vocabulário e no modo de pensar e agir. Podemos ver que em HORA (2021, p.22)²⁰ este fenômeno de apropriação acontece na comida nos seguintes moldes:

“Em seu livro sobre a culinária baiana, Manoel Querino nos informa que os negros e as negras designadas para preparar as refeições dos brancos modificavam e acrescentavam aos preparos técnicas e ingredientes africanos (QUERINO, 1957). Desse modo, foram responsáveis por introduzir o azeite de dendê, as pimentas malaguetas, o camarão seco, o leite de coco (QUERINO, 1957) – tão característicos da cozinha baiana”.

Certamente, defendemos neste artigo um argumento de autoridade, muito comum na discussão filosófica tradicional. Um deles foi a ideia demográfica. O Brasil, desde o início de sua colonização, é constituído por 88% de africanos. Outro postulado foi nossa posição epistêmica de considerar o *ebó* como parte na construção de nossa culinária, uma culinária negra, pois toda a cozinha doméstica, e mesmo colonial, passou pela mão de um(a) cozinheiro(a) negro(a). Mesmo que fosse uma receita da França como o cassoulet, uma espécie de feijoada francesa, a partir de 1808, quando chegam ao Brasil os hábitos afrancesados da corte portuguesa. Consideramos aqui, portanto, que a alma negra está por detrás da culinária diária do brasileiro, sendo que ser brasileiro implica necessariamente ser também africano.

Por outro lado, a comida de santo, o *ebó*, fornece também uma noção quase que arqueológica sobre o que viemos comendo desde 1530, data da chegada dos negros da diáspora africana, escravizados, daí a necessidade urgente de uma política pública de patrimônio histórico para os terreiros de Candomblé. Se a comida é a comida também servida no vodunce (em língua *ewe-fon: vodu-asé*) para os Orixás, a comida tradicional brasileira é em sua boa parte uma comida utilizada em terreiros de Candomblé. Sendo assim, admitimos que há práticas de ocultamento, discriminatórias destes elementos culturais africanos no Brasil; a também comida de

santo, nagô africana, está salvaguardada na culinária brasileira. Vejamos o livro de Moura (1995, p.148)¹⁵:

“(...) Além de doceira, Tia Ciata era perita em toda a cozinha nagô, no xinxim de galinha de Oxum feito com azeite de dendê, cebola, coentro, tomate, leite de coco e azeite, no acarajé de feijão-branco e camarão, no sarapatel de sangue de porco e miúdos, prato espantoso para o paladar ocidental, ou no tradicional vatapá baiano, ainda na receita tradicional, com caldo de cabeça de peixe, amendoim, dendê, creme de milho, creme de arroz ou fruta-pão, temperados com audácia e sabedoria. No dia dos orixás os pratos eram preparados no rigor dos preceitos, como na ocasião da festa de Ibejada (...)”.

Quando, ao pesquisar a origem de um prato típico brasileiro, o percebemos no usufruto do Candomblé, constatamos a omissão desse patrimônio no historial brasileiro. Não nos causa espanto que um caldo de feijão, ou uma feijoada, seja insistentemente comparada ao cassoulet francês; há uma lacuna, uma omissão e apagamento proposital de nossas elites literárias da gastronomia nacional. Vimos que o feijão é utilizado em suas diversas qualidades em *ebós* variados para diferentes Orixás, como Exu por exemplo. Desse modo, precisamos de uma explicação europeia para o nosso consumo ritualístico do culto de Exu no Candomblé e no consumo doméstico do feijão-preto? O mesmo feijão colonial que circulou da Guiné para a França, foi da Costa da Guiné para o Brasil. Com efeito, constata-se que essa foi para nós, uma das medidas de silenciamento da cultura negra, tanto do fundo antropológico eurocêntrico, de hábitos e costumes africanos, como no sentido social e agrário, sendo o Brasil, sem dúvida, ainda uma sociedade agrária. Como diz Jorge Carvalho (1998, p.11)¹⁸:

“No caso dos cultos afro-brasileiros tradicionais, que preservam com tenacidade a raiz simbólica africana (como o candomblé, o xangô e o batuque) a linguagem para se referir a esses espaços míticos é uma mais indireta e muito menos formalizada. O mundo do *orun*, da África, de onde vêm os orixás, é mencionado apenas nos rituais e mesmo nesse contexto, há uma inibição formal, em termos de clareza de expressão, que é dada pelo uso restrito da língua portuguesa. Ainda mais difícil se torna dizê-lo nos cânticos, pois estes são cantados em ioruba, idioma que não é mais falado pela comunidade afro-brasileira”.

Carvalho (1998)¹⁸ se refere nesse caso a um sentido da “inibição formal”, ou seja, a uma discriminação mesmo, a qual será imprescindível à guisa de compreender a cultura material e a religiosidade do Candomblé e os outros cultos africanos como religiões iniciáticas. Por isso devemos proteger com legislações a presença de nossos mestres do griô¹⁰. Isto a torna uma religião também de tradição oral, com transmissão de boca para ouvido, não sendo aberta a compreensão imediata de seu sentido mais profundo, o *ebó*, por exemplo.

Assim, a receita da comida de *ebó* de cada Orixá é um mistério adquirindo significado direto a partir mesmo de uma iniciação, de um cargo de zelador, mãe, *yá* no terreiro, ou mesmo em um bori.

Em relação particularmente à comida de santo, nos chamou a atenção inicial o usufruto de feijões e do inhame e dezenas de receitas para os ebos aqui estudados. Deixamos um sentimento que será evocado para futuras pesquisas, e nossa percepção inicial foi a de que o Benim e a Nigéria, são protagonistas relevantes de nossa matriz gêmea cultural para o Brasil do *ebó* e do Candomblé.

10 Na primeira fase da tramitação do Projeto de Lei nº 1.176, 2011, de autoria do Deputado Edson Santos, que “Institui o Programa de Proteção e Promoção dos Mestres e Mestras dos Saberes e Fazeres das Culturas Populares”, e de seu apenso, o Projeto de Lei nº 1.786, de 2011, de autoria da Deputada Jandira Feghali e outros, que “Institui a Política Nacional Griô, para proteção e fomento à transmissão dos saberes e fazeres de tradição oral”, após ampla discussão com os segmentos interessados da sociedade, com especialistas e com representantes do poder público, este Relator ofereceu substitutivo que buscou contribuir para o melhor tratamento possível à matéria e, ao mesmo tempo, encontrar um ponto de consenso entre as partes envolvidas. Ver este link: <http://www.leigrionacional.org.br/2014/11/13/lei-dos-mestres-grios-e-aprovada-na-comissao-de-cultura-da-camara-com-pontos-essenciais-do-projeto-de-lei-grio-original/>

REFERÊNCIAS

1. Fanon, F. *Pele negra, máscaras brancas*. Salvador: EDUFBA, 2008.
2. Cacciatore, O. G. *Dicionário de Cultos Afro-Brasileiros: com a indicação da origem das palavras*. Rio de Janeiro: Forense, 1988.
3. Coelho-costa, ER. Nos banquetes de candomblé os deuses comem: representatividade mitológica nas comidas de santo. Fortaleza – Ceará: Revista Ágora [ISSN 1982-6737]. Universidade Estadual do Ceará, Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 1, p. 78-86, jan./jun. 2016. Disponível em: <http://online.unisc.br/seer/index.php/agora/index>.
4. Bastide, R. *O candomblé da Bahia: rito nagô*. São Paulo: Companhia das Letras, 1958.
5. Correia, BCV. *Mais que uma oferenda: representações e resistências afro na cozinha brasileira (Recife, 1926-1945)*. Recife: Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura Regional) - Universidade Federal Rural de Pernambuco. 2009.
6. Balandier, G. *Anthropologie politique*. Paris: P.U.F., 1969.
7. Faustino, DM. *Frantz Fanon: um revolucionário, particularmente negro*. 1ª ed. São Paulo: Ciclo Contínuo Editorial, 2018.
8. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN. *Ofício das Baianas de Acarajé*. Brasília, DF: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2007. Acessado em: file:///C:/Users/Samsung/Desktop/Artigos%20Comida%20de%20Santo/Dossie_oficio_baianas_acaraje.pdf
9. Moscovici, S. *Representações Sociais: investigações em psicologia social*. 11ª ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 2004.
10. Ricoeur, P. *Historia y Narratividad*. 8ª ed. Barcelona: Paidós, 1999.
11. Cascudo, LC. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.
12. SOUSA JÚNIOR, VC. *Comida de santo e comida de branco*. Salvador: UFBA - Revista da Pós-graduação em Ciências Sociais. v.11, n.21, jan/jun. 2014.
13. Ribeiro Junior, A; Lima, TA. *O que comem os orixás nos terreiros de candomblé de nação Ketu de Salvador, Bahia: uma perspectiva etnoarqueológica*. Coimbra, Portugal: Mesas luso-brasileiras: alimentação, saúde & cultura. Vol.I. Coleção Digital Pombalina, 2018. Acesso em: <https://ucdigitalis.uc.pt/pombalina/item/68116>
14. Santos, FG. *Economia e Cultura do Candomblé na Bahia: o comércio de objetos litúrgicos afro-brasileiros - 1850/1937* [online]. Ilhéus, BA: Editus, 2013. ISBN 978-85-7455-446-4. Disponível em: <http://books.scielo.org/>.
15. Santos, OJ. *O ebó no culto aos orixás*. Rio de Janeiro: Pallas, 1993.
16. Moura, R. *Tia Ciata e a Pequena África no Rio de Janeiro*. — 2ª edição — Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Cultura, Dep. Geral de Doc. e Inf. Cultural, Divisão de Editoração, 1995.
17. Gonçalves, FS.; Oliveira, DC. *A comida dos homens e a comida dos espíritos: um estudo sobre práticas alimentares no Candomblé e na Umbanda*. Niterói/RJ: artigo do VIII Encontro Nacional de Estudos do Consumo - Universidade Federal Fluminense, 2016.
18. Cascudo, LC. *Dicionário do Folclore Brasileiro*. 6ª ed. ilustrada. São Paulo: Global, 1993.
19. Carvalho, JJ. *A Tradição Mística Afro-Brasileira*. In- Revista Religião e Sociedade, Vol. 18, nº. 2, maio de 1998.
20. Gomes, LB.; MORAES, VS. *Comida de santo como atrativo cultural*. Recife: artigo do IX Congresso do Núcleo de Pesquisa e Iniciação Científica - NUPIC, Faculdade Frassinetti do Recife, 2014. Disponível em: https://publicacoes.fafire.br/diretorio/nupic/nupic_2013_07.pdf.
21. Hora, M. *Trilhando os sabores da tradição: Percursos gastronômicos de Feira de Santana-BA*. Salvador: Segundo Selo, 2021.