

VIII Encontro Nacional de Estudos do Consumo
IV Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo
II Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo
Comida e alimentação na sociedade contemporânea
9,10 e 11 de novembro de 2016
Universidade Federal Fluminense em Niterói/RJ

A comida dos homens e a comida dos espíritos: um estudo sobre práticas alimentares no Candomblé e na Umbanda

Fábio da Silva Gonçalves¹

Daniel Coelho de Oliveira²

Resumo

A alimentação desempenha importante papel no dia a dia dos adeptos dos mais diversos cultos religiosos. Além de atos regulatórios, como permissões, restrições e jejuns, concomitantemente, instauram-se rituais disciplinares, técnicas de autocontrole e penitências relacionadas à alimentação. No que tange às religiões Candomblé e Umbanda, cada uma em particularidades teológicas, a alimentação implica elemento notável, tanto nos culto-rituais praticados, quanto na vida secular dos adeptos. Dentro deste campo de análise, o tema deste trabalho se baliza pelas práticas ritualísticas e alimentares no contexto do Candomblé e da Umbanda na cidade de Bocaiuva, Minas Gerais. Sendo assim, objetiva-se compreender práticas ritualísticas e alimentares atinentes ao Candomblé e à Umbanda. Os resultados foram obtidos a partir de observação participante em três terreiros, entre Janeiro e meados de Julho de 2016, além de revisão bibliográfica sobre a temática. O enfoque da pesquisa consiste nos alimentos utilizados nos processos cultuais e as influências mais gerais dessas religiões na alimentação dos adeptos. Nesse sentido, o artigo tem como escopo a relação comida-religião, por meio das práticas alimentares nas referidas religiões.

Palavras-chave: Candomblé; Prática Alimentar; Umbanda.

1-INTRODUÇÃO

A alimentação, além do axiomático papel nutricional, imprime papel de sociabilidade e abarca uma gama multifatorial que acaba por transgredir os limites da concepção fisiológica e mecânica do ato de comer: postam-se fatores sociológicos, antropológicos, econômico-mercadológicos, culturais, político-

¹ Mestrando em Sociedade, Ambiente e Território pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) e Universidade Estadual de Montes Claros (UNIMONTES); E-mail: fabbyogeo@hotmail.com

² Dr. em Ciências Sociais pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ)- Brasil. Professor do Departamento de Ciências Sociais da Universidade Estadual de Montes Claros (UNIMONTES) – Montes Claros – Brasil; Professor Permanente do Mestrado em Sociedade, Ambiente e Território da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) e Universidade Estadual de Montes Claros (UNIMONTES)- Brasil. E-mail: daniel.coelhoo@yahoo.com.br .

administrativos e, desta forma, religiosos. É, portanto, inexorável ao homem enquanto ser polissêmico e multifacetado.

Já no que se refere à religião, esta representa, conforme Reeber (2002) (embora não apresente a totalidade da sociedade), um componente comum a todos os povos, idades e civilizações, visivelmente delimitadora da história dos povos, anteriormente mesmo ao aparecimento das religiões universais ou no contexto das religiões salvacionistas. Logo, a religião está intimamente ligada à formação humana e se mostra como exponencial na compreensão do indivíduo em sociedade. Nesse sentido, estudar as religiões, independentemente do viés que se enfoca, é salutar à medida que contribui para a elucidação de como o foro íntimo religioso-espiritual matiza e subsidia a (re)(des)estrutururação sócio-coletiva.

A propósito, segundo Augustin, Calgaro e Oliveira (2010), a inter-relação da religião com a sociedade e os mecanismos de interatividade desses domínios constitui a matriz dos estudiosos da religião, estimulados pela compreensão dos influxos da religião sobre as ideias, os impulsos e sobre as formas sociais. Em face disso, cumpre ressaltar que:

Conhecer as situações assumidas pelo homem religioso, compreender seu universo espiritual é, em suma, fazer avançar o conhecimento geral sobre o homem. É verdade que a maior parte das situações assumidas pelo homem religioso das sociedades primitivas e das civilizações arcaicas há muito tempo foram ultrapassadas pela História. Mas não desapareceram sem deixar vestígios: contribuíram para que nos tornássemos aquilo que somos hoje; fazem parte, portanto, da nossa própria história. (ELIADE, 2010, p. 164)

Notadamente, religião e alimentação estão inter-relacionadas. Estes dois elementos mantêm ligações símeis e de forte interface.

Assim considerado, no que tange às religiões Candomblé e Umbanda, cada uma em particularidades teológicas e em relevâncias distintas, a alimentação implica elemento notável, tanto nos culto-rituais praticados, quanto na vida secular dos adeptos. Pensar sobre isso, implica compreender como os candomblecistas e os umbandistas se encontram mediados social, cultural e espiritualmente no entreposto alimento-religião. Significa, outrossim, reportar-se a um mundo em que o alimento, muitas das vezes, torna-se comida, não apenas a comida dos homens, mas a comida das entidades que são cultuadas por eles. (NADALINI, 2009; RIBEIRO, 2009; RABELO, 2013).

Em se tratando da temática, que ora instiga a curiosidade em alguns, ora desperta medo em outros, haja vista estereótipos que ainda recaem sobre as religiões aqui em pauta, existem muitos estudos sobre a mesma, onde se destacam os antropológicos, sociológicos, históricos e geográficos. (CALEIRO e MOTA, 2008).

Todavia, o assunto “Candomblé-Alimentação” encerra mais pesquisas e achados literários, cada um com uma perspectiva diferenciada, como se pode citar Gama (2009), Nadalini (2009), Aguiar (2012). Já sobre a

“Umbanda-Alimentação”, pouco se encontra, por sinal não em uníssono, havendo mais informações em sites vinculados às casas umbandistas³ ou trabalhos acadêmicos em que a alimentação não é centralidade, mas que se concatena a um contexto geral da religião umbandista, a exemplo de Ortiz (1999), Amaral (2002), Pery (2008) e Portugal (2014), permitindo, assim, tecer algumas abstrações sobre as práticas alimentares umbandistas.

Em outras palavras, impera lembrar Poulain (2013) quando esclarece que a alimentação está relacionada aos vínculos culturais estabelecidos em sociedade e ao sistema de trocas recíprocas que cunham a vida social. Ainda em relação à interface alimentação-religião, há de concordar com Nadalini (2009) ao afirmar que se as práticas alimentares de uma comunidade fazem parte de um sistema suficiente, completo e harmônico não se deve abdicar da religião e dos costumes para entendê-las.

Isto posto, o objetivo deste trabalho é identificar práticas alimentares atinentes às religiões Candomblé e Umbanda no município de Bocaiuva, Minas Gerais, Brasil. Os resultados foram obtidos a partir de observação participante em três terreiros, entre Janeiro e meados de Julho de 2016, além de revisão bibliográfica sobre a temática. Observou-se um terreiro de Candomblé e dois de Umbanda. O enfoque da pesquisa consiste na comida utilizada nos processos culturais e as influências mais gerais dessas religiões na alimentação dos adeptos. Nesse sentido, o artigo tem como escopo a relação comida-religião, por meio das práticas alimentares nas referidas religiões.

Escusa dizer que este trabalho não abarca a totalidade da temática proposta. Antes, dá-se de maneira introdutória e a título de atingir o objetivo que o endossa. Nesse sentido, o artigo está estruturado em quatro partes distintas, além desta introdução. Inicialmente, apresenta-se as interfaces entre alimentação, comida e religião. Em segundo plano, são analisados alguns fundamentos históricos e teológicos sobre as religiões Candomblé e Umbanda. Logo após, identifica-se algumas práticas alimentares que envolvem os rituais e a vida secular dos adeptos das religiões supracitadas. Por fim, tece-se considerações que o estudo permitiu abstrair.

2-Alimentação, comida e religião: um prato de interconexões

A alimentação constitui caráter indissociável ao ser humano. Além dos aspectos fisiológicos e nutricionais, avidamente cogentes à manutenção da vida, explicita claramente fatores socioeconômicos e culturais, o que acentua sobremaneira a importância da temática.

³Comumente, os sites referidos, que são muitos, tratam de “receitas” e do “como preparar” as oferendas ou rituais envolvendo alimentos, conforme crença e teologia de cada mantenedor dos respectivos sites. *Vide*, por exemplo: <http://aldeiacabocloopenabranca.webnode.com.br/orixas/>; <http://www.fucesp.com.br/news/amacis-amalas-comidas-bebidas-de-santo/>; <http://umbandapaijoaodeangola.com.br/ofereidas-de-ogum.php>; <https://umbandabrasileira.wordpress.com/2008/09/24/comidas-de-santos/>, entre outros.

A *priori*, é relevante esclarecer que os termos “alimento” e “comida”, embora sejam muitas das vezes utilizados como sinônimos, estabelecem diferença conceitual entre si. De acordo com Barbosa (2007), o alimento constitui o conjunto de nutrientes que permitem a reprodução física da vida. Por sua vez, a comida significa os aspectos sociais e culturais embutidos no trato para com o alimento. Desta maneira, considera que comida é todo o processo de transformação do alimento e que lhe atribui especificidades, para além do ato nutricional. Em sentido análogo, Carneiro (2003, p. 12) explicita a diferença entre tais termos e considera: “A fome biológica distingue-se dos apetites, expressões dos variáveis desejos humanos e cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas.”

Em face disso, para os seres humanos, alimentar não se limita à atividade puramente biológica, mas se coaduna inexoravelmente a um conjunto de fatores relacionados ao passado, técnicas para processar, preparar, servir e consumir os alimentos, aspectos que variam em face da particularidade de cada cultura e das histórias que lhes são inerentes. Desta maneira, é preciso compreender que a alimentação na perspectiva humana sobrepõe o ato mecânico de ingerir nutrientes, mas que:

Se tomamos o “paladar” como uma norma cultural, a sociedade humana vem a ser entendida como um domínio simbólico constituído por relações e diferenças. [...] a alimentação existe na cultura e na história, e não fundamentalmente na natureza. Desse ponto de vista, a natureza humana é concebida como formada cultural e historicamente. Por meio dos alimentos, indivíduos e coletividades fazem conexões e estabelecem distinções de natureza social e cultural. A alimentação, assim, como já foi sugerido, não é apenas “boa para comer”. (GONÇALVES, 2004, p.44-45)

Além disso, anui-se com Oliveira (2012) quando afirma que os hábitos alimentares são construções culturais e sociais dos grupos humanos, à medida que, diferentemente dos outros animais, a necessidade de se alimentar envolve um cabedal de informações, comportamentos e processos que ultrapassa o instinto, uma vez que escolhe o que come, como come, ambiciona criar o próprio alimento, sobrepõe à atividade de produção e predação, tudo isso evidenciado pela classificação adquirida de onívoro.

A propósito, Lévi-Strauss (2004) entende que os modos práticos de se manejar o alimento, isto é, ingeri-lo cru, assado, cozido ou defumado, evidenciam o simbolismo que impregna a dinâmica interna e estrutural das sociedades. Para ele, a conquista do fogo, há bem mais de 300 mil anos atrás, permitiu cozer os alimentos, que passando de crus a cozidos, representam a tramitação da condição biológica do homem para a condição também social. Desta maneira, o surgimento da cozinha e a comensalidade, ou seja, a partilha do alimento com o grupo/comer coletivamente, permitiu ao homem romper os limites do viés biológico e atribuir às refeições interações sociais.

A comensalidade, para além do teor biológico/ecológico, endossa-se como estruturante da organização social manifesta na cotidianidade do ser humano e as diversas sociabilidades que o adorna. Poulain (2013)

afirma, por exemplo, que a alimentação se circunscreve em muitos ciclos temporais socialmente determinados, como o aleitamento materno, *status* dos comensais, a primeira embriaguez, a comensalidade em casamentos, as refeições nos intervalos do trabalho e, até mesmo, refeições para atos fúnebres.

Ainda sobre a comensalidade, não se pode esquecer a família, instituição que pode ter sido a primeira a praticar a comensalidade, como assevera Moreira (2010). A família, para Mauss (1988) possui etimologia vinculada à *dhaman*, sânscrito que se reporta à “casa”, “lar”, este que, por sua vez, deriva de *lare*, isto é, espaço da cozinha onde se prepara os alimentos por meio do ascendimento do fogo. Para Lévi-Strauss (2004) e para Moreira (2010) a cozinha é o espaço social responsável pela divisão sexual do trabalho e pelas relações estruturais da família.

Um aspecto a ser considerado sobre a alimentação é a relação existente entre ela e a religião. A título contextual, aponte-se que o conhecimento religioso é o saber crente e oriundo da fé. Tem premissas condicionadas pelo sagrado e pelo seu arcabouço doutrinário, cujo escopo é dimensionado pelo sobrenatural. O “ver”, enquanto ato físico e carnal, para tal conhecimento é desnecessário. Ainda que as evidências concorram para uma antítese, ele permanece válido. Assim, ele não evoca a revisão, já que as verdades, normalmente contidas em livros sagrados, por exemplo, não são submetidas ao poder da reflexão indagadora e experiência. É o que Mattar Neto (2005, p. 03) classifica como “Conhecimentos míticos ou espirituais”.

O conhecimento teológico é procedente da incapacidade humana de compreender, na totalidade, os elementos e realidades existentes. Recorre-se a ele para encontrar respostas às questões que os outros conhecimentos não apresentam ou as ofertam insatisfatoriamente. (MATTAR NETO, 2005). Logo, pode-se vinculá-lo ao desejo de encontro com a clareza daquilo que está oculto e/ou daquilo que ao sujeito parece ébrio. Neste sentido, o papel de alguém/algo que é tido como superior é destacável, pois é ele o responsável pelos nortes, pela transmissão das mensagens e pela regência espiritual-material do que está no material e no regido pelo espiritual.

Em se tratando de religião e do fascínio do homem pelo sagrado, Eliade (2010) estabelece o conceito de “hierofanias” (do grego *hierós* – santo, sagrado; “*fanein*” – manifestar), ou seja, a manifestação do sagrado no mundo mental de quem nele crê, sendo elas sempre reais e verdadeiras. Em outras palavras, a hierofania é a associação ou concepção do material em algo sagrado pelo homem religioso. Sendo assim, a hierofania mediatiza a conversão do profano em sagrado.

Todavia, Eliade (2010) pondera que o sagrado manifesta-se dialeticamente ao profano, quer seja, o sagrado reside no mundo, mas concomitantemente, se opõe ao mundo. De tal modo, os objetos existem por si só no mundo e estão no mundo: é profano! Mas a dimensão hierofânica torna o objeto especial haja vista que está manifesto nele o sagrado. A feito de intertextualidade, é viável citar Martins (2009) quando corrobora que:

A história da manifestação do sagrado se dá de modo dialético: ele se manifesta e se esconde, desse modo, o movimento é sempre um dar-se a conhecer seguido de um afastamento. E é o próprio sagrado quem autoriza o humano a conhecê-lo, enquanto ele permanece em sua condição de totalmente diferente, do grande outro para o humano. Para o romeno as hierofanias que originam as religiões, assim sua obra será o esforço em historiografar as hierofanias a fim de fazer a escritura da história das religiões sem ignorar nenhuma forma religiosa importante. Compreender o sagrado como o real, o absoluto, o significativo, o forte, o único fundador do mundo somente se torna possível à medida em que ele é colocado em fundador do mundo somente se torna possível a oposição ao profano, o não-realidade, a relatividade, o caos. (MARTINS, 2009, p. 03)

Martins (2009) assevera que a existência da hierofania condiciona a existência das religiões, uma vez que hierofanizar permite romper com a homogeneização do espaço profano. Assim, Martins (2009) revela que as religiões e, logo, as hierofanias, dizem respeito à transubstanciação da natureza. Assim, “A Religião tem seu início ali, no pavor, mas também naquilo que há de cativante, no que sacode e silencia a alma humana desejanse do sagrado. É também nas hierofanias que brota a Religião. Ela nasce das manifestações do sagrado [...]” (MARTINS, 2009, p.8).

Isto posto, insta salientar no que concerne à religião, a alimentação desempenha importante papel no dia a dia dos adeptos, delimitando atos regulatórios, como permissões, restrições ou jejuns, por exemplo. (RONDINELLI, 2006). Também nesse sentido, Carneiro (2003) reverbera que as regras alimentares, imbuídas na perspectiva religiosa, instauram rituais disciplinares, técnicas de autocontrole, resistência, subsidiam o êxtase e anti-hedonizam. Igualmente, Nadalini (2009) versa que as práticas religiosas influenciam significativamente na formação do gosto alimentar e gerem a memória gustativa. Para ela, o processo de lembrança daquilo que é classificado como saboroso ou repugnante e o alimento memória estão estreitamente relacionados às crenças e tradições religiosas.

Sob tal perspectiva, ainda há de se considerar Meneses e Carneiro (1997, p. 43) “A importância seminal da alimentação para a manutenção da vida abre espaço para que ela imbrigue intimamente o domínio religioso. A própria expressão do religioso se faz comumente por intermédio dos fenômenos alimentares.”

Por sua vez, Flandrin e Montanari (1998) esclarecem que os atos regulatórios das mais diversas crenças e culturas religiosas que tangem à mesa representam a demanda vinculada ao reconhecimento, reafirmação e manifestação das identidades culturais. O alimento ultrapassa o viés metafórico, diga-se simbólico, e permite materializar a valoração dada a ele por meio da doutrinação prática exercida pelos “adeptos comedores” ou “não comedores”, por assim dizer. A prática alimentar associada à religião expressa e consolida a dinâmica do *modus vivendi* do adepto, contribuindo inclusive para “demarcar a identidade do outro”, como elucida o excerto a seguir:

A identidade religiosa é, muitas vezes, uma identidade alimentar. Ser judeu ou muçulmano, por exemplo, implica, entre outras regras, não comer carne de porco. Ser hinduísta é ser vegetariano. O cristianismo ordena sua cerimônia mais sagrada e mais característica em torno da ingestão do pão e do vinho, como corpo e sangue divinos. A própria origem da explicação judaico-cristã para a queda de

Nesse sentido, impende ainda frisar, segundo Eliade (2010) que ao assumir as diversas dimensões de uma religião, entre elas a alimentação, aqui abstraindo, o homem religioso toma para si um modo de existência dotado de especificidades e que apesar do haver um grande número de formas histórico-religiosas, há sempre o “específico” e o “reconhecível” que o particulariza no contexto histórico e real em que se insere.

De tal modo considerado, Eliade (2010) também assinala que o mito é um dos elementos de suma relevância para instaurar e “fixar” os modelos exemplares dos ritos e de todo o leque de atividades humanas dotadas de significância, tais como alimentação, sexualidade, trabalho e educação. Em Eliade (2010), o homem, ao se comportar em caráter de responsabilidade, imita os gestos e ações de deuses no que concerne à alimentação, atividades sociais, econômicas, culturais e militares.

Todavia, Lévi-Strauss (2004, p. 24) esclarece que “O pensamento mítico, totalmente alheio com pontos de partida ou chegada bem definidos, não efetua percursos completos: sempre lhe resta algo a perfazer”. Tendo em vista esta “incompletude” do mito, Nadalini (2009, p. 8) afirma que “A garantia da continuidade mítica está em sua performatividade”, isto é, na maneira como é conduzido, nos exemplos adotados e conforme contexto histórico no qual se consubstancia.

3-Candomblé(s) e Umbanda(s): breves considerações históricas e teológicas

O Brasil é caracterizado pela intensa miscigenação e pelo hibridismo cultural. Índios, europeus e africanos, desde a língua até as práticas religiosas, mantém íntima relação com a matriz organizacional brasileira. O processo de colonização atrelado à expansão e consolidação do capitalismo, conferiu uma dinâmica histórica peculiar que ainda hoje sublinha as múltiplas realidades do Brasil.

Nesse sentido, Souza (2008) afirma que o povo brasileiro se constituiu de forma mestiça, resultando em aspectos diferentes daqueles que lhes deram origem, haja vista o sincretismo cultural expresso no país. Isto se evidencia em Laraia (2001) quando explicita que a cultura não é inerte, ou seja, não é unívoca e pode influenciar outras culturas, sofrer a interferências e modificar-se em consonância ao desenrolar da história.

Indubitavelmente, entre tantas influências legadas pelo negro na cultura brasileira há de se destacar a religião, a exemplo do Candomblé e da Umbanda. No Brasil, as religiões de origem africana foram modificadas; ritos e crenças se entremearam, inclusive com os dos portugueses, mas nesse processo muitas características africanas foram mantidas.

O Candomblé é conhecido como a religião relacionada ao culto dos Orixás ou Voduns. Apesar de a palavra “Candomblé” possuir etimologia ligada à língua banto, no Brasil se refere à prática religiosa de origem iorubá e daomeana. Assim, o termo Orixá, expressão mais popularizada no Brasil, possui vínculo com o

iorubá, enquanto Voduns relaciona-se à influência daomeana. Na Bahia, berço do Candomblé, os iorubás também são conhecidos como nagôs e os daomeanos como jêjes. (BASTIDE, 2001; MORAIS, 2006; SOUZA, 2008).

Os Orixás e Voduns são entidades ancestrais e divindades-heróis instituidoras de linhagens, reinos e cidades-estado, representando a raiz da organização social, política, espiritual e terrena dos homens, à mesma maneira do que os povos bantos, explica Souza (2008). Para esta autora e para Verger (1981), tais entidades se comunicam por meio de sacerdotes via “possessão” e tratam de assuntos ligados à orientação e solução para os mais diversos problemas da vida humana.

Por sua vez, Souza (2008) reitera que no século XVIII as cerimônias candomblecistas eram denominadas de “calundus” e que a partir do século XIX receberam a denominação tal qual hoje é conhecida. A partir deste século os líderes ficaram conhecidos como pais e, principalmente, mães-de-santo, sendo o santo o nome genérico, “santo”, vívida influência do catolicismo, dado à entidade que se manifesta nos cultos.

Cada pai/mãe-de-santo faz parte de uma nação, descendente de uma linhagem e coordena um terreiro. Conforme Morais (2006), o termo nação se refere à África e que neste continente, a nação se referia a um povo, a uma tribo. Além disso, explica que no Brasil, o termo também é usado, mas com um significado diretamente ligado ao Candomblé. De cada região da África emergiu uma nação do Candomblé, sendo as mais conhecidas, queto, angola e jêje. Segundo Bastide (2001) a distinção entre essas nações se dá pelo toque do tambor, pela música, pelo idioma o qual se entoam os cânticos, pela liturgia, vestes e, até mesmo, pelos nomes das divindades.

A intenção, segundo Verger (1981) e Sodré (2002), o surgimento dos terreiros no Brasil foi seguido de uma reterritorialização da África. Originalmente, na África Ocidental, um único Orixá patronizava uma região ou uma cidade, tendo em vista a ancestralidade e a dinastia local do deus cultuado. No entanto, em território brasileiro tais entidades estavam concentradas na mesma região ou cidade, propiciando, conforme Morais (2006) a criação de um novo e específico espaço histórico-mitológico capaz de preservar um patrimônio simbólico na cosmologia africana em exílio. O terreiro é, assim, uma forma de territorialidade imbuída na perspectiva de resguardo dos valores culturais africanos. Percebe-se aí, a espacialidade da África representada no terreiro. Sendo desta forma, assevera Sodré (2002, p. 55): “Pouco importa, assim, a pequenez (quantitativa) do espaço topográfico do terreiro, pois ali se organiza, por intensidades, a simbologia de um Cosmos. É uma África ‘qualitativa’ que se faz presente, condensada, reterritorializada.” Outrossim, observando-se o presente redigido, percebe-se que é imenso o universo que tangencia ao Candomblé, ou diga-se aqui “Candomblés”⁴, haja vista a pluralidade de cultos prestados a outra também pluralidade de cultuados.

⁴Para outras informações sobre elementos doutrinários do Candomblé *vide* Morais (2006).

Outra religião afro-brasileira⁵ é a Umbanda. *Lato modo*, trata-se de uma religião marcada pelo sincretismo entre o Candomblé, cultos e ritos indígenas o Catolicismo, e o Espiritismo Kardecista iniciada no início do século XX⁶. Conforme Reeber (2002), a Umbanda está aberta a novos acoplamentos, tais como esoterismos e religiões orientais. Segundo o autor supracitado, o nome “Umbanda” surgiu em 1941 no I Congresso Nacional de Umbanda, distinguindo-se dos epítetos Quimbanda e Macumba, muitas das vezes associados à prática do mal e da feitiçaria. Sobre a Umbanda Pery (2008, p.10) escreve que:

A Umbanda é uma religião absolutamente aberta que tem inúmeras diferenças de interpretação. Diferenças estas que variam de região para região assim como de terreiro para terreiro. É com a ritualística que nos identificamos ou não num primeiro momento, se tem atabaques ou não, se tem palmas ou não, como é a abertura, o desenrolar da gira, a que a gira se destina... O "como" pode variar e varia muito, mas devemos lançar um olhar mais profundo e examinarmos melhor os objetivos da Casa.

Apesar do sincretismo teológico, Ortiz (1999) afirma que a Umbanda se difere veemente dos cultos afro-brasileiros, pois ela tem consciência da brasilidade que a permeia e do desejo em ser brasileira. Assevera ainda que se opõe às “religiões de importação”, como denomina o protestantismo, catolicismo e o kardecismo. Assim, reverbera: “Não nos encontramos mais na presença de um sincretismo afro-brasileiro, mas diante de uma síntese brasileira, de uma religião endógena.” (ORTIZ, 1999, p. 17). E ainda há de se citar que:

[...] o nascimento da religião umbandista coincide justamente com a consolidação de uma sociedade urbano-industrial e de classes. A um movimento de transformação social corresponde um movimento de mudança cultural, isto é, as crenças e práticas afro-brasileiras se modificam tomando um novo significado dentro do conjunto da sociedade global brasileira. Nesta dialética entre social e cultural, observaremos que o social desempenha papel determinante [...] A umbanda corresponde à integração das práticas afro-brasileiras na moderna sociedade brasileira; o candomblé significaria justamente o contrário, isto é, a conservação da memória coletiva africana no solo brasileiro (ORTIZ, 1999, p.15-16).

Esse autor ainda explica que a Umbanda representava a integração das práticas afro-brasileiras na moderna sociedade brasileira, uma vez que enquanto o Candomblé representava um processo residual da memória africana no território, o movimento umbandista ilustrava o contexto brasileiro de urbanização, industrialização e da modernização. Desta forma, as consequências do desenfreado processo de urbanização e industrialização do Brasil, contribuíram para a afirmação de identidade da Umbanda.

Todavia, Reeber (2002) não aponta apenas tal visão sobre a Umbanda, pois afirma que há vertentes dos estudos dessa religião que a considera como representação da integração e miscigenação da cultura africana nos valores dominantes da sociedade brasileira. Por fim, pontua alguns fundamentos teológicos da

⁵De acordo com Ortiz (1999), a Umbanda não é uma religião “afro”, mas sim “brasileira”, conforme seguirá abordagem neste item.

⁶Conforme Rohde (2009) a Umbanda foi anunciada em dois momentos, no dia 15/11/1908 e no dia 16/11/1908, por meio da manifestação do Espírito Caboclo das Setes Encruzilhadas, o qual por meio do médium Zélio de Moraes, estabeleceu os fundamentos elementares da Umbanda.

Umbanda: trata-se de uma “religião de possessão”, já que os umbandistas acreditam que as entidades (espíritos) são incorporadas por médiuns e subsidiam a solução de diversos problemas cotidianos; que possui como panteão os Orixás, provenientes do Candomblé; que além dos Orixás apresentam outras entidades, tais como os Caboclos, Pretos-Velhos, Crianças, Zé Pelintras, Pomba-Gira que representam os tipos nacionais populares dotados de identidade com a população brasileira. Pery (2008), entretanto, afirma claramente que os Orixás cultuados na Umbanda, embora haja sincretismo com o panteão africano, em muito se diferencia deste. Para ela,

[...] na Umbanda o entendimento de Orixá **não está baseado em lendas do panteão africano**, mas sim no estudo da dinâmica das forças da natureza. Consequentemente, o nosso conceito de arquétipo será diferente de quem se baseia em lendas. Ordinariamente, entender a manifestação do Orixá através das forças da natureza, é o máximo que conseguimos, pois a palavra Orixá quer dizer coroa iluminada.

Estabelecidas tais considerações sobre as bases históricas e teológicas sobre o Candomblé e a Umbanda, urge abordagem sobre a alimentação no contexto destas religiões.

4-O Candomblé, a Umbanda: comida dos espíritos e comida dos homens

Não é dispendioso afirmar que um dos elementos balizadores do Candomblé é a alimentação, conforme sustentam Gama (2009), Nadalini (2009), Aguiar (2012), Rabelo (2013) e Portugal (2014). O alimento, *re melius per pensa*, a comida, nos terreiros de Candomblé está relacionada não ao ato de ingestão propriamente dito. Conhecida como “oferendas”, “obrigações”, que nem sempre se dão apenas pelo sacrifício animal⁷, a comida no Candomblé, segundo Rabelo (2013), representa o ato de ligação homem-divino e, por meio disso, a presença conspícua da comida no terreiro aponta para a centralidade da transformação ético-moral do adepto no processo de evolução espiritual.

Em ênfase, Nadalini (2009) revela que a alimentação, as oferendas, os tabus são basilares para o Candomblé e que a cozinha do terreiro constitui um dos lugares de maior importância, demonstrado pela dedicação e conhecimento das cozinheiras, as Iabassês sobre o que oferecer aos Orixás e toda a história desse conhecimento por parte dela e pelos seus antepassados. Em sentido similar, reforça Rabelo (2013, p. 96):

Oferendas de comida fazem parte da rotina das mães e filhos de santo, marcam o cotidiano de um terreiro, desde as mais simples – um pratinho de milho branco cozido para *Oxalá*, pipoca para *Obaluaê* – até as mais elaboradas, que envolvem diversos materiais e preparativos mais trabalhosos. As comidas ofertadas para os orixás, depositadas aos pés dos assentamentos, são feitas com os ingredientes prediletos de cada um e exibidas em belas composições de cor e textura, que não raro desenham algum elemento distintivo da divindade. Além das comidas dos orixás temos também a comida que é usada em ritos de limpeza e descarrego, realizados com relativa frequência para atender demandas de clientes e filhos da casa.

⁷Rabelo (2013) categoriza a comida dos Orixás em comida seca (realizada à base de vegetais) e matança (que envolve sacrifício animal).

Nesse sentido, vale destacar que as comidas dos Orixás, consoante a Aguiar (2012) são determinadas de acordo com a solicitação dos mesmos por meio da incorporação, dos jogos dos búzios ou conforme o mito que rege a história de cada um deles. O cardápio, normalmente seguido de critérios organizacionais, preces, banhos, preceitos encontram no ato mitológico a sedimentação “do comer”, não apenas no que tange ao Orixá, mas também aos filhos deste. Por isso é relevante atentar-se ao fato de que: “Os mitos surgem de uma presença constante da oralidade dentro dos terreiros de candomblé. [...] Assim, é por meio dos relatos mitológicos que é possível construir um “cardápio dos orixás”. (AGUIAR, 2012, p.161)

O terreiro de Candomblé estudado nesta pesquisa é regido pelo Orixá Ogum. Este Orixá é conhecido por ser guerreiro, relaciona-se aos minérios, às armas brancas; tem a tradição de ferreiro, da virilidade e porta uma faca com a qual se realiza os sacrifícios animais. Este Orixá rege a mãe-de-santo que é líder do terreiro. Assim, foi realizado um assentamento no terreiro do Orixá Ogum. Um assentamento é um espaço reservado para uma entidade espiritual e que representa um ponto de ligação e de irradiação energética da entidade para o homem e deste para a entidade. Comumente é colocada uma estátua do ser cultuado, os elementos inerentes ao mesmo, alimentos, símbolos (machado, ferradura, foice, faca). É um dos locais de preces e de firmezas, isto é, realização dos trabalhos espirituais envolvendo as entidades, comumente com alimentos, ervas e objetos diversos veementemente hierofanizados.

No assentamento de Ogum existe um alguidar ou oberó (vasilhame circular de barro, cuja base é menor do que as bordas superiores) onde sempre tem comida ofertada a ele: feijão mulatinho com camarão e dendê, manga espada, cerveja branca, feijoada, inhame assado, entre os principais. Junto a estas comidas são depositadas os pedidos de fé, principalmente em “causas difíceis”, que envolvem batalha e luta, por assim dizer. Depreende-se que a comida ofertada ao Orixá traz em si a capacidade de retornar em forma de atendimento aos pedidos feitos a ele, sendo assim, um elo físico que, segundo a crença, subsidia a interface entre o imaterial, o metafísico, e a própria materialidade transsubstanciada e mediatizada quando as bênçãos são alcançadas.

A comida de Ogum não é depositada única e mecanicamente. Existe todo um preparo antes e depois de arriá-la (entregar). Todo o assentamento e os vasilhames são higienizados, defumados; seguidos de preces, acendimento de velas, principalmente na cor azul escuro, um verdadeiro trabalho artesanal/estético envolvendo a comida, que depois do Orixá, é a centralidade/foco do momento. A comida do Orixá vem adereçada por um conjunto de elementos que a despe do caráter puro de alimento e a confere um caráter de sociabilidade entre ser espírito e ser humano. A reverência na entrega da comida, seguida da saudação “*Ogunhê* meu Pai” (em iorubá significa Salve Ogum; Cabeça coroada) enfatiza a relevância da comida para quem a dá e quem a recebe.

Neste sentido, Rabelo (2013) também enfatiza que a comida no Candomblé realiza todo um processo de significados e sentidos que vai desde a preparação, circulação, distribuição e consumo da mesma. Trata-se de um conjunto de fatores que a torna, não apenas um elemento ou ingrediente para a prática ritual e mágica, mas um rico escopo de sociabilidade homem-deus, homem-homem. Em suas palavras:

Aí comem (e devem ser alimentados) não só humanos, orixás e caboclos, mas também a cabeça (*ori*), o chão, os tambores, os colares de contas usados pelos adeptos. A comida distingue os seres e os coloca em relação. Comida dos orixás e comida de humanos diferem, assim como difere o que comem os adeptos quando estão em obrigação no terreiro e o que comem no seu dia a dia. As divindades distinguem-se por suas predileções alimentares, a cozinha abarca um vasto receituário das iguarias prediletas de cada um dos deuses. E a comida circula, não só distingue como também traça equivalências e reúne os integrantes de um terreiro em eventos de comensalidade generalizada. (RABELO, 2013, p. 87).

Em um dos eventos realizados, denominado de “Feijoada de Ogum”, pôde-se observar todo o trato para com a comida. Neste dia tudo tinha que estar limpo, organizado e bem feito, pois o Ogum desceria em Terra. Com antecedência as tarefas foram distribuídas (limpeza do terreiro, divisão dos valores para custear o evento, a Iabassê responsável por preparar a feijoada, o cambonos e oguns – auxiliares do terreiro – responsáveis pela lenha utilizada no fogão; limpeza espiritual da casa, entre outras).

Aberta a gira (reunião, culto), depois dos procedimentos ritualísticos básicos (orações, defumação, cânticos) aconteceu a “descida do Ogum”, que com *axó* e *ilequê* (roupa de Orixá e colar de fios, respectivamente) próprio abraça e abençoa a todos os presentes, ao saudá-lo com sete palmas e com o “bate-cabeça” (curvar-se diante da entidade colocando a cabeça no chão).

Em seguida, a entidade autoriza a partilha da feijoada a todos. Primeiro é servido a ela no assentamento, logo após os visitantes e, por último, os pertencentes ao terreiro. Segundo uma lógica do “bom anfitrião” os visitantes do terreiro devem ser servidos nos melhores pratos e copos. 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 mau”.

Sendo a alimentação uma das bases teológicas do Candomblé, isso acaba por influenciar as práticas alimentares dos candomblecistas. Nadalini (2009) afirma que o “Povo-de-Santo” possui uma identidade alimentar formada pela própria memória gustativa. Certifica que desde os interditos na alimentação reconhecidos pela quizila (relação de aversão de um alimento por parte de um Orixá, normalmente

relacionado ao mito que circunda esse Orixá), alimentos que pela observação da alimentação secular pode gerar transtornos à saúde (o que pode ser um aviso do Orixá quanto à maleficência de tal alimento), até a capacidade inversa no qual um alimento pode colaborar para a retomada do equilíbrio e promoção do avanço ético do adepto.

Assim, por exemplo, filhos de Oxóssi devem evitar o mel, os de Omolu o abacaxi, os de Iemanjá melancia. Filhos de Xangô, quando passaram pelo processo de iniciação, devem comer quiabo, porque este Orixá representa a vida e como gosta de quiabo, comer quiabo é adquirir longa vida, mas quiabo sem sal, porque sal é quizila de Oxalá, o maior dos Orixás.

No terreiro de Candomblé observado, um dos adeptos estava passando por um processo denominado de “feitura”, ou seja, o rito iniciático a partir do qual o candomblecista poderá, em transe receber o Orixá que o rege. Durante esse período, comumente de 21 dias, fica-se recluso, com alimentação restrita, abstinência sexual, aprende-se rezas, banhos; realiza-se rituais e aprende com os mais velhos a vida no Candomblé. Representa o renascer para o Orixá e, por isso, recebe outro nome o qual será conhecido no meio. Além disso, usa um *ilequê* próprio do Orixá que o rege, que no caso era o Oxóssi (Orixá das matas, das caças) e que só pôde ser retirado seis meses depois.

Tanto durante o período, quanto o pós-reclusão, o adepto ficou interditado de fazer uso de diversos alimentos: café, bebida alcoólica, carne vermelha, refrigerante, alimentos apimentados, carambola e mel. A ingestão destes alimentos, acredita-se, além de atrapalhar o processo de transe mediúnico, pode refletir em desordens físico-biológicas. O talher utilizado deve ser de madeira e outros utensílios do gênero devem ser evitados, como colher de metal, por exemplo. Mesmo depois dos seis meses referidos, o adepto em questão deverá manter-se fiel aos preceitos. Embora possa retomar a vida sexual, a fazer uso do cigarro e da bebida alcoólica, da carne, refrigerante, alguns alimentos estão interditados por toda a vida, como o mel e a tangerina por exemplo.

Colocadas estas considerações, segue Quadro 01 que sintetiza os principais Orixás cultuados no Brasil, suas características principais e a “comida” favorita de cada um. Sobre este quadro, é válido lembrar que ele não expressa um conhecimento totalizante sobre a temática, haja vista que o Candomblé, conforme asseverado outrora apresenta uma diversidade de práticas, nem sempre em uníssono, considerando-se os sincretismos ocorridos e a pluralidade da cultura brasileira.

Quadro 01: Comida dos Orixás

Orixá	Natureza/Elemento	Simbologia	Comida/Bebida
Oxalá	Céu, Ar	Criação; Humanidade	Canjica, Açaçá, Mungunzá/Água Mineral, Vinhos doces.

Exu	Terra	Comunicação; Comércio; Proteção; Reprodução.	Farofa de dendê, açaças vermelhos, bifés/bebidas alcoólicas.
Ogum	Minério de Ferro, Fogo	Tecnologia; Guerra	Cará, feijão mulatinho com camarão e dendê, manga espada/Cerveja branca.
Oxóssi	Matas	Caça; Fartura	Axoxô (milho com fatias de coco), frutas, carne de caça, taioba/Vinho tinto, água de coco, caldo de cana e aluá.
Xangô	Trovão, Fogo	Justiça	Agebô, amalá/cerveja preta
Obá	Rio	Trabalho doméstico	Abará, acarajé, quiabo picado/Champanhe.
Iansã	Fogo, Tempestade	Cuidados com mortos	Acarajé (ipetê, bobó de inhame)/Champanhe
Oxum	Águas doces, Cachoeiras, Rios	Amor, Vaidade; Riqueza; Fertilidade	Omolocum, ipeté, quindim, banana frita, pirão de cabeça de peixe e moqueca./Champanhe
Iemanjá	Mar/Água Salgada	Maternidade; Equilíbrio emocional	Peixe, camarão, canjica, arroz, manjar e mamão/Água Mineral ou Champanhe

Fonte: Prandi (2001); Nadalini (2009); Ribeiro (2009); Rabelo (2013)

Organização: GONÇALVES, Fábio da Silva; OLIVEIRA, Daniel Coelho de.

Mas além dos Orixás, Ribeiro (2009) lembra que em um terreiro tudo é alimentado, pois todas as coisas carecem energia e força (o axé), que por sua vez se mediatiza pela comida. A comida também pode ligar o imaterial ao Orixá. A saber:

Além da comida oferecida às entidades, existem outros elementos no *Ilê* –terreiro – que também devem ser alimentados, objetos que a princípio são inanimados, tais como os atabaques. Isto deve-se à idéia de que esses objetos também devem possuir o *axé* para que possam se conectar com as entidades na mesma frequência energética. Dentro do terreiro, todos os objetos ligados, direta ou indiretamente ao orixá, devem ser alimentados. Entretanto, diferentemente dos orixás, esses instrumentos não necessitam de alimentação regular para manter o seu *axé*. (RIBEIRO, 2009, p.4)

Conforme Ribeiro (2009) diferentemente do Candomblé, a Umbanda faz uso significativo de frutas nas oferendas, tanto em variedade, quanto em quantidade. Esclarece também que nos centros umbandistas os Santos/Orixás não ocupam a centralidade nas práticas rituais, como o é no Candomblé, sendo visto com menor frequência a prática de alimentar oferecidas a estas entidades. De forma geral, utiliza-se arroz e frutas, já que o sacrifício de animais, quando utilizado, não se aplica em oferta aos Santos.

Para as entidades que demandam sacrifícios, utilizam-se cabras, bodes, frangos, galinhas e galos. Apesar desta asseveração de Ribeiro (2009), nos achados literários, como em Pery (2008), por exemplo, há a afirmação de que não há abate de animais na prática umbandista, sendo que a execução de tal prática implica em não adesão aos pressupostos teológicos precípuos da religião umbandista. Este fato se deve à existência, assim como no Candomblé, de uma diversidade religiosa muito ampla no contexto afro-brasileiro, como Pery (2008) reconhece.

Em se tratando da diversidade da Umbanda, a alimentação não se excetua. De acordo com Ribeiro (2009), os esforços em adaptar os elementos nativos da América, para a manutenção de seus cultos religiosos agregou-se métodos novos e diferenciados de apresto dos alimentos, incluindo temperos e misturas.

A comida oferecida às entidades da Umbanda, sejam elas de Esquerda ou de Direita⁸, não implica ingestão por parte delas. O que se tem é a crença na manipulação energética emanada por determinados alimentos capazes de retornar ao ofertante por meio dos subsídios dados pelos ofertados, seja a cura, a libertação, a proteção, a benção, a abertura de caminhos, entre outros. O que se dá, volta, e ainda maior e melhor. (PERY, 2008). Isto faz lembrar a dádiva em Mauss (1988), aqui mais explicitamente entre o ser humano e o ser espírito.

O que se oferece às entidades da Umbanda muito se relaciona com a representatividade e ao tipo nacional manifesto, ou seja, aos Erês (crianças) se oferece doces, refrigerantes; aos Pretos-Velhos pipoca, bolo de fubá e café; às Pomba-Giras champagne e frutas vermelhas; aos Exus a farofa de dendê apimentada; aos Caboclos frutas.

Em um dos momentos da observação participante no terreiro de Umbanda foi possível acompanhar a entrega de uma das oferendas para o Exu Sete Encruzilhadas. A oferenda continha o padê de Exu (farinha de mandioca com dendê, bife, cebola, azeitona), charuto, marafo (cachaça), sete latas de cerveja, 3 moedas e uma vela vermelha contendo sete cruzeiros. Tudo foi enfeitado com fitas pretas e vermelhas. A farofa foi servida em um alguidar tamanho 7 e o marafo servido em um copo do tipo “americano”. Todo o material foi servido sob folhas de mamona e em uma rua com encruzilhada em forma de sinal de “mais”, conhecida como “encruzilhada macho”.

Durante o preparo da farofa notou-se todo um rigor e respeito. Tudo que acontecia denotava algo importante e despertava a atenção e trazia um sentido: uma colher que caia, um estalo na panela, a cor em que se encontrava cada alimento, as dificuldades, as facilidades no preparo. Ao cair a colher, por exemplo,

⁸ Direita” e “Esquerda”, de acordo com Rainho (2013) e Mattos (2014), são divisões existentes na Umbanda para classificação das linhas de trabalho e do nível vibracional de cada “Entidade”. Assim, por exemplo, acredita-se que as energias da “Direita” (Caboclos, Boiadeiros, Pretos Velhos, Erês, etc.) são irradiadores de energia que reestabelecem o equilíbrio interior e elevam a moral do ser humano; enquanto as energias da “Esquerda” (Exus e Pomba-Giras) são energias consumidoras, isto é, vibrariam no sentido de extirpar o desequilíbrio, a amoralidade, o negativismo e os vícios da humanidade.

acreditou-se que o Exu estava indicando que algo de errado estava acontecendo com a comida dele. A carne, frita ao azeite de dendê, teve que ser frita novamente e a que estava pronta, descartada. Todos os ingredientes ficaram recolhidos no congar à luz de velas por três dias, exceto a carne. O preparo da comida foi antecedido por preceitos (ausência da prática sexual, redução na quantidade de alimentos ingeridos pelo médium durante o dia). A comida foi feita ao som dos pontos do Exu (música da entidade) e com a realização de pedidos, tanto feito mentalmente, conforme esclarecido por um médium, quanto escrito e depositado junto à farofa. Diferentemente do Candomblé, em que a cozinha é em sua maioria responsabilidade da mulher, quem preparou toda a oferenda foram três homens.

O Exu, na perspectiva dos sujeitos estudados, é o guardião, aquele que embora seja espírito, ainda é muito próximo aos desejos humanos. Por isso, age rápido, não difere os desejos proibidos dos desejos permitidos. Assim, o padê de Exu traz o sentido de proteção, de consumação de desejo. É capaz de estimular a entidade e o campo vibratório da mesma em prol da emancipação e concretude dos desejos humanos imediatos. Todavia, num ponto de vista dialético, há a compreensão dos médiuns de que a prática do mal (separação de casais, brigas, perdas de emprego, doenças) são atos renegáveis, pois certamente retornará para quem o emitiu e desejou.

Cada elemento da oferenda traz em si, o que aqui se pode denominar de “ressignificação ontológica” do alimento, quer seja, um novo sentido ao alimento, ou aquele cuja hierofania se manifesta nele ao ser oferecido à entidade e, assim, transforma-se em comida.

O ano de 2016, segundo a crença dos terreiros de Umbanda observados, é regido pelos Orixás Oxalá e Iemanjá. Assim, durante todo o período observado houve oferendas aos mesmos. Além de flores, água mineral e fitas (branco para o primeiro e azul para o segundo) o acaçá, bolinho de arroz branco ou farinha, servido em folha de bananeira. Esse alimento, assim como outros oferecidos a Oxalá representa o elo entre o homem e a paz, a ligação àquele que criou. Traz o sentido da pureza física e espiritual. Para Iemanjá, Orixá que governa os mares, a maternidade, ofereceu-se o manjar, cuja hierofania se manifesta no poder do equilíbrio emocional, em gestar ideias, harmonizar-se. Em casos de união amorosa, família e proteção de bebês, a mesma está à baila. Assim, segundo os adeptos dos terreiros, é necessário zelar pela “Grande Mãe” e oferecer-lhe comidas, seja no mar, no assentamento, ou mesmo em rios, é garantir a sustentação do lar e da cotidianidade do mesmo.

Em outro momento, acompanhou-se uma oferenda ao Orixá Oxóssi. Uma cesta decorada com folhas de samambaias, fitas e laços verdes contendo frutas as mais diversas e uma abóbora com milho torrado no azeite de dendê e açúcar mascavo foi entregue embaixo de uma árvore numa região mais arborizada nos entornos da cidade de Bocaiuva. Junto à cesta, uma flecha artesanal. A comida de Oxóssi, esclareceu os umbandistas, é a comida da fartura, da caça garantida pela flecha de uma ponta só e que nunca erra o alvo.

Alimentar Oxóssi permite aos ofertantes a prosperidade e a fartura dos celeiros: a comida é multiplicada em favor do médium.

Já a alimentação do médium se pauta pela aquisição preparatória em dias de trabalho ou de situações específicas inerentes a cada terreiro. Por exemplo, em dias de gira devem ser evitados alimentos escuros ou demasiadamente industrializados. O álcool, assim como o tabaco não é recomendado. Semelhantemente aos candomblecistas, os umbandistas respeitam as interdições advindas das quizilas.

Em uma das giras de Umbanda presenciadas observou-se o respeito também da entidade incorporada, uma Pomba-Gira denominada “Sete Esquinas”, lembrou que gosta da farofa apimentada, pois assim conseguiria manipular com mais rigor as energias da mesma. Mas como reconhecia que a sua “égua” (designação à médium que incorpora; homens que incorporam no dialeto das entidades denomina-se “cavalo”) estava fazendo uso das “ervas bravas” (antibióticos) não exigiria a pimenta, porque segundo ela o respeito mútuo é dever de todos.

Durante a festa de uma entidade (comemoração em que uma determinada entidade é o foco da prática cultural) a comida que a mesma gosta é largamente utilizada. Na festa dos “Pretos-Velhos” um cardápio composto por café, pipoca, broa de milho em panela de ferro, bolo de fubá, canjica. Na festa de Caboclo, água de coco, frutas, palmito. Assim, conforme Nadalini (2009), há uma nítida relação entre a cozinha dos espíritos e a cozinha dos homens.

Por sua vez, a comensalidade em dias de festa e gira é regada pela diversidade e pela fartura, como explica Vieira (2012). Percebeu-se que a comida é elemento obrigatório nos trabalhos umbandistas. Durante a realização dos atendimentos sempre há algum tipo de comida, conforme entidade manifesta. Em uma incorporação de um Erê, denominado “Crispim” o mesmo comia muitos doces, balas, suspiros e bolos. Em um ato de “partilha do pão” distribuía as guloseimas com todos os presentes e pedia para que todos comessem de “bom grado”.

Importa ressaltar que segundo os umbandistas estudados, a coloração dos alimentos é muito relevante na vida deles. Assim como objetos pessoais, a cor do alimento é associada à cor dos Orixás. O branco lembra Oxalá, o amarelo Oxum, o verde Oxóssi. Neste sentido, ao adquirir os alimentos em um supermercado, por exemplo, priorizam os que possuem a embalagem na cor do Orixá que os regem. Um fato a respeito disso, foi o bolo de aniversário de um dos médiuns na cor preta e vermelha, enfeitado com um tridente, com nítida referência ao Exu que o protege.

5-Conclusões

Estudar a perspectiva alimentar do *homo religiosus* candomblecista e umbandista em Bocaiuva, Minas Gerais, implica, por certo, em conhecer este homem sob a ótica histórica de (re)construção da realidade

deste mesmo homem a partir da religião, ou seja, um tema de largo teor interdisciplinar por interessar aos diversos ramos do conhecimento.

A relação entre alimentação e religião na presente pesquisa, abre espaço para outras abordagens de pesquisa, entre elas a relação entre território e a territorialidade do *homo religiosus* candomblecista e umbandista. Os adeptos constroem relações entre o sagrado e o profano que envolvem diferentes práticas culturais alimentares na cidade de Bocaiuva. Assim, acredita-se que o uso dos espaços da cidade e do campo para práticas rituais com alimentos (encruzilhadas, cemitérios, praças, jardins públicos, cachoeiras, matas, etc.) Ainda no que concerne à categoria território, a pesquisa irá aprofundar a concepção de “território sagrado” dada aos “terreiros” de Candomblé e de Umbanda, isto é, a visão dos terreiros enquanto espaços ontologicamente sacralizados, nos quais a comida, também sagrada, constitui a materialidade e a imaterialidade cultural-religiosa vivida em Bocaiuva.

As religiões afro-brasileiras, no caso o Candomblé e a Umbanda, ainda sofrem processos preconceituosos e que, por não serem compreendidas as estruturas teológicas precípuas que as norteiam, acabam por terem suas práticas culturais “demonizadas”, principalmente por religiões Ortodoxas Cristãs. Nesse contexto, os alimentos oferecidos às entidades cultuadas são vistos no sentido pejorativo de “macumba” enquanto “obra do mau” ou “ritual satânico” para prejudicar ao outro. Sendo assim, o trabalho de alguma maneira pode contribuir para uma maior compreensão das práticas afro-brasileiras de culto e dentro delas a alimentação enquanto linha exponencial peculiar.

Como foi visto, a alimentação, as oferendas, os tabus são bases constituintes da Umbanda e do Candomblé, a própria cozinha dentro do terreiro ocupa um lugar central. A comensalidade neste espaço é substancial, ela é realizada no terreiro, onde “comem” os homens e os espíritos. Nessa direção, pensar a religião por meio de prismas peculiares possibilita vislumbrar processos de decomposição e recomposição das crenças que não decorrem do domínio da experimentação, mas que encontram a sua razão de ser no fato de darem sentido à experiência subjetiva dos indivíduos. Há fortes indícios de que, a interface entre alimentação e religião fornece aos indivíduos adeptos da Umbanda e do Candomblé um conjunto amplo de referências, normas, valores e símbolos, que direta e indiretamente interliga o mundo dos homens aos dos espíritos.

Referências Bibliográficas

AGUIAR, J.C.T.M. Os orixás, o imaginário e a comida no Candomblé. **Fórum Identidades**. Itabaiana: Gepiadde, Ano 6, Volume 11 jan-jun de 2012.

AMARAL, K.P. As construções da identidade religiosa da Umbanda através das perspectivas sociológicas e antropológicas. *In: X Encontro Regional de História – ANPUH-RJ História e Biografias*- Universidade do Estado do Rio de Janeiro. 2002

AUGUSTIN, R.L.; CALGARO, C.; OLIVEIRA, S.M. Uma reflexão sobre a religião como objeto de estudo nas ciências sociais no Brasil. In: **Âmbito Jurídico**, Rio Grande, XIII, n. 80, set 2010. Disponível em: <http://www.ambitojuridico.com.br/site/index.php?artigo_id=8292&n_link=revista_artigos_leitura>. Acesso em Abril de 2016.

BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007.

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

CALEIRO, R.C.L.; MOTA, F.A. Reflexões acerca do preconceito em torno das práticas religiosas afro-brasileiras: o exemplo carismático. **Escritas** (Goiânia), v.1, p. 169-180, 2008.

CARNEIRO, H.S. **Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p.71-80, 2005. Editora UFPR.

CARNEIRO, H.S. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

ELIADE, M. **O Sagrado e o Profano: A essência das religiões**. 3ªed. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GAMA, L.B. Kosiejékosí orixá: simbolismo e representações do sangue no Candomblé. 2009.125f. **Dissertação**. Programa de Pós-Graduação em Antropologia.

GONÇALVES, J.R.S. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Estudos Históricos** [S.l.], v. 1, n. 33, p. 40-55, jun. Rio de Janeiro, 2004.

LARAIA, R.B. **Cultura: um conceito antropológico**. 14ª ed. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2001.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac & Naif, 2004.

MARTINS, A. C. B. Sobre a origem da Religião. **Revista Eletrônica das Faculdades de Santos Dumont**, v. 02, p. 01-09, 2009.

MATTAR NETO, J. A. **Metodologia Científica na era da informação**. 2ªed. São Paulo: Saraiva, 2005.

MATTOS, C. **Porque falamos “Esquerda” na Umbanda...** 03/03/2014 Disponível em: <http://www.fucesp.com.br/news/porque-falamos-esquerda-na-umbanda> .Acesso em Abril de 2016.

MAUSS, M. **Ensaio sobre a dádiva**. Lisboa, Edições 70, 1988.

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

MORAIS, M. R. O Candomblé na Metrópole: a construção da identidade em dois terreiros de Belo Horizonte. 2006. 132f. **Dissertação**. Mestrado em Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais - Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, Belo Horizonte.

MOREIRA, S.A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**, v. 62, p. 23-26, 2010.

NADALINI, A.P. Comida de Santo na Cozinha dos Homens: um estudo da ponte entre alimentação e religião. 2009. 183f. **Dissertação**. Curso de Pós-Graduação, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

OLIVEIRA, W.K. Hábitos alimentares contemporâneos e a elaboração de uma ética teológica em perspectiva. *In*: Congresso Internacional das Faculdades EST, 2012, São Leopoldo. **Anais do Congresso Internacional da Faculdade EST**. São Leopoldo: EST, v. 1, 2012. p.1178-1194.

ORTIZ, R. **A morte branca do feiticeiro negro**: Umbanda e sociedade brasileira. São Paulo: Brasiliense, 1999.

PERY, I.A. **Umbanda**: Mitos e Realidades. Centro Espiritualista Caboclo Pery: Niterói, 2008.

PORTUGAL, C.M. Da linguagem dos infortúnios às narrativas de doença: o sofrimento psíquico e a construção de itinerários terapêuticos entre adeptos do Candomblé – 2014. 233f. **Dissertação**. Pós-Graduação em Informação, Comunicação e Saúde. Instituto de Comunicação e Informação Científica e Tecnológica em Saúde, Rio de Janeiro.

POULAIN, J-P. **Sociologias da Alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. 2ªed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.

RABELO, M. C. M. Os Percursos Da Comida No Candomblé De Salvador. *Papeles de Trabajo*, Ano, N° 11, maio de 2013, p. 86-108.

RAINHO, D. **Os dois pilares na Umbanda: Esquerda e Direita**. 23/10/2013 Disponível em: <http://perdido.co/2013/10/os-dois-pilares-na-umbanda-esquerda-e-direita/>. Acesso em Abril de 2016

REEBER, M. **Religião**: termos, conceitos e ideias. Rio de Janeiro: Ediouro, 2002.

RIBEIRO, P.H.M. Comida e religiosidade: dos cultos afro-brasileiros para a história da alimentação brasileira. *In*: Semana de Humanidades, 2009, Natal. **Anais da XVII Semana de Humanidades**. Natal: UFRN, 2009.

ROHDE, B.F. Umbanda, uma religião que não *nasceu*: breves considerações sobre uma tendência dominante na interpretação do universo umbandista. *In*: **V Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura-ENECULT**, Faculdade de Comunicação/UFBA, Salvador-Bahia, 27 a 29 de maio de 2009.

RONDINELLI, P. Alimentação e religião. Um estudo antropológico no movimento alternativo. **Revista Nures**, v. 3, p. 1-10, 2006

SODRÉ, M. **O terreiro e a cidade**: a forma social negro-brasileira. Rio de Janeiro: Imago Editora; Salvador: Fundação Cultural do Estado da Bahia, 2002.

SOUZA, M.M. **África e Brasil africano**. São Paulo: Ática, 2008.

VERGER, P. F. **Orixás**. Salvador: Corrupio, 1981.

VIEIRA, S.P. Memória de Boiadeiro: a religiosidade no Centro de Umbanda Tupinambá. 2012. 132f. **Dissertação**. Programa de Pós-Graduação em Ciências da Religião. Mestrado em Ciências da Religião. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo.