

Comida ritualística às divindades africanas em Tenda dos milagres (1969), de Jorge Amado

Ritualistic food to african gods in Tenda dos milagres (1969), by Jorge Amado

Comida ritual a los dioses africanos em Tenda dos milagres (1969), de Jorge Amado

Denise Rocha¹

RESUMO

O objetivo desse artigo é delinear o papel das comidas ritualísticas em cerimônias de *candomblé* na obra *Tenda dos milagres* (1969), de Jorge Amado, na qual o romancista baiano aborda o preconceito dos brancos perante as religiões de matriz africana. Mulato e capoeirista, o protagonista Pedro Archanjo, que transita no universo das festas religiosas da Bahia e nos terreiros de pais de santos, é um bedel da Faculdade de Medicina. Autodidata, o sociólogo amador escreve livros sobre a mestiçagem, o sincretismo religioso, a gastronomia e a cultura popular. Em uma época plena de críticas ao *candomblé*, o narrador apresenta a profundidade dos ritos, nos quais a comida é um elemento primordial na relação de trocas entre os seres humanos e as divindades. O artigo de caráter bibliográfico foi baseado em reflexões de Mauss (dádiva), de Vogel (oferendas e sacrifícios) e de Bastide (hibridismo cultural).

Palavras-chave: Jorge Amado. Comida. *Orixás*.

ABSTRACT

This paper was carried out to point out the role played by food offered in *candomblé* rituals in *Tenda dos milagres* (1969), by Jorge Amado, in which the novelist from Bahia broaches the prejudices expressed by White people against religions of African matrix. Being a Mulatto and *capoeira* dancer, the protagonist Pedro Archanjo, who goes through the universe of religious celebrations in Bahia and the medicine men's ritual yards, is a minor college official of the School of Medicine. Being a self-taught amateur sociologist, he writes books on miscegenation, religious syncretism, gastronomy and folk culture. In a period full of criticism against *candomblé*, the narrator presents the depth of such rituals in which the food offered as a gift is an important element in the exchange relationship between human beings and deities. The paper with a bibliographical character was based on reflections brought by Mauss (religious gifts), Vogel (food offers and sacrifices) and Bastide (cultural hybridism).

¹ Programa de Pós-Graduação em Letras-Literatura, Universidade Federal de Uberlândia, Minas Gerais, Brasil. E-mail: rocha.denise57@gmail.com

Keywords: Jorge Amado. Food. *Orishas*.

RESUMEN

El objetivo de este artículo es esbozar el papel de los alimentos rituales en las ceremonias del *Candomblé* en la obra *Tenda dos milagres* (1969), de Jorge Amado, en la que el novelista bahiano aborda el prejuicio de los blancos contra las religiones de base africana. Mulato y *capoeirista*, el protagonista Pedro Archanjo, que viaja por el mundo de las fiestas religiosas en Bahia y en los *terreiros* de los padres de santos, es bedel de la Facultad de Medicina. Autodidacta, el sociólogo aficionado escribe libros sobre mestizaje, sincretismo religioso, gastronomía y cultura popular. En un tiempo lleno de críticas al *Candomblé*, el narrador presenta la profundidad de los ritos, en los que la comida es un elemento primordial en la relación de intercambio entre los seres humanos y las deidades. El artículo bibliográfico se basó en reflexiones de Mauss (don), Vogel (ofrendas y sacrificios) y Bastide (hibridación cultural).

Palabras-claves: Jorge Amado. Alimento. *Orishás*.

INTRODUÇÃO

Estudante de colégio e repórter do **Diário da Bahia**, o jovem Jorge Amado começou a circular, em 1927, no espaço do candomblé em Salvador, em uma época na qual havia preconceito e rejeição aos cultos de matriz africana² e, sobretudo, perseguição policial acirrada contra o espaço sagrado dos terreiros e contra seus dignatários: os babalorixás e as ialorixás - os sacerdotes e as sacerdotisas -.

Branco e de tradicional família católica, Jorge foi acolhido com respeito e carinho pelo povo de santo,³ ou seja, o povo que cultua os orixás, e se tornou ogã

2 Artur Ramos, grande estudioso dos afrodescendentes do Brasil, escreveu em **As culturas negras no novo mundo**, a respeito da origem dos povos africanos que vieram para o estado da Bahia. Segundo Ramos, prevaleceram: as "Culturas sudanesas, representadas principalmente pelos povos *Yoruba*, da Nigéria (*Nagô*, *Ijêchá*, *Eubá*, ou *Egbá*, *Ketu*, *Ibadan*, *Yebu* ou *Ijebu* e grupos menores); pelos *Daomeanos* (grupo *Gêge*: *Ewe*, *Fon* ou *Efan*, e grupos menores); pelos *Fanti-Ashanti*, de Costa do Ouro (grupos *Mina* propriamente ditos: *Fanti* e *Ashanti*); por grupos menores da Gâmbia, da Serra Leoa, da Libéria, da costa da Malagueta, da Costa do Marfim... (Krumano, Agni, Zema, Timíni)". (RAMOS, 1979, p. 186).

3 No artigo **Religião e sincretismo em Jorge Amado** Reginaldo Prandi esclarece o significado dos conceitos "povo de santo" e "família de santo": "O conjunto de todos os seguidores das religiões afro-brasileiras é chamado de povo de santo. O termo "santo" é uma tradução livre para o português da palavra "orixá", da língua iorubá. Povo de santo quer dizer, portanto, povo de orixá, povo que cultua os orixás. O candomblé reproduz simbolicamente a antiga família iorubá, que no Brasil foi completamente desestruturada pela escravidão. A comunidade do terreiro é chamada de família de

(protetor) do terreiro de Ogunjá, um título recebido do babalorixá, conhecido como pai Procópio, no ano de 1927, em Salvador. Posteriormente, o escritor teve destaque no candomblé *Axe Opó Afonjá* da mãe de santo Aninha Obabi (Eugênia Ana dos Santos), onde ocupou uma das doze cadeiras do conselho dos obás de Xangô, orixá a quem o terreiro era consagrado.⁴ Jorge recebeu o nome de obá Arolu.

A cultura brasileira de matriz africana, presente em Salvador e na região do Recôncavo da Bahia, vivenciadas pessoalmente e plenamente por Jorge Amado, aparece em diversas obras dele: **Jubiabá** (1935), **O compadre de Ogum** (1964), **O sumiço da Santa** (1988) e **Tenda dos milagres** (1969), na qual são mostradas várias cerimônias de candomblé: do despacho (ebó), passando por homenagens coletivas aos orixás, saudações especiais, as orquestras, as danças, os cânticos e as oferendas.⁵

No artigo, **Os orixás, o imaginário e a comida no candomblé**, Janaina C. Teixeira de Aguiar menciona que os rituais acontecem ao redor da comida, estabelecendo entre os participantes – membros da liturgia religiosa e visitantes – laços afetivos e espirituais de dimensão cósmica:

A relação de sociabilidade entre os devotos e suas divindades se estende a toda à comunidade do entorno e aos visitantes, através dos rituais públicos, as festas. Este é o momento em que a relação mediada pela comida assume um significado mais amplo, promovendo a socialização entre os iniciados, a comunidade e os orixás. (AGUIAR, 2012, p. 170).

santo, e cada um de seus membros ocupa um lugar na hierarquia, isto é, nos diferentes níveis de poder. [...] Acima de todos está a mãe de santo ou o pai de santo, que são os sumos sacerdotes de um terreiro. Abaixo estão os filhos de santo. Os filhos da mesma mãe ou pai de santo se consideram irmãos de santo. Cada um tem seus parentes colaterais, tios de santo, sobrinhos de santo etc.”. (PRANDI, 2009, p. 49).

4 Na obra **Candomblés da Bahia** Edison Carneiro explica a função do grupo: “Esses ministros eram antigos reis, príncipes ou governantes dos territórios conquistados por Xangô no país de *Yôrubá*. Aninha entronizou os doze ministros de *Xangô* em 1937 [...]”. (CARNEIRO, 2002, p. 142).

5 Conforme esclarecimento de Carol Walent no artigo **Comidas de Santo/Ebós**, as oferendas são: “rituais compostos de frutas, alimentos, carnes, bebidas, flores, louças e adereços que servem para oferecer aos Orixás, como uma súplica para se alcançar uma graça, bem como para homenagear e cultuar um orixá, de forma a estabelecer o nosso vínculo com o mesmo. Cada Orixá tem os seus respectivos alimentos, as suas flores, as suas cores, as suas bebidas e a sua forma particular de culto, orações e invocações”. (WALENT, 2008, p. 2).

Nas profundas relações entre as pessoas e as divindades evidentes nas trocas de dádivas espirituais e físicas, alguns alimentos votivos são preparados ritualmente, com evocações de essência ancestral:

Certo que os orixás comem o que os homens comem, porém, recebem a seus pés, nos terreiros onde os modos de preparar, ao lado dos saberes: Palavras de encantamento (*fó*), rezas (*ádùra*), evocações (*oriki*); ligadas a estórias sagradas (*itans*), são elementos essenciais e vitais para a transmissão do axé. (SOUZA JUNIOR *apud* WALENT, 2008, p. 1).

Para compreensão da comida de santo, ofertada em rituais de candomblé que são apresentados na obra **Tenda dos milagres**, de Jorge Amado, serão utilizadas reflexões de Mauss (dádiva), de Vogel (oferenda e sacrifício) e de Bastide (hibridismo cultura l).

Ritos religiosos de matriz africana e comida de santo



Figura 1- Comida de santo

Fonte: <http://cantodoaprendiz.wordpress.com/2008/09/06/comidas-de-santo-ebos/>.

No candomblé, religião afro-brasileira, são cultuados os orixás, que são divindades com as quais os seres humanos estabelecem ligações, por meio de rituais de oferendas. A dádiva aos orixás é constituída de comida votiva.

Marcel Mauss, no **Ensaio sobre a dádiva**, enfatiza a necessidade de circulação de donativos, de caráter sacrificial. As relações de dar, receber e redistribuir são construídas à base de obrigações sociais e religiosas:

[...] as relações destes contratos e trocas entre homens e destes contratos e trocas entre homens e deuses iluminam um lado inteiro da teoria do sacrifício. Em primeiro lugar, compreendemo-los perfeitamente, sobretudo nas sociedades em que esses rituais contratuais e econômicos se praticam entre homens, mas em que esses homens são encarnações mascaradas, frequentemente xamanística e possuídas pelo espírito de que usam o nome. (MAUSS, 1950, p. 72 e 73).

Em **A galinha d'angola**: Iniciação e identidade na cultura afro-brasileira, Arno Vogel esclarece o significado do rito de sacrifício animal (conquém (galinha de angola), pombo, galo, cabrito e carneiro) na cerimônia de “oferecer vida por vida”:⁶

[...] a pedra angular da piedade afro-brasileira é o sacrifício. Sem ele nenhuma passagem pode se efetuar com êxito. Os sacrifícios, no entanto, requerem que se ofereçam aos deuses coisas de sua preferência [...]. Quanto mais importante a passagem mais dramático o sacrifício. Nos minúsculos tranSES do cotidiano, basta o dispêndio modesto e plácido das libações, defumações e oferendas culinárias. As grandes passagens, no entanto, requerem os grandes sacrifícios, o sangue derramado, as hecatombes. Na relação dos homens com os deuses, o sacrifício animal constitui o penhor mais precioso. É indispensável para abrir caminhos em todos os grandes ritos que visam transformar radicalmente a forma de existência dos seres humanos. Dentre todos eles a iniciação, mais do que qualquer outro, precisa oferecer vida por vida. (VOGEL, 2001, p. 17).

Janaina C. T. Maia de Aguiar, no artigo acima mencionado, acentua o caráter do cardápio dos orixás que têm os seus gostos individuais que devem ser seguidos para agradar a divindade a ser evocada e homenageada. Ressalta-se o

6 O sacrifício de animais no candomblé tem um significado ritualístico: “Os animais comumente utilizados são, em via de regra: galos, cabritos, carneiros, pombos e galinhas da angola; machos e fêmeas. Sua forma de abate, é cortado o pescoço com faca bem afiada. Após o sacrifício do animal, cujo sangue é derramado, em local determinado, são retirados os axés”, que são as vísceras principais (moela, rim, pulmão, coração...) que serão cozidas ou fritas, colocados num *oberó* (prato de barro) e oferecidas como complemento. A carne será consumida normalmente pelas pessoas, como se estivesse sido comprada em um supermercado. No Candomblé, utilizar o sangue e demais vísceras dos animais dessa forma tem uma causa e objetivo nobre: o de produzir uma energia, o axé, que irá cumprir uma função: o sangue como forte elemento portador de energia”. (CURSO DE INTRODUÇÃO, s.d., p. 150).

conhecimento e o cuidado com alimentos, considerados interditos para cada um dos deuses, como o sal, proibido para Oxalá, o orixá da criação:

No universo sagrado do candomblé a comida é um elemento essencial. As determinações do que deve ser oferecido aos Orixás em forma de oferendas está presente em suas histórias míticas, trazendo suas prescrições alimentares e também referências ao que não pode ser oferecido, ou seja, as interdições alimentares. Desta forma, os relatos sobre a história dos Orixás apresentam elementos importantes para a compreensão de toda a estrutura ritualística do candomblé, principalmente no que diz respeito à definição das oferendas. (AGUIAR, 2012, p. 160).

Roger Bastide (1898-1974), que foi um dos sociólogos fundadores da Universidade de São Paulo (USP), escreveu **O Candomblé na Bahia**, obra na qual destacou a presença masculina na cozinha dos terreiros, no importante papel que os homens têm na preparação dos alimentos votivos:

A função de preparar os pratos místicos nem sempre é atribuída a uma mulher e sabe-se, com efeito, que os homens, quando se encarregam disso, são cozinheiros ainda mais hábeis. Assim se explica o que vimos em um terreiro jeje, um cozinheiro muito aplicado em sua função, e que me falou, como um verdadeiro apaixonado, dos preparativos das cozinhas dos deuses [...]. (BASTIDE, 2001, p. 334)

Vilson Caetano Souza Júnior, entretanto, destaca em **O Banquete Sagrado: Notas sobre os “De Comer” nos Terreiros de Candomblé**, a presença feminina, a da labassê. Ela, que se encontra envolvida no processo completo da comida de santo, é de preferência uma mulher mais velha, na menopausa, pois a presença do mênstruo feminino na pessoa, que preparava a refeição votiva, seria tabu:

Como detentora da colher de pau, guardiã da culinária, ofício recebido desde os primórdios do tempo por todas as mulheres, a labassê, de forma especial, tem a função de cuidar das panelas de cada orixá, daí a exigência do seu profundo conhecimento, decorrente dos muitos anos de aprendizado, observância e respeito ao silêncio e a criatividade [...]. (SOUZA JUNIOR, 2009, p.119).

Durante o preparo da comida de santo são entoados cânticos aos orixás e contadas as suas estórias em um momento de intimidade e harmonia com o transcendental:

As comidas são elaboradas, requintadas na forma, no ordenamento do preparo ou na simplicidade aparente de um despojamento prescrito pelo mito, vez que, atrás de cada oferenda alimentar está o mito que a prescreve pelas práticas divinatórias [...]. (LIMA, 2010, p.149).

Alguns mitos são recriados na elaboração da comida para os orixás, como o do fogo ensinado aos homens por Xangô, orixá do trovão e da justiça,⁷ para prepararem alimentos às divindades. Exu (Eleguá) tem sua trajetória vinculada com as comidas, como forma de agradecimento de Olofim que foi curado por ele, o qual era detentor de conhecimentos do uso de ervas medicinais:

Olofim ficou agradecido. Perguntou a Eleguá qual deveria ser a recompensa. Eleguá que conhecia o que era a miséria, Eleguá que provara do desprezo de todos, pediu-lhe que lhe dessem sempre um pouco de tudo o que dessem a qualquer um. E que o pusessem à entrada da casa. E para que fosse saudado pelos que saíssem à rua. Olofim estava grato a Eleguá. Olofim deu tudo o que Eleguá pediu [...]. (PRANDI, 2009, p. 53 e 54).

Exu, guardião da porta de entrada das casas, mensageiro e dono das encruzilhadas, é a primeira divindade, que nas cerimônias de candomblé, recebe comida de santo, que é constituída à base de mandioca, dendê, pimenta e cachaça.

Hibridismo cultural brasileiro

7 Reginaldo Prandi narra, em **Mitologia dos Orixás**, a criação do fogo por Xangô e sua função: “Em épocas remotas, havia um homem a quem Olorum e Exu ensinaram todos os segredos do mundo, para que pudesse fazer o bem e o mal, como bem entendesse. Os deuses que governavam o mundo, Obatalá, Xangô e Ifá, determinaram que, por ter se tornado feiticeiro tão poderoso, o homem deveria oferecer uma grande festa para os deuses, mas eles estavam fartos de comer comida crua e fria. Queriam coisa diferente: comida quente, comida cozida. Mas naquele tempo nenhum homem sabia fazer fogo e muito menos cozinhar. Reconhecendo a própria incapacidade de satisfazer os deuses, o homem foi até a encruzilhada e pediu ajuda a Exu. Esperou três dias e três noites sem nenhum sinal, até que ouviu uns estalos na mata. Eram as árvores que pareciam estar rindo dele, esfregando seus galhos umas contra as outras. Ele não gostou nada dessa brincadeira e invocou Xangô, que a ajudou lançando uma chuva de raios sobre as árvores. Alguns galhos incendiados foram lançados no chão, onde queimaram até restarem só as brasas. O homem apanhou algumas brasas e as cobriu de gravetos e abafou tudo colocando terra por cima. Algum tempo depois, ao descobrir o montinho, o homem viu pequenas lascas pretas. Era o carvão. O homem dispôs os pedaços de carvão entre as pedras e os acendeu com a brasa que restara. Depois soprou até ver flamejar o fogo e no fogo cozinhou os alimentos. Assim, inspirado e protegido por Xangô, o homem inventou o fogão e pode satisfazer as ordens dos três grandes orixás. Os orixás comeram comidas cozidas e gostaram muito. E permitiram ao homem comer delas também [...]”. (PRANDI, 2001, p. 257 e 258).

Vivaldo da Costa Lima, em **A anatomia do acarajé e outros ensaios**, enfatiza a tradição *yorubá-nagó* como responsável pelo modelo de alimento sacrificial ofertado, adaptado à realidade brasileira:

[...] foi certamente na estruturação das primeiras casas de santo da Bahia, do modelo nagô, no fim do século XVIII começo do XIX, como disse, que essa comida de santo terá sido recriada, codificada, reconstituída entre nós, com as inevitáveis substituições, se por acaso os ingredientes, ou mesmo os animais, não fossem encontrados no novo cenário ecológico dos orixás e voduns [...]. (LIMA, 2010, p.26).

O sociólogo francês Bastide fez uma análise pioneira no âmbito da sociologia das religiões afro-brasileiras – as danças, os cânticos, os ritos, as possessões e os transes –, na qual se referiu ao processo de hibridismo cultural, evidente na comida de santo:

Devemos observar que o sincretismo introduziu-se na cozinha como no restante da vida religiosa. O lugar ocupado pelo milho ameríndio, ao lado da mandioca, prova-o claramente. Há uma mistura das sobrevivências místicas da África, em particular o azeite de dendê e a pimenta da costa, com os elementos tomados de empréstimo à cozinha dos brancos e dos índios [...]. (BASTIDE, 2001, p.333).

No processo de sincretismo nutricional do candomblé no Brasil, o milho e a mandioca foram os principais produtos agrícolas que ingressaram na comida votiva. Oxossi e Ossaim comem axoxô (canjica) preparado com milho vermelho (ágbado) cozido, enquanto que o milho branco é preparado para lemanjá (canjica com mel ou azeite doce), Oxalá (ebô sem sal), Oxum (com coco) e Oxalufã. Obaluaiê e Exu ingerem milho de pipoca, Oxumaré se alimenta de farinha de milho e Naná gosta de mungunzá (mingau de milho verde). (WALENT, 2008, p. 3 a 5).⁸

A comida de santo de matriz africana, que foi adaptada à realidade brasileira, migrou para a mesa da sociedade da Bahia:

⁸ A cosmogonia africana de origem iorubá tem um grande número de divindades: **Oxossi**, orixá da caça e da fartura; **Ossaim** é herborista; **lemanjá** é a mãe da humanidade e orixá do mar; **Oxalá**, criador do mundo; **Oxum**, esposa de **Xangô**, é a divindade das águas doces e protetora da fertilidade e da beleza; **Oxalufã**, Oxalá idoso; **Oxumaré**, orixá do arco-íris, e **Naná**, a mais antiga divindade, mãe de Omulu e Oxumaré. (PRANDI, 2009, p. 58).

Os pratos dos candomblés são afamados. Os vatapás, os carurus, os acarajés, abarás, aberéns, moquecas, etc., comidas fortemente acondimentadas e gordurosas, em que entram em larga profusão a pimenta e o azeite de dendê –, que dão à cozinha bahiana a sua feição tão especial e original em todo o Brasil, não são mais do que pratos ou iguarias dos candomblés fetichistas. (RODRIGUES, 1935, p.145)

A comida votiva e de celebração em *Tenda dos milagres*, de Jorge Amado

Na Bahia literária de Jorge Amado, que tem imagens de Salvador e do Recôncavo Baiano, vivem brancos, mulatos e negros, os quais frequentam igrejas e terreiros de candomblé, expressando um sincretismo religioso que era desdenhado nos anos 1920 e 1930 pela elite soteropolitana, católica e branca.

Em entrevista a Antônio Roberto Espinosa, realizada em julho de 1981, Jorge Amado⁹ contou sobre sua iniciação na vida no candomblé, no ano de 1927, em uma época de perseguição policial e constrangimentos aos dignatários e frequentadores dos ritos religiosos:

JA -Nessa época me tornei amigo do pai de santo Procópio. Foi ele quem me deu o primeiro título de candomblé, Ogan de Oxóssi. Procópio foi o pai de santo que mais perseguição sofreu da polícia por causa da questão religiosa. Ele tinha as costas marcadas pelas torturas. A questão religiosa, racial, era muito mais intensa do que hoje... muito mais violenta. A polícia chegava, invadia, prendia. Eu marquei isso, primeiro em *Jubiabá*, depois em *Tenda dos Milagres*. (ESPINOSA, 1981, p. 4).

9 Jorge Amado teve uma vasta produção literária: *O País do Carnaval*, romance (1930); *Cacau*, romance (1933); *Suor*, romance (1934); *Jubiabá*, romance (1935); *Mar morto*, romance (1936); *Capitães da areia*, romance (1937); *A estrada do mar*, poesia (1938); *ABC de Castro Alves*, biografia (1941); *O cavaleiro da esperança*, biografia (1942); *Terras do Sem-Fim*, romance (1943); *São Jorge dos Ilhéus*, romance (1944); *Bahia de Todos os Santos*, guia (1945); *Seara vermelha*, romance (1946); *O amor do soldado*, teatro (1947); *O mundo da paz*, viagens (1951); *Os subterrâneos da liberdade*, romance (1954); *Gabriela, cravo e canela*, romance (1958); *A morte e a morte de Quincas Berro d'Água*, romance (1961); *Os velhos marinheiros ou o capitão de longo curso*, romance (1961); *Os pastores da noite*, romance (1964); *O Compadre de Ogum*, romance (1964); *Dona Flor e Seus Dois Maridos*, romance (1966); *Tenda dos milagres*, romance (1969); *Teresa Batista cansada de guerra*, romance (1972); *O gato Malhado e a andorinha Sinhá*, historieta infanto-juvenil (1976); *Tieta do Agreste*, romance (1977); *Farda, fardão, camisola de dormir*, romance (1979); *Do recente milagre dos pássaros*, contos (1979); *O menino grapiúna*, memórias (1982); *A bola e o goleiro*, literatura infantil (1984); *Tocaia grande*, romance (1984); *O sumiço da santa*, romance (1988); *Navegação de cabotagem*, memórias (1992); *A descoberta da América pelos turcos*, romance (1994); *O milagre dos pássaros*, fábula (1997) e *Hora da Guerra*, crônicas (2008). (BOSI, 2006, p. 433).

O babalorixá Procópio Xavier de Souza (1868-1958) aparece como personagem em *Tenda dos milagres*, na qual o baiano é representado em uma dimensão especial, conforme esclarece Heloísa B. Borges no artigo, **Uma leitura do romance *Tenda dos milagres* de Jorge Amado:**

O povo da Bahia, nesse romance, assume então, a dimensão de povo brasileiro, que o imaginário do escritor indica ser a negação de segregações raciais e uma reafirmação de miscigenação. O baiano-brasileiro é um ser sincrético pluralizado, cujas convicções circulam entre o rito religioso e as práticas profanas. (BORGES, 2007, p. 132).

Publicado no ano de 1969, o romance **Tenda de Milagres**¹⁰ tem como protagonista Pedro Archanjo, mulato, capoeirista e tocador de violão que é mentor da Tenda dos milagres, uma espécie de universidade popular, que dispõe de uma oficina de impressão e é um famoso ponto de encontro sociocultural, localizado na ladeira do Tabuão em Salvador. Autodidata, ele escreveu obras sociológicas, com destaque para **A vida popular da Bahia** e trabalhava como bedel da Faculdade de Medicina da Bahia.

Defensor dos direitos dos negros e mulatos e denominado no candomblé de Ojuobá (Olhos de Xangô), Pedro Archanjo ia com um amigo, costumeiramente, às quartas-feiras ao amalá no candomblé de Casa Branca do Engenho Velho Ilê Axé Iyá Nassô Oká, uma tradicional casa de culto aos orixás. Como era filho de Xangô, Pedro ia homenagear o seu santo no dia escolhido para os rituais:

Iam ao candomblé para o amalá de Xangô, obrigação das quartas-feiras. Tia Maci dava de comer ao santo, no peji, ao som do adjá e do canto das feitas. Depois em torno à grande mesa na sala serviam o caruru, o abará, o acarajé, por vezes um guisado de cágado. Mestre Archanjo era bom de garfo, de garfo e de copo. (AMADO, s.d., p. 46).

Quarta-feira era o dia dedicado a Xangô, orixá do trovão e da justiça, e havia a cerimônia de dar de comer ao santo, de oferecer o amalá, a comida ritual votiva, no peji (o santuário). Realizada por tia Maci, a ialorixá (mãe de santo), que se incumbia da tarefa de evocar e homenagear o orixá, ao som das vibrações melodiosas do

¹⁰ No ano de 1977 foi lançado o filme **Tenda dos milagres**, sob direção de Néelson Pereira dos Santos, e em 1985, na Rede Globo, surgiu a minissérie **Tenda dos milagres**, de Aguinaldo Silva e Regina Braga, baseada na obra homônima de Jorge Amado.

adjá, que é uma “pequena campá, de cabo longo, que a mãe agita à altura da cabeça das filhas para provocar a chegada dos orixás”. Eram servidos diversos pratos: o caruru (comida preparada com quiabo, camarão e azeite de dendê); o abará (bolo pequeno feito com feijão-fradinho, temperado com pimenta, camarão e cebola, embrulhado em folha de bananeira e cozido em água); o acarajé (bolo feito com feijão-fradinho ralado e frito em azeite de dendê) e um refogado de cágado, um dos animais que são sacrificados para os orixás. (CARNEIRO, 2002, p. 134; 136 e 132). O cardápio oferecido à divindade, e que era depois consumido pela comunidade, faz parte dos tradicionais pratos baianos: a comida de santo alcançou a mesa da população independentemente de credo, cor e posição social.

Outros alimentos votivos do candomblé de alcance popular na Bahia são: arampatere (alimento preparado com fígado e outras carnes), arroz de hauçá (arroz cozido somente com água e sal), axoxô (comida feita com feijão-fradinho), omulucu (refeição feita com feijão e ovos), quibebe (comida preparada com abóbora, leite de coco e sal) e uado (alimento preparado com pipoca em pó, azeite de dendê e açúcar). (CARNEIRO, 2002, p. 134, 135, 142 a 144).

Pedro Archanjo amou muitas mulheres e a preferida era Rosa de Oxalá, a quem adorou de longe, pois ela era companheira de Lídio Corro, grande amigo dele. Após anunciar sua partida e sua última apresentação no terreiro de Candomblé de Majé Bassan Dorotéia confiou a Pedro, um filho dela, Tadeu:

Nem de todo se firmara e já lansã a possuía num grito que acordou os mortos [...].

As equedes conduziram os encantados para as camarinhas onde mudariam as vestimentas, após dançarem as cantigas rituais. Quem mais dançou foi lansã em meio aos seis Oguns. Era em despedida, mas ninguém sabia. No intervalo da troca de roupa em outra sala, serviram a comida de Ogum, régio banquete. (AMADO, s.d., p. 190).

Na cerimônia a Ogum, orixá do ferro, da metalurgia, da guerra e da agricultura, realizada na terça-feira, apareceu lansã, orixá dos ventos, dos raios e das tempestades e uma das esposas de Xangô. Ela foi incorporada por Dorotéia. Depois das danças, as zeladoras dos orixás (equedes) conduziram os encantados (divindades) para a troca de roupas e foi servida a comida de santo em homenagem a Ogum: feijão-preto e milho vermelho cozidos refogados com azeite de dendê,

cebola ralada, atarê (pimenta da costa moída) e camarões secos. (EBOMI, s.d., p. 1).

O dia da formatura de Tadeu, como engenheiro civil, foi de muitas celebrações nos candomblés e na Tenda dos milagres. O povo de santo comemorou com Pedro Archanjo o sucesso do filho dele: “De madrugada, em vários terreiros de nações diversas, os bodes, os carneiros, os galos, os cágados, as conquéns haviam sido sacrificados”. (AMADO, s.d., p. 238). De pequenas aves – galinha de angola (conquém) e galos a animais de médio porte-, todo tipo de animal tradicional foi imolado em rito sacrificial, oferecido aos orixás e depois consumido pela assistência em homenagem a Tadeu. Uma ialorixá buscou os pequenos caramujos de praia para adivinhar o futuro do rapaz: “Majé Bassan jogara os búzios, três vezes: responderam: trabalho, viagens, penas de amor”. (AMADO, s.d., p. 238).

Na universidade popular de Pedro Archanjo e Lidio Corro foi realizada uma grande festa em honra de Tadeu:

Na Tenda dos Milagres, após a dança ritual de saudação, silenciados os atabaques as garrafas foram abertas. Sobre a mesa onde juntavam os tipos na composição das páginas havia quantidade de comida, variada e saborosa: as moquecas, as frigideiras, os xinxins, os abarás, os acarajés, o vatapá e o caruru, o *efáo* de folhas. Muitas mãos amigas e competentes misturavam o coco e o dendê, mediram o sal, a pimenta, o gengibre. (AMADO, s.d., p. 238).

Ao som de tambores (atabaques) foi realizada a saudação inicial ao orixá e iniciado o banquete com destaque para o vatapá (comida preparada com fubá ou farinha, leite de coco, camarão e temperada com pimenta), para o *efáo* (efó) de folhas (comida preparada com a folha chamada língua de vaca ou folha de mostarda), para a moqueca (cozido de peixe ou de frutos do mar) e para o xinxim (guisado de galinha e camarões secos moídos temperados com azeite de dendê e outros condimentos).

Considerações finais

A temática da comida aparece nas literaturas vinculadas a rituais, desde as confraternizações bíblicas até o rito da Santa Ceia e a comunhão comunitária na

missa, e assume distintas dimensões, ligadas a preferências e tabus: comida de confraternizações, de doentes, de dietas, de ricos e de pobres e comida de santo, entre outros aspectos.

No artigo **A alimentação e seu lugar na História**: os tempos da memória gustativa, Carlos R. A. dos Santos analisa a dinâmica do consumo dos alimentos e sua simbologia através dos séculos:

A História da Alimentação, ocupando o seu lugar na História, busca estudar as preferências alimentares, a significação simbólica dos alimentos, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, a etiqueta e o comportamento a mesa e, de maneira geral, as relações que a alimentação mantém em cada sociedade com os mitos, a cultura e as estruturas sociais, ao sabor dos processos sociais. (SANTOS, 2005, p. 20-21)

A comida, como alimento necessário para a sobrevivência do ser humano, atinge dimensões socioculturais, de essências míticas, principalmente, na esfera do candomblé, conforme exemplificado no romance **Tenda dos milagres**, de Jorge Amado.

O escritor baiano, ao apresentar o mundo dos terreiros em sua magnitude cósmica e terrestre, revela o teor sagrado das dádivas (Mauss) oferecidas aos orixás, como forma de integração entre divindades e seres humanos, no âmbito das oferendas e sacrifícios rituais (Vogel), destacando o hibridismo cultural (Bastide) criado entre os ingredientes do cardápio africano e sua adaptação à realidade brasileira: de comida de santo à sua integração na gastronomia baiana.

REFERÊNCIAS

1. Aguiar JCTM. Os orixás, o imaginário e a comida no candomblé. *Revista Fórum Identidades*. 2012; 6 (11): 160-170.
2. Amado J. *Tenda dos milagres*. São Paulo: Martins, s.d.
3. Bastide R. *O Candomblé da Bahia*. São Paulo: Companhia das Letras; 2001.
4. Borges HB. Uma leitura do romance *Tenda dos milagres* de Jorge Amado: A relação triádica real/fictício/imaginário no texto literário. *Sitientibus*. 2007; (97): 113-133.
5. Bosi A. *História concisa da literatura brasileira*. 43. ed. São Paulo: Cultrix; 2006.
6. Carneiro E. *Candomblés da Bahia*. 9. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira; 2002.
7. Curso de introdução ao candomblé [acesso em 11 nov 2021]. Disponível em: <http://www.lendas.orixas.nom.br/classificad>

- os/ebooks/013_cursodeintroducaoaoocando
mble.pdf>.
8. Ebomi A. Comida para Ogum -Adalu-
Oferecida [acesso em 11 nov 2021].
Disponível em:
<http://www.juntosnocandomble.com.br/2011/04/comida-para-ogum-adalu-oferecida.html>.
9. Espinoza AR. Entrevista com Jorge Amado:
É preciso viver ardentemente (junho de
1981). [acesso em 11 nov 2021].
Disponível em:
<http://www.google.com.br/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=13&ved=0CDOQFjACOAo&url=http%3A%2F%2Fwww.colmagno.com.br%2Fplus%2FValeria%2FENTREVISTAJORGEAMADO.doc>.
10. Lima V. A anatomia do acarajé e outros
ensaios. Salvador: Corrupio, 2010.
11. Mauss M. Ensaio sobre a dádiva. Lisboa:
Edições 70, 1950.
12. Prandi R. Mitologia dos Orixás. São Paulo:
Companhia das Letras; 2001.
13. Prandi R. Religião e sincretismo em Jorge
Amado. In: Schwarcz LM, Goldstein IS. O
universo de Jorge Amado: Orientações
para o trabalho em sala de aula. São
Paulo: Companhia das Letras; Odebrecht;
2009. P. 46-57.
14. Ramos A. As culturas negras no novo
mundo. Prefácio da 3. ed. de Arthur C. F.
Reis. 3. ed. São Paulo: Companhia Editora
Nacional; Brasília: Instituto Nacional do
Livro/MEC; 1979.
15. Rodrigues N. O Animismo Fetichista dos
Negros Bahianos. Rio de Janeiro:
Impressora Paulista; 1935.
16. Santos CRA. A alimentação e seu lugar na
História: os tempos da memória gustativa.
História -Questões & Debates. 2005; 42:
11-35.
17. Souza Junior VC. O Banquete Sagrado:
Notas sobre os “De Comer” nos Terreiros
de Candomblé. Salvador: Atalho; 2009.
18. Vogel A. A galinha d’angola: Iniciação e
identidade na cultura afro-brasileira. Rio de
Janeiro: Pallas; 2001.
19. Walent C. Comidas de Santo/Ebós. [acesso
em 11 nov 2021]. Disponível em:
<http://cantodoaprendiz.wordpress.com/2008/09/06/comidas-de-santo-ebos/>.