

## Dádiva como conceito de socialização do Olubaje do Candomblé na RIDE – Distrito Federal

*El regalo como concepto de socialización del Olubaje do Candomblé en el RIDE – Distrito Federal*

*The gift as a concept of socialization of Olubaje do Candomblé in RIDE – Distrito Federal*

Fábio Libório Rocha<sup>1</sup>

### RESUMO

Neste artigo o objetivo é tratar da celebração de Olubajé a partir de uma experiência vivida em um terreiro de Candomblé da Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito federal e Entorno – Ride-DF. A metodologia segue o caminho da abordagem etnográfica e se propõe a articular o conceito de dádiva do antropólogo Marcel Mauss à festa do Olubaje no Candomblé do Distrito Federal, como resultado de nossa pesquisa de campo de terreiros. No terreiro vivido na festa do Olubaje, verifica-se uma fartura de comida que é oferecida gratuitamente à todos os presentes, subvertendo à noção consumista e utilitarista do capitalismo atual. Percebe-se também que dentro do terreiro em tempos de Olubaje, o Orixá que rege a casa não necessariamente vai interferir nas escolhas alimentares. O que de fato irá determinar essas escolhas são: o período, as festas e os orixás de cada pessoa. Isso concorre ainda mais para a explicação conceitual da dádiva comunal sem intenções egoístas.

**Palavras-chave:** Candomblé. Olubajé. Comida de Santo. Práticas Comunais.

### RESUMEN

En este artículo, el objetivo es tratar la celebración del Olubajé a partir de una experiencia vivida en un terreiro de Candomblé de la Región de Desarrollo Integrado del Distrito Federal y Alrededores – Ride-DF. La metodología sigue el camino del abordaje etnográfico y propone articular el concepto de donación del antropólogo Marcel Mauss a la fiesta de Olubaje en el Candomblé del Distrito Federal, como resultado de nuestra investigación de campo de terreiros. En el terreiro vivido en la fiesta del Olubaje, abunda la comida que se ofrece gratuitamente a todos los presentes, subvirtiendo la noción consumista y utilitaria del capitalismo actual. También se advierte que dentro del terreiro en tiempos de Olubaje, el Orisha que gobierna la casa no necesariamente interfiere en la elección de alimentos. Lo que realmente determinará estas elecciones son: el período, las fiestas y los orixás de

<sup>1</sup> Pós-doutor, Pesquisador Fiotec no Programa de Alimentação, Nutrição e Cultura da Fundação Oswaldo Cruz – Brasília. Distrito Federal, Brasil. <https://orcid.org/0000-0001-9888-1077> E-mail: [liborio.fabio@gmail.com](mailto:liborio.fabio@gmail.com)

cada persona. Esto se presta aún más a la explicación conceptual de la entrega comunitaria sin intenciones egoístas.

**Palabras clave:** Candomblé. Olubajé. Comida Sagrada. Practicas comunales.

## ABSTRACT

The objective of this article is to address the celebration of Olubajé from an experience lived in a Candomblé terreiro in the Integrated Development Region of the Federal District and Surroundings – Ride-DF. The methodology follows the steps of the ethnographic approach and proposes to articulate the concept of gift by the anthropologist Marcel Mauss to the Olubaje party in the Candomblé of the Federal District, as part of our field research in terreiros. In the terreiro lived in the Olubaje festival, there is an abundance of food that is offered free of charge to all those present, subverting the consumerist and utilitarian notion of current capitalism. Of note, inside the terreiro in times of Olubaje, the Orisha that governs the house will not necessarily interfere with food choices. Food choices will therefore be determined by the period, the parties and the orixás of each person. This contributes even more to the conceptual explanation of communal giving without selfish intentions.

**Keywords:** Candomblé. Olubajé. Holy Food. Communal Practices.

## INTRODUÇÃO

As festas têm lugar de destaque na organização religiosa dos cultos afrodescendentes. Por meio delas a hierarquia do lugar de culto se torna pública, suas tradições são apresentadas, sensações e emoções são testadas. Deuses e encantados se humanizam por intermédio do transe, promovendo o contato íntimo com a irradiação que as vivências originárias emitem, a energia sagrada, purificando o mundo profano <sup>(1)</sup>.

As celebrações promovem a comunhão entre deuses e humanos e reforçam o elo entre o passado e o presente. Nas festas, o povo-de-santo revive os mitos originais, aqueles que narram o tempo do começo, por meio do transe, encenações resgatam memórias de três, quatro mil anos atrás <sup>(1)</sup>.

A dramatização ritual do mito com a dança, a música, os gestos, os paramentos, os artefatos simbólicos e as palavras encantadas orientam o conteúdo das ações, protagonizadas por orixás, inkices e voduns em tempos primordiais,

fazendo referência a um tempo mitológico, insurgente a lógica da temporalidade material <sup>(1)</sup>. Os rituais públicos ou privados, regeneram o tempo profano e reinauguram a temporalidade de suas vidas ordinárias. A temporalidade do terreiro subordina-se à lógica religiosa <sup>(1)</sup>.

Os candomblecistas se servem de rituais como iniciações, obrigações e festividades para demarcar o tempo religioso. O calendário litúrgico assinala os ciclos que orientam essas comunidades, permitindo que a vida se regenere periodicamente. Nessas festas e em seus rituais, assim como no dia a dia do universo religioso dos terreiros, a comida é indispensável para homenagear os Orixás. É uma forma de socialização da *dádiva*, conceito de Marcel Mauss, que iremos explicitar no decorrer da visão teórica. Mauss *apud* Sabourin <sup>(2)</sup> diferenciou as dádivas de presentes, bens e símbolos da troca utilitarista, pois sabiamente não são os indivíduos e sim as coletividades que mantêm obrigações de prestações recíprocas, mediante os grupos familiares ou comunitários. Realmente no Candomblé não são indivíduos, são as coletividades dos Orixás que se obrigam mutuamente, trocam e contratam, misturas entre almas e coisas”, as riquezas materiais da comida farta que são também espirituais, ao passo que nas sociedades capitalistas e pós modernas, os direitos, material e espiritual, são muito bem egoisticamente separados.

Neste artigo o objetivo é tratar da celebração de Olubajé a partir de uma experiência vivida em um terreiro de Candomblé da Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito federal e Entorno – Ride-DF.

## METODOLOGIA

A pesquisa utilizou como caminho metodológico a abordagem etnográfica. Este percurso investigativo permite a utilização de várias técnicas e instrumentos que podem envolver um conjunto de concepções e procedimentos para fins de conhecimento científico da realidade social.

A abordagem etnográfica nos possibilita observar a maneira como os grupos sociais ou as pessoas conduzem suas vidas com o objetivo de compreender os

valores e regras a fim de revelar os seus significados. Assume a ideia de que os comportamentos humanos só podem ser devidamente compreendidos e explicados se tomarmos como referência o contexto social onde eles atuam e a pesquisa de campo implica na relação de proximidade, de confiança, baseada em princípios éticos entre o pesquisador e os pesquisados. Para Geertz <sup>(3)</sup> a descrição etnográfica apresenta três características: ela interpreta o fluxo do discurso social e a interpretação envolvida que consiste em tentar salvar o dito e o não dito num tal discurso da sua possibilidade de extinguir-se e fixá-lo em formas pesquisáveis. Em termos conceituais, nos chama a atenção no Olubajé, o conceito de dádiva pensado pelo antropólogo Marcel Mauss *apud* Sabourin <sup>(2)</sup>.

A questão da dádiva – conceito antropológico –, não foi devidamente inventariada no Candomblé distrital. Tal conceito de Mauss, nos demonstra que é oportuno observar que o consumo de alimentos no Olubaje, parece satisfazer otimamente como uma função criadora de solidariedade entre indivíduos muito diferentes, àqueles presentes onde todos parecem merecedores de doações de alimentos e recebem pratos variados e fartos. Realmente isso ocorre no Candomblé, onde jamais se negaria a propriedade de obtenção de axé inerente a um prato de comida. Tal fato nos salta aos olhos, advindos de uma sociedade industrial egoísta, capitalista e pouco solidaria. O objetivo dessas trocas é então reafirmar uma relação de que os Orixás são portadores de dádivas, consolidando o aspecto social deste grupo religioso. No outro extremo da fenomenologia da dádiva de alimentos está o alto grau de sociabilidade e alto grau de impessoalidade: toda pessoa é recebida de portas abertas no terreiro, indubitavelmente. Isso de certo modo resume a ideia de Marcel Mauss, segundo Sabourin <sup>(2)</sup>. Sabourin <sup>(2)</sup> nos confirma:

[...] De um lado, Mauss evidencia que a dádiva é o oposto da troca mercantil e, paradoxalmente, procura nela a origem da troca (ou do intercâmbio). De outro lado, mostra a essência da reciprocidade com o caráter universal da tríplice obrigação de “dar, receber e retribuir”, mas não chega a teorizar sobre tal reciprocidade, trabalho que deixou para seus seguidores, em particular Lévi-Strauss (1967 [1947], 1997 [1950]) e, mais recentemente, Temple e Chabal (1995), Temple (1998, 2003), Godbout (2000, 2007), entre outros [...].

O que nos importa neste artigo é relatar, que seria impossível para a branquitude burguesa conceber tal movimento de distribuição de comida. Em tempos de fome generalizada no Brasil, após anos de governos fascistas, a comida, - ou quaisquer gêneros alimentícios - a bem dizer, se encontra a preço de verdadeiras joias; comida está mais cara do que uma roupa. Sendo assim, o volume de grãos e alimentos em geral no Olubajé supera as dezenas de quilos, a despeito de uma condição econômica desfavorável e é movida pela fé das pessoas envolvidas aos Orixás, sobretudo ao Oxalá, à Obaluayê e a Exú. Estudemos um pouco mais o conceito de “*dádiva*”, de Marcel Mauss *apud* Sabourin <sup>(2)</sup>:

[...] De fato, para Mauss, nas dádivas, não existe nem troca, nem compra. A dádiva e a contradádiva, redescobertas por Mauss, pertencem a uma dialética social e econômica polarizada pelo prestígio e pela honra. Essa polaridade por si só proíbe reduzir o sistema dádiva/contradádiva a uma troca e reduzir o efeito de redobramento da dádiva ao interesse do primeiro doador. [...].

A pesquisa etnográfica contribuiu com aproximações pontuais, entre pesquisados e pesquisadores para conhecer e compreender os fatos e eventos vividos no espaço físico e simbólico do terreiro de matriz africana chamado de Ilê Odé Axé Odó Inle, situado em Planaltina/Distrito Federal-DF. O arcabouço metodológico da pesquisa está ancorado no reconhecimento de que o conjunto de tradições que dizem respeito aos povos e comunidades de matriz africana no Brasil, têm sido historicamente, sintetizadas e negligenciadas. Em que os terreiros onde são espaços circunscritos à religião de experiência de resistência e resiliência para enfrentar o apagamento de suas tradições impostas pelo racismo e a intolerância religiosa da sociedade brasileira.

O desenho da pesquisa se orientou pelo uso de abordagens participativas. Pela adoção de instrumentos e ferramentas de abordagem, como a observação-participante e entrevistas em profundidade e grupos focais. Para a elaboração de diagnósticos, identificação de problemas e busca de soluções como atividade de compreensão e de explicação das *práxis*, vividas por todos os atores envolvidos no projeto.

A pesquisa de campo foi realizada por uma equipe multidisciplinar com a presença de antropólogos, sociólogos, e profissionais da área de agronomia, história e nutrição. E com o apoio de auxiliares de pesquisa, graduandos em ciências sociais, ciências agronômicas, humanas e nutrição, devidamente treinados quanto à abordagem aos sujeitos de pesquisa. A Festa de Olubajé que ocorreu no Ilê Odé Axé Odó Inle no mês de agosto, será o foco deste artigo, sendo que os dados foram registrados na forma de relatórios e diário de campo.

O projeto de pesquisa foi aprovado pelo comitê de ética da Fiocruz-Brasília e atendeu todas as recomendações do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos, da Fundação Oswaldo Cruz - Brasília. Foram respeitadas as premissas da Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, sobre pesquisas envolvendo seres humanos.

## RESULTADOS

O Pai de Santo do Ilê Odé Axé Odó Inle conta que quando estava ainda recente na polícia militar, andava passando mal, já nessa época. Ele frequentava a Umbanda e tinha preconceito com o Candomblé. Ao abraçar o Odé em 2007 as coisas foram acontecendo. Considera muita responsabilidade liderar um terreiro. Conta que era muito jovem dentro de um contexto histórico e cultural.

O Pai de Santo desse Ilê relata que o alimento, a cozinha e a divindade são cultuados com a comida e que alimentar um Orixá é alimentar a si mesmo. A comunidade Ilê Odé, dá muita saúde, sanidade mental e equilíbrio profissional. Sabemos que há, no entanto, muito suicídio na região.

O Orixá é providencial em muitos momentos de nossas vidas, é a resposta do Orixá. O Pai de Santo conta que começou no Candomblé no Ofá de Prata, no Gama-DF, onde fez a sua iniciação. Teve também um Axé em outro terreno, no Ilê Axé Oxum. O Ilê Odé Axé Odó Inle é o segundo em Planaltina. O outro terreiro em Vila de Fátima tomou tiro e pedradas no telhado, em 1993, e tiveram que abandonar o local. Um terreiro é uma igreja que não visa a parte financeira e passa por dificuldades. Mas Odé queria que eu fosse Babalorixá.

A celebração de Olubajé, festa de Obaluayê<sup>2</sup>, possui seus ingredientes de comidas especiais. Comumente, uma festa para um Orixá pode incluir a presença de diversos ingredientes tais como o óleo de dendê, a noz de cola, o coco, de milho, arroz e até o feijão, que se destacou no preparo dos alimentos direcionados a Obaluayê. Na festa do Ilê Odé Axé Odó Inle foram servidos 21 pratos.

Mas o elemento principal do Olubajé, é a pipoca sem sal. Obaluayê dá “banho” de pipoca (*deburù*) em cada uma das pessoas que estiverem no terreiro nos dias dos Sabejés. As pipocas são dotadas de duplo sentido, um de semelhança com as feridas na pele e outro como a cura delas. Há quem as chame de “flores de Obaluayê”<sup>3</sup>. Os ebós com as pipocas em panelinhas são repetidos no dia do Olubajé. Esta festa é conhecida por algumas pessoas como “grande ebó coletivo”, é assim uma festa de comensalidade e socialização notórias.

O feijão da comida de santo para Obaluayê é ofertado em grão. Mas o feijão ofertado para outro Orixá que lhe é servido, pode ser preparado deixando o feijão em água (chamado de banho Maria) durante a noite, removendo a pele do feijão e depois moendo o feijão em uma pasta. Depois de temperada, a pasta é mergulhada em óleo de dendê quente para fritar e obter a casca crocante de um bolinho de feijão, como o Acarajé. O feijão desde o passado da Nigéria um alimento importante no comércio, devido a uma personalidade encarregada desta venda, o “Onírú”, que significa em Yorubá, “negociante de feijão”.

Há outra condição sagrada do feijão no Candomblé. O feijão branco ou marrom que possui uma pequena mancha, “um olho preto”, como o feijão fradinho, ou um feijão preto que possui uma pequena mancha, “um olho branco”, possuidores de força mágica e axé. O feijão consumido também na África, bem como na América do Norte e no Brasil, além de fornecer uma evidência da unidade cultural africana,

<sup>2</sup> Outras denominações são atribuídas a Obaluayê - Velho e novo, médico e guerreiro, por vezes Omolu/Obaluaê é confundido e/ou somado a São Lázaro e a São Roque, respectivamente. Os dois orixás são um só e podem ser dois ao mesmo tempo, no imaginário popular baiano; por isso, também se associa Omolu a São Lázaro e Obaluaê a São Roque. Há muitas informações sobre Omolu/Obaluaê oriundas do imaginário popular baiano, brasileiro e de pesquisas mais aprofundadas sobre seus arquétipos no continente africano, como mencionado em <https://acebqualifica.org.br/omolu-obaluae-sao-lazaro-sao-roque-a-fe-a-medicina-do-pobre/>

<sup>3</sup> Para compreender este itan, lemos NOVAES (2012, p.137)<sup>5</sup>: Iansã possui poderes curativos, é enfermeira de Obaluayê, foi ela que deu o poder ao rei da terra de “transformar as doenças em flores brancas, os *deburùs*, a pipoca do velho”.

na comida de santo, ele também indica informações sobre crenças espirituais africanas tradicionais disseminadas pela diáspora.

O Orixá venerado no Olubajé, chamado de Xapanã, Obaluaiye ou Omulu, continua a ser cultuado como um Orixá que transforma a doença. Outro aspecto desta religiosidade africana tem sido os sistemas espirituais de variados tipos de Candomblé, cada um com uma classe de curandeiros tradicionais que buscaram suas origens filosóficas no continente da África para um tratamento de doença com Omulu.

O Olubajé, sendo uma obrigação ritual, geralmente é celebrado no quintal maior do terreiro, devido ao grande número de pessoas e como um espaço amplo para a entrega da comida sagrada aos devotos. Como diz Mandarino *et al.* <sup>(4)</sup> um dos nomes de Obaluayê tem específica filologia; Oba significa (rei) lu significa (senhor) ayê significa (terra) Rei e Senhor da Terra. Vários são os nomes atribuídos a este orixá: Omo significa (filho) lu significa (filho do senhor). Outros nomes muito conhecidos são os de Sapatá e Xapanã. Nós explicamos estas variações etimológicas devido as várias etnias que chegaram ao Brasil na diáspora vindas da costa da África e especificamente da Nigéria. Todos os nomes remetem a um título do mesmo orixá: “Senhor do Mundo, Senhor da Terra e de todos os caminhos”.

O Olubajé é uma festa terapêutica pois Obaluayê é um Orixá da medicina e da cura. Mas temos uma origem relatada por pesquisadores, sendo o Olubajé de Ketu e de Jeje-Nagô, sendo por isso esta afirmação em Mandarino *et al.* <sup>(4)</sup>:

[...] Ritual do Olubajé, um dos mais complexos e belos que compõe as práticas religiosas dos que se acreditam descendentes dos vários grupos étnicos que aqui chegaram como resultado de diáspora africana: os jeje-nagô ou ketu, especificamente naqueles aspectos que acreditamos estarem relacionados à manutenção e recuperação da saúde [...].

Dispondo desta origem, podemos passar agora a pensar outros fenômenos para compreensão desta importante festa. Um deles, de caráter etimológico e filológico, se refere a questão do nome do Orixá e mesmo ao sentido no nome da festa. Vemos, portanto, mais apontamentos sobre a origem africana da festa religiosa do Olubajé e também com sua relação com a pipoca de Obaluayê em Mandarino *et al.* <sup>(4)</sup>:

[...] Verger (1981, p. 212) e Barros (1998, p. 88), remonta a tempos imemoriais. “Este culto ultrapassa o território dos iorubás. Ele é muito antigo e provavelmente originário de Tapa”. Estes relembram ainda um mito de Ifá em que “este orixá havia levado seus guerreiros em expedição aos quatro cantos da terra [...] chegando ao território Mahi, ao norte do Daomé (atual Benin)”. Outro mito recolhido por Barros (1998) informa que: Os Mahis, habitantes do norte do Daomé, foram, durante algum tempo, massacrados pelos guerreiros de Omolu. Resolveram então, consultar um babalaô, e, com ele, aprenderam uma maneira de acalmar Xapanã com oferendas de doburú (pipocas). Em seguida, o orixá tranquilo e feliz, ordena a construção de um palácio e não mais retorna ao país Empé (BARROS, 1998, p. 100). O Olubajé, seu principal ritual significa Olu (aquele que), Gba (aceita) Je (comer), ou Olu (aquele que) Bajé (come com). Este ocorre tradicionalmente nos meses de agosto ou setembro nas casas ou terreiros de candomblé das cidades do Rio de Janeiro, Salvador e em vários Estados [...].

Logo, vamos aos poucos construindo uma trajetória segura do culto de Obaluayê no nosso Candomblé brasileiro. E como diz Mandarinó *et al.* <sup>(4)</sup> é um “grande ebó coletivo”. É, portanto, uma festa enorme e cara onde cada membro do terreiro têm que de alguma forma colaborar. Mandarinó *et al.* <sup>(4)</sup> afirma ainda que o “Olubajé, sem dúvida, constitui-se como uma das cerimônias mais dispendiosas do calendário afro-brasileiro”, pois Obaluayê, um médico, é o Rei da Terra, o dono da terra, da vida e da morte. Consideramos interessante a ideia do feijão, elemento do Orixá Obaluayê, como sustento dos quilombos, segundo Mandarinó *et al.* <sup>(6)</sup>, “a sobrevivência dos moradores do Quilombo é garantida através da prática da agricultura de feijão, mandioca e milho”. Por esta razão, sempre afirmamos que o cardápio nacional brasileiro é paralelo ao consumo de alimentos no terreiro, ou seja, o que entendemos como brasilidade, nossa gastronomia e culinária, é afrodescendente. Pois se pensarmos o que é um patrimônio nacional imaterial, podemos perceber facilmente onde estão nossas raízes. Mandarinó *et al.* <sup>(6)</sup>, nos lembra ainda que “a culinária dos orixás é basicamente feita à base de milho (branco, amarelo e alho), feijão (preto e fradinho)”. Isto embora, nós historiadores estarmos cientes que o escravo africano recebia uma ração de feijão preto dentro de um saco de linho, sim poderia haver outros alimentos. Lembremos que na Nigéria existem dezenove tipos de pratos ou de modos de fazer, típicos, com feijões, segundo Beniste <sup>(7)</sup>. Não estamos afirmando aqui, no entanto, que toda a ritualística do Olubajé é sabida para os leigos. O Olubajé é uma ritualística de segredo como nos avisa Novaes <sup>(5)</sup>. Uma outra questão que se percebe a olhos vistos, é a

distribuição geográfica do terreiro. A casa de Egun tem um lugar específico; o jardim de Ossaim e Iroko tem outro espaço. Os quartos dos outros Orixás têm quartos específicos junto a casa grande. A casa de Exú se situa perto do portão de entrada. Como disse Roberto Damatta<sup>6</sup>, e mais ainda, não podemos entender os espaços sem entender uma ordem social. O feijão é a um só tempo um alimento africano, do cardápio nacional brasileiro, de Candomblé e de Vodun. Assim, fingimos como sociedade, que a feijoada, prato principal do Rio de Janeiro e um dos principais no Brasil, não é também um ebó para Ogum.

Gostaríamos de outro modo, admitir que a festa do Olubajé é uma celebração de um rito de mistérios. Os ingredientes das comidas de santo servidas no evento não se resumem as pipocas e aos feijões de Obaluayê. Há uma série de segredos de iniciação aqui e isso é visível nas dissertações de mestrado e teses acadêmicas das universidades federais brasileiras onde se descreve amplamente sobre o rito do Olubajé, descrevendo apenas as pipocas e feijões. Há um segredo nesta ritualística. O único texto, no entanto, que descreve integralmente o Olubajé, em termos de ingredientes completos, é o de Abrantes <sup>(9)</sup>:

[...] Pierre Verger prossegue falando da festa anual de oferendas "OLUBAJÉ", quando são apresentados os pratos de ABEREM, milho cozido enrolado em folhas de bananeiras, carne de bode, galos e pipocas. E acrescenta que às pessoas ligadas a este orixá são proibidos os alimentos como: com carne de carneiro, peixe de água doce de pele lisa, caranguejos, banana-prata, jacas melões, abóboras e frutos de plantas trepadeiras [...].

E também em outro momento da dissertação de Abrantes <sup>(9)</sup>, vemos outras listas de proibições e de permissões alimentares em que diz que os orixás envolvem algumas proibições. Menciona que em relação a ZAPATA, há o peixe chamado Sossogulo, que tem espinhas atravessadas e o carneiro. Quanto às oferendas são indicadas pipocas, cabritos, galos, feijão, inhame, porco e a galinha d'angola (coquem).

### Considerações Finais:

Mesmo sabendo que o ebó de Obaluayê tem uma prevalência de pipocas e de feijões fradinhos, há outros ingredientes menos descritos como as carnes<sup>4</sup> e outras iguarias, que não são tão falados e o que também foi observado na presente pesquisa. Pensamos que isso decorre devido ao Olubajé ser um festividade aberta ao público, ela têm um caráter de culto de mistério, é um ritual iniciático que as iabassé não devem divulgar livremente para os leigos. Assim, pensamos que no Brasil, toda a literatura antropológica do Olubajé, ainda esteja incompleta em relação as comidas de santo e ebós dispensados nesta importante festividade. Podemos afirmar também que, segundo Mandarinino *et al.* <sup>(4)</sup> o Olubajé é a festa mais importante do Candomblé e nós podemos também entender a causa desta importância litúrgica. Sendo assim, o Olubajé é fortemente cultuado no Distrito Federal e mesmo em Goiás. Segundo Mota <sup>(10)</sup> o rito do Olubajé também é forte no terreiro de Goiânia:

[...] Para realizar o Olubajé, cerimônia que tem por objetivo ofertar o banquete a Obaluayê e propiciar saúde e equilíbrio a todos os presentes, realiza-se outra atividade conforme a Casa de Oya durante quatro segundas-feiras, os Sabejés, que antecedem o Olubajé. Os Sabejés também são ritos em que rezamos para Obaluayê. É o momento de pedir por saúde e, em períodos comuns, pode-se convidar pessoas enfermas para irem ao Sabejé ou colocar seus nomes junto ao assentamento do orixá. Obaluayê dá “banho” de pipoca (deburu) em cada uma das pessoas que estiverem no terreiro nos dias dos Sabejés. As pipocas são dotadas de duplo sentido, um de semelhança com as feridas na pele e outro como a cura delas. [...].

Como vimos, o Olubajé é uma festa de comensalidade, todos comem juntos, iniciados e leigos. Para terminarmos com esta descrição sobre o Olubajé e sua comensalidade, devemos compreender o motivo de se matarem animais no

---

<sup>4</sup> Ver Mandarinino *et al* (2008, p.352)<sup>4</sup>: “Neste sentido o ato de comer é muito mais do que uma questão fisiológica, este representaria a possibilidade de através da ingestão do sagrado representado simbolicamente nos grãos e nas carnes, o caminho para a manutenção da saúde. A realização do ritual serve não só para alimentar o axé coletivo do grupo, mas também para sua distribuição. A comunidade acredita que os procedimentos efetivados servem, além disso, para garantir sua cota de fartura e prosperidade, possibilitando o equilíbrio necessário para enfrentar mais um ano de incertezas e angústias. No Olubajé, especialmente, pode-se perceber a lógica que rege e orienta o pensamento religioso afro-brasileiro”.

Candomblé, ou de ter tantas oferendas alimentícias. Temos então de ouvir uma proposta explicativa de Abrantes <sup>(9)</sup>:

[...] No Candomblé ao fazer o sacrifício você tá fazendo a transformação daquilo em sagrado... Aquele animal está morrendo para você existir... Não é só na matança não, no arroz, no feijão fradinho que cresceu e você colheu para comer. Na acolheita também está presente OBALUAYÊ. Nas cantigas de Candomblé antigas há a referência ao sacrifício, pois diz uma cantiga que o sangue cai na terra e faz a cerimônia da criação. Diz: o "ORIDA LAIEÔ" - ORI quer dizer cabeça, que cria, que é uma criação. A outra parte prossegue dizendo "BIRIBI LOQUÊ" - BIR/81 traduz-se por rapidamente, LOQUÊ, que se dá para cima, de maneira elevada. Uma coisa que rapidamente se eleva. A cabeça que é a individualização da pessoa, cria no pássaro, na oferenda. Olha que coisa simbólica, é a humildade que você tem que ver que aquela cabeça está morrendo para você nascer [...].

Com efeito, gostaríamos de insistir no conceito de *terapia e comensalidade*, presentes nos relatos antropológicos das festividades do Olubajé.

No terreiro vivido na festa do Olubaje, há visivelmente uma fartura de comida que é oferecida a todos os presentes gratuitamente, subvertendo à noção consumista e utilitarista do capitalismo atual. Não se trata, portanto de uma questão de grupos ou de indivíduos, por mais que estes às vezes possam representar primeiramente a doação de alimentos em nome é claro, dos Orixás. Tal fenomenologia – a fé - também implica em uma desconsideração do aspecto financeiro, no momento em que os alimentos no Brasil estão com preços exorbitantes e impagáveis para cumprir as exigências do terreiro na celebração do Olubaje, com uma obrigação tripla: dar generosamente, receber e devolver frequentemente como incremento, as três condições de Marcel Mauss para a dádiva, se encontram, portanto, na festa do Olubaje do Candomblé. De certo modo, percebemos também dentro do terreiro em tempos de Olubaje, o Orixá que rege a casa não necessariamente vai interferir nas escolhas alimentares. O que de fato irá determinar essas escolhas são: o período, festas e os orixás de cada pessoa. Isso concorre ainda mais para a explicação conceitual da dádiva comunal sem intenções egoístas.

## REFERÊNCIAS

1. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN. Terreiros do Distrito Federal e Entorno: Inventário Nacional de Referências Culturais. Brasília, DF: Iphan-DF, 2012.
2. Sabourin, E. Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade. Caxambu, Minas Gerais: Sessão Especial "Marcel Mauss e as Ciências Sociais" do XXX Encontro Anual da Anpocs - Revista brasileira de ciências sociais - vol. 23 nº. 66, fevereiro/2008.
3. Geertz, C. Local Knowledge: Further Essays Interpretive Anthropology: New York, NY. Basic Book, 1983.
4. Mandarino, ACS; Gomberg, E; Flores, RD. Olubajé: ritual de ações terapêuticas e de comensalidades no Candomblé - In FREITAS, MCS., FONTES, GAV., and OLIVEIRA, N., Orgs. Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura. Salvador: EDUFBA, 2008. 422 p. ISBN 978-85-232-0543-0.
5. Novaes, LCN. As panelas das Feiticeiras - Uma etnografia do segredo e ritual de Iyami no Candomblé. Salvador: Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa Multidisciplinar de Pós-Graduação em Estudos Étnicos e Africanos da Universidade Federal da Bahia, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Estudos Étnicos e Africanos, 2012.
6. Mandarino, ACS; Gomberg, E. (org.) Leituras afro-brasileiras: territórios, religiosidades e saúde. São Cristóvão, Salvador: UFS; EDUFBA, 2009.
7. Beniste, J. Dicionário Yorubá-Português. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011.
8. DaMatta, R. A casa e a rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1985.
9. Abrantes, SS. Atotô, Obaluayê Ajuberu. Um olhar semiológico sobre a indumentária de Obaluayê. Rio de Janeiro: UFRJ – EBA, dissertação de mestrado, 1996.
10. Mota, EG. Omolu quer todo mundo no Olubaje: o cotidiano de um terreiro goiano durante a pandemia. Natal: Artigo dossiê para a Revista Equatorial, Natal, v. 9, n. 16, jan./jun. 2022. ISSN: 2446-5674.